

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: CDY55R

Chafing Dish - Round - with rolling lid



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

EN ENGLISH

Product Manual: Chafing Dish Round with Roller Cover (CDY55R)

1. General Information

Thank you for choosing the Chafing Dish Round with Roller Cover (CDY55R). This product is designed to keep food warm and presentable while ensuring ease of use in various dining settings, including buffets, catering events, and restaurants. Manufactured with high-quality materials, this chafing dish is both durable and stylish.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the chafing dish is plugged into a suitable power supply that meets the voltage requirements.
- **Heat Safety:** The chafing dish operates at high temperatures. Use caution when handling to prevent burns. Always use heat-resistant gloves.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the device to prevent overheating.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children. Adult supervision is required when in use near children.
- **Cleaning Safety:** Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning and allow it to cool down completely.
- **Use Warning:** This chafing dish is intended for food service use only. Do not use for any other purposes.

3. Product Specifications

- **Model:** CDY55R
- **Dimensions:** Approximately 55 cm (diameter)
- **Material:** Stainless steel with a polished finish
- **Capacity:** 8 liters
- **Weight:** 5.5 kg
- **Heat Source:** Gel fuel or electric
- **Roller Cover:** Yes, to maintain heat and protect food
- **Lid Type:** Roll-top, easy access for serving

4. Setup and Installation

1. Unpack the chafing dish and all components from the packaging.
2. Inspect the chafing dish for any visible damage. Do not use if damaged.
3. Place the chafing dish on a flat, stable surface away from flammable materials.
4. If using gel fuel:
 - Fill the fuel holders with the appropriate gel fuel.
 - Light the gel fuel according to the manufacturer instructions.
5. If using an electric heat source:
 - Connect the chafing dish to an appropriate power outlet.
 - Follow the electrical safety precautions.
6. Ensure the roller cover operates smoothly. Test the opening and closing mechanism before use.

5. Operation

1. Fill the chafing dish with the desired food item, ensuring it does not exceed the maximum fill line.
2. Close the roller cover to retain heat.
3. If using gel fuel, light the fuel before placing food.
4. Monitor the temperature and food levels frequently. Replenish food and gel fuel as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the chafing dish to cool down completely before cleaning.
2. Remove any food residues using warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners to prevent scratches.
3. The stainless steel components can be washed in a dishwasher, but always check the manufacturer's washing guidelines.
4. Ensure that the roller cover mechanism is clean and lubricated if required.
5. Store the chafing dish in a dry, cool place when not in use.

7. Troubleshooting

- **Problem:** The chafing dish is not heating.
 - **Solution:** Check the power supply, ensure all connections are secure, and ensure that the gel fuel is properly ignited.
- **Problem:** The roller cover is stuck.
 - **Solution:** Check for any obstructions and ensure the mechanism is clean and free of debris.
- **Problem:** Food is not maintaining temperature.
 - **Solution:** Check the heat source and make sure it is sufficient for the quantity of food.

8. Disposal

- Dispose of the chafing dish responsibly. As the product is made of stainless steel, it is recyclable. Check local regulations for disposal and recycling guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:
Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and for choosing our product! Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den runden Chafing Dish mit Rolldeckel (CDY55R)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des runden Chafing Dish mit Rolldeckel (CDY55R). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Speisen warmzuhalten und ansprechend zu präsentieren, ideal für Buffets, Veranstaltungen und Catering.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzersicherheit: Dieses Produkt ist nicht für die Benutzung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie wurden unter Aufsicht oder nach Anleitung einer verantwortlichen Person verwendet.
- Vermeidung von Verbrennungen: Berühren Sie niemals heiße Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie stets geeignete Schutzhandschuhe oder Handtücher.
- Standfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass der Chafing Dish auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, um Umkippen zu vermeiden.
- Brandgefahr: Verwenden Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes.
- Reinigung: Nur bei abgekühltem Gerät reinigen, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 55 cm
- Fassungsvermögen: 8 Liter
- Material: Edelstahl
- Deckel: Rolldeckel für einfachen Zugang
- Betriebsart: Warmwasserbad
- Zugänglichkeit: Mit integriertem Griff für einfaches Öffnen und Schließen

4. Setup und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen und trockenen Standort.
2. Nehmen Sie den Chafing Dish aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
3. Platzieren Sie den Chafing Dish auf einer geeigneten Oberfläche.
4. Füllen Sie den unteren Teil mit Wasser bis zur empfohlenen Markierung (ca. 3 Liter).
5. Setzen Sie den Einsatz ein und stellen Sie sicher, dass er sicher sitzt.
6. Zünden Sie das Brenngel oder die geeignete Wärmequelle gemäß den Herstelleranweisungen an.

5. Betrieb

- Zum Einsatz den Rolldeckel öffnen, um einfachen Zugang zu den Speisen zu ermöglichen.
- Regelmäßig den Wasserspiegel im unteren Behälter überprüfen und bei Bedarf Wasser nachfüllen.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht unbeaufsichtigt zu lassen, während es in Betrieb ist.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie alle Speisereste aus dem Einsatz.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm zur Reinigung des Edelstahlgehäuses.
- Um Flecken zu vermeiden, trocken Sie das Produkt nach der Reinigung sofort ab.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Kein Warmwasser verfügbar.
Lösung: Überprüfen Sie den Wasserstand im unteren Behälter. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
- Problem: Rolldeckel lässt sich nicht öffnen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Deckel verschmutzt oder blockiert ist. Reinigen Sie den Mechanismus bei Bedarf.

8. Entsorgung

Das Produkt und seine Verpackung sind gemäß den lokalen Vorschriften über die Abfallentsorgung zu entsorgen. Trennen Sie verschiedene Materialien bei der Entsorgung (z. B. Metall, Kunststoff).

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: Ronde Chafing Dish met Roldeksel (CDY55R)

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Ronde Chafing Dish met Roldeksel (CDY55R). Dit product is ontworpen voor het warmhouden en serveren van voedsel tijdens feesten, buffetten en andere evenementen. Voor optimale prestatie en veiligheid, volg alstublieft deze handleiding zorgvuldig.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de chafing dish alleen voor zijn bedoelde doel en volg altijd de gebruiksinstructies.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik.
- Gebruik altijd de bijgeleverde brandstof of een aanbevolen alternatief. Vermijd brandstoffen die niet zijn goedgekeurd.
- Raak de binnenzijde van de chafing dish en het deksel niet aan tijdens het gebruik; deze onderdelen kunnen erg heet worden.
- Zorg voor voldoende ventilatie wanneer het apparaat in gebruik is.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Model: CDY55R
- Afmetingen: 55 cm (diameter)
- Voltage: 220-240 V
- Vermogen: 300 W
- Capaciteit: Tot 10 liter
- Materiaal: RVS en kunststof
- Gewicht: 5 kg

4. Opstelling en installatie

1. Plaats de Ronde Chafing Dish op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van direct zure of vochtige omgevingen.
2. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft rondom het apparaat voor ventilatie.
3. Vul de bak met de gewenste brandstof en volg de aanwijzingen van de fabrikant voor het veilig aansteken.
4. Vul de binnenpan van de chafing dish met water, zodat deze dient als een bain-marie om de temperatuur te reguleren.
5. Plaats het voedsel in de inzetriool en plaats deze vervolgens op de chafing dish. Sluit het deksel.

5. Bediening

- Zet de brandstof aan en zorg ervoor dat de vlammen veilig zijn.
- Verwarm het voedsel in de chafing dish totdat het op de gewenste temperatuur is.
- Houd de deksel gesloten om de warmte te behouden en de voedseltemperatuur te stabiliseren.
- Gebruik een passende lepel of opscheplepel om het voedsel uit de pan te halen, om contact met de hete oppervlakken te vermijden.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Voor het schoonmaken, zorg ervoor dat de chafing dish volledig is afgekoeld.
- Verwijder de binnenpan en de buitenpan. Was deze in warm zeepsop en spoel grondig af.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de onderdelen grondig af voordat u ze opnieuw monteert of opbergt.
- Controleer regelmatig op roest of andere schade en behandel deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De brandstof gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of de brandstof en de aansteker correct zijn geïnstalleerd en probeer opnieuw.
- Probleem: Voedsel wordt niet warm.
Oplossing: Controleer of er voldoende brandstof is en dat de vlammen goed branden.

8. Afvoer

- Dit product bevat geen gevaarlijke materialen. Als het product aan het einde van zijn levensduur is, gooi het dan weg volgens de lokale voorschriften voor afvalverwerking.
- Verwijder batterijen op de juiste manier en recycleer indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij wensen u veel plezier met uw Ronde Chafing Dish met Roldeksel (CDY55R)!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja de Calentamiento Redonda con Tapa Deslizante CDY55R

1. Información General

¡Gracias por elegir la Bandeja de Calentamiento Redonda con Tapa Deslizante CDY55R! Este producto está diseñado para ofrecer una solución elegante y eficaz para mantener la temperatura de los alimentos en eventos, restaurantes y catering.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso en interiores y exteriores en ambientes controlados.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica sea compatible con la especificación del producto antes de conectarlo.
- Manipulación: Utilice guantes de protección al manipular la bandeja caliente.
- Mantenimiento: Desenchufe el dispositivo antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
 - Sobrecalentamiento: No cubra el dispositivo mientras está en funcionamiento, esto podría causar sobrecalentamiento.
 - Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y personas no capacitadas.
 - Fugas eléctricas: Verifique que el cable de alimentación no esté dañado. En caso de daño, no utilice el producto y contáctenos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: CDY55R
- Diámetro: 55 cm
- Material: Acero inoxidable, tapa de vidrio
- Capacidad: 10 litros
- Potencia: 300W
- Voltaje: 220-240V
- Peso: 4,7 kg
- Color: Acero inox

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el producto del embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. Ubicación: Coloque la bandeja sobre una superficie plana y estable, evitando zonas con humedad.
3. Conexión: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente compatible.
4. Llenado: Llene el recipiente con agua hasta la línea máxima indicada y añada los alimentos en el contenedor superior.
5. Encendido: Encienda el interruptor y ajuste la temperatura según sea necesario.

5. Funcionamiento

- Temperatura: Utilice el controlador de temperatura para establecer el nivel deseado.
- Uso continuo: Mantenga el agua en el recipiente inferior durante el uso para evitar el sobrecalentamiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Desenchufe el dispositivo y deje enfriar antes de limpiarlo. Use un paño húmedo y un detergente suave. Evite el uso de abrasivos.
- Mantenimiento regular: Revise el estado del cable de alimentación y la conexión eléctrica antes de cada uso.

7. Solución de Problemas

- La bandeja no calienta: Verifique la conexión a la electricidad y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Temperatura inadecuada: Ajuste el controlador de temperatura y asegúrese de que haya suficiente agua en el recipiente.
- Ruidos extraños: Desenchufe el dispositivo y revise si hay problemas con el motor o componentes internos.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de electrodomésticos. No lo arroje a la basura, consulte con un centro de reciclaje especializado.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, contáctenos en:

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

Agradecemos su confianza en nuestros productos y esperamos que disfrute del uso de la Bandeja de Calentamiento CDY55R.

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur

Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plat de service rond avec couvercle à rouleau (CDY55R). Ce produit est conçu pour maintenir les aliments à une température appropriée tout en offrant une présentation élégante. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

Informations de Sécurité

- Usage Prévu: Ce produit est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé dans des environnements tels que les restaurants, buffets, ou événements.
- Chauffage: Ne jamais laisser le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous que les niveaux d'eau sont adéquats pour éviter la surchauffe.
- Électricité: Utilisez toujours un câble d'alimentation approprié et en bon état. Évitez le contact avec l'eau pour prévenir les risques d'électrocution.
- Enfants: Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez hors de portée des enfants lorsque c'est en usage.
- Surface: Utilisez le produit sur une surface équilibrée et résistant à la chaleur pour éviter tout basculement.

Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle: CDY55R
- Dimension: 55 cm (diamètre)
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité: 8-10 portions
- Poids: 3.5 kg
- Fonctionnalités:
 - Couvercle à rouleau
 - Maintenance de la chaleur
 - Design élégant et pratique

Installation et Montage

1. Sortez le produit de l'emballage et vérifiez s'il y a des pièces manquantes ou endommagées.
2. Placez le plat sur une surface stable et résistante à la chaleur.
3. Installez le couvercle à rouleau en l'alignant correctement sur le dessus du plat.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique qui supporte la charge requise.
5. Remplissez le récipient d'eau à la ligne indiquée pour assurer une diffusion adéquate de la chaleur.

Fonctionnement

1. Allumez le produit à l'aide de l'interrupteur disposé sur le cordon d'alimentation.
2. Placez les aliments préparés dans le plat.
3. Fermez le couvercle à rouleau pour maintenir la chaleur.
4. Ajustez la température selon les besoins à l'aide des réglages fournis.
5. Surveillez régulièrement le niveau d'eau pour éviter la surchauffe.

Nettoyage et Entretien

- Débranchez le produit avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Pour l'intérieur, utilisez une éponge non abrasive et un détergent doux.
- Ne pas plonger le produit dans l'eau ou le laver au lave-vaisselle.
- Rangez le produit dans un endroit sec et frais après nettoyage.

Dépannage

- Le produit ne s'allume pas: Vérifiez la connexion à l'alimentation et assurez-vous que l'interrupteur est activé.
- Surchauffe: Assurez-vous que le niveau d'eau est suffisant et que le produit est correctement ventilé.
- Difficulté à faire rouler le couvercle: Vérifiez si les rouleaux sont propres et sans obstructions.

Élimination

Pour éliminer le produit, suivez les réglementations locales concernant les déchets électroniques. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez un centre de recyclage approprié.

Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, contactez-nous à:

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

Merci d'avoir choisi notre produit et de respecter ces instructions pour garantir une utilisation sécurisée et agréable.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Piatto Riscaldato Rotondo con Coperchio a Rulli CDY55R

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Piatto Riscaldato Rotondo con Coperchio a Rulli CDY55R. Questo prodotto è progettato per mantenere i tuoi cibi caldi in modo sicuro ed efficace, offrendo un'esperienza di servizio elegante e funzionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo il piatto su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia in buone condizioni e non a contatto con acqua o superfici calde.
- Non utilizzare il prodotto in caso di danni visibili.
- Non immergere mai il prodotto nell'acqua o in altri liquidi.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Non coprire le aperture di ventilazione o utilizzare il prodotto vicino a materiali infiammabili.
- Spegnerne l'unità e staccare la spina durante la pulizia o quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni (Ø x H): 550 x 290 mm
- Fonte di energia: Elettrica
- Potenza: 300 W
- Capacità: 8 litri
- Peso: 5 kg

4. Installazione e Setup

- Posizionare il piatto su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio inferiore sia sufficiente per garantire il riscaldamento dei cibi.
- Accendere l'unità utilizzando l'apposito interruttore e impostare la temperatura desiderata.

5. Operazione

- Riempi il contenitore con acqua calda e posiziona il cibo nel contenitore superiore.
- Chiudere il coperchio a rulli per mantenere il calore e l'umidità.
- Monitorare la temperatura per garantire che il cibo rimanga caldo, regolando la potenza quando necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità e lasciarla raffreddare completamente prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente delicato.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dal serbatoio e dal contenitore del cibo.
- Non utilizzare utensili abrasivi o prodotti chimici aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il piatto non si accende: Verificare che la spina sia collegata correttamente.
- Il cibo non si riscalda: Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.
- Fumi o odori strani: Spegnerne l'unità immediatamente e contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Portare il prodotto in un centro di raccolta per rifiuti elettronici per un corretto smaltimento.

9. Contatti

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania