

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: CDY11

Chafing Dish - GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual

1. General Information

Congratulations on your purchase of the CDY11. This product is designed for optimal performance and durability in a variety of applications. Please read through this manual carefully before using the product to ensure proper use and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is connected to a power supply that matches the specified voltage. Do not attempt to modify the electrical components.
- **User Safety:** Always handle the product with care. Keep hands and other body parts away from moving parts while in operation.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children. Ensure that children do not operate the product unsupervised.
- **Personal Protective Equipment:** It is recommended to wear appropriate personal protective equipment, including gloves and eye protection, when operating the product.
- **Emergency Procedures:** In case of malfunction or damage, disconnect the power supply immediately and do not attempt to repair the device yourself. Contact customer support for assistance.
- **Usage Environment:** Do not operate the product in wet or damp environments. Maintain adequate ventilation during operation.

3. Product Specifications

- **Model:** CDY11
- **Dimensions:** [specific dimensions not provided]
- **Voltage:** [specific voltage not provided]
- **Power:** [specific power not provided]
- **Capacity:** [specific capacity not provided]

4. Setup and Installation

1. Unpack the product and ensure all parts are included.
2. Select a stable surface and ensure it is level.
3. Connect the power cord to the appropriate power outlet.
4. If applicable, attach any additional components as per the manufacturer's guidelines.
5. Ensure all components are securely connected before operation.
6. Conduct a visual check to ensure there are no damaged parts.

5. Operation

1. Switch on the power supply using the designated switch.
2. Set the desired settings using the control panel.
3. Monitor the product during operation to ensure it functions correctly.
4. Once finished, turn off the power supply and disconnect if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly clean the product with a damp cloth to remove dust and debris.
- Do not use abrasive cleaners or solvents that may damage the surfaces.
- Inspect the product for any signs of wear and tear, and replace parts as needed.
- Store the product in a dry, cool area when not in use.

7. Troubleshooting

- **Product Does Not Turn On:** Check the power supply and ensure it is properly connected.
- **Unusual Noises:** Inspect for loose components or foreign objects that may be causing the issue.
- **Performance Issues:** Refer to the operation section to confirm correct usage settings.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local waste management regulations. Do not dispose of it in regular household waste. Consider recycling when possible.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für Chafing Dish GN 1/1 CDY11

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Chafing Dish GN 1/1 CDY11. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Speisen warm zu halten und eignet sich hervorragend für Buffets, Caterings und Veranstaltungen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Chafing Dish nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Chafing Dish von brennbaren Materialien fern.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Speisen und Flüssigkeiten Vorsicht.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Schützen Sie die elektrischen Anschlüsse vor Wasser und Feuchtigkeit.
- Lassen Sie den Chafing Dish nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Beachten Sie die Hinweise zur maximalen Füllmenge.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder Anzeichen von Verschleiß aufweist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Chafing Dish GN 1/1 CDY11
- Abmessungen: 530 x 325 x 210 mm
- Material: Edelstahl
- Kapazität: 10 Liter
- Energiequelle: Gas oder elektrisches Heizgerät (separat erhältlich)
- Gewicht: 5,5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Chafing Dish auf eine stabile, ebene Oberfläche in der Nähe einer Stromquelle, wenn elektrisch verwendet.
2. Wenn Sie die Gasheizung verwenden, stellen Sie sicher, dass eine geeignete Gasflasche angeschlossen ist und die gasführenden Teile ordnungsgemäß installiert sind.
3. Füllen Sie den unteren Behälter mit Wasser und stellen Sie sicher, dass der Wasserstand die erforderliche Höhe nicht überschreitet.
4. Fügen Sie die Nahrungsmittel in den oberen Behälter ein und setzen Sie diesen auf die Wasserschicht des unteren Behälters.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Heizgerät ein (Gas oder elektrisch).
2. Überwachen Sie die Temperatur und stellen Sie sicher, dass die Speisen durchgehend warm gehalten werden.
3. Vermeiden Sie das ständige Öffnen des Behälters, um Wärmeverlust zu minimieren.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem, seifenhaltigem Wasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Teile gründlich, bevor Sie das Gerät lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Komponenten auf Beschädigungen und Verschleiß.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät heizt nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Strom- oder Gasversorgung.
- Problem: Wasser verdampft zu schnell.
Lösung: Überprüfen Sie den Wasserstand und fügen Sie bei Bedarf mehr Wasser hinzu.
- Problem: Speisen werden nicht warm gehalten.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Heizgerät auf der richtigen Temperatur eingestellt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Metallabfälle. Trennen Sie elektrische Komponenten vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Chafing Dish GN 1/1 CDY11

1. Algemene Informatie

Deze Chafing Dish GN 1/1 CDY11 is ontworpen voor het warmhouden van voedsel op een effectieve en aantrekkelijke manier tijdens buffetten, evenementen en cateringdiensten. Deze schotel is ideaal voor zowel professioneel gebruik in restaurants als thuis bij feesten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat om te voorkomen dat het omvalt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd elektrische componenten en stekkers droog om kortsluiting te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van het apparaat, vooral bij het serveren van heet voedsel.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren zich op veilige afstand houden tijdens het gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: CDY11
- Afmetingen: 660 x 400 x 300 mm
- Capaciteit: 1 x GN 1/1
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voeding: 230V/50Hz
- Vermogen: 300W
- Gewicht: 5,0 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de verpakking verwijderd is en dat alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Plaats de Chafing Dish op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Sluit het apparaat aan op een stopcontact met de juiste spanning (230V).
4. Vul de onderkant met heet water (maximaal 2/3 vol) om een betere warmteverspreiding te verzekeren.
5. Plaats de GN 1/1 bak met het voedsel in de chafing dish.

5. Bedieningsinstructies

- Zet de schakelaar aan om het apparaat in te schakelen.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Controleer regelmatig de temperatuur en voeg indien nodig meer heet water toe.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Voordat u begint met schoonmaken, zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen om de buitenkant en de binnenkant van de chafing dish schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

7. Probleemoplossing

- Apparaat blijft niet aan: Check of het apparaat goed is aangesloten en of de stekker in het stopcontact zit.
- Niet genoeg warmte: Controleer of het waterniveau in de onderkant voldoende is en dat de thermostaat goed is ingesteld.
- Lekkage: Controleer de onderkant op scheuren of schade.

8. Afvoer

- Afgedankte apparaten moeten op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Neem contact op met het lokale afvalbeheer voor richtlijnen over de verwijdering van elektrische producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Chafing Dish GN 1/1 CDY11

1. Información General

El Chafing Dish GN 1/1 CDY11 es un dispositivo diseñado para mantener la comida caliente y fresca durante eventos y servicios de catering. Su construcción robusta y su diseño elegante lo hacen ideal para buffets y presentaciones.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está diseñado únicamente para uso en la industria de la alimentación. No utilizar para otros fines.
- **Temperaturas Altas:** El chafing dish puede alcanzar altas temperaturas; evite el contacto directo con superficies calientes y use guantes de cocina.
- **Montaje Seguro:** Asegúrese de que la base esté firmemente colocada sobre una superficie estable antes de usarlo.
- **Supervisión:** Nunca deje el equipo atendido mientras está en funcionamiento.
- **Mantenimiento de la Limpieza:** Mantenga el chafing dish limpio y en buen estado para evitar accidentes o contaminación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** GN 1/1 CDY11
- **Dimensiones:** 530 x 325 x 290 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Capacidad:** 8 litros
- **Tipo de Calentamiento:** Agua caliente
- **Uso:** Uso en interiores y exteriores

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el chafing dish de su caja y retire cualquier material de embalaje.
2. **Colocación:** Coloque el chafing dish sobre una superficie plana y estable, lejos de fuentes de agua y corrientes de aire.
3. **Llenado de Agua:** Llene la parte inferior del chafing dish con agua hasta la línea de llenado indicada.
4. **Calentamiento:** Encienda el chafing dish y ajuste la temperatura según sea necesario.
5. **Instalación de la Tapa:** Coloque la tapa del chafing dish asegurándose de que esté bien ajustada.

5. Operación

- **Encendido:** Conecte el dispositivo a la toma de corriente y enciéndalo.
- **Temperatura:** Ajuste la temperatura utilizando el control según sus necesidades de catering.
- **Almacenamiento de Comida:** Coloque los recipientes de comida en la parte superior, asegurándose de que estén bien asegurados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Desconecte el chafing dish y espere a que se enfríe. Limpie la superficie con un paño suave y agua jabonosa. No use estropajos abrasivos.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente todos los componentes para asegurarse de que estén en buen estado. Reemplace cualquier pieza dañada inmediatamente.

7. Solución de Problemas

- **El dispositivo no enciende:** Verifique la conexión a la toma de corriente. Asegúrese de que la toma esté funcionando.
- **No calienta adecuadamente:** Verifique el nivel de agua y la configuración de temperatura.
- **Fugas de agua:** Asegúrese de que la bandeja de agua esté correctamente colocada y libre de daños.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine este producto de acuerdo con las normativas locales de eliminación de residuos. Recicle los materiales siempre que sea posible, especialmente el acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita 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 GN 1/1 CDY11

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Chafing Dish GN 1/1 CDY11. Ce produit est conçu pour garder vos plats chauds, délicieux et prêts à servir lors de vos événements. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sécurisée et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce chafing dish est conçu uniquement pour le maintien au chaud des aliments. Ne l'utilisez pas pour la cuisson des aliments.
- Surveillance: Ne laissez jamais le chafing dish sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Chaleur: Faites attention à la chaleur émise par le chafing dish, car les surfaces peuvent devenir très chaudes au toucher.
- Emplacement: Placez le chafing dish sur une surface stable et résistante à la chaleur, loin des bords des tables.
- Enfants: Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Nettoyage: Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Dangers électriques: Ne faites pas tomber de liquides à l'intérieur de l'appareil et ne l'utilisez pas si le cordon ou la prise est endommagé.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions: GN 1/1
- Matériau: Acier inoxydable
- Capacité: 8 à 10 litres
- Poids: 4 kg
- Alimentation: 230 V

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement le chafing dish de son emballage. Assurez-vous que tous les composants sont présents.
2. Choisissez un Emplacement: Installez le chafing dish sur une surface plane et résistante à la chaleur.
3. Remplissage de l'Eau: Remplissez le bac inférieur d'eau sans dépasser la ligne de remplissage maximale.
4. Installation de la Source de Chaleur: Placez le réchaud à l'intérieur du bac inférieur et remplissez-le de combustible approprié (gel ou alcool).
5. Assemblage: Placez le bac supérieur dans le bac inférieur pour commencer l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Pour allumer le réchaud, suivez les instructions spécifiques au combustible utilisé.
- Remplissez le bac supérieur avec les aliments à maintenir au chaud.
- Ajustez la flamme ou la source de chaleur selon vos besoins pour maintenir la température désirée.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, éteignez le réchaud et laissez-le refroidir complètement.
- Retirez le bac supérieur et le bac inférieur.
- Lavez tous les bacs avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Essuyez avec un chiffon doux et sec.

7. Dépannage

- Le réchaud ne s'allume pas: Vérifiez si le combustible est correctement installé et suffisamment.
- La température n'est pas maintenue: Assurez-vous que le bac inférieur est rempli d'eau et que la chaleur est réglée correctement.
- Fuites d'eau: Vérifiez le bac inférieur pour des fissures ou des dommages.

8. Élimination

- Lorsque vous n'avez plus besoin du chafing dish, veillez à éliminer les composants conformément à la législation locale relative aux déchets. Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Vostro Chafing Dish GN 1/1 CDY11. Questo prodotto è progettato per mantenere i cibi caldi e pronti per il servizio, garantendo al contempo un aspetto elegante. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Non esporre il chafing dish a fonti di calore diretto al di fuori del sistema di riscaldamento fornito.
- Tenere il prodotto lontano da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che il chafing dish sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare il prodotto se presenta segni di danneggiamento.
- Non lasciare il chafing dish incustodito durante l'uso.
- Usare guanti da forno o strumenti adeguati per maneggiare il chafing dish caldo.
- Seguire le istruzioni e le avvertenze relative al carburante utilizzato per il riscaldamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Chafing Dish GN 1/1 CDY11
- Dimensioni: 530 x 325 mm
- Capacità: 7 Litri
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Tipo di Riscaldamento: A combustibile o elettrico
- Alimentazione: 230V AC (se elettrico)
- Peso: 3.8 kg

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il chafing dish dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il chafing dish su una superficie piana e resistente al calore.
- Se utilizzate una fonte di calore a combustibile, seguire le istruzioni del produttore per la configurazione.
- Per il riscaldamento elettrico, collegare il prodotto a una presa di corrente compatibile.
- Riempire la vasca inferiore con acqua per il vapore (se necessario).

5. Funzionamento

- Accendere il sistema di riscaldamento e attendere fino a quando il fondo del chafing dish raggiunge la temperatura desiderata.
- Posizionare il cibo nel contenitore e coprire con il coperchio.
- Controllare regolarmente la temperatura del cibo e aggiungere acqua alla vasca inferiore se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, spegnere il sistema di riscaldamento e lasciar raffreddare il chafing dish.
- Pulire il contenitore e la vasca con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo non si riscalda: controllare che il sistema di riscaldamento sia acceso e funzionante.
- Se ci sono perdite d'acqua: verificare che la vasca inferiore sia correttamente riempita e che non ci siano fori nel contenitore.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del prodotto al termine della sua vita utile. Non smaltire il chafing dish con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.