

# 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: EHCDBZ13

**Electric heating for Chafing Dish - Ø 13,8 cm - 0,5 kW**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Electric Heating for Chafing Dish O 13.8 cm 0.5 kW EHCDBZ13

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Heating for Chafing Dish O 13.8 cm 0.5 kW EHCDBZ13. This product is designed for use in catering and hospitality settings, providing efficient and reliable heating for chafing dishes. The electric heating element ensures that your food remains warm and ready to serve at optimal temperatures.

## 2. Safety Information

### - Electrical Safety:

- Ensure that the appliance is connected to a suitable power source with the correct voltage and amperage.
- Do not operate the heating unit with a damaged power cord or plug. If damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified service technician.

### - Fire Safety:

- Keep the appliance away from flammable materials.
- Do not leave the appliance unattended while in use.

### - Heat Safety:

- Do not touch the heating element or the chafing dish while in operation, as they can become extremely hot.
- Use heat-resistant gloves when handling hot components.

### - Child Safety:

- Keep the appliance out of the reach of children.
- Supervise its use around children.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 13.8 cm
- Power Output: 0.5 kW
- Material: Stainless Steel
- Voltage: 230 V
- Frequency: 50 Hz
- Weight: 1.2 kg

## 4. Setup and Installation

- Unbox the Electric Heating for Chafing Dish and remove all packaging material.
- Place the unit on a stable, flat surface away from water sources.
- Connect the appliance to a power outlet that matches the voltage specifications (230 V).
- Ensure that the power switch is in the 'off' position before plugging in.
- Allow a few minutes for the appliance to warm up before placing the chafing dish on top.

## 5. Operation

- Switch on the electric heating by turning the power switch to the 'on' position.
- Place the chafing dish filled with food directly on top of the heating element.
- Adjust the temperature as needed to maintain the desired warmth.
- Monitor the food temperature regularly to ensure it is kept at a safe level.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
- Allow the unit to cool completely.
- Wipe the outer surface with a damp cloth and mild detergent.
- For stubborn residues, use a non-abrasive sponge.
- Do not immerse the unit in water or other liquids.
- Regularly check the power cord and plug for signs of wear and tear.

## 7. Troubleshooting

### - Device Does Not Turn On:

- Check that the appliance is plugged in and the outlet is functioning.
- Inspect the power cord for any visible damage.

### - Heating Element Not Working:

- Ensure the appliance is switched on.
- Allow the unit to reach the desired temperature; it may take a few minutes.

### - Food Is Not Heating Properly:

- Verify that the chafing dish is properly seated on the heating element.
- Adjust the temperature settings as needed.

## 8. Disposal

- Dispose of the appliance in accordance with local regulations regarding electronic waste.
- Do not dispose of in regular household waste.

- Contact your local waste disposal authority for guidance on proper recycling methods.

#### 9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Heating for Chafing Dish O 13.8 cm 0.5 kW EHCDBZ13. We wish you great success with your culinary endeavors!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Elektrische Heizung für Chafing Dish Ø 13,8 cm - 0,5 kW

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Elektrische Heizung für Chafing Dish entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für gastronomische Anwendungen und sorgt dafür, dass Ihre Speisen stets warm und einladend bleiben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die sichere und effektive Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbedingungen: Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Vermeiden Sie die Verwendung in feuchten oder nassen Umgebungen.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Stromquelle mit den Spezifikationen des Geräts übereinstimmt.
- Betrieb: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
- Hitzeentwicklung: Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht mit bloßen Händen.
- Reparaturen: Führen Sie keine Reparaturen am Gerät durch. Wenden Sie sich bei Problemen an den Kundenservice.
- Luftzirkulation: Stellen Sie sicher, dass das Gerät genügend Platz um sich hat, um eine optimale Luftzirkulation zu ermöglichen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Elektrische Heizung für Chafing Dish
- Durchmesser: Ø 13,8 cm
- Leistung: 0,5 kW
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Gewicht: 1,5 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie den Inhalt auf Beschädigungen.
2. Aufstellungsort: Wählen Sie einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund, der ausreichend Platz bietet.
3. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose keine Überlastung hat.
4. Vorbereitung: Platzieren Sie den Chafing Dish auf der Heizung und füllen Sie ihn mit den gewünschten Speisen.
5. Ein-/Ausschalten: Schalten Sie die Heizung ein, um die Temperatur zu regulieren.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den vorgesehenen Schalter ein.
- Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an. Überwachen Sie die Speisen, um zu verhindern, dass sie überhitzen oder austrocknen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Vermeidung von Kratzern: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Abnutzung oder Beschädigungen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromquelle angeschlossen ist.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur richtig eingestellt ist und das Gerät nicht überlastet ist.
- Überhitzung: Überprüfen Sie die Belüftung. Lassen Sie das Gerät für eine Weile abkühlen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entsorgen Sie das Produkt nicht im Hausmüll. Informieren Sie sich über geeignete Recyclingstellen.

## 9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anliegen haben, erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für die Nutzung unserer Elektrischen Heizung für Chafing Dish.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Elektrische Verwarming voor Chafing Dish - Ø 13,8 cm - 0,5 kW (EHCDBZ13)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de elektrische verwarming voor chafing dish. Dit product is ontworpen om voedsel warm te houden en is ideaal voor gebruik bij buffets en catering. De elektrische verwarming garandeert een constante temperatuur en zorgt ervoor dat uw gerechten op de juiste temperatuur blijven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van het stroomnet is verwijderd voordat u het aansluit of schoonmaakt.
- Dit product is alleen bedoeld voor binnengebruik. Gebruik het niet in een vochtige omgeving.
- Plaats het apparaat nooit op een onveilige of onstabiele ondergrond.
- Gebruik geen verzwakte of beschadigde elektriciteitskabels.
- Het apparaat kan warme oppervlakken bevatten; raak deze niet aan tijdens of na gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer deze in gebruik is.
- Gebruik geen chemische of schurende middelen voor schoonmaakdoeleinden.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 13,8 cm
- Vermogen: 0,5 kW
- Voltage: 220V-240V
- Afmetingen (L x B x H): 14 x 14 x 7 cm
- Gewicht: 1 kg
- Materiaal: Roestvrij staal met verwarmingselement

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de elektrische verwarming op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten op een stopcontact dat geschikt is voor de spanning (220V-240V).
- Plaats de chafing dish op de verwarming, zorg ervoor dat deze stabiel staat.
- Stel de temperatuur in volgens uw behoeften met behulp van de bedieningsknoppen of thermostaat.

## 5. Gebruik

- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
- Zet de verwarming aan en stel de gewenste temperatuur in.
- Plaats uw chafing dish met voedsel op de verwarming.
- Controleer regelmatig de temperatuur van het voedsel om ervoor te zorgen dat deze op peil blijft.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en milde zeep om het oppervlak te reinigen.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of agressieve chemische schoonmaakmiddelen.
- Laat het apparaat volledig drogen voordat u het opnieuw aansluit.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
- Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Probleem: Voedsel wordt niet warm.
- Oplossing: Controleer of de temperatuurinstelling correct is en of het apparaat voldoende tijd heeft gehad om op te warmen.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
- Oplossing: Controleer of er geen voedselresten op de verwarmingsspiraal zitten en neem contact op met de klantenservice indien nodig.

## 8. Afvoer

- Dit product bevat geen gevaarlijke materialen. Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten.
- Zorg ervoor dat het apparaat en alle accessoires zijn schoongemaakt voordat u het weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Calentador Eléctrico para Plato Caliente O 13,8 cm 0,5 kW EHCDBZ13

## 1. Información General

El calentador eléctrico para plato caliente EHCDBZ13 está diseñado para proporcionar una solución eficaz para mantener la temperatura de los alimentos en buffets y eventos. Este dispositivo es adecuado tanto para uso profesional como doméstico, garantizando una experiencia gastronómica óptima.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:
  - No utilizar el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
  - Mantenga el calentador alejado de materiales inflamables y fuentes de agua.
  - El aparato solo debe ser utilizado por adultos.
  - No tocar la superficie caliente durante su funcionamiento.
- Uso Adecuado:
  - Este aparato está diseñado exclusivamente para mantener caliente la comida.
  - No usar para otros propósitos.
- Precauciones eléctricas:
  - Asegúrese de que la tensión del suministro eléctrico coincida con la especificada en el aparato.
  - Desconectar el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso.
  - No sumergir en agua ni utilizar en exteriores a menos que esté especificado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Potencia: 0,5 kW
- Diámetro: 13,8 cm
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Peso: 1,5 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Pasos de Instalación:
  1. Retire el calentador de la caja y verifica que todas las piezas estén presentes.
  2. Coloque el calentador en una superficie plana y resistente al calor.
  3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
  4. Asegúrese de que la toma de corriente y el cable no tengan daños visibles.
  5. Coloque el plato caliente sobre la base del calentador.

## 5. Operación

- Instrucciones de Uso:
  1. Conecte el calentador a la corriente eléctrica.
  2. Encienda el calentador utilizando el interruptor correspondiente.
  3. Coloque los alimentos en el plato caliente y ajuste la temperatura según necesidad.
  4. Mantenga vigilados los alimentos mientras se calientan.
  5. Apague el dispositivo cuando ya no sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Mantenimiento Regular:
  - Desconecte el calentador antes de limpiar.
  - Limpie la superficie del calentador con un paño suave y húmedo.
  - No use esponjas abrasivas ni productos químicos fuertes que puedan dañar el material.
- Almacenamiento:
  - Asegúrese de que el calentador esté completamente seco antes de guardarlo.
  - Almacene en un lugar fresco y seco.

## 7. Solución de Problemas

- El calentador no enciende:
  - Verifique la conexión a la toma de corriente.
  - Asegúrese de que el interruptor esté en la posición de "encendido".
- Los alimentos no se calientan adecuadamente:
  - Asegúrese de que el plato caliente esté correctamente posicionado.
  - Verifique la configuración de temperatura.

## 8. Eliminación

- Instrucciones de Descarte:
  - No tire el dispositivo en la basura normal.
  - Siga las normativas locales para la eliminación de electrodomésticos.
  - Lleve el aparato a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, comuníquese con nuestro servicio al cliente:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Réchaud Électrique pour Plat de Service Ø 13,8 cm 0,5 kW

## 1. Informations Générales

Ce réchaud électrique est conçu pour maintenir vos plats au chaud lors d'événements et de services. Avec sa capacité de 0,5 kW, il est idéal pour les buffets, les banquets et d'autres occasions de service alimentaire.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme: Veuillez lire ce manuel avant l'utilisation. Le produit doit être utilisé uniquement à l'intérieur dans un environnement sec.
- Électricité: Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise conforme aux normes locales et que l'alimentation est adéquate.
- Chauffage: Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. L'appareil peut devenir très chaud et entraîner des brûlures.
- Enfants et Animaux: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques pour éviter tout accident.
- Dommages: Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou présente des signes de dysfonctionnement.
- Ventilation: Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil pendant l'utilisation pour éviter la surchauffe.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Réchaud Électrique pour Plat de Service
- Dimensions: Ø 13,8 cm
- Puissance: 0,5 kW
- Alimentation: 220-240 V
- Matériaux: Acier inoxydable durable
- Usage: Intérieur uniquement

## 4. Configuration et Installation

1. Emplacement: Choisissez un emplacement approprié sur une surface plane et stable.
2. Prise de courant: Assurez-vous que la prise est à proximité et que l'alimentation est correcte.
3. Montage: Placez le réchaud sur la surface choisie.
4. Branchement: Branchez le câble d'alimentation dans la prise électrique.
5. Préparation: Remplissez le plat de service avec les aliments à réchauffer.

## 5. Fonctionnement

- Allumer: Appuyez sur l'interrupteur pour allumer l'appareil.
- Réglage de la température: Ajustez le thermostat selon vos besoins.
- Surveillance: Surveillez régulièrement la température des aliments et ajustez si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez: Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyage: Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer la surface. Évitez les produits abrasifs.
- Séchage: Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la prise de courant et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.
- Chauffage insuffisant: Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Fuites électriques: Ne pas utiliser l'appareil et contacter le service d'assistance.

## 8. Élimination

Conformément à la réglementation locale sur les déchets électriques, veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères. Remettez-le à un centre de recyclage agréé pour les appareils électriques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email: [info@gmgastro.com](mailto: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 nostro riscaldatore elettrico per piatti da portata. Questo dispositivo è stato progettato per mantenere i cibi alla temperatura ideale durante eventi e ristorazioni. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il dispositivo solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il prodotto in presenza di acqua o umidità.
- Le parti calde del dispositivo possono causare scottature. Maneggiare con cautela e utilizzare guanti resistenti al calore.
- Non coprire il dispositivo durante l'uso per evitare il surriscaldamento.
- Tenere il prodotto lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Riscaldatore elettrico per piatti da portata

- Diametro: 13.8 cm
- Potenza: 0.5 kW
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Alimentazione: 230V~50Hz

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il riscaldatore dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Posizionare il riscaldatore su una superficie piana e resistente al calore, lontano da oggetti infiammabili.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica compatibile.
4. Accertarsi che il riscaldatore sia stabile prima di aggiungere eventuali piatti.

### 5. Funzionamento

- Accendere il riscaldatore utilizzando l'interruttore di accensione.
- Posizionare il piatto da portata sopra il riscaldatore.
- Regolare la temperatura, se il dispositivo è dotato di un termostato, secondo le vostre esigenze.
- Monitorare il riscaldamento per garantire che il cibo non si riscaldi eccessivamente.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi che possano danneggiare la superficie.
- Assicurarsi che il riscaldatore sia asciutto prima di riporlo.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il riscaldatore non si accende, controllare il collegamento elettrico e la presa.
- Se il dispositivo non riscalda, verificare che sia impostato correttamente e che non ci siano ostruzioni.
- Per ulteriori problemi, contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito conformemente alle normative locali. Non gettare il dispositivo tra i rifiuti domestici. Consultare il proprio comune per le modalità di raccolta e smaltimento corrette.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania