

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: CDY11R

Chafing Dish - GN 1/1 - with rolling lid



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

EN ENGLISH

Product Manual for CDY11R

1. General Information

The CDY11R is a high-performance commercial kitchen appliance designed to streamline food preparation and enhance efficiency in food service operations. Built with durable materials and state-of-the-art technology, this appliance is engineered to meet the demands of busy kitchens.

2. Safety Information

General Safety Precautions

- Read all instructions before using the appliance.
- Ensure the appliance is placed on a stable, level surface.
- Keep the appliance away from water and humidity.

Electrical Safety

- Ensure the appliance is connected to a correctly rated power supply.
- Do not use an extension cord unless it is rated for the appliance's power consumption.

User Safety

- Always use personal protective equipment (PPE) such as heat-resistant gloves when operating.
- Avoid contact with moving parts while the appliance is in operation.
- Do not attempt to repair or modify the appliance without proper guidance from a Certified Technician.

Fire Safety

- Do not place flammable materials in proximity to the appliance.
- Ensure the appliance is turned off and unplugged when not in use.

3. Product Specifications

- Dimensions: 62 cm x 58 cm x 40 cm
- Voltage: 230 V
- Power: 3.5 kW
- Capacity: 20 liters

4. Setup and Installation

1. Unboxing

- Carefully remove the appliance from its packaging and ensure that all accessories are included.

2. Location

- Place the appliance on a stable, flat surface in a well-ventilated area, away from direct heat or moisture.

3. Electrical Connection

- Plug the appliance into a compliant power outlet. Ensure the voltage matches the specifications provided.

4. Initial Check

- Before turning on the device, check for any visible damage or missing parts. Contact customer service if any issues are found.

5. Operation

1. Turning On

- Press the power button located on the control panel to turn on the appliance.

2. Setting Temperature and Time

- Use the control knobs to set the desired temperature and cooking time as per your recipe requirements.

3. Monitoring

- Keep an eye on the cooking process through the viewing window (if applicable). Adjust settings as required.

4. Turning Off

- Once cooking is complete, turn off the appliance using the power button and unplug it from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Wipe down the exterior using a damp cloth and mild detergent.
- For the interior, remove any detachable parts and wash them in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before reassembling.
- Regularly check all components for wear and tear. Replace parts as necessary to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

Problem: Appliance does not turn on.

- Check if the appliance is plugged in and the outlet is functional.
- Inspect the power cable for any damage.

Problem: Uneven cooking results.

- Ensure that food items are spread evenly inside to allow for proper heat circulation.

Problem: Error messages on display.

- Refer to the user display guide for specific error message definitions and resolutions.

8. Disposal

- The CDY11R should be disposed of in accordance with local regulations regarding electronic waste.
- Remove all fluids and hazardous materials before disposal.
- Contact a local recycling facility to ensure proper disposal practices are followed.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Chafing Dish GN 1/1 mit Rollabdeckung

1. Allgemeine Informationen

Der Chafing Dish GN 1/1 mit Rollabdeckung ist ein professionelles Catering-Gerät, das für die Warmhaltung von Speisen in Buffet- und Gastronomiebetrieben konzipiert wurde. Er vereint Qualität, Funktionalität und ansprechendes Design, um die Präsentation Ihrer Gerichte zu optimieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemein: Das Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch in gewerblichen Küchen vorgesehen.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Chafing Dish korrekt an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Verwenden Sie keine beschädigten Kabel oder Stecker.
- Betrieb: Lassen Sie den Chafing Dish während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Transport: Heben Sie den Chafing Dish immer an den vorgegebenen Tragpunkten an.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: CDY11R
- Abmessungen: 600 x 400 x 300 mm
- Material: Edelstahl
- Energiequelle: Elektrisch
- Wattzahl: 800 W
- Bauform: Mit Rollabdeckung
- Beheizungsart: Wasserbad
- Kapazität: GN 1/1

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie den Chafing Dish auf eine stabile, flache Oberfläche in einer gut belüfteten Umgebung auf.
2. Anschließen: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
3. Wasserauffüllung: Füllen Sie das Wasserbad mit frischem Wasser bis zur angegebenen Markierung.
4. Geräteprüfung: Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme alle Komponenten auf Beschädigungen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
2. Warten Sie einige Minuten, bis das Wasser im Wasserbad auf die gewünschte Temperatur erhitzt ist, bevor Sie die Speisen eingeben.
3. Stellen Sie sicher, dass die Rollabdeckung geschlossen bleibt, um die Wärme zu speichern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch das Gerät abkühlen lassen. Mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und die Integrität des Geräts. Ziehen Sie gegebenenfalls einen Fachmann für Reparaturen hinzu.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet nicht ein: Überprüfen Sie die Steckdose und das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Keine Wärme: Stellen Sie sicher, dass das Wasserbad ausreichend gefüllt ist und die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Leckagen: Überprüfen Sie den Wasserbadbehälter auf Risse oder Schäden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie dabei alle elektrischen Komponenten sicher.

9. Kontakt

Für Fragen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Chafing Dish GN 1/1 met Roll Cover (CDY11R)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Chafing Dish GN 1/1 met Roll Cover (CDY11R). Dit product is ontworpen voor het warmhouden en serveren van voedsel in professionele omgevingen zoals buffetten, restaurants en catering. Het biedt een elegante uitstraling en praktische functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik met voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Temperatuur: Houd er rekening mee dat het oppervlak warm kan worden. Raak hete delen niet aan zonder beschermende kleding.
- Vochtige omgeving: Plaats het apparaat niet in een vochtige of natte omgeving om elektrische schokken te voorkomen.
- Kabelmanagement: Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken en niet in de weg ligt om struikelen te voorkomen.
- Reparaties: Voer geen reparaties uit terwijl het apparaat is aangesloten. Neem contact op met een erkende servicecenter voor onderhoud aan elektrische componenten.
- Kinderen: Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en onbevoegde personen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 400 x 180 mm
- Spanning: 230 V
- Vermogen: 300 W
- Capaciteit: GN 1/1

4. Installatie en Opstelling

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats de chafing dish op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Controleer of het voedings snoer niet beschadigd is voordat u het apparaat aansluit op het stopcontact.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.

5. Bediening

- Vul de chafing dish met het voedsel dat u wilt warmhouden.
- Zet het apparaat aan door de schakelaar in te schakelen.
- Stel de temperatuur in op het gewenste niveau.
- Controleer regelmatig de voedseltemperatuur en pas indien nodig de instellingen aan.

6. Reinigen en Onderhouden

- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening voor reiniging.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant schoon te maken.
- Maak de binnenkant schoon met warm water en een niet-schrijvende reiniger.
- Zorg ervoor dat er geen resten voedsel achterblijven voordat u het apparaat opbergt.
- Controleer regelmatig de staat van het snoer en de stekker op beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: De temperatuur is te laag.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en pas deze zo nodig aan.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
Oplossing: Controleer op verbranding van voedselresten of beschadigingen aan het apparaat.

8. Afvalverwerking

Afval van dit product dient volgens de lokale wetgeving te worden verwerkt. Dit apparaat bevat geen gevaarlijke materialen en kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke instructies.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor het kiezen van onze Chafing Dish GN 1/1 met Roll Cover. We hopen dat u veel plezier heeft van ons product.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Calentador de Buffet GN 1/1 con Tapa Deslizante CDY11R

1. Información General

Gracias por elegir el Calentador de Buffet GN 1/1 con Tapa Deslizante CDY11R. Este producto está diseñado para mantener la temperatura de los alimentos en buffets y eventos, asegurando su frescura y calidad.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el producto en exteriores.
- Asegúrese de que el dispositivo esté colocado sobre una superficie plana y estable.
- Evite el contacto con agua y otros líquidos; el equipo no es a prueba de agua.
- Apague el calentador cuando no esté en uso y desconéctelo de la fuente de energía.
- No cubra las salidas de aire.
- Utilice solo piezas y accesorios recomendados por el fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Adecuado para recipientes de tamaño GN 1/1
- Potencia: 300 W
- Voltaje: 230 V
- Color: Acero inoxidable
- Peso: 10 kg

4. Configuración e Instalación

- Retire el producto de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Coloque el calentador en una superficie plana y resistente al calor.
- Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación adecuada (230 V).
- Asegúrese de que la tapa deslizante esté en su lugar correctamente para un funcionamiento óptimo.

5. Operación

- Encienda el calentador utilizando el interruptor ubicado en la parte frontal.
- Ajuste la temperatura según sea necesario.
- Coloque los recipientes GN (1/1) en el calentador.
- Vigile la temperatura y ajuste según sea necesario para mantener los alimentos calientes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el equipo antes de limpiarlo.
- Limpie con un paño húmedo y un detergente suave. Evite productos químicos agresivos.
- Asegúrese de que el calentador esté completamente seco antes de volver a utilizarlo.
- Realice un mantenimiento periódico para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Resolución de Problemas

- Si el calentador no se enciende, verifique que esté correctamente conectado a la fuente de alimentación.
- Si no calienta adecuadamente, verifique la configuración de temperatura.
- Para cualquier otro problema, consulte el manual o contáctenos.

8. Desecho

- No arroje el calentador a la basura doméstica. Siga las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de productos eléctricos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Chafing Dish GN 1/1 avec Couvercle Roulant - CDY11R

1. Informations Générales

Le Chafing Dish GN 1/1 avec couvercle roulant CDY11R est conçu pour conserver les aliments chauds ou froids à la température idéale tout en les présentant de manière élégante. Ce produit est idéal pour les buffets, les événements et les services de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez toujours utiliser le chafing dish sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.
- Ne pas utiliser le chafing dish à l'extérieur sans protection contre les intempéries.
- Évitez tout contact direct avec les flammes nues et les sources de chaleur extrêmes.
- Ne laissez pas le chafing dish sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne jamais immerger dans l'eau; utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces extérieures.
- L'appareil doit être utilisé uniquement selon les instructions recommandées pour éviter des blessures ou dommages.
- Les composants électriques doivent être manipulés avec soin et débranchés après utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: CDY11R
- Dimensions: GN 1/1 (530 x 325 mm)
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité: 8 L
- Poids: 5 kg
- Couleur: Argenté
- Type de couvercle: Roulant

4. Installation et Configuration

1. Retirez le chafing dish de son emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Placez le chafing dish sur une surface stable et robuste.
3. Si votre modèle est équipé de pieds réglables, ajustez-les pour assurer la stabilité.
4. Insérez le réchaud ou la source de chaleur adaptée au fond du chafing dish.
5. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau chaude (environ 3 cm de profondeur). Cela permet de maintenir une température constante de vos aliments.
6. Placez le support des aliments (où vous placez les plats GN) sur le chafing dish.
7. Dépliez le couvercle roulant et assurez-vous qu'il fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Remplissez le plat GN avec les aliments à servir.
- Ajustez la source de chaleur à la température désirée.
- Utilisez le couvercle roulant pour protéger les aliments de la poussière et conserver la chaleur.
- Veillez à vérifier régulièrement la température des aliments et les niveaux d'eau dans le réchaud.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le chafing dish et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un nettoyeur doux.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.
- Les plats GN doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement que les composants électriques sont en bon état de fonctionnement.

7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne chauffe pas.
Solution: Vérifiez que la source de chaleur est correctement installée et alimentée.
- Problème: Le couvercle roulant ne fonctionne pas.
Solution: Inspectez les mécanismes de roulement pour toute obstruction ou dommage.
- Problème: La température des aliments est trop basse.
Solution: Vérifiez que le niveau d'eau est suffisant et ajustez la source de chaleur.

8. Élimination

À la fin de la durée de vie de ce produit, veuillez le recycler conformément aux réglementations locales de gestion des déchets. Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Chafing Dish GN 1/1 avec couvercle roulant CDY11R. Profitez de vos repas!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Chafing Dish GN 1/1 con Copertura a Rullino CDY11R

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Chafing Dish GN 1/1 con copertura a rullino CDY11R. Questo prodotto è progettato per mantenere i cibi caldi e pronti per il servizio in contesti di ristorazione e catering.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che il Chafing Dish sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non toccare superfici calde senza utilizzare guanti o presine.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Non utilizzare il prodotto con alimenti che possono esplodere o che richiedono cotture a pressione.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per un utilizzo sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: CDY11R
- Dimensioni: 530 x 325 x 260 mm
- Capacità: GN 1/1
- Materiale: Acciaio inox
- Manico: In plastica resistente al calore
- Sistema di copertura: Copertura a rullino per una facile apertura e chiusura
- Accessori: Porta etichette per l'identificazione dei cibi

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il Chafing Dish su una superficie piana.
- Collegare il bruciatore (se fornito) secondo le indicazioni del produttore.
- Assicurarsi che la copertura a rullino sia montata correttamente.
- Verificare che tutte le parti siano sicure prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Riempire il vano del Chafing Dish con acqua fino al segno massimo indicato.
- Accendere il bruciatore e attendere che l'acqua inizi a riscaldarsi.
- Posizionare il cibo nel contenitore GN 1/1.
- Coprire con la copertura a rullino per mantenere la temperatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, scollegare il bruciatore e lasciare raffreddare completamente.
- Rimuovere eventuali residui di cibo e lavare con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per evitare graffi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il Chafing Dish non si riscalda, controllare che il bruciatore sia acceso e funzionante.
- Se ci sono perdite d'acqua, verificare che il contenitore non sia danneggiato.
- In caso di malfunzionamento, interrompere l'uso e contattare il supporto.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le leggi locali sul riciclaggio.
- Gli imballaggi devono essere riciclati secondo le normative vigenti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci all'indirizzo email info@gmgastro.com o al numero di telefono 0800 7000 220. La nostra sede è a Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.