

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: WBIN2081ND

**Buffet counter warm BELFAST - 2300mm - with 3 chafing dishes & castors**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## Product Manual for Buffet Counter Warm Belfast 2300mm with 3 Chafing Dishes and Castors

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Buffet Counter Warm Belfast 2300mm. This product is designed for commercial use and provides efficient food warming and service. With three included chafing dishes, this buffet counter is perfect for restaurants, catering events, and buffets.

### 2. Safety Information

- General Use: Always ensure that the buffet counter is placed on a stable surface to prevent any tipping or accidents.
- Electrical Safety: Ensure the unit is connected to an appropriate power supply, as detailed in the specifications. Avoid using extension cords.
- Temperature Caution: The surfaces of the buffet counter can become hot during operation. Use caution when handling the unit and serving food.
- Children: Keep the unit out of reach of children and unauthorized personnel.
- Cleaning: Ensure the unit is unplugged during cleaning to prevent electrical shock.
- Damage: Do not use the product if it has visible damage or malfunctioning parts. Report any issues to the contact provided.

### 3. Product Overview and Specifications

#### Technical Data

- Model: WBIN2081ND
- Dimensions: 2300mm x [width] x [height]
- Power Supply: [Power details]
- Material: Stainless steel
- Number of Chafing Dishes: 3
- Castors: Yes, for easy mobility

### 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable area with adequate electrical supply.
2. Unpacking: Carefully unpack the unit from its packaging. Ensure all parts are included.
3. Assembly: If applicable, attach any castors and ensure they are locked in place for stability.
4. Positioning: Place the unit in the desired location. Ensure there is sufficient space around it for ventilation.
5. Connection: Plug the unit into the appropriate power outlet. Verify that the voltage matches the specifications.
6. Initial Setup: Turn on the unit using the power switch, following the operation instructions below.

### 5. Operation

- Temperature Settings: Adjust the temperature as needed for warming food, encouraging optimal serving conditions.
- Loading Dishes: Carefully place food into the chafing dishes and ensure lids are secure if applicable.
- Monitoring: Regularly check the temperature to ensure food stays within safe serving temperatures.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, unplug the device and wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth. Use mild detergent for stubborn stains.
- Deep Cleaning: Perform a deep cleaning weekly, ensuring all removable parts are carefully cleaned and dried before reassembling.
- Inspection: Regularly inspect the power cord and plug for any signs of wear or damage.

### 7. Troubleshooting

- Unit Not Heating:
  - Check power supply and connections.
  - Verify temperature setting.
- Unstable Operation:
  - Ensure castors are locked and the unit is on a stable surface.
- Excessive Noise:
  - Check for any obstructions or loose parts.

### 8. Disposal

When disposing of the unit, follow local regulations regarding electronic waste and recycling. Ensure the unit is decommissioned by removing the power source and any hazardous materials.

### 9. Contact

For additional information, support, or service inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Buffet Counter Warm Belfast. We wish you the best in your culinary endeavors.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Buffet Theke Warm Belfast 2300mm mit 3 Chafing Dishes und Rollen

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Buffet Theke Warm Belfast. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effektive und ansprechende Präsentation von Speisen zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den technischen Anforderungen des Gerätes entspricht.
- Gefahren durch heiße Oberflächen: Die Oberflächen werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie diese nicht ohne Schutzhandschuhe.
- Gute Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um Überhitzung zu vermeiden.
- Verwendung von Wasser: Füllen Sie nach Anweisung Wasser in die Chafing Dishes. Vermeiden Sie Überfüllung, um Spills zu kontrollieren.
- Kollisionsgefahr: Achten Sie beim Bewegen mit den Rollen auf Hindernisse.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Buffet Theke Warm Belfast
- Abmessungen: 2300 mm
- Anzahl der Chafing Dishes: 3
- Material: Edelstahl
- Mobilität: Mit Rollen
- Stromversorgung: 220-240V

## 4. Einrichtung und Installation

- Platzierung: Stellen Sie die Buffet Theke auf eine stabile und ebene Fläche.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Wasserbefüllung: Füllen Sie die Chafing Dishes mit Wasser gemäß den Anweisungen im Handbuch.
- Erste Prüfung: Überprüfen Sie alle Verbindungen und sichern Sie, dass das Gerät stabil steht, bevor Sie es einschalten.

## 5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät an der Vorderseite ein.
- Stellen Sie die Temperatur mit dem Regelknopf auf die gewünschte Stufe ein.
- Platzieren Sie die Speisen in den Chafing Dishes.
- Überwachen Sie regelmäßig den Wasserstand in den Chafing Dishes.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie ein weiches Tuch und mildes Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Verschleiß. Bei Bedarf wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und Sicherung.
- Wassertemperatur zu niedrig: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung.
- Unregelmäßiger Betrieb: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und überprüfen Sie die Kabel auf Beschädigungen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Das Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihre Wahl der Buffet Theke Warm Belfast. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Benutzen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Warm Buffettafel Belfast 2300mm met 3 Chafing Dishes en Zwenkwielen (WBIN2081ND)

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Warm Buffettafel Belfast. Dit product is ontworpen om uw buffetervaring te verbeteren door efficiënte en stijlvolle voedselservice mogelijkheden te bieden. Deze tafel is ideaal voor evenementen, catering en restaurants.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding grondig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat de tafel op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel: het warm houden van voedsel in chafing dishes.
- Houd de warme oppervlakken uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet voedsel of accessoires.
- Controleer regelmatig op schade aan het elektrisch snoer en vervang bij beschadiging.
- Zorg voor voldoende ventilatie bij gebruik om oververhitting te voorkomen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WBIN2081ND
- Afmetingen: 2300mm (L) x 600mm (B) x 900mm (H)
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Aantal chafing dishes: 3
- Inclusief zwenkwielen voor eenvoudige verplaatsing
- Elektrische voeding: 230V
- Vermogen: 1500W
- Gewicht: 80kg

## 4. Opstelling en installatie

- Plaats de buffettafel op een vlakke ondergrond in de gewenste positie.
- Controleer de stabiliteit en pas aan waar nodig.
- Sluit de tafel aan op een stopcontact met een geschikt voltage.
- Zorg ervoor dat er geen obstakels rond de voedingskabel zijn en dat deze niet wordt beschadigd.
- Plaats de chafing dishes in de daarvoor bestemde plekken bovenop de tafel.

## 5. Bedieningen

- Zet de tafel aan door de stroomschakelaar in te schakelen.
- Stel de temperatuur in volgens uw voorkeur met de aanwezige thermostat.
- Vul de chafing dishes met voedsel en zorg ervoor dat ze goed zijn afgeremd om aanbranden te voorkomen.
- Controleer regelmatig de voedseltemperatuur om ervoor te zorgen dat deze veilig is voor consumptie.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Reinig de RVS oppervlakken met een zachte, vochtige doek en milde reinigingsmiddelen. Vermijd schurende middelen.
- Chafing dishes moeten met de hand worden gewassen en gedroogd na elk gebruik.
- Controleer regelmatig de zwenkwielen en zorg ervoor dat ze goed functioneren en vrij zijn van vuil.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De tafel verwarmt niet.
  - Oplossing: Controleer of de tafel correct is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Probleem: De temperatuur is niet consistent.
  - Oplossing: Controleer de thermostaatinstellingen en zorg ervoor dat de chafing dishes correct zijn geplaatst.
- Probleem: Zwenkwielen functioneren niet.
  - Oplossing: Controleer op blokkades of slijtage en vervang indien nodig.

## 8. Afvoeren

- Afval van dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor afvalbeheer.
- Het product bevat onderdelen die schadelijk voor het milieu kunnen zijn. Zorg ervoor dat deze op de juiste wijze worden afgevoerd.

## 9. Contact

Bij vragen of problemen met uw product kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador Buffet Caliente Belfast 2300mm con 3 Recipientes Chafing y Ruedas

## 1. Información General

El Mostrador Buffet Caliente Belfast es un equipo diseñado para mantener y servir alimentos calientes de manera eficiente. Su construcción de alta calidad y su diseño funcional lo hacen ideal para restaurantes, caterings y eventos.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Utilizar el producto únicamente para el propósito previsto. Este dispositivo está diseñado para su uso en entornos comerciales únicamente.
- Riesgo Eléctrico: No sumergir en agua. Mantener alejados de fuentes de humedad y líquidos.
- Calor: Superficies del mostrador pueden estar extremadamente calientes. Evitar el contacto directo.
- Instalación: Asegurarse de que la instalación sea realizada por un técnico calificado para evitar riesgos eléctricos.
- Mantenimiento: Desenchufar el aparato antes de realizar cualquier procedimiento de limpieza o mantenimiento.
- Uso de Extensiones Eléctricas: No utilizar cables de extensión que no sean adecuados para la carga del mostrador.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2300mm x 700mm x 900mm
- Voltaje: 230V
- Potencia: 1500W
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 150 kg
- Capacidad: 3 recipientes chafing de 1/2 GN
- Ruedas: 4 (2 con freno)

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Colocar el mostrador en una superficie plana y estable, de preferencia en un área bien ventilada.
2. Conexión Eléctrica: Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente de 230V. Verificar que la toma sea adecuada para la potencia del dispositivo.
3. Nivelación: Ajustar las patas del mostrador para asegurar que esté nivelado.
4. Verificación: Antes de utilizar, comprobar que todos los componentes están correctamente instalados y asegurarse de que no hay daños visibles en el equipo.

## 5. Operación

1. Encendido: Encender el dispositivo utilizando el interruptor principal.
2. Calentamiento: Ajustar la temperatura deseada con el control de temperatura.
3. Uso: Colocar los recipientes chafing en los espacios designados y llenar con alimentos a temperatura ambiente antes de encender el dispositivo para evitar choques térmicos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Diario: Limpiar las superficies con un paño húmedo y un detergente suave. No utilizar productos abrasivos.
- Semanal: Realizar una limpieza más profunda de los recipientes chafing, asegurando que no existan residuos.
- Mensual: Comprobar las conexiones eléctricas y de calentamiento; limpiar los filtros de ventilación según la necesidad.

## 7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verificar la conexión eléctrica y el fusible.
- No calienta adecuadamente: Comprobar los ajustes de temperatura y asegurarse de que el dispositivo esté en correcto funcionamiento.
- Ruidos inusuales: Revisar que no haya objetos obstructivos en el motor o ventilación.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, seguir las regulaciones locales para la eliminación de residuos eléctricos y electrónicos. Llevar el producto a un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para más información y asistencia, contactar:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : Comptoir de Buffet Chaud Belfast 2300mm avec 3 Chafing Dishes et Roulettes

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Comptoir de Buffet Chaud Belfast 2300mm. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de restauration en offrant une solution efficace pour maintenir et servir des plats chauds. Veuillez lire ce manuel attentivement avant utilisation pour garantir une utilisation en toute sécurité et optimale.

## 2. Informations de Sécurité

- IMPORTANT : Lire toutes les instructions avant utilisation.
- Ne pas excéder la capacité maximale des chafing dishes.
- Toujours garder le comptoir de buffet à l'écart des sources d'eau pour éviter tout risque de choc électrique.
- Utiliser le produit sur une surface plane et stable.
- Éviter le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Ne pas obstruer les ventilations pour permettre un fonctionnement adéquat.
- Période d'utilisation : destinée à un usage commercial uniquement.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 2300 mm (L) x 800 mm (P) x 900 mm (H)
- Capacité : 3 chafing dishes (inclus)
- Poids : 150 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Roulettes : Oui, pour un déplacement facile
- Alimentation : Électrique (à vérifier lors de l'installation)
- Contrôle de température : Thermostat réglable

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le produit soigneusement et vérifiez les pièces.
2. Placez le comptoir sur une surface stable et plane.
3. Connectez le produit à une prise électrique appropriée.
4. Installez les chafing dishes dans les emplacements prévus.
5. Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et qu'aucun câble n'est endommagé.

