

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: CDH807-2

(2 pieces) Chafing dish with lid & stainless steel legs



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

EN ENGLISH

Product Manual: 2 Pieces Chafing Dish with Lid and Stainless Steel Legs (CDH807)

1. General Information

Thank you for purchasing the 2 Pieces Chafing Dish with Lid and Stainless Steel Legs (CDH807). This product is designed to maintain the temperature of food for extended periods, making it ideal for buffets, catering events, and outdoor gatherings.

2. Safety Information

- Ensure the chafing dish is placed on a stable, flat surface to prevent tipping during use.
- Always use heat-resistant gloves when handling hot dishes or the water pan.
- Do not leave the chafing dish unattended while in use.
- Avoid overfilling the water pan to prevent spillage.
- Keep flammable materials away from the chafing dish and heat sources.
- Ensure all parts are dry and clean before assembling or disassembling the unit.
- Allow the chafing dish to cool completely before cleaning or storing.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 580 x 350 x 230 mm
- Capacity: 6 L
- Weight: 3.8 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the chafing dish and ensure all components are included: two food pans, one water pan, and two stainless steel legs.
2. Assemble the legs by attaching each one to the designated slots on the water pan, ensuring a secure fit.
3. Place the water pan on a stable surface.
4. Fill the water pan with approximately 4 cm of water to create a water bath.
5. Place the food pans on top of the water pan once the water is heated.
6. Ensure the lids are securely placed on top of the food pans when not serving.

5. Operation

- Use with canned chafing fuel or electric burners for heating the water pan.
- Light the fuel according to the manufacturer's instructions or plug in the electric burner.
- Adjust the heat source to maintain a consistent temperature without boiling the water.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the chafing dish to cool completely before cleaning.
- Disassemble the parts: remove food pans and legs from the water pan.
- Clean all components with warm, soapy water, and a soft cloth or sponge.
- Rinse thoroughly to remove any soap residue, then dry with a soft towel.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool to maintain the finish of the stainless steel.

7. Troubleshooting

- If the chafing dish is not heating properly, ensure the fuel is sufficient or check the electrical connection.
- If food is burning, reduce the heat source or check water levels in the water pan.
- For a wobbly setup, ensure all legs are firmly attached to the base.

8. Disposal

- Dispose of the chafing dish responsibly.
- Recycle stainless steel components where possible.
- Follow local regulations for waste disposal.

9. Contact

For any inquiries, support or further information, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für 2-teiligen Chafing Dish mit Deckel und Edelstahlbeinen (CDH807)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen 2-teiligen Chafing Dish mit Deckel und Edelstahlbeinen (CDH807). Dieses Produkt ist ideal für Buffets, Caterings und Veranstaltungen, bei denen Speisen warm gehalten und präsentiert werden müssen.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandschutz: Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern. Verwenden Sie es nicht in der Nähe von offenen Flammen.
- Kinder: Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wasser- und Feuchtigkeitskontakt: Vermeiden Sie den Kontakt des Geräts mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Temperatur: Die Oberflächen des Chafing Dish können sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwendung: Verwenden Sie das Produkt nur wie in diesem Manual beschrieben, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Der Chafing Dish CDH807 verfügt über folgende technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Kapazität: 6 Liter
- Abmessungen: 60 x 40 x 20 cm
- Typ: Professionelles Buffet-Equipment
- Farbe: Silber
- Includes: 1x Chafing Dish, 1x Deckel, 2x Edelstahlbeine

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie zunächst sicher, dass der Standort stabil und nicht in der Nähe von offenen Flammen ist.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
3. Setzen Sie die Edelstahlbeine an die vorgesehenen Halterungen am Chafing Dish an.
4. Befestigen Sie die Beine durch Drehen im Uhrzeigersinn.
5. Stellen Sie sicher, dass der Deckel sicher auf dem Chafing Dish sitzt.
6. Platzieren Sie das wassergefüllte Element unter dem Chafing Dish, um die Speisen warm zu halten.

5. Betrieb

1. Füllen Sie den Chafing Dish mit vorgekochten Speisen, die auf der gewünschten Temperatur gehalten werden sollen.
2. Entzünden Sie das entsprechende Brennelement und platzieren Sie es unter den Chafing Dish.
3. Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und das Wasserlevel im Wasserbad.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Spülen Sie alle Teile gründlich ab und trocknen Sie sie, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Gerät heizt nicht: Überprüfen Sie das Brennelement und stellen Sie sicher, dass es korrekt positioniert ist.
- Überhitzung: Überprüfen Sie die Speisen und das Wasserlevel. Fügen Sie bei Bedarf mehr Wasser hinzu.
- Löcher oder Risse: Überprüfen Sie auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen das Gerät nicht verwenden und kontaktieren Sie den Support.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zum Abfallmanagement.
- Trennen Sie alle Materialien nach Möglichkeit und entsorgen Sie diese in den entsprechenden Recyclingbehältern.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Chafing Dish met Deksel en RVS Poten - CDH807

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Chafing Dish met Deksel en RVS Poten, model CDH807. Dit product is ontworpen voor het warm houden en serveren van voedsel op evenementen, buffetten en in restaurants.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Plaats de chafing dish altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het product niet in de buurt van bronnen van open vuur of extreem hoge temperaturen wordt geplaatst.
- Houd het product uit de buurt van kinderen om verbrandingen of verwondingen te voorkomen.
- Gebruik alleen de aanbevolen brandstof of warmtebron om het product te verwarmen.
- Zorg ervoor dat de dekking altijd goed vastzit tijdens het gebruik om spatten en hitteverlies te minimaliseren.
- Laat het product niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Inhoud: 6 liter
- Afmetingen: 55 x 35 x 21 cm
- Gewicht: 4,5 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de RVS poten stevig op een vlakke ondergrond.
2. Bevestig de poten aan de onderkant van de chafing dish met de bijgeleverde schroeven.
3. Zorg ervoor dat de poten goed op hun plaats zitten en de chafing dish stabiel staat.
4. Vul de onderlade met water (maximaal 1/3 van de capaciteit) om de warmte te reguleren.
5. Plaats de brander in de daarvoor bestemde ruimte onder de chafing dish.
6. Steek de brander aan volgens de instructies van de fabrikant van de brandstof.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de chafing dish met de gewenste voedingsmiddelen.
- Zet de brander aan om de onderlaag te verwarmen.
- Plaats de deksel op de chafing dish om de warmte vast te houden.
- Controleer regelmatig de temperatuur en vul indien nodig de warmtebron aan.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de chafing dish afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder etensresten en spoel de binnenzijde af met warm water en een milde zeep.
- Gebruik geen schurende middelen of chemische reinigingsmiddelen.
- Droog het product grondig af voordat u het opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Brandstof brandt niet goed
Oplossing: Controleer de brandstoftoevoer en volg de instructies van de fabrikant.
- Probleem: Voedsel blijft niet warm
Oplossing: Zorg ervoor dat de onderlade voldoende water bevat en de brander goed functioneert.
- Probleem: Chafing dish lekt
Oplossing: Controleer de aansluiting van de poten en zorg ervoor dat deze goed zijn vastgedraaid.

8. Afvalverwerking

Disposeer van het product in overeenstemming met lokale voorschriften voor afvalverwerking. Verwijder alle niet-giftige onderdelen en recycle waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plato Calentador con Tapa y Patas de Acero Inoxidable CDH807

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Plato Calentador con Tapa y Patas de Acero Inoxidable CDH807. Este producto está diseñado para mantener la temperatura de los alimentos y proporcionar un servicio elegante en eventos y reuniones.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, asegúrese de leer y entender todas las instrucciones.
- El producto es para uso en interiores y exteriores, pero debe ser protegido de condiciones climáticas extremas.
- No coloque el plato calentador cerca de fuentes de calor directo o llamas abiertas.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o accidentes.
- Use solo los accesorios y componentes recomendados por el fabricante.
- Asegúrese de que el dispositivo esté apagado y enfriado antes de limpiarlo.
- Revise periódicamente el plato calentador para detectar signos de daño o desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 53 x 32 x 24 cm
- Capacidad: 5 litros
- Incluye tapa y patas de acero inoxidable
- Ventilación para mantener la temperatura adecuada de los alimentos

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el plato calentador en una superficie plana y resistente.
2. Monte las patas de acero inoxidable en las esquinas del plato asegurándose de que estén firmemente sujetas.
3. Asegúrese de que la base esté nivelada y estable antes de usar el producto.
4. Coloque la tapa correctamente sobre el plato, asegurando un cierre adecuado para mantener la temperatura.
5. Conecte el plato a una fuente de energía eléctrica (si es aplicable, siga las instrucciones específicas del modelo).

5. Funcionamiento

- Encienda el plato calentador mediante el interruptor correspondiente.
- Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el control de temperatura.
- Coloque los alimentos en el plato y cierre la tapa.
- Monitoree periódicamente la temperatura de los alimentos para asegurar que se mantengan en un rango seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el plato calentador y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie con un paño húmedo. Para manchas difíciles, use un detergente suave.
- No use productos abrasivos que puedan rayar el acero inoxidable.
- Verifique las conexiones eléctricas y los componentes antes de cada uso para asegurar un funcionamiento seguro.

7. Solución de Problemas

- Si el plato calentador no enciende, asegúrese de que esté correctamente conectado a la fuente de energía.
- Si los alimentos no se calientan adecuadamente, revise la configuración de temperatura.
- En caso de olor extraño o humo, apague el aparato y desconéctelo inmediatamente.
- Para cualquier falla persistente, consulte a un técnico calificado.

8. Eliminación

- Dispose del producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos.
- No arroje el aparato en la basura convencional si contiene componentes eléctricos.
- Recicle el acero inoxidable siempre que sea posible.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Chafing Dish 2 pièces avec couvercles et pieds en acier inoxydable (CDH807)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Chafing Dish 2 pièces avec couvercles et pieds en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour garder vos plats à une température parfaite, que ce soit dans un cadre professionnel ou lors d'un événement spécial.

2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, lisez toutes les instructions et suivez-les attentivement.
- Ne placez pas le chafing dish sur une surface inflammable ou instable.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des pièces chaudes.
- Ne laissez pas le chafing dish sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Éloignez les enfants de l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Lors de l'utilisation, assurez-vous que la zone est bien ventilée.
- Ne plongez pas les éléments électriques dans l'eau ou tout autre liquide.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Chafing Dish 2 pièces avec couvercles et pieds en acier inoxydable
- Capacité: 7,5 L par plat
- Matériaux: Acier inoxydable de qualité professionnelle
- Dimensions: 58 x 38 x 28 cm
- Poids: 5,5 kg
- Couleur: Argent
- Type de chafing: Électrique ou à l'eau (au choix)
- Caractéristiques: Couvercles en acier inoxydable, pieds pliants pour un rangement facile

4. Installation et mise en place

1. Retirez le chafing dish de l'emballage.
2. Placez les pieds en acier inoxydable sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que le chafing dish est correctement fixé aux pieds.
4. Si vous utilisez le modèle électrique, branchez-le sur une prise adéquate.
5. Ajoutez de l'eau chaude dans le réservoir inférieur pour maintenir la chaleur des plats.
6. Disposez les plats dans le chafing dish.

5. Utilisation

1. Remplissez le chafing dish avec les plats préparés.
2. Allumez l'appareil (électrique) ou disposez la source de chaleur en dessous.
3. Réglez la température au besoin.
4. Couvrez avec le couvercle pour conserver la chaleur et la vapeur des plats.

6. Nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Lavez les couvercles et plats en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives pour éviter les rayures.
- Essuyez le chafing dish avec un chiffon doux et sec.
- Rangez le produit dans un endroit sec et frais après nettoyage.

7. Dépannage

- Si le chafing dish ne chauffe pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si l'eau s'évapore trop rapidement, ajoutez de l'eau chaude.
- Pour des odeurs désagréables, nettoyez le chafing dish conformément à la section nettoyage.

8. Élimination

Éliminez le produit conformément aux réglementations locales relatives aux déchets. Ne jetez pas le chafing dish dans le recyclage sans avoir retiré les composants électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piatto Chafing a 2 Pezzi con Coperchio e Gambe in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Il Piatto Chafing a 2 Pezzi con Coperchio e Gambe in Acciaio Inossidabile è un prodotto progettato per mantenere i cibi caldi e in perfette condizioni durante eventi e catering. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è resistente e facile da utilizzare.

2. Informazioni di Sicurezza

- Maneggiare il prodotto con attenzione per evitare scottature.
- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Non esporre a fiamme dirette o fonti di calore eccessive.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben fissato durante l'uso.
- Non utilizzare oggetti abrasivi per pulire il prodotto.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 64 x 44 x 31 cm
- Capacità: 9 litri
- Include: 2 piatti, coperchio, gambe pieghevoli
- Utilizzo: adatto per eventi, buffet e catering

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che tutte le parti siano presenti.
- Posizionare le gambe nel supporto del piatto e assicurarsi che siano ben bloccate.
- Posizionare il vassoio nella parte superiore delle gambe.
- Assicurarsi che il coperchio si adatti perfettamente al piatto per mantenere il calore.

5. Funzionamento

- Riempire il vassoio con i cibi desiderati.
- Utilizzare fonti di calore appropriate come candele o stufette elettriche per mantenere la temperatura.
- Chiudere il coperchio quando non si serve per trattenere il calore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua e sapone neutro, evitando prodotti abrasivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si chiude correttamente, verificare che il vassoio sia posizionato correttamente.
- Se si riscontra perdita di calore, controllare che le fonti di calore siano funzionanti.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali in materia di rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania