

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: GTY1110

GN Tray 1/1 - 10 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GTY1110

1. General Information

The GTY1110 is a state-of-the-art kitchen appliance designed for both professional and domestic use. It combines advanced technology with user-friendly features to deliver optimal performance in food preparation. Ideal for chefs and cooking enthusiasts, the GTY1110 enhances culinary experiences with efficiency and precision.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage matches the appliance specifications before connecting to a power source. Use a grounded outlet.
- **Usage:** Do not use the appliance for unintended purposes. This may lead to malfunction or injury.
- **Hot Surfaces:** Some parts of the appliance may become hot during operation. Use caution and avoid direct contact.
- **Children:** Keep the appliance out of reach of children. Close supervision is required when in use around children.
- **Cleaning:** Ensure the appliance is unplugged before cleaning. Do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- **Repairs:** Only qualified personnel should perform repairs; do not attempt to repair the appliance yourself.

3. Product Specifications

- Voltage: 230 V
- Power: 1200 W
- Dimensions: 45 cm x 30 cm x 25 cm
- Capacity: 2 liters

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the GTY1110 on a stable, dry, and level surface away from heat sources.
2. **Power Supply:** Ensure the appliance is within reach of a power outlet. The outlet must be properly grounded.
3. **Assembly:** Attach any necessary components as per the included assembly guide. Ensure all connections are secure.
4. **Initial Check:** Before first use, ensure all parts are in place and no packaging materials are left inside or around the appliance.

5. Operation

1. **Power On:** Plug the appliance into a power outlet and switch it on using the power button.
2. **Settings:** Adjust the settings as desired using the control panel. Refer to the specific functions outlined in the additional features section for detailed operations.
3. **Monitoring:** Monitor the appliance during operation to ensure it functions properly.

6. Cleaning and Maintenance

- **Unplug:** Always unplug the appliance before cleaning.
- **Exterior:** Wipe down the exterior with a damp cloth.
- **Interior:** Use a soft sponge and mild detergent for the interior surfaces. Avoid abrasive cleaners.
- **Drying:** Ensure all parts are thoroughly dried before reassembly and storage.
- **Regular Checks:** Periodically check for any wear and replace components as necessary.

7. Troubleshooting

- **Appliance Won't Start:** Check if it is securely plugged in and the power outlet is functioning.
- **Overheating:** Ensure ventilation is not blocked and the appliance is not overloaded.
- **Unusual Noises:** Inspect for foreign objects inside the appliance and ensure all components are securely attached.

8. Disposal

When the GTY1110 reaches the end of its life, dispose of it according to local regulations. Do not dispose of electrical appliances in the regular waste bin. Please recycle where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/1 - 10 mm (GTY1110)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter 1/1 - 10 mm entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Qualitätsstandards zu erfüllen und ist ideal für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Behälter ausschließlich im dafür vorgesehenen Rahmen.
- Schützen Sie den Behälter vor extremen Temperaturschwankungen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die den Behälter beschädigen können.
- Handhaben Sie den Behälter vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Behälter nicht im direkten Sonnenlicht stehen, um Verfärbungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um hygienische Standards zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GN-Behälter 1/1 - 10 mm (GTY1110)
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 10 mm
- Kapazität: 10 Liter
- Temperaturbereich: -20°C bis +70°C
- Reinigung: Spülmaschinenfest
- Farbbeschichtung: Edelstahl Finish

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Behälter auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
3. Bei Bedarf den Behälter mit weiteren GN-Behältern stapeln, um Platz zu sparen.
4. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Hitzequellen während der Installation.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln, die für die Lagerung oder Zubereitung geeignet sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Inhalt hygienisch ist und der Behälter richtig verschlossen bleibt.
- Überwachen Sie die Temperatur des Inhalts regelmäßig, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Bei starken Verschmutzungen können Sie auch einen nicht scheuernden Reiniger verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig trocken ist, bevor Sie ihn lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf mögliche Beschädigungen und ersetzen Sie den Behälter bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Behälter Risse aufweist: Überprüfen Sie den Gebrauch und die Pflege, um zukünftige Schäden zu vermeiden.
- Wenn der Behälter nicht abgetrocknet ist: Lassen Sie ihn an einem gut belüfteten Ort stehen.
- Bei Anzeichen von Korrosion: Stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig gereinigt und gelagert wird.

8. Entsorgung

Bitte führen Sie den Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung ab.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-tray 1/1-10 mm GTY1110

1. Algemene informatie

De GN-tray 1/1-10 mm GTY1110 is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voedingsindustrie. Deze tray biedt een efficiënte en veilige oplossing voor het bewaren en serveren van voedsel. Deze tray is gemaakt van hoogwaardige materialen en voldoet aan alle relevante regelgeving voor voedselveiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tray alleen voor het beoogde doel en volgens deze handleiding.
- Bij het hanteren van de tray, wees voorzichtig met scherpe randen.
- Houd de tray buiten het bereik van kinderen wanneer deze wordt gebruikt.
- Gebruik de tray niet bij temperaturen die buiten de aanbevolen specificaties vallen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en gebruik de tray niet als deze defect is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530 mm x 325 mm
- Hoogte: 10 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik in combinaties met andere GN-systemen
- Temperatuurbestendigheid: Van -40°C tot +300°C
- Voltagelamp: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Installatie en opstelling

1. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is.
2. Plaats de GN-tray op een stabiele en vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de tray niet in direct contact komt met warmtebronnen of voortdurend natte oppervlakken.
4. Indien nodig, gebruik een thermometer om de temperatuur in de buurt van de tray te controleren.

5. Gebruik

- Gebruik de tray voor het serveren of bewaren van voedsel in de juiste temperatuurzones.
- Bij gebruik in een oven of magnetron, zorg ervoor dat de tray geschikt is voor deze toepassingen.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen bij het reinigen om krassen te voorkomen.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de tray na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende sponzen of chemische reinigingsmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de tray grondig af na het reinigen om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de tray op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tray is vervormd of beschadigd.
Oplossing: Controleer de tray op omstandigheden met hoge temperaturen en zorg ervoor dat deze niet onjuist is opgeslagen.
- Probleem: Voedsel plakt aan de tray.
Oplossing: Zorg voor voldoende vet of olie bij het bereiden van voedsel of gebruik een anti-aanbak oplossing.

8. Afvoer

- De GN-tray is recyclebaar. Wanneer de tray niet meer gebruikt kan worden, bepaal dan de recyclebare materialen.
- Gooi de tray nooit in het gewone huisvuil maar lever deze in bij een erkend recyclepunt.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen over dit product? Neem dan contact op via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja GN 1/1 10 mm

1. Información General

La bandeja GN 1/1 de 10 mm de GGM Gastro es ideal para la presentación y conservación de alimentos. Diseñada para uso profesional en restaurantes, hoteles y catering, esta bandeja garantiza una calidad duradera y versatilidad en la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto está diseñado exclusivamente para uso en cocina comercial. No utilizar para fines no relacionados.
- **Manipulación:** Manipule con cuidado, especialmente cuando esté caliente. Use guantes de protección si es necesario.
- **Limpieza:** Asegúrese de desconectar la bandeja de cualquier fuente de calor antes de limpiarla. No use productos químicos agresivos.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.
- **Inspección:** Verifique regularmente el estado de la bandeja para asegurarse de que no haya daños que puedan afectar su uso seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 530 x 325 mm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Profundidad:** 10 mm
- **Aptitud para lavavajillas:** Sí
- **Resistencia a temperaturas:** Soporta temperaturas de -40 °C a +300 °C
- **Aplicaciones:** Ideal para mantener, transportar y servir alimentos.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la bandeja de su embalaje y asegúrese de que no esté dañada.
2. Coloque la bandeja sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia.
4. Para su uso, inserte la bandeja en el equipo de cocina adecuado (horno, estufa, etc.).
5. Si se utiliza para mantener alimentos calientes, ajuste la temperatura del equipo según las necesidades del servicio.

5. Operación

- Para utilizar la bandeja, colóquela en el equipo de cocina necesario.
- Asegúrese de que la comida esté distribuida uniformemente para garantizar una cocción o calentamiento óptimos.
- Monitoree el tiempo de cocción y la temperatura para asegurar que los alimentos se mantengan en condiciones adecuadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enjuague la bandeja con agua tibia después de su uso.
- Lave con detergente suave y una esponja. Evite materiales abrasivos.
- Se puede colocar en el lavavajillas para una limpieza más profunda.
- Almacene la bandeja en un lugar seco después de limpiarla completamente.

7. Solución de Problemas

- **Desperfectos:** Si la bandeja presenta deformaciones o daños visibles, no la use y contáctenos.
- **Dificultad en el uso:** Asegúrese de seguir las instrucciones de operación correctamente. Consulte la sección de contacto si necesita más asistencia.

8. Eliminación

- La bandeja está fabricada principalmente de acero inoxidable y puede ser reciclada.
- Para desecharla, llévela a un centro de reciclaje apropiado o a un lugar designado para la eliminación de metales.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le bac GN 1/1 10 mm - GY1110

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le bac GN 1/1 10 mm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour être utilisé dans les cuisines professionnelles et commerciales. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte: Utilisez le bac uniquement pour le stockage, la préparation et le service des aliments conformément aux réglementations sur la sécurité alimentaire.
- Manipulation: Soyez prudent lors de la manipulation du bac lorsque celui-ci est chaud. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Tamponnages: Évitez de placer des produits lourds sur le bac pour éviter toute déformation.
- Rangement: Ne placez pas le bac dans des endroits humides ou exposés à des températures extrêmes.
- Nettoyage: Utilisez des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager la surface.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: GY1110
- Type: Bac GN 1/1
- Dimension: 530 x 325 mm
- Profondeur: 10 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Température de résistance: -40°C à + 300°C
- Compatible avec: Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Choisissez un endroit sec et propre pour le stockage.
2. Vérification: Inspectez le produit pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Placement: Placez le bac sur une surface plate et stable.
4. Utilisation avec des appareils: Assurez-vous que le bac est compatible avec les équipements de cuisson si utilisé dans un four ou un réfrigérateur.

5. Fonctionnement

- Utilisez le bac GN pour stocker, transporter ou servir des aliments chauds ou froids.
- Ne dépassez pas la limite de capacité du bac pour éviter les déversements.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage: Lavez le bac après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Séchage: Séchez avec un chiffon doux pour éviter les traces d'eau.
- Désinfection: Utilisez un désinfectant alimentaire approuvé pour assurer une sécurité maximale.

7. Dépannage

- Déformation: Si le bac est déformé, vérifiez s'il a été surchargé. Remplacez si nécessaire.
- Taches: Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable.

8. Élimination

- Disposez du bac conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Le matériau est recyclable.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto GN Tray 1/1 10 mm GTY1110

1. Informazioni Generali

Il GN Tray 1/1 10 mm GTY1110 è un vassoio di alta qualità progettato per l'uso in ristoranti, catering e strutture di ristorazione. Realizzato in acciaio inox resistente, offre un'eccellente capacità di resistenza alla corrosione e alla deformazione. È ideale per la preparazione e la presentazione di alimenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Manipolare il prodotto solo con mani asciutte per prevenire scivolamenti.
- Non utilizzare il vassoio su superfici calde o fiamme libere.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive per mantenere l'integrità del vassoio.
- Non sovraccaricare il vassoio oltre le limitazioni raccomandate per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che il vassoio sia completamente asciutto prima della conservazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GTY1110
- Dimensioni: 530 mm x 325 mm (1/1 GN)
- Spessore: 10 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Compatibile con: tutte le cucine professionali e sistemi di server.

4. Installazione e Configurazione

- Pulire la superficie dove si intende posizionare il vassoio.
- Posizionare il vassoio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il vassoio sia impostato lontano da fonti di calore diretto.
- Non utilizzare il vassoio per trattenere liquidi bollenti per lunghi periodi.

5. Operazione

- Utilizzare il vassoio esclusivamente per la preparazione e la conservazione di alimenti.
- Assicurarsi che gli alimenti siano distribuiti uniformemente per evitare sovraccarichi localizzati.
- Utilizzare utensili in plastica o legno per evitare graffi sulla superficie del vassoio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il vassoio a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare bene il vassoio dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente lo stato del vassoio per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si nota che il vassoio si piega, controllare il carico e rimuovere il peso eccessivo.
- In presenza di corrosione, interrompere immediatamente l'uso e seguire le procedure di pulizia e manutenzione.

8. Smaltimento

- Non gettare il vassoio con i rifiuti domestici.
- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sulla gestione dei rifiuti per metalli.
- Riciclare il materiale quando possibile per ridurre l'impatto ambientale.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si prega di conservare questo manuale per riferimento futuro.