

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: CDHU11

Chafing Dish - GN 1/1 - with lid - frame collapsible



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chafing Dish GN 1/1 with Lid Frame (Collapsible)

1. General Information

Thank you for purchasing the Chafing Dish GN 1/1 with Lid Frame (Collapsible). This product is designed to keep your food warm and maintain its quality during service. Ideal for catering, buffets, and outdoor events, this chafing dish offers convenience and functionality.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that all electrical connections are secure and that the device is connected to a ground fault circuit interrupter (GFCI) outlet.
- **Burn Hazards:** The chafing dish and its contents can become very hot. Always handle with care. Use appropriate heat-resistant gloves when handling.
- **Stability:** Ensure all parts are correctly assembled and secured before usage to prevent tipping or spilling.
- **Water Level:** Maintain the appropriate water level in the water tray to prevent overheating and potential damage to the unit.
- **Environmental Conditions:** Keep the appliance away from flammable materials and avoid exposure to adverse weather conditions if used outdoors.

3. Product Specifications

- **Model:** CDHU11
- **Dimensions:** GN 1/1
- **Material:** Stainless Steel
- **Lid Type:** Includes lid frame
- **Design:** Collapsible
- **Weight:** [Insert specific weight here]
- **Capacity:** [Insert specific capacity here]
- **Compliance:** Meets EU standards for product safety.

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials and inspect the chafing dish for any damage.
2. Assemble the lid frame by connecting the sections securely.
3. Set the chafing dish on a stable and level surface. Ensure there is sufficient space around it for safety.
4. If using an electric heat source, position the dish over the heating element and plug it into a grounded power outlet.
5. Fill the water tray below the food pan with approximately 2-3 cm of water for optimal heating.
6. Place food pans inside the chafing dish and cover with the lid/frame.

5. Operation

- Preheat the chafing dish for approximately 20 minutes before placing food inside.
- Monitor the temperature and adjust heat settings as necessary.
- Use the lid to retain heat and protect the food from contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the chafing dish to cool completely before cleaning.
- Clean all components with warm, soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Ensure all parts are completely dry before reassembling or storing.
- Regularly inspect the unit for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check electrical connections and ensure the outlet is functioning.
- **Food Not Staying Warm:** Verify the water level in the tray and ensure the heating element is operating correctly.
- **Lid Not Securing Properly:** Ensure all connections on the lid frame are tightly assembled.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of this product in accordance with local regulations. Consider recycling where possible. Please separate any electronic components for proper electronic waste disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Chafing Dish GN 1/1 mit Deckel und zusammenklappbarem Rahmen (CDHU11)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Chafing Dish GN 1/1 mit Deckel und zusammenklappbarem Rahmen (CDHU11). Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und sichere Warmhalte-Lösung für Ihre Speisen zu bieten. Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Chafing Dish ausschließlich gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder offenen Flammen steht.
- Verwenden Sie nur das empfohlene Brennmaterial für die Warmhaltefunktion.
- Lassen Sie das Gerät beim Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, heiße Oberflächen zu vermeiden, um Verbrennungen zu verhindern.
- Bei unsachgemäßer Handhabung können Sie sich verletzen – ziehen Sie bei Zweifeln einen Fachmann zurate.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Chafing Dish GN 1/1 mit Deckel und zusammenklappbarem Rahmen
- Maße: 65 x 40 x 28 cm
- Material: Edelstahl
- Kapazität: Für bis zu 10 Liter
- Gewicht: 5,5 kg
- Brenner: 2 x 200 g
- Farbe: Edelstahl glänzend
- Zusammenklappbar: Ja

4. Aufstellung und Installation

- Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie den Lieferumfang.
- Stellen Sie das Chafing Dish auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Klappen Sie den Rahmen aus und stellen Sie sicher, dass er richtig verankert ist.
- Setzen Sie den GN 1/1 Behälter in den Rahmen ein und sichern Sie ihn.
- Fügen Sie den Brenner unten im Gerät gemäß den Sicherheitsrichtlinien hinzu.
- Achten Sie darauf, dass der Brenner nicht blockiert ist, um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Füllen Sie den GN 1/1 Behälter mit der gewünschten Speise.
- Zünden Sie den Brenner an und stellen Sie die Flamme entsprechend der benötigten Temperatur ein.
- Decken Sie den Behälter mit dem Deckel ab, um die Wärme zu halten.
- Überwachen Sie regelmäßig den Brennstoffstand und ersetzen Sie diesen nach Bedarf.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Chafing Dish nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie Speisereste mit einer weichen Bürste oder einem Tuch.
- Spülen Sie den GN 1/1 Behälter mit warmem Wasser und milder Seife aus und trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Reinigen Sie den Brenner entsprechend den Herstelleranweisungen, um eine sichere Funktion zu gewährleisten.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Brenner zündet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob genügend Brennstoff vorhanden ist und der Brenner richtig installiert ist.
- Problem: Ungleichmäßige Wärmeverteilung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der GN 1/1 Behälter eben steht und der Brenner nicht blockiert ist.
- Problem: Übermäßiger Rauch.
Lösung: Überprüfen Sie den Brennstoff auf Verunreinigungen und die richtige Verwendung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl- und Kunststoffabfälle.
- Brennstoffbehälter dürfen nur nach vollständiger Entleerung entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Chafing Dish GN 1/1 met deksel en opvouwbaar frame (CDHU11). Dit product is ontworpen voor het warm houden van voedsel tijdens evenementen en catering. Het is essentieel om deze handleiding zorgvuldig door te lezen om een veilig en effectief gebruik te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik met voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat om te voorkomen dat het kantelt of omvalt.
- Controleer altijd de verbindingen en onderdelen op beschadigingen voordat u het product gebruikt.
- Gebruik alleen goedgekeurde brandstoffen of verwarmingsmethoden ontwikkeld voor het genoemde product.
- Voorkom dat kinderen en huisdieren in de buurt van het apparaat komen tijdens gebruik en opslag.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de omgeving van het apparaat om een mogelijke opbouw van gevaarlijke dampen te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van warme onderdelen en het openen van het deksel.

3. Productspecificaties

- Model: CDHU11
- Afmetingen: 600 x 400 x 240 mm
- Inhoud: GN 1/1
- Materiaal: RVS
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 4,7 kg
- Inclusief: Deksel en opvouwbaar frame

4. Installatie en Setup

- Verwijder het product uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats het opvouwbaar frame op een vlakke ondergrond en vouw de poten uit tot ze stevig staan.
- Plaats de chafing dish stevig op het frame. Zorg ervoor dat deze goed vastzit.
- Vul het ondercompartiment van de chafing dish met water om een constante temperatuur te behouden.
- Neem de brander of verwarmingsbron en plaats deze zoals aanbevolen in de gebruiksaanwijzing van de brandstofleverancier.

5. Bediening

- Vul de chafing dish met het gewenste voedsel. Zorg ervoor dat het voedsel goed is voorbereid en geschikt is voor de temperatuur.
- Zet de brander aan zoals voorgeschreven. Houd toezicht op de temperatuur en zorg ervoor dat deze niet te hoog of te laag is.
- Open het deksel alleen wanneer nodig om te voorkomen dat warmte ontsnapt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de chafing dish volledig afkoelen na gebruik voordat u begint met reinigen.
- Verwijder het water uit het ondercompartiment en spoel met warm zeepwater.
- Maak de chafing dish en het deksel schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Vermijd schurende middelen.
- Controleer regelmatig op roest of andere schade en behandel deze onmiddellijk om de levensduur van het product te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Verwarming werkt niet
Oplossing: Controleer de brander en zorg ervoor dat deze correct is geïnstalleerd en voldoende brandstof heeft.
- Probleem: Voedsel koelt te snel af
Oplossing: Controleer het waterniveau in het ondercompartiment en vul dit zo nodig aan. Sluit het deksel om de warmte vast te houden.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur als normaal afval worden verwijderd, mits het voldoet aan de lokale regelgeving voor afvalbeheer.
- Verwijder alle gebruikte componenten op een veilige manier en recycle waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of problemen 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 de Calentamiento GN 1/1 con Tapa y Estructura Plegable (CDHU11)

1. Información General

Este manual proporciona información importante sobre el uso, instalación y mantenimiento de su Plato de Calentamiento GN 1/1 con tapa y estructura plegable. Este producto está diseñado para mantener la temperatura de los alimentos en buffets, eventos y catering, garantizando una presentación adecuada.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este plato de calentamiento está destinado exclusivamente para el uso con alimentos. No utilizar para otros fines.
- Manipulación: Maneje con cuidado para evitar quemaduras. El plato puede calentarse durante el uso.
- Supervisión: Nunca deje el plato de calentamiento desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Superficie Estable: Asegúrese de colocar el plato en una superficie nivelada y resistente al calor.
- Monitoreo de Temperatura: Verifique regularmente la temperatura de los alimentos.
- Almacenamiento: Desenchufe y deje enfriar completamente antes de limpiar o almacenar.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: GN 1/1
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de fuente de calor: Calentamiento por agua
- Capacidad: 8-10 litros
- Peso: 4.5 kg
- Dimensiones de la tapa: Adaptadas para GN 1/1
- Características: Estructura plegable para fácil almacenamiento, tapa hermética para retener el calor.

4. Instalación y Configuración

1. Desempaque: Quite el producto de la caja y verifique que no haya piezas dañadas.
2. Montaje de la Estructura:
 - Extienda las patas plegables hasta que estén bloqueadas en su lugar.
 - Asegúrese de que esté firme y estable.
3. Colocación de la Tapa:
 - Coloque la tapa sobre el recipiente del plato de calentamiento.
 - Alinee correctamente para un cierre hermético.
4. Llena de Agua:
 - Agregue agua al compartimento adecuado en la base.
 - Asegúrese de que el nivel de agua esté por debajo de la tapa del recipiente superior.

5. Operación

1. Enchufe el dispositivo y ajuste la temperatura deseada.
2. Espere a que el agua caliente realice el proceso de calentamiento.
3. Coloque los alimentos en el recipiente superior.
4. Cierre con la tapa para mantener el calor y la humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Cada Uso: Desenchufe y deje enfriar.
- Limpieza: Lave el recipiente y la tapa con agua tibia y detergente suave.
- Desinfección: Use un desinfectante para alimentos seguro.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- El plato no calienta: Verifique la conexión eléctrica y ajuste la temperatura.
- Fugas de agua: Asegúrese de que el recipiente esté correctamente sellado y no tenga daños.
- Alimentos fríos: Asegúrese de que haya suficiente agua en el compartimento y de que la tapa esté correctamente colocada.

8. Eliminación

- Disposición: Al final de su vida útil, asegúrese de deshacerse del producto de manera que cumpla con las regulaciones locales de desecho de electrodomésticos.
- Reciclaje: Los materiales como el acero inoxidable son reciclables.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Chafing Dish GN 1/1 avec Couvercle et Cadre Pliable (CDHU11)

1. Informations Générales

Le Chafing Dish GN 1/1 est un équipement de restauration essentiel conçu pour maintenir la chaleur des aliments lors de buffets et d'événements. Avec son cadre pliable et son couvercle, il assure une efficacité optimale tout en facilitant le rangement.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas placer le chafing dish sur une surface inflammable.
- Utiliser uniquement des combustibles recommandés pour le maintien au chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection.
- Éviter le contact de l'eau avec des éléments électriques.
- Toujours éteindre le réchaud après usage et le laisser refroidir.
- Garder hors de portée des enfants lors de son utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : GN 1/1
- Matériau : Acier Inoxydable
- Avec couvercle et cadre pliable
- Capacité : 8 litres
- Poids : 5 kg
- Couleur : Argenté
- Usage : Restauration, évènements, buffets

4. Installation et Montage

1. Retirez tous les composants de l'emballage et vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée.
2. Dépliez le cadre et placez-le sur une surface stable.
3. Fixez le chafing dish au cadre en le plaçant dans les supports conçus à cet effet.
4. Insérez le réchaud à combustible prévu sous le chafing dish.
5. Assurez-vous que le tout est stable avant d'utiliser le produit.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le chafing dish avec des aliments chauds.
2. Allumez le réchaud à combustible conformément aux instructions du fabricant.
3. Couvrez le chafing dish avec le couvercle pour conserver la chaleur et éviter la contamination.
4. Surveillez régulièrement la température des aliments pendant toute la durée de l'utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, retirez le couvercle et les aliments restants.
- Lavez le chafing dish avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement avant de ranger.
- Inspectez régulièrement les éléments pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Si le cadre est instable, vérifiez que tous les composants sont correctement fixés.
- Si les aliments ne se réchauffent pas correctement, assurez-vous que le réchaud à combustible est allumé et fonctionne.
- En cas de déversement, nettoyez immédiatement pour éviter toute glissade ou accident.

8. Élimination

Ne jetez pas l'équipement avec des déchets ménagers. Renseignez-vous sur les procédures locales pour le recyclage des métaux et des matériaux. Déposez les pièces usées dans des points de collecte appropriés.

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

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Chafing Dish GN 1/1 con coperchio e struttura pieghevole. Questo prodotto è stato progettato per mantenere il cibo caldo e gustoso durante eventi e catering. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo in ambienti ben ventilati.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non toccare le superfici calde durante l'uso; utilizzare sempre guanti protettivi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto in caso di danni visibili o malfunzionamenti.
- Seguire rigorosamente le istruzioni per l'installazione e l'uso.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: GN 1/1
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Tipo di coperchio: Coperchio inclinabile
- Struttura: Pieghevole per un facile stoccaggio
- Capacità: Adatta per una varietà di pietanze
- Accessori: Include supporti per combustibile e un vassoio per l'acqua

Installazione e Montaggio

1. Estrarre il chafing dish dalla confezione e controllare che non ci siano pezzi danneggiati.
2. Aprire la struttura pieghevole e posizionarla su una superficie stabile.
3. Inserire il vassoio per l'acqua nella parte inferiore della struttura.
4. Riempire il vassoio con acqua fino al livello raccomandato (hanno anche una linea di riferimento).
5. Posizionare il vassoio GN 1/1 sopra il vassoio per l'acqua.
6. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente prima di accendere il combustibile.

Operazione

1. Accendere il combustibile con cura, seguendo le istruzioni del produttore del combustibile stesso.
2. Riempire il vassoio GN 1/1 con il cibo desiderato.
3. Coprire con il coperchio inclinabile per mantenere il calore.
4. Monitorare regolarmente la temperatura del cibo e la quantità di acqua nel vassoio inferiore.

Pulizia e Manutenzione

- Attendere che il chafing dish si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Pulire le superfici con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Non utilizzare oggetti metallici appuntiti per evitare graffi.
- Asciugare bene dopo la pulizia per evitare la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente i componenti per segni di usura e sostituirli se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se il chafing dish non mantiene la temperatura: verificare il livello dell'acqua e il combustibile.
- Se il coperchio non si chiude correttamente: controllare che non ci siano ostruzioni.
- Se ci sono segni di corrosione: pulire regolarmente e conservare in un luogo asciutto.

Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto. Non gettare nel cestino dei rifiuti domestici. Se non utilizzato, si consiglia di riciclare i materiali appropriati.

Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Assicurati di seguire tutte le istruzioni per un'esperienza sicura e soddisfacente.