

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: STK13-2

The bars (1/3 GN) 325 x 20 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: The Bars 1/3 GN 325 x 20 mm

1. General Information

Thank you for choosing The Bars 1/3 GN 325 x 20 mm. This product is designed for optimal performance in professional kitchen environments. Ensure you read all instructions carefully before initial use to maximize safety and performance.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure to operate the product as intended. Use only for its intended purpose. Regularly inspect for signs of wear or damage.
- Handling: Always handle the product with care. Use appropriate gloves when handling to avoid cuts or injuries.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight. Ensure it is kept out of reach of children.
- Cleaning: Follow the cleaning and maintenance guidelines provided in this manual to ensure longevity and safety of the product.
- Pressure & Heat: Avoid exposing the product to extremely high temperatures or pressure. Use according to manufacturer specifications.
- Compatibility: Ensure compatibility with other kitchen equipment to prevent malfunction or hazards.

3. Product Specifications

- Product dimensions: 325 mm x 20 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: 0.05 kg per unit
- Suitable for: 1/3 GN (Gastronorm) configurations
- Heat resistance: Up to 300°C

4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Remove The Bars from the packaging, ensuring no items are left inside.
2. Inspect for Damage: Check the product for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Installation Location: Select a clean, flat surface that is stable and can support the weight and size of the bars.
4. Placement: Lightly place The Bars onto the desired setup (e.g., gastronorm container). Ensure they fit securely and are level.

5. Operation

- Place The Bars in the designated location within the kitchen setup.
- Use as per the cooking and serving specifications of your kitchen operations.
- Ensure proper handling when removing or adjusting during operation to avoid burns.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash with warm soapy water and a soft cloth. Rinse with clean water and dry thoroughly.
- Sanitizing: Periodically sanitize by soaking in a mild disinfectant solution, then rinse and dry.
- Storage: Store properly after cleaning to prevent scratches and damage.
- Regular Checks: Inspect regularly for wear or signs of rust. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Product does not fit in the GN container.
 - Solution: Verify dimensions of the container and ensure it is a 1/3 GN size.
- Issue: Material shows signs of rust.
 - Solution: Inspect storage conditions and ensure proper cleaning methods are followed. Replace if necessary.

8. Disposal

Always dispose of the product in accordance with local regulations. When disposing, ensure that materials are recycled where possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Der Bars 1/3 GN 325 x 20 mm Stk13

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Der Bars 1/3 GN 325 x 20 mm Stk13. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Standards in der Gastronomie zu erfüllen und Ihnen eine optimale Nutzung zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Anforderungen Ihres Produkts zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck und halten Sie sich an die Anweisungen in diesem Handbuch.
- Materialien: Das Produkt besteht aus hochwertigen, lebensmittelechten Materialien, die BPA-frei sind.
- Temperaturgrenzen: Achten Sie darauf, das Produkt nicht über die maximalen Temperaturgrenzen hinaus zu verwenden, um Verformungen oder andere Schäden zu vermeiden.
- Benutzung: Halten Sie das Produkt von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe, wenn das Produkt mit hohen Temperaturen in Kontakt kommt.
- Lagerung: Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
- Reinigung: Vor der Reinigung das Produkt komplett abkühlen lassen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die das Produkt beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Der Bars 1/3 GN 325 x 20 mm
- Abmessungen: 325 x 20 mm
- Material: Edelstahl
- Kapazität: 1/3 GN (Gastronorm)
- Pflegehinweise: Spülmaschinenfest
- Geeignet für: Professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen vor der Verwendung.
- Platzieren Sie das Produkt sicher auf einer stabilen, ebenen Oberfläche oder in einem geeigneten Gastro-Container.
- Wenn das Produkt eine Isolierung hat, stellen Sie sicher, dass diese korrekt angebracht ist, um die Isolationsfähigkeit zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Produkt entsprechend der empfohlenen Anwendung.
- Füllen Sie das Produkt nicht über die empfohlene Kapazität hinaus.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur und Qualität der gelagerten Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Spülen Sie das Produkt gründlich ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Verschmutzungen und führen Sie gegebenenfalls eine gründliche Reinigung durch.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Produkt leitet Wärme schlecht
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Produkt ordnungsgemäß gereinigt und in gutem Zustand ist.
- Problem: Verformungen sichtbar
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Produkt hohen Temperaturen oder unsachgemäßer Handhabung ausgesetzt war.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Abfallentsorgungsvorschriften Ihrer Region.
- Das Edelstahlmaterial kann recycelt werden. Trennen Sie es von anderen Abfällen vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Bars 1/3 GN (325 x 20 mm). Dit product is ontworpen om u te helpen bij het efficiënt serveren van voedsel in professionele omgevingen. Volg deze handleiding nauwkeurig op voor een veilige en effectieve gebruikservaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik in commerciële keukens.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Gebruik alleen de aanbevolen accessoires en bestanddelen om schade of letsel te voorkomen.
- Bij controle van het apparaat op beschadigingen, stop het gebruik onmiddellijk bij aantoonbare defecten.
- Houd elektrische delen van het apparaat weg van water en andere vloeistoffen om kortsluiting te voorkomen.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 20 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 1000 W
- Capaciteit: Geschikt voor 1/3 GN-container
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 2 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats het product op een stevige en vlakke ondergrond.
2. Sluit het apparaat aan op een geschikte stroombron met de juiste voltage.
3. Zorg ervoor dat de omgeving goed geventileerd is en dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is.
4. Controleer op juiste aansluiting en bevestig alle onderdelen zoals voorgeschreven in de technische specificaties.
5. Voer een visuele inspectie uit om te zorgen dat er geen losse onderdelen zijn voor het in gebruik nemen.

5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
3. Laat het apparaat opwarmen tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
4. Plaats de GN-container in het apparaat en begin met het serveren van voedsel.
5. Controleer regelmatig de temperatuur en zorg ervoor dat deze binnen veilige limieten blijft.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep voor het schoonmaken van oppervlakken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de kabel en stekker op slijtage of schade.
- Voer een grondige reiniging uit na gebruik, vooral na het bereiden van etenswaren met sterkere geuren of kleuren.

7. Probleemoplossing

Probleem: Apparaat gaat niet aan.

Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten. Controleer de stroomvoorziening.

Probleem: Onvoldoende verwarming.

Oplossing: Controleer of de temperatuurregelaar correct is ingesteld.

Controleer op eventuele obstakels die de luchtstroom kunnen blokkeren.

Probleem: Vreemde geluiden of rook.

Oplossing: Zet het apparaat onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Bij de afvoer van dit product, zorg ervoor dat het wordt gerecycled in overeenstemming met de lokale wetgeving. Gooi elektrische onderdelen nooit bij het huisvuil. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor de juiste procedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw vertrouwen in GGM Gastro. Wij wensen u veel plezier met uw product!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Barra GN 1/3 - 325 x 20 mm

1. Información General

La barra GN 1/3 de GGM Gastro es un componente esencial para la organización y almacenamiento eficiente de alimentos en cocinas comerciales. Este producto está diseñado para cumplir con los estándares más altos de calidad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para el almacenamiento de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Temperaturas Extremas: Evite exposiciones prolongadas a temperaturas extremas. No coloque la barra en un horno o microondas.
- Manipulación: Maneje con cuidado para evitar cortes o lesiones. Use guantes si es necesario.
- Limpieza: Asegúrese de que la barra esté desconectada de cualquier fuente de calor antes de limpiarla.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco para evitar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325 x 20 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Apta para uso en entornos de alta demanda
- Compatibilidad: Compatible con sistemas de almacenamiento GN
- Resistencia: Alta resistencia a la corrosión y al desgaste

4. Configuración e Instalación

1. Revisión: Verifique que la barra GN esté libre de daños o imperfecciones.
2. Dilucidar el Espacio: Asegúrese de que el área de almacenamiento esté limpia y seca.
3. Colocación: Coloque la barra en la posición deseada dentro de su unidad GN.
4. Seguridad: Asegúrese de que la barra esté nivelada y estable, evitando cualquier inclinación que pueda comprometer la seguridad.

5. Funcionamiento

Utilice la barra GN para almacenar ingredientes, platos o artículos de cocina de manera eficiente. Las dimensiones son ideales para maximizar el espacio en refrigeradores, congeladores o estaciones de trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Lave con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Desinfección: Desinfecte periódicamente con una solución adecuada para garantizar la seguridad alimentaria.
- Secado: Séquela completamente antes de guardarla para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Deformaciones: Si la barra se deforma, verifique que no esté expuesta a temperaturas extremas o a una carga excesiva.
- Ruidos: En caso de ruidos al manipular, asegúrese de que no haya residuos o elementos extraños adheridos.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de metales. Consulte con su autoridad local para el modo adecuado de eliminación.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Bars 1/3 GN (325 x 20 mm)

1. Informations générales

Le Bars 1/3 GN est un produit innovant conçu pour optimiser le stockage et la présentation des aliments dans diverses configurations de cuisine. Fabriqué selon des normes de qualité élevées, il est destiné aux professionnels de la restauration et aux établissements alimentaires.

2. Informations de sécurité

- Veuillez lire ce manuel entièrement avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser ou laisser l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- Ne pas immerger dans l'eau ou d'autres liquides.
- Utiliser uniquement avec les accessoires recommandés par le fabricant.
- En cas de dommages au produit, cessez immédiatement son utilisation et contactez le service client.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Bars 1/3 GN
- Dimensions : 325 x 20 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité : Conçu pour s'adapter aux cuisines commerciales standard
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 200 °C

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le produit et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Placez le Bars 1/3 GN sur une surface stable et propre.
3. Veillez à ce qu'il soit à une distance sécurisée des sources de chaleur directe.
4. Si nécessaire, fixez le produit à l'aide de supports fournis pour plus de stabilité.
5. Assurez-vous que les zones de ventilation ne sont pas obstruées.

5. Fonctionnement

- Le Bars 1/3 GN est prêt à être utilisé après l'installation.
- Pour la mise en température, préchauffez le produit si nécessaire.
- Remplissez le produit avec des aliments en respectant les limites de capacité.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter les rayures.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez le Bars 1/3 GN à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement après le nettoyage pour éviter la formation de rouille.
- Inspectez régulièrement le produit pour détecter toute usure ou dommage.

7. Dépannage

- Problème : Le produit ne chauffe pas.
Solution : Vérifiez l'alimentation électrique et assurez-vous que le produit est correctement branché.
- Problème : Les aliments collent au produit.
Solution : Assurez-vous que le produit est bien préchauffé avant d'ajouter des aliments.
- Problème : Dommages visibles.
Solution : Cessez d'utiliser le produit et contactez le service client.

8. Élimination

- Éliminez le produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Renseignez-vous sur les centres de recyclage appropriés pour les matériaux métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: The Bars 1/3 GN 325 x 20 mm STK13

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il prodotto The Bars 1/3 GN 325 x 20 mm STK13 di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti nel settore della ristorazione. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare il prodotto esclusivamente per scopi di ristorazione.
- Rischi elettrici: Evitare il contatto con superfici bagnate durante l'uso.
- Rischi chimici: Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Rischi meccanici: Maneggiare con attenzione per evitare lesioni.
- Child Safety: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Eseguire controlli regolari per garantire il corretto funzionamento.
- Emergenza: In caso di malfunzionamento o qualsiasi problema, contattare immediatamente il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: GGM Gastro
- Codice Prodotto: STK13
- Dimensioni: 325 x 20 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Peso: [specificare il peso se disponibile]
- Capacità: 1/3 GN

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile.
2. Se si utilizza il prodotto in combinazione con altri utensili o attrezzature, assicurarsi che siano compatibili.
3. Verificare che il prodotto sia pulito prima dell'uso.
4. Non sovraccaricare il prodotto oltre le specifiche fornite per evitare danneggiamenti.

5. Operazione

Utilizzare il prodotto per contenere e servire cibi nei ristoranti o nelle attività di catering. Assicurarsi di seguire le normative igieniche relative alla manipolazione degli alimenti durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Per rimuovere macchie ostinate, utilizzare una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o chimici aggressivi.
- Asciugare completamente il prodotto dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Macchie sul prodotto.
Soluzione: Pulire con una spugna morbida e acqua calda.
- Problema: Danni visibili.
Soluzione: Contattare il servizio assistenza e non utilizzare il prodotto fino a quando non è stato riparato.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto. Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si prega di conservare questo manuale per riferimento futuro e per garantire l'utilizzo efficace e sicuro del prodotto.