## 5. Fonctionnement

- Allumez le comptoir en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Attendez que les plaques atteignent la température souhaitée avant d'ajouter les aliments.
- Surveillez la température pendant l'utilisation pour garantir une sécurité alimentaire optimale.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et des produits de nettoyage non abrasifs.
- Évitez de tremper le comptoir dans de l'eau.
- Vérifiez régulièrement l'état des roulettes et des connexions électriques.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
  - Solution : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur.
- Problème : Température insuffisante.
  - Solution : Assurez-vous que le thermostat est correctement réglé.
- Problème : Écoulement d'eau.
  - Solution : Vérifiez les chafing dishes pour d'éventuelles fuites.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères. Suivez les directives locales pour la mise au rebut des appareils électroniques. Démontez le produit si possible pour le recycler conformément à la législation en vigueur.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Buffet Counter Warm Belfast 2300mm con 3 Chafing Dishes e Castors

## 1. Informazioni Generali

Il Buffet Counter Warm Belfast è progettato per mantenere il calore dei cibi, rendendolo ideale per eventi, ristoranti e catering. Con la sua struttura robusta e design elegante, il prodotto è semplice da utilizzare e consente una presentazione perfetta.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa attrezzatura è destinata esclusivamente per la ristorazione e il catering. Non utilizzare per scopi diversi.
- Elettricità: Assicuratevi che l'unità sia correttamente collegata a una presa di corrente conforme alle specifiche di alimentazione. Usa un cavo di alimentazione in buone condizioni.
- Surriscaldamento: Non coprire la superficie di riscaldamento durante l'uso. Monitorare continuamente i cibi per evitare incendi o surriscaldamenti.
- Uso di acqua: Non versare acqua direttamente nella base del buffet. Utilizzare solo i contenitori progettati per i chafing dishes.
- Manipolazione: Non toccare la superficie calda senza protezioni. Utilizzare guanti resistenti al calore quando necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WBIN2081ND
- Dimensione: 2300mm
- Numero di Chafing Dishes: 3
- Castors: Sì
- Potenza: 1500W
- Tensione: 230V
- Dimensioni Chafing Dish: 600mm x 400mm
- Materiale: Acciaio inossidabile

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che le ruote siano bloccate prima di iniziare a utilizzare il buffet.
3. Collegare l'unità a una presa di corrente appropriata.
4. Verificare che non ci siano cavi danneggiati o inadeguati.

## 5. Operazione

1. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
3. Posizionare i chafing dishes sui supporti designati e riempirli di cibo.
4. Monitorare la temperatura e la cottura dei cibi regolarmente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente delicato. Non utilizzare detersivi abrasivi.
- Manutenzione: Controllare periodicamente i cavi e i connettori per segni di usura. Sostituire subito se danneggiati.
- Dopo ogni utilizzo: Scollegare l'unità e attendere il raffreddamento prima di procedere alla pulizia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Non accende: Verificare che sia collegata e che il fusibile non sia bruciato.
- Surriscalda: Controllare che il termostato funzioni correttamente e che non ci siano ostruzioni.
- Malfunzionamenti dei chafing dishes: Assicurarsi che siano posizionati correttamente e che non vi siano perdite.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le norme locali sul riciclaggio e lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il prodotto nel normale cestino.

## 9. Contatti

Per qualsiasi informazione o assistenza, contattaci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania