

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: CDRDG

Chafing dish - round - black - with roll-top lid



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chafing Dish Round Black with Roll Top Lid

1. General Information

The Chafing Dish Round Black with Roll Top Lid is an essential addition to any catering or buffet setup. Designed for both practicality and elegance, this chafing dish is suitable for keeping food warm while maintaining a stylish presentation. Ideal for weddings, parties, and other events, it is crafted to meet high-quality standards.

2. Safety Information

- Carefully read this manual before operating the chafing dish.
- Always use the chafing dish on a stable, heat-resistant surface to prevent accidents.
- Avoid contact with the hot surface of the dish and its contents during use.
- Keep flammable materials away from the chafing dish while in operation.
- Ensure that the fuel canister (if used) is properly secured and handled with care to avoid leakage or spills.
- Children should be supervised when in proximity to the chafing dish.
- Do not immerse the chafing dish in water during cleaning. Use a damp cloth instead.
- Ensure the chafing dish is completely cool before cleaning and storing.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel and Plastic
- Color: Black
- Type: Round Chafing Dish
- Lid Type: Roll Top
- Dimensions: 460mm (Height) x 550mm (Width)
- Capacity: 6 Liters
- Weight: 4.5 Kg

4. Setup and Installation

1. Unpack all components from the box, ensuring that the chafing dish, lid, and any accessories are intact.
2. Place the chafing dish on a flat, stable surface away from flammable materials.
3. If using a fuel source, set it below the chafing dish within the designated holder. Ensure the fuel source is upright and secure.
4. Fill the water pan with water (if required) and position it inside the chafing dish.
5. Place the food pan containing the food above the water pan.
6. Secure the roll-top lid in an upright position when adding or removing food.

5. Operation

1. Light the fuel source according to the manufacturer's instructions.
2. Monitor the flame and adjust the heat by increasing or decreasing the amount of fuel as necessary.
3. Keep the roll-top lid closed when not in use to conserve heat.
4. Stir and check food periodically to ensure even heating.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the chafing dish to cool completely before cleaning.
- Wipe the exterior with a soft, damp cloth to remove any food residue or stains.
- Clean the food pan and water pan with warm soapy water; rinse thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers that may damage the surface.
- Dry thoroughly before storing.

7. Troubleshooting

- If food is not heating adequately, ensure there is enough fuel and the water pan is filled to the correct level.
- If the lid does not stay open, check for any obstructions and ensure the hinges are clean and intact.
- If any parts seem damaged, do not attempt to use the chafing dish until repaired or replaced.

8. Disposal

- When the chafing dish reaches the end of its lifecycle, ensure that it is disposed of in accordance with your local regulations pertaining to metal waste.
- Separate any plastic components and recycle them if permitted.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für den runden Chafing Dish mit Rolltop-Deckel - CDRDG

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Chafing Dish CDRDG. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Gastronomiebetrieben, Buffets und Veranstaltungen konzipiert und sorgt für eine optimale Präsentation und Warmhaltung von Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur in der angegebenen Temperaturspanne. Stellen Sie sicher, dass es auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche steht.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien fern. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie beim Aufsetzen und Entfernen des Deckels darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn nötig.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verletzungen und Brandgefahren zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Runde Chafing Dish mit Rolltop-Deckel
- Material: Edelstahl
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 50 cm
- Höhe: 35 cm
- Kapazität: 8 Liter
- Betriebsart: Wärmequelle (z.B. Brenner)
- Einsatzbereich: Innen- und Außenbereich

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie den Standort: Der Chafing Dish sollte auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert werden, fern von brennbaren Materialien und in sicherem Abstand zu Verkehrszonen.
2. Zusammenbauen: Setzen Sie den Rolltop-Deckel gemäß den Anweisungen der beigefügten Montageanleitung auf den Körper des Chafing Dish.
3. Wärmequelle anschließen: Stellen Sie sicher, dass die Wärmequelle sicher und korrekt platziert ist und dass alle Bereiche ordentlich abgedichtet sind.
4. Befüllen: Füllen Sie den Behälter mit Wasser oder einer anderen geeigneten Flüssigkeit, bevor Sie die Speisen hinzufügen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Vorbereitung: Schalten Sie die Wärmequelle ein und lassen Sie das Wasser im unteren Behälter einige Minuten aufheizen.
2. Speisen hinzufügen: Gießen Sie die vorbereiteten Speisen in den oberen Behälter und schließen Sie den Rolltop-Deckel, um die Wärme zu speichern.
3. Überwachung: Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und Frische der Speisen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Tücher, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie sowohl den oberen als auch den unteren Behälter gründlich nach jedem Gebrauch.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Anschlüsse auf Abnutzung.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Keine Wärme.
 - Lösung: Prüfen Sie, ob die Wärmequelle richtig angeschlossen ist.
- Problem: Deckel schließt nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Installation des Deckels und stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig zusammengesetzt sind.
- Problem: Wasser läuft aus.
 - Lösung: Vergewissern Sie sich, dass der Behälter nicht überfüllt ist und dass der Boden intakt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Haushaltsgeräte. Trennen Sie elektrische Teile und recyceln Sie Materialien, wo dies möglich ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Ronde Chafing Dish met Roll Top Deksel

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Ronde Chafing Dish met Roll Top Deksel. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en is ideaal voor het warm houden van voedsel tijdens evenementen, buffetten en catering. De combinatie van functionaliteit en esthetisch ontwerp maakt het een uitstekende keuze voor elke presentatie.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat staat op een vlakke, stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Hittestoot: De chafing dish wordt heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of keukengerei om brandwonden te voorkomen.
- Brandgevaar: Plaats de chafing dish niet in de nabijheid van brandbare materialen.
- Kindveiligheid: Houd kinderen weg van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Elektriciteit: Gebruik de chafing dish alleen met de netspanning die is aangegeven in de product specificaties.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 50 cm
- Hoogte: 30 cm
- Vermogen: 1000 Watt
- Voltage: 220-240V
- Capaciteit: Geschikt voor 1/1 GN (Gastronorm) bakplaat
- Materiaal: RVS met zwarte afwerking

4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een geschikte, vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de vereiste voltage van het apparaat.
- Plaats de brander of warmtebron aan de onderzijde volgens de instructies van de fabrikant.
- Vul de onderbak met water tot het aangegeven niveau om een waterbad te creëren en de temperatuur van het voedsel gelijkmatig te houden.
- Plaats de GN-bakplaat met voedsel op de chafing dish en zet het roll top deksel in de juiste positie.

5. Gebruik

- Zet de chafing dish aan via de aan/uit-schakelaar.
- Reguleer de temperatuur met de temperatuurregelaar.
- Open het roll top deksel voorzichtig om toegang te krijgen tot het voedsel.
- Zorg ervoor dat het waterniveau in de onderbak regelmatig wordt gecontroleerd en bijgevuld indien nodig.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Zet de chafing dish altijd uit en laat deze volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- De interne onderdelen kunnen worden gereinigd met warm water en zeep. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u deze opnieuw gebruikt of opslaat.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Chafing dish warmt niet op.
Oplossing: Controleer de netvoeding en zorg ervoor dat de schakelaar aan staat.
- Probleem: Water in de onderbak kookt droog.
Oplossing: Vul de onderbak opnieuw met water.
- Probleem: Roll top deksel werkt niet soepel.
Oplossing: Controleer op eventuele blokkades of obstructies.

8. Afvoer

Afhankelijk van de duurzaamheid van het product, dient u het apparaat volgens de lokale wetgeving te verwijderen. Verwijder alle elektronica en het verwarmingselement zorgvuldig en recycle waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Plato Calentador Redondo Negro con Tapa Elevadora

1. Información General

Gracias por adquirir el Plato Calentador Redondo Negro con Tapa Elevadora de GGM Gastro. Este producto es ideal para mantener la comida caliente en buffets, eventos y catering. Está diseñado para uso comercial y cumple con las normas de seguridad aplicables.

2. Información de Seguridad

- Utilice el producto solo para el propósito previsto.
- Mantenga el plato caliente fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que el área alrededor del plato esté seca y libre de obstáculos.
- No sumerja el plato en agua; es importante evitar la entrada de agua en el quemador.
- Verifique que el producto esté en buenas condiciones antes de cada uso; no utilice si está dañado.
- No toque superficies calientes sin protección adecuada.
- Siempre apague el fuego y desconecte la fuente de energía cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 60 cm de diámetro
- Material: Acero inoxidable y plástico
- Peso: 8 kg
- Capacidad: Aprox. 8 litros
- Sistema de calentamiento: Combustible
- Tapa: Elevadora
- Color: Negro
- Uso: Comercial

4. Configuración e Instalación

1. Retire el Plato Calentador de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén incluidas.
2. Coloque el plato en una superficie plana y estable.
3. Para encender el quemador, llene el recipiente correspondiente con el combustible adecuado.
4. Encienda el quemador con un encendedor largo o fósforos.
5. Coloque la tapa elevadora en su lugar sobre el plato.
6. Permita que el plato caliente durante unos minutos antes de colocar la comida.

5. Función

El Plato Calentador funciona mediante un sistema de combustión que mantiene los alimentos calientes. Para un funcionamiento óptimo, ajuste la cantidad de combustible según la duración deseada del calentamiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague el quemador y permita que el plato se enfríe antes de proceder a la limpieza.
- Utilice un paño suave y húmedo con un detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- No utilice productos abrasivos o esponjas duras.
- Limpie el quemador y el recipiente para combustible después de cada uso para evitar residuos de grasa.

7. Solución de Problemas

- El quemador no enciende: Verifique que haya suficiente combustible y que siga las instrucciones de encendido.
- La comida no se calienta adecuadamente: Asegúrese de que el quemador esté funcionando correctamente y que la temperatura sea adecuada.
- Fugas de combustible: Detenga el uso inmediatamente y comuníquese con el servicio técnico.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el Plato Calentador, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos. No lo arroje a la basura convencional.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, puede contactar a GGM Gastro en:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Plat de Service Rond Noir avec Couvercle à Rabat

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de notre Plat de Service Rond Noir avec Couvercle à Rabat. Ce produit est conçu pour maintenir vos plats à la température idéale et à portée de main lors de vos événements.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas placer directement sur une flamme nue ou une source de chaleur.
- Vérifiez toujours que le plat est correctement installé avant de l'utiliser.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes sans protection.
- Gardez le plat hors de portée des enfants pour éviter les brûlures.
- Assurez-vous que le produit est sur une surface stable avant de l'utiliser.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau lors du nettoyage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Noir
- Dimensions : 48 cm de diamètre
- Capacité : 5,5 litres
- Type de couvercle : Couvercle à rabat
- Poids : 4,2 kg

4. Installation et Configuration

1. Déballez le plat et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (plat, couvercle).
2. Placer le plat sur une surface plane et stable.
3. S'assurer que le couvercle est bien en place avant de commencer à utiliser le plat.
4. Remplissez le plat avec votre plat préparé.
5. Si nécessaire, ajuster la source de chaleur en dessous du plat pour maintenir la chaleur.

5. Fonctionnement

1. Allumez la source de chaleur en dessous du plat.
2. Placez le couvercle sur le plat et maintenez-le en position de rabat pour une utilisation facile.
3. Pour servir, soulevez le couvercle délicatement pour éviter les éclaboussures.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le plat refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si le plat ne maintient pas la chaleur, vérifiez que la source de chaleur est adéquate.
- Assurez-vous que le plat est bien positionné sur la source de chaleur.
- Pour toute autre anomalie, contacter notre service client.

8. Élimination

- Évitez de jeter le plat avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils en métal.
- Si l'appareil est hors d'usage, le déposer dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto per Servitore di Cibo Rotondo Nero con Coperchio Scorrevole

1. Informazioni Generali

Il servitore di cibo rotondo nero con coperchio scorrevole è progettato per mantenere i tuoi piatti caldi e pronti da servire. Questo prodotto è un complemento ideale per ristoranti, catering ed eventi. Realizzato con materiali di alta qualità, combina funzionalità e design elegante.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare solo in ambienti interni.
- Assicurarsi che il servitore sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il servitore per contenere alimenti non idonei.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore estreme e fiamme.
- Non toccare le superfici calde senza protezione.
- Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua per evitare traboccamenti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Nero
- Dimensioni: Diametro 40 cm, Altezza 22 cm
- Capacità: Fino a 5 litri
- Peso: 4 kg
- Tipo di Coperchio: Coperchio scorrevole per un facile accesso

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il servitore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il servitore su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore dirette.
3. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia vuoto prima della prima installazione.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua calda fino al livello consigliato.
5. Posizionare il coperchio scorrevole il più possibile in corrispondenza dell'alloggiamento.
6. Accertarsi che il coperchio sia ben fissato in posizione.

5. Funzionamento

- Accendere il servitore collegandolo a una presa di corrente adeguata.
- Regolare la temperatura per mantenere il cibo alla temperatura desiderata.
- Utilizzare il coperchio scorrevole per accedere facilmente al cibo, mantenendolo caldo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il servitore e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.
- Rimuovere eventuali residui di cibo con un panno umido e detergente neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre il servitore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il servitore non si accende, controllare se è collegato correttamente alla presa di corrente.
- Se il cibo non rimane caldo, verificare il livello dell'acqua e la regolazione della temperatura.
- In caso di perdite, controllare che il serbatoio dell'acqua sia correttamente sigillato.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania