

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: CDY11ID

Chafing Dish GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual: Chafing Dish GN 1/1 CDY11ID

1. General Information

Thank you for choosing the Chafing Dish GN 1/1 CDY11ID. This high-quality catering equipment is designed for optimal food preservation and presentation in both professional and home settings. With its elegant design and efficient functionality, the chafing dish offers an ideal solution for buffets and catering events.

2. Safety Information

To ensure safe use of the Chafing Dish GN 1/1 CDY11ID, please observe the following precautions:

- **Electrical Safety:** Ensure the power supply voltage matches the specifications listed on the product's label. Use a grounded outlet to prevent electrical shock.
- **Thermal Safety:** The chafing dish can become very hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling hot surfaces. Avoid direct contact with heating elements.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children. Supervise children closely near the chafing dish to prevent accidents.
- **Stability:** Always place the chafing dish on a flat, stable surface to prevent tipping over.
- **Usage Limitations:** This chafing dish is intended for food warming only. Do not use for cooking raw food.

3. Product Specifications

- Model: Chafing Dish GN 1/1 CDY11ID
- Dimensions: 600 x 400 x 240 mm
- Material: Stainless steel
- Capacity: GN 1/1 size
- Power: 220-240V / 50-60Hz
- Weight: 3.5 kg
- Temperature Range: 30-90°C
- Power Consumption: 300W

4. Setup and Installation

- Unpack the chafing dish from the box, ensuring all components are present, including the lid, base, and fuel holder.
- Place the chafing dish on a stable and heat-resistant surface.
- Connect the chafing dish to a suitable power outlet.
- Fill the fuel holder with appropriate fuel if utilizing the heating function. Follow manufacturer instructions for fuel types.
- Turn on the power switch located on the unit, and set the desired temperature using the control dial.

5. Operation

- Preheat the chafing dish before placing food inside. Adjust the temperature to the desired level, allowing adequate time for the unit to reach the set temperature.
- Place food in the GN 1/1 pan, ensuring it is properly covered to retain heat.
- Monitor the food temperature regularly to ensure food safety.
- When finished, turn the chafing dish off and allow it to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the chafing dish before cleaning.
- Allow the unit to cool completely.
- Clean the exterior surface with a damp cloth and gentle detergent. Avoid abrasive cleaners that may scratch the stainless steel finish.
- Remove the GN pan and wash it with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Inspect the heating elements regularly for signs of damage. Do not immerse electrical components in water.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in. Verify that the power switch is on.
- **Temperature Not Reaching Desired Level:** Ensure the lid is properly closed and check for any obstructions.
- **Unusual Noises:** If noise is detected during operation, turn off the unit immediately and contact support.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the Chafing Dish GN 1/1 CDY11ID responsibly. Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste. Instead, use designated recycling facilities for electrical equipment to minimize environmental impact.

9. Contact

For inquiries, support, or additional information, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your Chafing Dish GN 1/1 CDY11ID!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Chafing Dish GN 1/1 CDY111D

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Chafing Dish GN 1/1 CDY111D. Dieses Produkt ist eine ideale Lösung für das Warmhalten von Speisen bei Veranstaltungen, Buffets und Catering-Diensten. Es bietet eine ansprechende Präsentation bei gleichzeitiger Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und -qualität.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für beabsichtigte Zwecke.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien vorgesehen.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern.
- Vermeiden Sie das Überfüllen des Behälters, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Brennstoffe und Zubehörteile.
- Bei Beschädigungen kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Chafing Dish GN 1/1 CDY111D
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 330 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Kapazität: GN 1/1 (4,5 l)
- Einsatz: Gastronomie, Catering, Buffets
- Wärmequelle: Brennstoffe / Chafing-Dish-Sticks
- Farbe: Silber

4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie das Chafing Dish auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Setzen Sie die Gastronorm-Behälter (GN-Behälter) in die dafür vorgesehenen Halterungen ein.
4. Füllen Sie die Wasserwanne mit Wasser bis zur angegebenen Maximalmarkierung, um Überhitzung und Beschädigung zu vermeiden.
5. Fügen Sie die geeigneten Brennstoffe in die untere Brennkammer ein und entzünden Sie diese gemäß den Herstelleranweisungen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Chafing Dish vor dem Füllen mit Speisen vorgeheizt wird.
- Überwachen Sie die Brennstoffe, um eine konstant hohe Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Rühren Sie die Speisen regelmäßig um, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm zur Reinigung der Edelstahloberflächen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Entfernen Sie Brennstoffreste regelmäßig und entsorgen Sie diese sicher.
- Lagern Sie das Chafing Dish an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Brennstoff zündet nicht
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Brennstoff korrekt platziert und trocken ist.
- Problem: Speisen werden nicht warm genug
Lösung: Überprüfen Sie den Wasserstand in der Wanne und die Brennstoffversorgung.
- Problem: Überhitzung des Chafing Dish
Lösung: Reduzieren Sie die Anzahl der Brennstoffe.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Chafing Dish gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass alle Brennstoffe und dazugehörigen Materialien sicher und umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Chafing Dish GN 1/1 (CDY11ID)

1. Algemene informatie

Dank u voor de aanschaf van de Chafing Dish GN 1/1 (CDY11ID). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in horeca en catering en zorgt voor een optimale presentatie en temperatuurbehoud van uw gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen zoals bedoeld, zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het elektrische systeem correct is aangesloten en geschikt is voor gebruik met dit product.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en zorg ervoor dat de elektrische componenten niet in contact komen met vocht.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en veilige ondergrond staat.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van warme onderdelen.
- Laat het product niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig op mogelijke slijtage of schade aan het apparaat en neem in geval van problemen contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530 x 325 x 350 mm
- Capaciteit: 10 liter
- Materiaal: RVS
- Gewicht: 5,2 kg
- Accessoires: Deksel, brander, en GN 1/1 bak
- Temperatuurbereik: Tot 100°C

4. Setup en installatie

1. Plaats de chafing dish op een stevige, vlakke ondergrond op een goed verlichte plek.
2. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het aansluit op het elektriciteitsnet.
3. Vul de onderkant van de chafing dish met water, tot het aangegeven niveau, om de gerechten warm te houden.
4. Plaats de GN 1/1 bak in de bovenkant van de chafing dish.
5. Plaats de brander onder de waterbak en steek deze aan volgens de gebruiksaanwijzing van de brander.
6. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet indien van toepassing en zet het aan.

5. Bedieningsinstructies

- Stel de gewenste temperatuur in op de ingebouwde thermostaat (indien aanwezig).
- Plaats de voedingsmiddelen in de GN 1/1 bak en zorg ervoor dat deze goed is afgesloten met het deksel om warmteverlies te minimaliseren.
- Controleer regelmatig de watertemperatuur en vul indien nodig de waterbak bij.

6. Reiniging en onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het begint schoon te maken.
- Maak de RVS delen schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de brander en vervang deze als dat nodig is.
- Zorg ervoor dat er geen water of voedselresten in de elektrische componenten komen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat warmt niet op.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en de thermostaat is ingesteld.
- Probleem: Er komt geen warme lucht uit de brander.
Oplossing: Controleer de brander op verstoppingen of schade.

8. Afvoer

- Voordat u het apparaat afvoert, zorg ervoor dat het volledig is gereinigd en ontkoppeld van het elektriciteitsnet.
- Het apparaat moet worden gerecycled volgens de lokale regelgeving voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten. Wij wensen u veel plezier met uw Chafing Dish GN 1/1 (CDY11ID).

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Esmalte de Calentamiento GN 1/1 CDY11ID

1. Información General

El Esmalte de Calentamiento GN 1/1 CDY11ID es un dispositivo de catering diseñado para mantener la comida caliente en eventos, banquetes y servicios de buffet. Fabricado con materiales de alta calidad, este equipo asegura un rendimiento óptimo y duradero en situaciones comerciales exigentes.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para uso profesional en entornos de catering. No lo utilice para fines domésticos.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la conexión eléctrica cumpla con las especificaciones del producto y esté hecha por un electricista calificado.
- Superficie Caliente: Las superficies del esmeril pueden alcanzar temperaturas altas. Evite el contacto directo con la piel.
- Humedad: Mantenga el área de instalación seca y evite el uso en ambientes húmedos para prevenir cortocircuitos.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo de la toma de corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Niños: Mantenga a los niños y mascotas alejados del equipo en funcionamiento para evitar accidentes.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 10 litros
- Potencia: 2000 W
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Peso: 6 kg
- Regulador de temperatura: Ajustable de 30°C a 85°C

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el esmaltador en una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Agregar Agua: Llene el recipiente con agua hasta la marca indicada, asegurando que no haya obstrucciones en los drenajes.
4. Colocación de Comidas: Coloque los recipientes GN con los alimentos preparados sobre el agua. Asegúrese de que estén alineados adecuadamente.
5. Encendido: Encienda el equipo y ajuste la temperatura deseada en el regulador.

5. Operación

- Asegúrese de que el agua esté caliente antes de colocar los alimentos.
- Ajuste el termostato según sea necesario para mantener la temperatura de los alimentos.
- Monitoree el nivel de agua regularmente y recargue si es necesario para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Antes de Limpiar: Verifique que el equipo esté desconectado y frío.
- Limpiar el Exterior: Utilice un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- Limpieza del Interior: Vacíe el agua y limpie el interior con una esponja no abrasiva.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione el cable de alimentación y los conectores de manera regular para evitar daños.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y el fusible.
- No Calienta: Asegúrese de que el agua esté en el nivel adecuado y revise la configuración del termostato.
- Humedad Excesiva: Compruebe que no haya obstrucciones en los orificios de drenaje.

8. Eliminación

Para la eliminación del equipo, siga las directrices locales sobre la disposición de equipos eléctricos. Asegúrese de que el equipo no contenga sustancias nocivas y sea reciclado adecuadamente.

9. Contacto

Para soporte técnico y consultas:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Plat de Rétention GNM 1/1 CDY11ID

1. Informations Générales

Le plat de rétention GNM 1/1 CDY11ID est conçu pour garder vos aliments à la température idéale lors de buffets ou d'événements. Il est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité et est destiné à un usage professionnel et industriel dans les cuisines.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Toujours utiliser le produit conformément aux instructions fournies pour éviter les risques de brûlures ou d'incendies.
- Environnement : Ne pas exposer le plat aux intempéries ou à l'humidité excessive.
- Manipulation : Porter des gants de protection lors de la manipulation, car des surfaces peuvent devenir chaudes.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Surveiller les enfants en présence de l'appareil.
- Support stable : Assurez-vous que le plat est placé sur une surface stable pour éviter les renversements.

3. Présentation et Spécifications

- Dimensions : GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 10 litres
- Température de fonctionnement : jusqu'à 80°C
- Poids : 4,5 kg
- Finition : Poli miroir

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le plat de son emballage.
2. Assurez-vous que tous les composants sont présents (plat, couvercle, supports).
3. Placez le plat sur une surface plane et stable.
4. Connectez le plat à la source de chaleur appropriée selon les instructions du fabricant.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le plat avec les aliments préparés.
2. Couvrez avec le couvercle pour maintenir la chaleur.
3. Réglez la source de chaleur pour maintenir la température souhaitée.
4. Vérifiez régulièrement la température des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le plat refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les surfaces.
- Évitez les produits abrasifs qui peuvent rayer l'acier inoxydable.
- Lavez toutes les pièces détachées à la main ou dans un lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Problème de chaleur : Vérifiez que la source de chaleur est allumée et correctement réglée.
- Fuites : Inspectez les joints et remplacez-les si nécessaires.
- Difficulté à nettoyer : Utilisez des solutions spécifiques pour l'acier inoxydable si des résidus persistent.

8. Élimination

Le plat de rétention doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Amenez le produit usagé à un centre de recyclage approprié.

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: Chafing Dish GN 1/1 CDY11ID

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Chafing Dish GN 1/1 CDY11ID. Questo strumento è progettato per mantenere il cibo caldo e servire a buffet, ristoranti, e eventi. Assicuratevi di seguire tutte le istruzioni e le informazioni sulla sicurezza per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Integrare solo per uso professionale, non utilizzare in ambienti domestici.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare il contenitore. Segui sempre il limite di capacità specificato.
- Superfici Calde: Le superfici possono diventare molto calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina o utensili adatti quando si maneggia il chafing dish.
- Elettricità: Non immerse il Chafing Dish in acqua o altri liquidi. Assicuratevi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Bambini e Animali: Tenere il prodotto lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Spegnimento: Completare sempre il processo di spegnimento prima di scollegare l'apparecchio.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensione: GN 1/1
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Capacità: 8 litri
- Dimensioni totali: 540 x 325 x 230 mm
- Peso totale: 4,5 kg
- Utilizzo: Riscaldamento a bagnomaria

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo stabile e piano per posizionare il chafing dish.
2. Assicuratevi che ci sia una presa elettrica nelle vicinanze se utilizzi la versione elettrica.
3. Posizionare la base del chafing dish sul piano di lavoro.
4. Aggiungere acqua nella base per la cottura a bagnomaria, mantenendo un livello adeguato per evitare di asciugarsi.
5. Posizionare il contenitore superiormente e fissarlo correttamente.
6. Collegare il cavo di alimentazione e accendere l'unità.

5. Funzionamento

- Accendere il chafing dish e regolare la temperatura secondo le necessità.
- Monitorare la temperatura dell'acqua per assicurarsi che rimanga nei limiti operativi.
- Servire gli alimenti utilizzando utensili appropriati per evitare di graffiare le superfici.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il chafing dish e attendere il completo raffreddamento prima della pulizia.
- Rimuovere il contenitore e svuotare l'acqua.
- Lavare le parti con acqua e sapone neutro, evitando materiali abrasivi.
- Asciugare completamente prima di rimontare il dispositivo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verificare il collegamento alla presa elettrica e controllare il fusibile.
- Il cibo non si riscalda: Controllare il livello dell'acqua e la temperatura impostata.
- Fumi o odori strani: Spegnere immediatamente il dispositivo e controllare se ci sono segni di danneggiamento.

8. Smaltimento

Seguire le disposizioni locali per lo smaltimento di dispositivi elettrici. Non gettare il prodotto nei normali rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per le istruzioni sullo smaltimento corretto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania