

ggmgastro

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

SKU: CDDG11

Chafing dish - GN 1/1 - black - with lid



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Chafing Dish GN 1/1 Black with Lid CDDG11

1. General Information

The GGM Gastro Chafing Dish GN 1/1 Black with Lid CDDG11 is a high-quality serving solution designed for both commercial and home use. Ideal for catering events, buffets, or gatherings, this chafing dish ensures food is kept warm and fresh for extended periods. The sleek black design complements any decor, making it a stylish choice for presenting food.

2. Safety Information

- General Use: Always use the chafing dish on a stable, heat-resistant surface.
- Burn Hazard: Exercise caution when handling hot food or liquids. Always use proper utensils, and consider using heat-resistant gloves.
- Gas & Electrical Safety: Ensure that all connections and equipment used for heating comply with relevant safety standards. Never leave the chafing dish unattended while in use.
- Wipe Clean: Do not use abrasive cleaners or tools that may scratch the surface.
- Child Safety: Keep the chafing dish out of reach of children when in use to prevent accidental burns or injuries.

3. Product Specifications

- Model: CDDG11
- Dimensions: 530 x 325 x 200 mm
- Material: Stainless Steel, Black Coating
- Capacity: GN 1/1
- Weight: 4.5 kg
- Heat Source: Sterno, Electric
- Lid Type: Hinged

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the chafing dish from the packaging. Ensure all components are present.
2. Placement: Position the chafing dish on a flat, stable surface. Verify that it is secure and will not tip over during use.
3. Heat Source Preparation:
 - For Sterno: Place Sterno fuel cans in the designated holders. Ignite per the manufacturer's instructions.
 - For Electric: Connect the dish to a suitable power outlet, ensuring the voltage matches the product specifications.
4. Water Pan Setup: Fill the water pan with 1-2 inches of water to create a water bath. This will maintain food temperature without direct contact with the heating element.

5. Operation

- Place the food pans in the chafing dish and cover with the lid.
- Ignite the Sterno fuel or turn on the electric connection to heat the water bath.
- Monitor food temperature and adjust heat source as necessary.
- Serve food using non-abrasive utensils to maintain the integrity of both food and dish.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the chafing dish to cool completely before cleaning.
- Remove food pans and wash in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the exterior and interior surfaces of the chafing dish with a soft cloth. For stubborn stains, use a mild cleaner.
- Ensure all parts are dry before storing to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- Problem: Dish not heating properly.
 - Solution: Check the ignition of the Sterno fuel or verify that the electric connection is secure.
- Problem: Food temperature dropping.
 - Solution: Add more Sterno fuel or adjust the electric setting; check water level in the bottom pan.
- Problem: Stains on the surface.
 - Solution: Use a non-abrasive cleaner and soft cloth for removal.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations for waste disposal. If the product is no longer in use, ensure it is cleaned first and any non-recyclable components are disposed of responsibly.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Chafing Dish GN 1/1 Schwarz mit Deckel - CDDG11

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Chafing Dish GN 1/1 Schwarz mit Deckel (CDDG11). Dieses hochwertige Produkt ist ideal für Catering, Buffets und Veranstaltungen, um Speisen warm zu halten und stilvoll zu präsentieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nach dem Gebrauch nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie nur die für das Produkt empfohlenen Brennstoffe oder Heizquellen.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Überhitzung zu vermeiden.
- Lesen Sie die Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenz auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: CDDG11
- Material: Edelstahl, schwarz lackiert
- Abmessungen: 530 mm x 325 mm x 225 mm
- Füllvolumen: 7 Liter
- Gewicht: 4,5 kg
- Mit Deckel für Wärmeisolierung
- Verfügbar mit unterschiedlichen Brennstoffoptionen

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Suchen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für die Aufstellung des Chafing Dish.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz für den Zugriff und die Wartung vorhanden ist.
- Füllen Sie den unteren Wassertank mit Wasser, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Platzieren Sie die Heizquelle oder Brennstoffe gemäß den Angaben der Hersteller vor dem Anzünden.
- Setzen Sie den oberen Bereich mit dem Lebensmittelbehälter auf die Untereinheit.

5. Betrieb

- Zünden Sie die Heizquelle oder Brennstoffe an.
- Stellen Sie sicher, dass Wasser im unteren Tank vorhanden ist, bevor Sie anfangen, Speisen zu platzieren.
- Platzieren Sie die Speisen im geeigneten Behälter und setzen Sie den Deckel auf.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand und fügen Sie bei Bedarf mehr Wasser hinzu, um Überhitzung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie alle Essensreste aus dem Behälter und wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Heizquelle und Brennstoffe auf Sauberkeit und stellen Sie sicher, dass keine Rückstände vorhanden sind.

7. Fehlerbehebung

- Gerät heizt nicht: Überprüfen Sie ob die Heizquelle ordnungsgemäß angezündet ist und ausreichend Wasser im Tank vorhanden ist.
- Wasser läuft über: Reduzieren Sie die Wärmezufuhr und überprüfen Sie den Wasserstand.
- Deckel schließt nicht richtig: Stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig eingesetzt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt und Verpackungsmaterialien gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Entsorgung von Elektrogeräten und Metall. Informieren Sie sich über lokale Recycling- und Entsorgungsprogramme.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Chafing Dish GN 1/1 Zwart met Deksel (CDDG11)

1. Algemene Informatie

De Chafing Dish GN 1/1 Zwart met Deksel is ontworpen voor professioneel gebruik in de cateringsector. Dit product stelt u in staat om voedsel warm te houden en te serveren op een aantrekkelijke wijze. Door de duurzame constructie en modern ontwerp is deze chafing dish geschikt voor diverse evenementen en locaties.

2. Veiligheidsinformatie

Om een veilige werking van de chafing dish te waarborgen, volgt u de volgende veiligheidsrichtlijnen:

- Zorg ervoor dat de chafing dish op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Gebruik de chafing dish alleen voor het voorgeschreven doel, namelijk het warmhouden van voedsel.
- Wees voorzichtig met de hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van de chafing dish.
- Gebruik geen beschadigde of versleten onderdelen.
- Zorg ervoor dat alle elektrische componenten goed zijn geïnstalleerd en onderhouden.

3. Productspecificaties

- Producttype: Chafing Dish GN 1/1
- Kleur: Zwart
- Materiaal: RVS en kunststof
- Afmetingen: 530 mm x 325 mm x 280 mm
- Capaciteit: 10 liter
- Gewicht: 4,2 kg
- Inclusief: Deksel en invoerbak

4. Installatie en Opstelling

1. Kies een geschikte locatie voor de chafing dish.
2. Plaats de chafing dish op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Controleer of de verwarmingsplaat goed is aangesloten (indien van toepassing).
4. Vul de onderkant met water tot het aangegeven niveau (maximaal 2-3 cm diep).
5. Plaats de GN 1/1 bak in de bovenkant van de chafing dish.
6. Plaats het deksel op de chafing dish en zorg ervoor dat het goed sluit.

5. Gebruik

1. Vul de GN 1/1 bak met voedsel dat u warm wilt houden.
2. Zet de chafing dish aan op een geschikte temperatuur.
3. Houd het deksel gesloten om de warmte en vochtigheid te behouden, tenzij serveermomenten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de chafing dish na elk gebruik schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of borstels die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op losse onderdelen of beschadigingen en repareer deze onmiddellijk.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Chafing dish verwarmt niet.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- Probleem: Voedsel wordt niet goed warm gehouden.
Oplossing: Controleer het waterniveau in de onderkant en vul zo nodig bij.

8. Verwijdering

Om het product op een veilige en verantwoorde manier te verwijderen, volg de lokale richtlijnen voor afvalbeheer. Het product en zijn onderdelen moeten worden gerecycled waar mogelijk.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Deze handleiding bevat alle noodzakelijke informatie voor het veilig en effectief gebruik van uw Chafing Dish GN 1/1 Zwart met Deksel. Volg de richtlijnen zorgvuldig voor een optimale gebruikservaring.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Esmalte de Comida GN 1/1 Negro con Tapa CDDG11

1. Información General

El esmalte de comida GN 1/1 negro con tapa CDDG11 está diseñado para mantener la temperatura y frescura de los alimentos en eventos y buffet. Este producto es ideal para caterings, restaurantes y otras aplicaciones comerciales donde se requiere mantener la presentación y calidad de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de leer todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Mantenga el recipiente alejado del fuego y fuentes de calor directo.
- No sumergir en agua caliente o usar en un horno convencional.
- Use siempre guantes y protecciones cuando manipule el recipiente, ya que puede estar caliente.
- No sobrecargue el dispositivo con alimentos más allá de su capacidad recomendada.
- Siempre desconecte el dispositivo de la fuente de energía antes de realizar la limpieza o mantenimiento.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Dimensiones (L x An x Al): 530 x 325 x 290 mm
- Capacidad: 6,5 litros
- Material: Acero inoxidable
- Color: Negro
- Tipo de Tapa: Tapa basculante
- Uso: Equipamiento de catering
- Compatibilidad: GN 1/1

4. Montaje e Instalación

1. Retire el producto de su embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el esmalte de comida en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el área de uso esté limpia y seca.
4. Si utiliza una fuente de calor (por ejemplo, combustible o eléctrico), colóquela debajo del recipiente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
5. Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación si aplica y asegúrese de que esté funcionando correctamente antes de añadir alimentos.

5. Operación

1. Coloque los alimentos en el esmalte de comida asegurándose de no exceder la capacidad máxima.
2. Encienda la fuente de calor y ajuste a la temperatura deseada.
3. Controle regularmente la temperatura para garantizar que los alimentos se mantengan a una temperatura segura.
4. Use la tapa basculante para acceder a los alimentos sin perder calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar el dispositivo de la alimentación antes de limpiar.
- Use un paño suave y detergente suave para limpiar el esmalte; evite productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Enjuague bien y seque después de la limpieza.
- Almacenar en un lugar seco y ventilado cuando no esté en uso.

7. Resolución de Problemas

- El esmalte de comida no se calienta: Verifique la conexión a la fuente de energía y ajuste el termostato.
- Los alimentos se enfrían rápidamente: Asegúrese de que el dispositivo esté a la temperatura adecuada antes de agregar alimentos.
- Dificultad para abrir la tapa: Asegúrese de que no haya exceso de presión acumulada y abra lentamente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, asegúrese de eliminar el producto de manera adecuada. Este producto puede ser reciclado donde las instalaciones lo permitan. Consulte la normativa local sobre reciclaje.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Chafing Dish GN 1/1 Noir avec Couvercle

1. Informations Générales

Le chafing dish GN 1/1 noir avec couvercle est conçu pour maintenir vos aliments à la température idéale lors d'événements, réceptions et buffets. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il est idéal pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales ou pour des événements privés.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement le chafing dish pour maintenir des aliments chauds ou froids. Ne pas utiliser pour des liquides inflammables ou des aliments qui nécessitent une cuisson.
- Surveillance : Ne laissez jamais le chafing dish sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Précautions électriques : Si le produit est équipé d'un élément chauffant, assurez-vous que la prise et le câble d'alimentation sont en bon état avant utilisation.
- Manipulation : Manipulez toujours le chafing dish avec des gants de cuisine lorsque le produit est chaud. Ne pas toucher les surfaces chaudes avec les mains nues.
- Évitez les chocs : Ne pas laisser tomber l'appareil pour éviter les risques de blessure et d'endommagement.
- Enfants : Gardez le chafing dish hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable avec finition noire
- Capacité : 6 litres
- Poids : 2,5 kg
- Température de fonctionnement : Maintien jusqu'à 95°C
- Accessoires inclus : Couvercle en acier inoxydable

4. Configuration et Installation

1. Retirez le chafing dish de l'emballage.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes.
3. Placez le chafing dish sur une surface plane et stable, loin des sources d'humidité et de chaleur directe.
4. Si le modèle comprend un élément chauffant, placez le combustible approprié dans le réservoir inférieur.
5. Remplissez le chafing dish avec les aliments préalablement préparés.
6. Couvrez avec le couvercle pour garder la chaleur.

5. Fonctionnement

- Allumez l'élément chauffant (si applicable) en suivant les instructions spécifiques fournies par le fabricant de l'élément combustible.
- Vérifiez la température régulièrement pour garantir que les aliments restent à la bonne température.
- Pour servir, retirez le couvercle en faisant attention aux surfaces chaudes.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'élément chauffant et laissez refroidir le chafing dish avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et des produits de nettoyage non corrosifs pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Lave-vaisselle sûr pour les parties compatibles, sinon, lavez à la main.
- Vérifiez régulièrement l'état des accessoires et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : Ne chauffe pas correctement
 - Vérifiez que l'élément chauffant fonctionne et que le combustible est suffisant.
- Problème : Fuites de liquide
 - Assurez-vous que le couvercle est bien fixé et que le chafing dish est en bon état.

8. Élimination

Quand le produit arrive en fin de vie, suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils en acier inoxydable. Ne jetez pas dans la poubelle ménagère.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Chafing Dish GN 1/1 Nero con Coperchio (CDDG11)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Chafing Dish GN 1/1 Nero con Coperchio (CDDG11). Questo prodotto è progettato per mantenere i cibi caldi in modo sicuro ed efficace, ideale per eventi, catering e ristoranti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Sicuro: Utilizzare solo per alimenti caldi. Non sovraccaricare il recipiente.
- Manipolazione: Indossare guanti protettivi quando si maneggiano alimenti caldi.
- Superficie Dura: La superficie di riscaldamento può diventare molto calda. Evitare il contatto diretto.
- Accessori: Utilizzare solo accessori e parti forniti o raccomandati dal produttore.
- Posizionamento: Posizionare su una superficie stabile e sicura; evitare l'uso su superfici infiammabili.
- Pulizia: Assicurarsi che il prodotto sia spento e freddo prima di procedere alla pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: GN 1/1
- Colore: Nero
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Coperchio: Inclusa
- Capacità: 5-6 litri
- 220V-240V

4. Installazione e Configurazione

1. Trovare una superficie piana e stabile per posizionare il chafing dish.
2. Posizionare il coperchio sull'unità di base.
3. Collegare l'alimentazione elettrica a una presa appropriata.
4. Verificare che tutti i collegamenti siano sicuri.
5. Accendere l'unità tramite il pulsante di accensione.

5. Operazione

- Accendere il chafing dish.
- Riempire la vasca con alimenti caldi o liquidi.
- Regolare la temperatura secondo le necessità utilizzando il termostato.
- Monitorare il livello dei cibi durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il prodotto.
- Attendere che il chafing dish si raffreddi completamente.
- Pulire con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o pagliette.
- Controllare regolarmente i componenti per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore.
- Temperature inadeguate: Verificare che il termostato sia impostato correttamente.
- Svuotamento lento: Assicurarsi che non ci siano ostruzioni nella vasca.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali elettrici e dei rifiuti alimentari. Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania