

# 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: CDDG11C

### 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 Chafing Dish GN 1/1 Chrome with Lid CDDG11C

### 1. General Information

Thank you for choosing the Chafing Dish GN 1/1 Chrome with Lid CDDG11C. This product is designed for professional use in restaurants, catering services, and events. It provides an elegant solution for keeping food warm and ready to serve.

### 2. Safety Information

- Ensure the chafing dish is placed on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
- Use caution when handling hot food and liquids to prevent burns.
- Regularly inspect the product for any damage or wear before each use.
- Do not immerse the chafing dish in water or any other liquid when connected to an electrical source.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Avoid using metal utensils that may scratch the chrome finish.
- Always allow the dish to cool down completely before cleaning or storing.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 530 x 325 x 220 mm
- Material: Chrome-plated stainless steel
- Capacity: GN 1/1 (1/1 Gastronorm)
- Features: Lid included for optimal heat retention, designed for buffet service.

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the chafing dish and ensure that all components are included: the base, water pan, food pan, and lid.
2. Place the base on a flat, stable surface.
3. Insert the water pan into the base. Fill the water pan with water up to the recommended level (do not exceed).
4. Position the food pan on top of the water pan.
5. Place food into the food pan.
6. Cover with the provided lid.
7. If using canned fuel or electric heating (if applicable), set it up as per the manufacturer's instructions to ensure proper heating.

### 5. Operation

- If using a fuel source, light it carefully according to the manufacturer's instructions.
- If using an electric heater, plug it into a compatible power source.
- Monitor the water level in the water pan to ensure it does not dry out. Refill as necessary.
- Adjust heat as needed to maintain the desired serving temperature.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the chafing dish to cool completely before cleaning.
- Clean the stainless steel surfaces using a mild detergent and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners that could damage the finish.
- Rinse with warm water and dry thoroughly.
- Store in a dry environment to prevent rust.

### 7. Troubleshooting

- If the food is not keeping warm, check the heat source and ensure the water pan is filled to the appropriate level.
- For any signs of damage, discontinue use immediately and contact customer service for guidance.
- If there are issues with the lid or closure, ensure it is properly aligned.

### 8. Disposal

When the chafing dish reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations concerning metal recycling. Ensure no electrical components are disposed of in regular waste.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Chafing Dish GN 1/1 Chrom mit Deckel

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Chafing Dish GN 1/1 Chrom mit Deckel. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Speisen warm zu halten und für Buffets zu servieren. Es ist aus hochwertigem Chrom gefertigt und bietet eine ansprechende Präsentation.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Chafing Dish nur gemäß dieser Anleitung und ausschließlich zum vorgesehenen Zweck.
- Stelle sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht, um Kippen oder Umfallen zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Chafing Dish fern, besonders während des Betriebs, da es sehr heiß werden kann.
- Verwenden Sie beim Handling des Chafing Dish immer ofenfeste Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung immer, ob alle Teile in gutem Zustand sind, um Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände auf den Oberflächen, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Chrom
- Größe: GN 1/1
- Abmessungen: 530 mm x 325 mm x 300 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Kapazität: 5 Liter
- Mit Deckel: Ja
- Einsatzbereich: Innen- und Außenbereich

### 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Chafing Dish aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie das Chafing Dish auf eine stabile, hitzebeständige Fläche.
- Platzieren Sie die Brenner unter dem Behälter, wenn Sie eine Brennstoffquelle verwenden.
- Füllen Sie die Wanne mit Wasser (ca. 2-3 cm hoch), um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Setzen Sie den Deckel auf das Chafing Dish, um die Hitze zu speichern.

### 5. Betrieb

- Stellen Sie den Brenner ein oder zünden Sie die Wärmequelle an.
- Überprüfen Sie die Temperatur regelmäßig, um ein Überhitzen der Speisen zu vermeiden.
- Nutzen Sie den Deckel, um die Wärme zu halten und die Speisen frisch zu halten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Chafing Dish nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Seife und Wasser, um das Chafing Dish zu reinigen. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Chafing Dish an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Brenner zündet nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob genügend Brennstoff vorhanden ist und ob der Brenner richtig eingerichtet ist.
- Problem: Die Speisen sind nicht heiß genug.  
Lösung: Überprüfen Sie die Wassertiefe im Chafing Dish und die Brennerleistung.
- Problem: Deckel schließt nicht richtig.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste die Scharniere blockieren.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Chafing Dish in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Es sollte recycelbar sein; beachten Sie jedoch, dass elektronische Komponenten, falls vorhanden, separat behandelt werden müssen.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:  
E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefon: 0800 7000 220  
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Handleiding voor de Chafing Dish GN 1/1 Chrome met Deksel (CDDG11C)

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Chafing Dish GN 1/1 Chrome met Deksel. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Het biedt een elegante en functionele oplossing voor het warmhouden en presenteren van gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bedoeld is.
- Plaats de chafing dish op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete oppervlakken en gerechten. Gebruik ovenwanten of andere beschermende middelen.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren zich op een veilige afstand bevinden tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het product. Gebruik het niet indien er schade is.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: GN 1/1
- Materiaal: Hoogwaardige chroom
- Deksel: Inclusief
- Geschikt voor: Warmhouden en presenteren van gerechten
- Gewicht: 2,5 kg

### 4. Installatie en Montage

- Plaats de chafing dish op een vlakke, stabiele tafel of werkblad.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de chafing dish is voor veilig gebruik.
- Vul de chafing dish met een passend niveau warm water en plaats deze boven een brander of een andere geschikte warmtebron.
- Plaats de voedselcontainer in de chafing dish en dek deze af met het bijgeleverde deksel.

### 5. Bediening

- Zorg ervoor dat de warmtebron goed is ingesteld om een constante temperatuur te handhaven.
- Controleer regelmatig het waterniveau in de chafing dish en vul dit indien nodig bij om oververhitting van het voedsel te voorkomen.
- Gebruik de deksel om de warmte en vochtigheid vast te houden en de kwaliteit van het voedsel te waarborgen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de chafing dish afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Maak het oppervlak schoon met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of reinigingsmiddelen die de chroomlaag kunnen beschadigen.
- Spoel het product grondig af met schoon water en droog het voordat u het opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Indien de chafing dish niet goed opwarmt, controleer dan of de warmtebron goed werkt.
- Controleer het waterniveau en vul dit bij indien nodig.
- Als er zichtbare schade is, stop dan met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvoer

- Dit product mag niet samen met huishoudelijk afval worden weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over het correct afvoeren van dit product.

### 9. Contact

Voor vragen of hulp 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: Chafing Dish GN 1/1 Cromo con Tapa

## 1. Información General

El Chafing Dish GN 1/1 de cromo con tapa está diseñado para conservar la temperatura de los alimentos en buffets y eventos. Este producto es ideal para servir de manera elegante y funcional.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el chafing dish.
- Asegúrese de que el chafing dish esté en una superficie plana y estable al utilizarlo.
- No toque las superficies calientes con las manos desnudas. Utilice siempre guantes o herramientas adecuadas.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No use el producto en condiciones húmedas o mojadas para evitar cortocircuitos.
- Solo use el producto con combustible recomendado. Siga las instrucciones para el manejo seguro del combustible.
- No obstruya las salidas de aire y mantenga el área libre de obstrucciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cromo
- Dimensiones: 530 x 325 x 280 mm
- Capacidad: GN 1/1
- Peso: 3.5 kg
- Tipo de Tapa: Plana
- Uso: Buffets, caterings, eventos

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el chafing dish de la caja y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque la base del chafing dish en una superficie plana y resistente.
3. Si utiliza un sistema de calefacción, coloque el combustible en el compartimento designado, siguiendo las instrucciones del fabricante del combustible.
4. Coloque el recipiente de alimentos (GN 1/1) en la parte superior del chafing dish.
5. Asegúrese de que la tapa esté cerrada correctamente cuando no esté sirviendo.

## 5. Operación

- Encienda el sistema de calefacción siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Coloque los alimentos en el recipiente y cierre la tapa.
- Mantenga un ojo en la temperatura y ajuste el sistema de calefacción según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente el chafing dish antes de limpiarlo.
- Limpie con una esponja suave y jabón suave.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar el acabado.
- Almacene en un lugar seco y limpio, lejos de la humedad.

## 7. Solución de Problemas

- No se calienta: Verifique que el combustible esté correctamente colocado y encendido.
- Fugas de combustible: Detenga el uso inmediatamente y revise el recipiente de combustible.
- Dificultades para limpiar: Si los residuos de alimentos están pegados, remoje el recipiente en agua tibia antes de limpiar.

## 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales de eliminación. No deseche el chafing dish en la basura común. Investigue sobre centros de reciclaje apropiados.

## 9. Contacto

Para más información, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Plat de service GN 1/1 en chrome avec couvercle (CDDG11C)

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Plat de service GN 1/1 en chrome avec couvercle. Ce produit est conçu pour offrir une solution de service élégante et fonctionnelle, idéale pour les événements et les rassemblements où la présentation est essentielle.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement.
- Ne pas utiliser le plat de service à des températures supérieures à 100°C sans le couvercle, pour éviter les brûlures.
- Vérifiez toujours que le plat est stable et sur une surface plane avant de l'utiliser pour éviter les renversements.
- Utiliser des gants de protection si vous manipulez des aliments chauds.
- Gardez ce produit hors de portée des enfants.
- Ne plongez pas le plat dans l'eau froide immédiatement après utilisation pour éviter de nuire au matériau en chrome.

---

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

Caractéristiques Techniques :

- Dimensions : GN 1/1
- Matériau : Chrome
- Capacité : Adapté pour des plats d'une capacité allant jusqu'à 7 litres.
- Poids : 2,5 kg
- Couleur : Argenté
- Type : Avec couvercle

---

## 4. Installation et Montage

1. Retirez le plat de service de son emballage avec précaution.
2. Vérifiez que tous les éléments sont présents : plat de service, couvercle.
3. Placez le plat sur une surface stable. Assurez-vous qu'il est de niveau pour éviter tout déversement.
4. Si vous utilisez un réchaud sous le plat, suivez les instructions du réchaud pour la configuration.
5. Placez le couvercle sur le plat pour garder la chaleur lorsque le plat est en service.

---

## 5. Fonctionnement

- Remplissez le plat de service avec les aliments préparés.
- Si utilisé avec un réchaud, alimentez celui-ci pour maintenir la température.
- Fermez le couvercle lorsque le plat n'est pas en service pour préserver la chaleur et éviter la contamination.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir le plat avant nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer le chrome.
- Séchez soigneusement le plat avec un linge doux après le lavage pour éviter les taches d'eau.
- Rangez dans un endroit sec et propre.

---

## 7. Résolution des Problèmes

Problème : Taches ou décoloration sur le plat

- Solution : Nettoyez avec un nettoyeur doux pour métaux. Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs.

Problème : Le couvercle ne ferme pas correctement

- Solution : Vérifiez l'alignement du plat et du couvercle. Assurez-vous que rien n'entrave la fermeture.

---

#### 8. Élimination

Éliminez votre produit conformément aux réglementations locales sur les déchets. Si possible, recyclez les matériaux en métal.

---

#### 9. Contact

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter notre service client :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Plat de service GN 1/1 en chrome avec couvercle. Nous espérons qu'il vous apportera une entière satisfaction.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piatto Riscaldante GN 1/1 Cromato con Coperchio CDDG11C

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Piatto Riscaldante GN 1/1 Cromato con Coperchio CDDG11C. Questo prodotto è concepito per mantenere la temperatura dei cibi durante eventi e catering. Assicura una presentazione elegante e funzionale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il piatto solo per lo scopo previsto.
- Tenere lontano da fonti di umidità.
- Non immergere il piatto in acqua.
- Evitare di toccare superfici calde senza protezione adeguata.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso durante l'uso per evitare fuoriuscite di calore.
- Ispezionare il prodotto regolarmente per segni di usura o danni.
- Maneggiare con cautela per evitare lesioni o scottature.
- Non utilizzare sostanze chimiche abrasive durante la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Cromato
- Dimensioni: GN 1/1
- Colore: Argento
- Coperchio incluso
- Capacità: Adatta per alimenti caldi e freddi
- Design elegante

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il Piatto Riscaldante su una superficie piatta e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno al piatto per una corretta ventilazione.
3. Collegare il piatto alla rete elettrica se dotato di riscaldamento elettrico.
4. Se è richiesta una fonte di calore esterna, preparare stufette o bruciatori in base alle istruzioni del produttore.
5. Verificare che il coperchio sia correttamente posizionato sul piatto quando non in uso.

## 5. Operazione

- Riempire il piatto con gli alimenti desiderati.
- Accendere il riscaldatore se presente e regolare la temperatura secondo le preferenze.
- Monitorare regolarmente la temperatura degli alimenti durante l'uso.
- Utilizzare attrezzi adeguati per servire gli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, spegnere il riscaldamento e lasciare raffreddare.
- Pulire con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare il contatto con sostanze abrasive.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il riscaldamento non funziona, controllare il collegamento elettrico.
- Assicurarsi che il piatto non sia sovraccarico.
- Verificare la temperatura impostata e regolala se necessario.
- In caso di danni visibili, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per i materiali metallici e elettrici.
- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente.
- Consultare le linee guida del comune per la corretta raccolta dei rifiuti.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania