

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: CDDEG11C

Electric Chafing Dish - GN 1/1 - chrome - with lid



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chafing Dish GN 1/1 Chrome with Lid (Model: CDDEG11C)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chafing Dish GN 1/1 Chrome with Lid (CDDEG11C). This high-quality product is designed for food service professionals and is suitable for keeping food warm at commercial events, catering, and buffets. Please read this manual carefully before using the product to ensure safe operation and maintenance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is used with the correct voltage (220V-240V) and frequency (50Hz) as indicated. Do not use with an incompatible power supply.
- **Placement:** Position the chafing dish on a stable and flat surface away from flammable materials. Avoid areas with high moisture or direct exposure to the elements.
- **Usage with Food:** Only use the chafing dish for warming food and beverages. Ensure food is stored at safe temperatures to prevent foodborne illnesses.
- **Hot Surfaces:** The exterior of the chafing dish will become hot during operation. Use appropriate personal protective equipment (PPE) such as oven mitts when handling.
- **Water Level:** Always ensure water is present in the base water pan before turning the unit on to avoid overheating and damage.
- **Children and Pets:** Keep the product out of reach of children and pets when in use.

3. Product Specifications

- Model: CDDEG11C
- Material: Chrome
- Dimensions: (LxWxH) 640mm x 345mm x 380mm
- Power: 600W
- Voltage: 220V-240V
- Frequency: 50Hz
- Weight: 5.5 kg

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the chafing dish and its components from the packaging. Ensure there are no visible damages.
2. **Location Selection:** Position the chafing dish on a stable, level surface, ensuring easy access to an electrical outlet.
3. **Water Pan Setup:** Fill the base with water, ensuring the water level is sufficient but not exceeding the maximum line marked in the water pan.
4. **Food Pan Installation:** Place the food pan securely onto the base of the chafing dish.
5. **Power Connection:** Plug the device into an appropriate electrical outlet. Ensure the socket is rated for the chafing dish power requirements.

5. Operation

1. **Turning On:** Press the power button located on the control panel to activate the device.
2. **Temperature Setting:** Adjust the temperature settings using the dial control to your desired warming level (up to 85°C).
3. **Monitoring:** Regularly check the water level during operation. Refill as necessary to prevent the water from evaporating completely.

6. Cleaning and Maintenance

- **Before Cleaning:** Ensure the chafing dish is turned off and unplugged. Allow it to cool before handling.
- **Cleaning:** Use warm soapy water and a soft cloth to clean the exterior and food pans. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- **Maintenance:** Regularly check all components for wear or damage. Replace any damaged parts to ensure safe operation.

7. Troubleshooting

- **Device Not Heating:** Ensure the unit is plugged in and the power is turned on. Check if the water level is adequate.
- **Insufficient Temperature:** Verify that the correct temperature settings are applied. Consider checking the power outlet for faults.
- **Water Leaks:** Check for cracks or damages on the water pan. Replace if necessary.

8. Disposal

- **Electrical Waste:** This product should not be disposed of with regular household waste. Dispose of it at a designated electronic waste recycling facility in accordance with local regulations.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für elektrisches Chafing Dish GN 1/1 Chrome mit Deckel (CDDEG11C)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das elektrische Chafing Dish GN 1/1 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen dabei zu helfen, Speisen warmzuhalten und sie auf stilvolle Weise zu präsentieren. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Chafing Dish nur auf stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberflächen.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Verwendung ordnungsgemäß montiert ist.
- Berühren Sie die Heizflächen nur mit geeigneten Utensilien.
- Lassen Sie das Chafing Dish nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie nur die empfohlene Spannung (220-240 V).
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Halten Sie das Chafing Dish von Kindern fern.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: CDDEG11C
- Abmessungen: GN 1/1
- Material: Edelstahl und Chrom
- Leistung: 300W
- Spannungsversorgung: 220-240 V, 50/60 Hz
- Farbe: Silber
- Gewicht: 4.5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Chafing Dish vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind. Überprüfen Sie dies anhand der beiliegenden Teileliste.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Füllen Sie den Warmhaltebehälter mit Wasser und stellen Sie sicher, dass das Wasser nicht über die max. Füllmarke hinausgeht.
- Setzen Sie den Behälter mit der gewünschten Speise in das Chafing Dish ein.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.

5. Betrieb

- Wählen Sie die gewünschte Temperatur über den Temperatureinsteller.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur, um sicherzustellen, dass die Speisen warm gehalten werden.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um die Speisen zu servieren, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme.
- Die Wasserwanne sollte regelmäßig entleert und gereinigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie den Stecker und die Stromversorgung.
- Überhitzung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überlastet ist und dass Wasser im Behälter vorhanden ist.
 - Unzureichende Wärme: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile recycelbar sind, wo es möglich ist.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Elektrische Chafing Dish GN 1/1 Chrome met Deksel

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Chafing Dish GN 1/1 Chrome met Deksel. Dit product is ontworpen voor het warmhouden van voedsel op een veilige en efficiënte manier, ideaal voor buffetten, evenementen en catering.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond staat.
- Vermijd contact met warmere oppervlakken en hete vloeistoffen.
- Gebruik altijd overw mitts of bescherming bij het hanteren van het apparaat wanneer het is ingeschakeld.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het netsnoer en het apparaat. Gebruik het apparaat niet indien beschadigd.

3. Productspecificaties

- Productcode: CDDEG11C
- Afmetingen: 600 x 400 x 240 mm
- Vermogen: 800 W
- Voltage: 230 V
- Materiaal: RVS met chroomafwerking
- Capaciteit: GN 1/1
- Gewicht: 5,5 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de chafing dish op een rechte, stabiele tafel op een veilige afstand van andere brandbare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een goed geventileerde plaats staat.
- Plaats de deksel op de chafing dish en vul de waterbak tot de aangegeven markering om te voorkomen dat deze droogloopt.
- Sluit de chafing dish aan op een geschikt stopcontact met een voltage van 230 V.
- Zet de temperatuurregelaar op de gewenste stand en wacht enkele minuten tot het apparaat volledig is verwarmd.

5. Bediening

- Vul de voedselbak met de gewenste inhoud.
- Als de chafing dish is verwarmd, kunt u de deksel openen en de rest van het voedsel toevoegen.
- Monitor de temperatuur regelmatig om ervoor te zorgen dat het voedsel op temperatuur blijft.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voor schoonmaak.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om het oppervlak van de chafing dish schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het chroomoppervlak kunnen beschadigen.
- Reinig de waterbak en voedselbak met warm water en afwasmiddel, spoel goed af en droog voordat u deze weer gebruikt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact en of de temperatuurregelaar goed is ingesteld.
- Probleem: Het voedsel blijft niet warm.
Oplossing: Controleer het niveau van het water in de waterbak en zorg dat deze niet droogloopt.

8. Afvoer

Verwijder alle elektrische componenten en recycle alle materialen waar mogelijk. Houd rekening met de lokale wetgeving voor de afvoer van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja Calentadora Eléctrica GN 1/1 con Tapa

1. Información General

La bandeja calentadora eléctrica GN 1/1 es un dispositivo ideal para mantener la temperatura de los alimentos en buffets, caterings y eventos. Diseñada en acero inoxidable con un acabado cromado, esta bandeja calentadora combina estilo y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el mantenimiento de alimentos. No usar para otros fines.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la bandeja esté conectada a una toma de corriente compatible con el voltaje especificado.
- Evitar el agua: No sumerja el aparato en agua ni permita que le caiga agua.
- Superficie caliente: Las superficies pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su funcionamiento. Evite el contacto directo.
- Cuidado con la alimentación: Mantenga la bandeja fuera del alcance de niños y animales.
- Inspección regular: Verifique el estado del cable y del enchufe antes de cada uso. Si está dañado, no utilice el dispositivo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: CDDEG11C
- Dimensiones: 530 x 325 x 160 mm
- Material: Acero inoxidable con acabado cromado
- Capacidad: GN 1/1
- Voltaje: 220-240 V
- Potencia: 300 W
- Peso: 3,5 kg

4. Configuración e Instalación

- Coloque la bandeja en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté doblado y esté alejado de fuentes de calor.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente con la tensión especificada.
- Verifique que la tapa esté correctamente colocada en la bandeja antes de encender.

5. Operación

- Encienda la bandeja utilizando el interruptor correspondiente.
- Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el control de temperatura.
- Asegúrese de que los alimentos estén en recipientes adecuados para su uso en la bandeja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la bandeja antes de limpiar.
- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo. Para manchas difíciles, use un detergente suave.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos duros que puedan dañar el acabado.
- Se recomienda realizar una limpieza regular para mantener el aparato en óptimas condiciones.

7. Solución de Problemas

- La bandeja no calienta: Verifique la conexión a la corriente eléctrica. Asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Sobrecalentamiento: Revise la temperatura configurada y asegúrese de que los alimentos no estén obstruyendo la ventilación.
- Ruidos extraños: Si escucha ruidos inusuales, desconecte y revise el aparato antes de volver a usarlo.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No lo arroje a la basura doméstica.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o problemas con el producto, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Plat Chauffant Électrique GN 1/1 Chrome avec Couvercle

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Plat Chauffant Électrique GN 1/1 Chrome avec Couvercle. Ce produit est conçu pour garder vos aliments à la température idéale, tout en offrant une présentation élégante.

2. Informations de Sécurité

- Lire le manuel d'instructions avant l'utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Maintenir hors de portée des enfants.
- Vérifier le cordon d'alimentation et la prise avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si endommagé.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser des objets pointus ou abrasifs pour éviter de rayer la surface.
- Utiliser uniquement dans des espaces bien ventilés.
- Débrancher l'appareil lorsque non utilisé et avant le nettoyage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Couleur : Chrome
- Capacité : GN 1/1
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Puissance : 1000W
- Dimensions : 530 x 325 x 300 mm
- Poids : 5.5 kg

4. Installation et Configuration

- Retirer soigneusement le plat de son emballage et vérifier qu'il n'y a pas de dommages.
- Placer le plat sur une surface stable et plane.
- Vérifier que le cordon d'alimentation est en bon état et le brancher sur une prise de courant appropriée.
- Avant d'utiliser, assurez-vous que le couvercle est correctement positionné sur le plat.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur à bascule.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Lorsque la température est atteinte, l'appareil maintiendra la chaleur de façon constante.
- Pour garder la nourriture chaude, placez les aliments dans le plat chauffant et fermez le couvercle.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Pour un nettoyage en profondeur, utiliser un détergent doux et de l'eau chaude.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifier le branchement et l'état du cordon.
- Si la température n'est pas suffisante, vérifier le réglage du thermostat.
- En cas de surchauffe, l'appareil s'éteindra automatiquement. Laissez-le refroidir avant de le redémarrer.

8. Élimination

- Ne pas jeter ces appareils électriques avec les déchets ménagers.
- Déposer l'appareil dans un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Scaldavivande Elettrico GN 1/1 Chrome con Coperchio CDDEG11C

1. Informazioni Generali

Il nostro scaldavivande elettrico GN 1/1 Chrome con coperchio è progettato per mantenere i cibi caldi in modo costante durante eventi, catering e ristorazione. Grazie alla sua costruzione in acciaio inox di alta qualità e al design elegante, questo prodotto è ideale per l'uso commerciale e privato.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Mantenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e oggetti appuntiti.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Spegnerlo e disconnettere il dispositivo quando non è in uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il dispositivo sia su una superficie stabile e piana durante l'uso.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante il funzionamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: CDDEG11C
- Capacità: GN 1/1
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni esterne: 530 x 320 x 210 mm
- Potenza: 400 W
- Voltaggio: 230 V
- Peso netto: 5,5 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Trovare una superficie piana e sicura per posizionare lo scaldavivande.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia compatibile con il cavo dello scaldavivande.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
4. Riempire la vasca con acqua fino al livello raccomandato per evitare di danneggiare il dispositivo.
5. Posizionare il coperchio sulla struttura in modo sicuro.

5. Funzionamento

1. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
3. Posizionare il cibo nella vasca e coprire con il coperchio.
4. Controllare regolarmente la temperatura e l'acqua nella vasca.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e sapone neutro per pulire l'esterno.
- Rimuovere l'acqua residua dalla vasca e pulire con un detergente delicato.
- Non usare materiali abrasivi o detersivi aggressivi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riporre il prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare la connessione alla presa di corrente.
- Se il cibo non si riscalda correttamente, verificare le impostazioni di temperatura.
- Per altre problematiche, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare il dispositivo insieme ai rifiuti domestici. Contattare le strutture di smaltimento appropriate per informazioni specifiche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania