

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: CDEDG11

Electric 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 Electric Chafing Dish GN 1/1 Black with Lid

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chafing Dish GN 1/1 Black with Lid. This appliance is designed to keep your food warm and ready to serve. Ideal for buffet settings, catering events, and home gatherings, this chafing dish combines functionality with sleek design.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the appliance.
- Do not use the chafing dish while it is empty. Always ensure there is food or water in the pan.
- Do not immerse the unit in water or any other liquids.
- This appliance is intended for indoor use only.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Avoid spilling food on the heating element to prevent fire hazards.
- Ensure the appliance is unplugged when not in use or before cleaning.
- Use caution when handling the appliance or any hot surfaces.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified technician to avoid hazards.

3. Product Specifications

- Model: Electric Chafing Dish GN 1/1 Black with Lid
- Dimensions: 600 x 400 x 250 mm
- Power: 300 W
- Voltage: 220-240 V
- Material: Stainless Steel body with black finish
- Capacity: GN 1/1 size compatible
- Weight: 5.5 kg

4. Setup and Installation

1. Remove the chafing dish and all components from the packaging.
2. Place the chafing dish on a flat, stable surface, away from flammable materials.
3. Ensure the power switch is in the OFF position.
4. Connect the power cord to a standard electrical outlet (220-240 V).
5. Fill the lower compartment with water if you're using the water bath feature.
6. Place the food pan into the upper compartment securely.

5. Operation

1. Plug the appliance into the outlet.
2. Turn the power switch to the ON position.
3. Adjust the temperature settings if applicable to maintain the desired food temperature.
4. Monitor the water level to ensure it does not dry out during use.
5. For best results, keep the lid closed when the dish is not being served.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth to remove any dust or spills.
- The stainless steel food pan should be washed with warm soapy water or placed in a dishwasher.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers that may damage the surface.
- Ensure all components are dry before reassembling and storing the appliance.

7. Troubleshooting

- Appliance does not turn on: Check if it is plugged in and the power switch is turned ON. Ensure the outlet is functional.
- Food is not warming: Ensure there is enough water in the lower compartment and check the temperature settings.
- Water is boiling dry: Monitor the water level closely and refill as necessary during operation.

8. Disposal

When the appliance has reached the end of its life cycle, dispose of it responsibly. Do not dispose of the appliance with regular household waste. Follow local regulations for electronic waste disposal. Remove any food residue and recycle materials where possible.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Elektrische Chafing Dish GN 1/1 Schwarz mit Deckel

1. Allgemeine Informationen

Dieses elektrische Chafing Dish GN 1/1 ist ideal für Buffets, Veranstaltungen und gastronomische Betriebe. Es gewährleistet eine effiziente Wärmeverteilung und eine ansprechende Präsentation Ihrer Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und hitzeisolierten Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen während des Betriebs.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit Wasser in Berührung kommen; reinigen Sie es nur mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie das Chafing Dish nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern und verwenden Sie es nur für den vorgesehenen Zweck.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Elektrisches Chafing Dish GN 1/1 Schwarz
- Material: rostfreier Stahl, hitzebeständiger Kunststoff
- Abmessungen: 530 mm x 325 mm x 220 mm
- Leistung: 350 W
- Spannung: 230 V
- Einbaugröße: GN 1/1
- Gewicht: 3,5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Chafing Dish aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, trockenen Fläche.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Füllen Sie die Wanne mit Wasser bis zur maximalen Fülllinie, um Speisen warm zu halten.
- Setzen Sie den Deckel auf das Chafing Dish.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät mit dem entsprechenden Schalter ein.
- Überprüfen Sie die Temperaturregelung und passen Sie diese nach Bedarf an.
- Legen Sie die Speisen in die GN Wanne und schließen Sie den Deckel, um die Wärme zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die äußerliche Oberfläche mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Entleeren Sie das Wasser der Wanne und wischen Sie diese trocken.

7. Fehlersuche

- Das Gerät heizt sich nicht auf: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig angeschlossen ist.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie die Temperaturregelung erneut ein.
- Wasserlecks: Überprüfen Sie die Wanne auf Risse oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung. Recyceln Sie Materialien, wo immer dies möglich ist. Verwenden Sie keine unsachgemäße Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Elektrische Chafing Dish GN 1/1 Zwart met Deksel

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Elektrische Chafing Dish GN 1/1 Zwart met Deksel. Dit apparaat is ontworpen om voedsel warm te houden en is ideaal voor buffetten, catering en andere evenementen. Met zijn stijlvolle ontwerp en gebruiksgemak is deze chafing dish een aanvulling op uw keukenapparatuur.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiliteit en hittebestendige ondergrond staat.
- Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Houd het apparaat en de voeding uit de buurt van vocht en water om elektrische schokken te voorkomen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaarde stopcontact.
- Voorkom dat snoeren in de buurt van warmtebronnen komen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het als het niet in gebruik is en voor onderhoud.
- Gebruik geen beschadigde kabels of stekkers. Neem contact op met een erkende expert voor vervanging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: GN 1/1
- Kleur: Zwart
- Capaciteit: 10 liter
- Vermogen: 1000 watt
- Voedingsspanning: 230 V
- Afmetingen: 540 x 325 x 300 mm
- Materiaal: RVS en gehard glas
- Gewicht: 8 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de Elektrische Chafing Dish uit de doos en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Plaats de chafing dish op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat het snoer veilig is en geen obstakels vormt.
4. Vul de chafing dish met water tot het niveau van het verwarmingselement (max. 3 liter).
5. Plaats het voedsel in de bijbehorende GN-container en plaats deze in de chafing dish.
6. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
7. Zet de temperatuurregelaar aan en stel de gewenste temperatuur in.

5. Bediening

- Zet de chafing dish aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in met de draaiknop. Het verwarmingselement gaat branden wanneer het apparaat aanstaat.
- Controleer regelmatig het waterniveau en vul indien nodig bij.
- Serveer het voedsel vanuit de GN-container met behulp van stevige tangen of lepel.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en koppel het los van het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder de GN-container en leeg deze.
- Reinig de binnenkant van de chafing dish met een zachte doek en milde zeep. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Wrijf de buitenkant droog met een schone, droge doek.
- Controleer regelmatig het snoer en de stekker op beschadigingen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Het verwarmingselement werkt niet.
Oplossing: Controleer het stroomnetwerk en de temperatuurinstellingen.
- Probleem: Het waterniveau is te laag.
Oplossing: Vul water bij tot het aanbevolen niveau.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat dient u lokale voorschriften voor elektronisch afval te volgen. Gooi het apparaat niet bij het reguliere huisvuil. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:
E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plato Calentador Eléctrico GN 1/1 Negro con Tapa CD-EDG11

1. Información General

Este plato calentador eléctrico está diseñado para mantener los alimentos a la temperatura adecuada durante eventos, banquetes y servicios de catering. Su diseño elegante y funcionalidad la hacen ideal para servir una variedad de platos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es únicamente para uso en interiores. No debe ser utilizado en exteriores o en ambientes húmedos.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la tensión eléctrica coincida con el requerimiento del producto. Nunca utilice un cable dañado.
- No sumergir en agua: Evite que el dispositivo entre en contacto con agua o líquidos.
- Calor: Las superficies del dispositivo pueden calentarse. Maneje con precaución utilizando guantes de cocina.
- Observación: No deje el dispositivo desatendido durante su funcionamiento.
- Instalación: Coloque el plato en una superficie plana y estable, alejado de materiales inflamables.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: CD-EDG11
- Capacidad: GN 1/1
- Material: Acero inoxidable con acabado negro
- Potencia: 800 W
- Dimensiones: 530 x 325 x 250 mm
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Peso Neto: 5.5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire el plato de la caja y todos los materiales de embalaje.
2. Coloque el plato en una superficie plana y estable.
3. Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado.
4. Asegúrese de que el dispositivo esté a una distancia segura de otras fuentes de calor y materiales inflamables.
5. Coloque los alimentos en la bandeja adecuado y asegúrese de que la tapa esté bien ajustada antes de encender.

5. Operación

1. Enchufe el dispositivo en una toma de corriente.
2. Encienda el calentador utilizando el interruptor de encendido.
3. Ajuste la temperatura según sea necesario usando el control que se encuentra en el dispositivo.
4. Monitoree la temperatura durante su uso y ajuste según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave y húmedo.
- No utilice limpiadores abrasivos.
- La bandeja debe lavarse a mano o en el lavavajillas, siempre asegurándose de que esté completamente seca antes de volver a utilizarla.
- Inspeccione periódicamente el cable y enchufe para detectar daños.

7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que el control de temperatura esté ajustado correctamente.
- Ruidos extraños durante el funcionamiento: Detenga el uso inmediatamente y revise el dispositivo. Si persiste, contacte con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No arroje el producto en la basura común.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Plat de service électrique GN 1/1 noir avec couvercle

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Plat de service électrique GN 1/1. Ce produit est conçu pour maintenir vos plats à la température idéale pour le service. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser un branchement électrique approprié et conforme aux normes de sécurité.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éviter de toucher des surfaces chaudes sans protection adéquate.
- Débrancher l'appareil lorsque non utilisé ou avant tout nettoyage.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant.
- Garder hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- En cas de dommage au cordon d'alimentation, ne pas tenter de réparer et retourner l'appareil au service après-vente.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : CDEDG11
- Type : Plat de service électrique
- Dimensions : GN 1/1
- Couleur : Noir
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Puissance : 300W

4. Configuration et Installation

1. Retirez le plat de la boîte et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez le plat sur une surface stable et résistante à la chaleur.
3. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de procéder à l'installation.
4. Connectez le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.
5. Remplissez le plat d'eau si nécessaire pour la cuisson à chaud.
6. allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur approprié.

5. Fonctionnement

- Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur l'interrupteur.
- Réglez la température selon vos besoins à l'aide du thermostat.
- Une fois la température désirée atteinte, vous pouvez placer les plats dessus afin de les garder au chaud.

6. Nettoyage et Entretien

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide, sans produits abrasifs.
- Pour nettoyer le plat, utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et des prises.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez qu'il est correctement branché.
- Contrôlez le fusible ou le disjoncteur si l'alimentation est coupée.
- Si des problèmes persistent, contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Apportez l'appareil dans un point de collecte approprié pour les appareils électriques afin de permettre un recyclage correct.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Pirofila Elettrica GN 1/1 Nera con Coperchio

1. Informazioni Generali

La pirofila elettrica GN 1/1 nera con coperchio è un elettrodomestico progettato per il mantenimento della temperatura degli alimenti in modo efficiente e sicuro. Ideale per ristoranti, catering e eventi, offre una soluzione pratica per servire piatti caldi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pirofila elettrica solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica con messa a terra.
- Non immergere il cavo o la pirofila in acqua.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso.
- Spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa quando non in uso e prima della pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: CD-EDG11
- Dimensioni: GN 1/1
- Colore: Nero
- Potenza: 2000 W
- Voltaggio: 230 V
- Capacità del serbatoio: 11 litri
- Materiale: Inossidabile
- Coperchio: Inclusa
- Termostato regolabile: Sì

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la pirofila su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al dispositivo per la ventilazione.
- Collegare la spina alla presa di corrente ed evitare l'uso di prolunghie non appropriate.
- Riempire la pirofila con acqua fino al livello consigliato, quindi inserire la griglia interna.
- Accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata sul termostato.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo mediante l'interruttore posizionato sul pannello frontale.
- Regolare il termostato per ottenere la temperatura desiderata.
- Monitorare il livello dell'acqua e aggiungere acqua se necessario per evitare surriscaldamenti.
- Dopo l'uso, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa di corrente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima della pulizia.
- Svuotare l'acqua dalla pirofila e pulire con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare il cavo di alimentazione e la spina per eventuali segni di usura e sostituire se necessario.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e fresco quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pirofila non si accende, controllare il collegamento alla presa e il funzionamento dell'interruttore.
- Se non raggiunge la temperatura impostata, verificare il funzionamento del termostato.
- In caso di odore di bruciato o fumi, scollegare immediatamente il dispositivo e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il dispositivo con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei dispositivi elettrici.
- Portare il dispositivo a un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania