

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: GTY2310

GN tray 2 /3 - 10 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Tray 2/3 10 mm

1. General Information

Thank you for choosing the GN Tray 2/3 10 mm by GGM Gastro. This high-quality gastronorm tray is designed for professional kitchens and food service applications, ensuring durability and efficiency in food preparation and storage.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the tray with care to avoid injury. Use appropriate gloves if the tray is extremely hot or cold.
- Child Safety: Keep out of reach of children. The tray contains sharp edges that may pose a risk.
- Heat Resistance: This tray is designed for temperatures ranging from -40°C to +300°C. Avoid exposing to temperatures beyond this range to prevent damage.
- Handling: Use appropriate lifting techniques to avoid back and muscle injuries. Ensure the tray is securely held before placing in or removing from appliances.
- Food Safety: Ensure the tray is thoroughly cleaned before and after use to prevent cross-contamination of food.

3. Product Specifications

- Dimensions: 32.5 x 26.5 x 10 cm
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: -40°C to +300°C
- Capacity: GN 2/3
- Weight: 1.11 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the GN Tray from the packaging. Inspect for any damages or defects before use.
2. Cleaning Before Use: Wash the tray with warm soapy water, rinse, and dry thoroughly.
3. Placement: Place the tray on a flat, stable surface, or inside a compatible gastronorm food storage system.
4. Loading: Ensure the tray is not overloaded. Distribute contents evenly to prevent tipping or spillage.

5. Operation

- Heating: The GN Tray can be used with convection ovens, steam ovens, or for direct heating on stovetops.
- Cooling: Suitable for refrigeration and freezer storage to maintain food safety temperatures.
- Serving: Ideal for buffets and food displays, ensuring an elegant presentation while maintaining food at the correct temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash the tray with warm soapy water. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Deep Cleaning: Periodically, soak the tray in a solution of water and vinegar to remove any persistent stains or odors.
- Storage: Store the tray in a dry place to prevent rusting and ensure longevity.

7. Troubleshooting

- Stains or Discoloration: Use a mixture of baking soda and water to scrub the affected areas.
- Warping or Damage: If warping occurs, do not use the tray. Contact customer support for guidance.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations regarding metal recycling. Ensure the tray is cleaned before disposal to avoid contamination.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 2/3 10 mm (GTY2310)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GN-Behälter 2/3 10 mm (GTY2310) entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für die Gastronomie und für den Transport von Lebensmitteln geeignet. Hergestellt aus hochwertigem Material, bietet der GN-Behälter eine zuverlässige Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Erhitzen: Vor dem Erhitzen im Ofen sicherstellen, dass der Behälter temperaturbeständig ist.
- Chemikalien: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche schädigen könnten.
- Verpackung: Die Verpackung muss von Kindern ferngehalten werden, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.
- Temperaturbereich: Nicht für Temperaturen über 100°C geeignet.
- Kontakt mit Lebensmitteln: Nur mit Lebensmitteln in Kontakt bringen, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GTY2310
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 325 x 265 x 10 mm
- Volumen: 2,5 Liter
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 100°C
- Geeignet für: Spülmaschine und Kühlschrank

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie den GN-Behälter vorsichtig.
2. Überprüfen Sie, ob das Produkt unbeschädigt ist und alle Teile vorhanden sind.
3. Platzieren Sie den GN-Behälter an einem sauberen, stabilen Ort in Ihrer Küche.
4. Wenn der Behälter gestapelt werden soll, achten Sie darauf, dass er stabil auf anderen GN-Behältern sitzt.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den GN-Behälter zur Aufbewahrung, zum Kochen oder zum Servieren von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter beim Erhitzen im Ofen nicht mit Oberflächen in Kontakt kommt, die höhere Temperaturen erzeugen.
- Nutzen Sie den Behälter auch zur Lagerung im Kühlschrank oder Gefrierschrank.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter vor der ersten Verwendung und nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.
- Der Behälter ist spülmaschinenfest, jedoch wird eine manuelle Reinigung empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlerbehebung

- Falls der Behälter verformt ist: Bewahren Sie ihn in einer kühlen Umgebung auf und vermeiden Sie hohe Temperaturen.
- Falls Schmutz oder Reste haften bleiben: Lassen Sie den Behälter über Nacht in Wasser einweichen, bevor Sie ihn reinigen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Mülltrennung. Der GN-Behälter aus Edelstahl kann recyclingfähig sein.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GN Tray 2/3 10 mm GTY2310

1. Algemene Informatie

De GN Tray 2/3 10 mm GTY2310 is een robuuste en veelzijdige gastronorm tray die ideaal is voor het bereiden, serveren en opslaan van voedsel in professionele keukens. Deze tray is ontworpen om aan de hoogste hygiëne- en kwaliteitsnormen te voldoen en is geschikt voor gebruik in ovens en koelingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tray uitsluitend voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Houd de tray buiten het bereik van kinderen.
- Reinig de tray regelmatig om voedselbesmetting te voorkomen.
- Bij gebruik in hoge temperaturen, zorg ervoor dat de tray stabiel en veilig wordt geplaatst.
- Gebruik geen schurende middelen of agressieve chemicaliën voor reiniging om schade aan de coating te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: GTY2310
- Afmetingen: 35 x 22,5 cm (2/3 GN)
- Hoogte: 10 mm
- Materiaal: RVS 18/10
- Geschikt voor temperaturen van -40°C tot +300°C
- Capaciteit: Geschikt voor ingrediënten en bereidingen tot 2,2 liter
- Gewicht: 800 g

4. Installatie en Setup

1. Plaats de GN Tray op een geschikte ondergrond, zoals een tafel of een werkblad.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond vlak en stabiel is om ongevallen en spillage te voorkomen.
3. Controleer voor gebruik of de tray vrij is van beschadigingen.

5. Bedieningsinstructies

- Laad de tray met de gewenste ingrediënten of bereidingen.
- Plaats de tray in de vriezer, oven of koelruimte afhankelijk van uw behoeften.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het verwijderen van de tray uit hete omgevingen.
- Voor het serveren, haal de tray uit de koeling of oven en presenteer het gerecht op een geschikt oppervlak.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de tray afkoelen voordat u deze reinigt.
- Spoel de tray af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen.
- Droog de tray grondig na schoonmaken om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De tray is vervormd.
Oplossing: Controleer de temperatuurseisen en vermijd extreme hitte of kou.
- Probleem: Er zijn vlekken die moeilijk te verwijderen zijn.
Oplossing: Probeer een mengsel van azijn en water voor moeilijk te verwijderen vlekken.
- Probleem: De tray roest of corrodeert.
Oplossing: Zorg voor een goede droging en vermijd langdurig contact met water.

8. Afvoer

- De GN Tray is recyclebaar.
- Verwijder eventuele voedselresten en maak de tray schoon voordat u deze weggooit.
- Plaats de tray in de daarvoor bestemde recyclecontainer, rekening houdend met de lokale regelgeving.

9. Contact

Voor vragen of verdere informatie kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja GN 2/3 10 mm GTY2310

1. Información General

Gracias por elegir la Bandeja GN 2/3 10 mm GTY2310 de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una solución eficiente y duradera para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Su construcción y diseño aseguran que cumplirá con los estándares exigidos en la industria de la gastronomía.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es exclusivamente para uso en entornos de cocina y almacenamiento de alimentos. No utilice la bandeja para otros fines no relacionados.
- Manipulación: Maneje la bandeja con cuidado. Utilice guantes si es necesario para evitar lesiones por bordes afilados.
- Limpieza y Mantenimiento: Asegúrese de que la bandeja esté apagada y desconectada de cualquier fuente de calor antes de limpiarla.
- Almacenamiento: Guarde la bandeja en un lugar seco y limpio, evitando la exposición directa a la luz solar y a temperaturas extremas.
- Supervisión: No deje la bandeja desatendida cuando esté en uso, especialmente si hay niños cerca.

3. Resumen del producto y especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 2/3 GN
- Profundidad: 10 mm
- Temperatura de uso: Hasta 120 °C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Peso: 0.5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire la bandeja de su embalaje y verifique que no haya daño.
2. Lave la bandeja con agua caliente y jabón antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Coloque la bandeja en su lugar deseado, asegurando que esté nivelada y estable.
4. Si es necesario, utilice un soporte adecuado para la bandeja para mayor estabilidad.

5. Operación

Para utilizar la bandeja, simplemente coloque los alimentos o ingredientes deseados dentro de ella. Asegúrese de no sobrecargarla para evitar derrames o accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la bandeja a mano o, si es seguro, colóquela en el lavavajillas.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Después de la limpieza, seque completamente la bandeja antes de almacenarla para prevenir la oxidación.

7. Solución de Problemas

- La bandeja se deforma: Verifique que no haya sido expuesta a cambios extremos de temperatura.
- Dificultad para limpiar manchas persistentes: Use bicarbonato de sodio y agua para crear una pasta suave, aplíquelo y deje reposar antes de enjuagar.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales. Asegúrese de que se realice de manera que cumpla con las normativas ambientales.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Bac GN 2/3 10 mm GTY2310

1. Informations Générales

Le Bac GN 2/3 10 mm GTY2310 est un produit de haute qualité conçu pour un usage professionnel dans le secteur de la gastronomie. Il est idéal pour le stockage, la préparation et le service des aliments.

2. Informations de Sécurité

Pour garantir une utilisation sécurisée de ce produit, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Utilisation appropriée : Le bac est destiné à une utilisation dans des environnements de cuisine professionnelle. Ne pas utiliser pour des applications non recommandées.
- Température : Ne pas exposer le bac à des températures extrêmes au-delà de la plage spécifiée.
- Manipulation : Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de ce produit pour éviter les blessures.
- Surveillance : Toujours surveiller les aliments stockés, en particulier dans les zones à risque de contamination.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs pour nettoyer le bac, car cela pourrait l'endommager.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type de produit : Bac GN
- Dimensions : 325 x 265 x 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Adapté pour le stockage de divers aliments
- Certification : Conforme aux normes de sécurité en vigueur en Europe

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le bac de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Emplacement : Placez le bac sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Assurez-vous que : Le bac est facilement accessible et bien ventilé.
4. Utilisation de supports : Si nécessaire, utilisez des supports pour maintenir le bac au niveau souhaité.

5. Fonctionnement

- Remplissage : Évitez de surcharger le bac pour assurer une circulation d'air adéquate.
- Température : Maintenez les aliments à la température recommandée pour éviter tout risque de contamination.

6. Nettoyage et Entretien

- Fréquence : Nettoyez le bac après chaque utilisation.
- Méthode : Laver avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincer à l'eau claire.
- Séchage : Séchez avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec le bac, veuillez vérifier les éléments suivants :

- Aucune déformation visible du matériau.
- Pas de fuites ou de fissures.
- Vérifiez la température des aliments stockés.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination. Le bac en acier inoxydable peut être recyclé. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: GN Tray 2/3 10 mm (GTY2310)

1. Informazioni Generali

Il GN Tray 2/3 10 mm (GTY2310) è un vassoio di alta qualità progettato per soddisfare le esigenze professionali della ristorazione. Realizzato in acciaio inossidabile resistente, è ideale per la conservazione e la presentazione di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per lo scopo previsto.
- Non utilizzare in forno a microonde.
- Durante la manipolazione del vassoio, indossare sempre guanti da cucina per evitare ustioni.
- Evitare di lasciare il vassoio esposto a fonti di calore prolungate.
- Tenere il prodotto lontano da bambini per prevenire infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione: 35 x 20 cm
- Altezza: 1,0 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Capacità di resistenza alla temperatura: da -20°C a +300°C
- Facile da pulire e resistente alla corrosione

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il vassoio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il vassoio sia asciutto e privo di polvere prima dell'uso.
- Non sovraccaricare il vassoio oltre il limite di peso raccomandato.

5. Operazione

- Utilizzare teli o contenitori per la conservazione degli alimenti prima di posizionarli sul vassoio.
- Il vassoio è adatto per l'uso in frigorifero e può essere utilizzato per la presentazione di piatti caldi.
- Seguire sempre le linee guida di igiene alimentare durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il vassoio con acqua calda e sapone, evitando l'uso di pagliette abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di macchie.
- Conservare in un luogo asciutto per prolungarne la durata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano ruggine o scolorimento, pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- In caso di danni fisici, cessare l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il vassoio secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Non gettare il prodotto nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania