

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: GBY11100

GN containers 1/1 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 1/1 Depth 100 mm

1. General Information

Welcome to your GN Container 1/1 Depth 100 mm. This product is designed for optimal food storage and organization in professional kitchens. Constructed for durability and user convenience, it is suitable for a variety of culinary applications.

2. Safety Information

- Usage: Ensure that the product is used within its intended purpose. Incorrect usage may pose hazards.
- Temperature: Do not use the container in temperatures exceeding 100°C (212°F) for prolonged periods, which could compromise structural integrity.
- Handling: Always use appropriate personal protective equipment (PPE) when handling hot items. The container may become hot to touch during and after use.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct heat sources.
- Cleaning: Allow the container to cool before cleaning to avoid burns.
- Material Safety: Check for any visible signs of damage or wear before use. Do not use if the container is cracked or deformed.
- Food Safety: Ensure the product is cleaned thoroughly after each use to prevent contamination.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 530 x 325 x 100 mm
- Capacity: 6.5 Liters
- Heat Resistance: Up to 100°C (212°F)
- Compatibility: Suitable for use with standard GN racks and trolleys
- NSF Certified: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the GN container from its packaging.
2. Inspect for any damages or manufacturing defects. Do not use if any are found.
3. Place the container on a flat, clean, and stable surface or in designated GN rack space.
4. Ensure that it is securely positioned to avoid any spills or accidents.
5. The GN container is ready for use once properly positioned.

5. Operation

- Use the GN container to store cooked food, cold dishes, or ingredients.
- For hot food storage, ensure the food is at a safe temperature and that the lid (if applicable) fits securely to retain heat and moisture.
- For cold storage, keep the container in refrigeration to maintain food safety standards.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the GN container with warm, soapy water.
- Use a soft cloth or sponge to avoid scratching the surface.
- Rinse thoroughly with clean water to remove any soap residue.
- If needed, sanitize the container using a recommended food-safe sanitizer.
- Dry the container completely before storing it to prevent rust and corrosion.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is warping.
 - Solution: Check for prolonged exposure to high temperatures. Use within the recommended temperature limits.
- Issue: Food is sticking to sides of the container.
 - Solution: Use non-stick spray or oil before adding food to reduce sticking.
- Issue: Cracks or deformities in the container.
 - Solution: Discontinue use immediately and contact support.

8. Disposal

- Dispose of the GN container in accordance with local waste management regulations.
- As it is made from stainless steel, it can be recycled in authorized recycling facilities.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GN Container 1/1 Depth 100 mm. We appreciate your business and hope you enjoy using our product.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro GN-Behälter 1/1, Tiefe 100 mm (GBY11100)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro GN-Behälters 1/1, Tiefe 100 mm. Dieses Produkt ist ideal für die Lagerung, das Servieren und die Zubereitung von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Lassen Sie den Behälter nicht unbeaufsichtigt, wenn er mit heißen Lebensmitteln gefüllt ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Risse; beschädigte Behälter dürfen nicht verwendet werden.
- Halten Sie den Behälter von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, wie z.B. Handschuhe, beim Umgang mit heißen Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter sicher auf einer stabilen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelnummer: GBY11100
- Abmessungen: 530 x 325 x 100 mm
- Material: Edelstahl
- Tiefe: 100 mm
- Farbe: Silber
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +300 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Backofengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Unpacken: Entfernen Sie den GN-Behälter vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen.
2. Reinigen: Vor dem ersten Gebrauch den Behälter gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
3. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in der Nähe von Kochgeräten oder Kühlbereichen.
4. Füllen: Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht überfüllt wird und genügend Platz für die Luftzirkulation bleibt, um eine gleichmäßige Temperaturregulierung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Der GN-Behälter eignet sich zur Aufbewahrung von Lebensmitteln in Kühlschränken oder Buffets.
- Verwenden Sie den Behälter im Backofen, um Gerichte bei höheren Temperaturen zuzubereiten.
- Beachten Sie die empfohlene Temperaturspanne zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung den Behälter abkühlen lassen.
- Spülen Sie den Behälter mit Wasser und mildem Reinigungsmittel ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Behälter vollständig ab, bevor Sie ihn lagern.
- Regelmäßige Inspektion auf Kratzer oder Abnutzungen wird empfohlen.

7. Fehlersuche

- Sollte der Behälter Anzeichen von Verfärbung oder Rissen aufweisen, stellen Sie seine Verwendung sofort ein und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Bei Problemen mit der Temperaturregulation der Lebensmittel überprüfen Sie die Lagertemperatur des Kühlschranks oder Backofens.

8. Entsorgung

- Der GN-Behälter aus Edelstahl ist recycelbar. Bitte entsorgen Sie ihn gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Entsorgung gereinigt ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GYB11100 GN Container 1/1 Diepte 100 mm

1. Algemene Informatie

De GYB11100 GN Container 1/1 diepte 100 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horecasector. Deze container is ideaal voor het bewaren, plannen en serveren van voedsel. Gemaakt van hoogwaardig materiaal biedt deze GN-container een uitstekende duurzaamheid en hygiëne.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de container niet in de buurt van open vuur of extreme warmtebronnen wordt geplaatst om smelt- of vervormingsrisico te vermijden.
- Gebruik de container uitsluitend voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen; dit omvat het bewaren, koken en serveren van voedsel.
- Controleer regelmatig op schade, zoals scheuren of vervorming. Gebruik de container niet als deze beschadigd is.
- Volg altijd de richtlijnen voor voedselveiligheid bij het omgaan met en opslaan van voedsel.
- Houd de container uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat deze niet kan vallen.

3. Productspecificaties

- Artikelnummer: GYB11100
- Diepte: 100 mm
- Afmetingen: 530 x 325 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Geschikt voor temperaturen van -40°C tot +300°C
- Vaatwasmachinebestendig
- Geschikt voor bovenste of onderste ovens

4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat het werkoppervlak schoon en droog is voordat je de GN-container plaatst.
- Plaats de container voorzichtig op een stabiele ondergrond of in een ROC (Rotisserie oven clock).
- Zorg ervoor dat de container goed in de oven of warmhoudapparaat past zonder schuin te hangen of te wiebelen.
- Volg de richtlijnen van de betreffende apparatuur voor de juiste instellingen en gebruik.

5. Bediening

- Vul de container niet meer dan 3/4 vol om overloop te voorkomen.
- Bij gebruik van ovens en warmhoudapparaten, stel de temperatuur in volgens het recept of de voedselveilige eisen.
- Gebruik geschikte gereedschappen zoals spatels of tangen om voedsel uit de container te halen, om krassen en schade aan de binnenkant te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container grondig na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel en warm water.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.
- Bewaar de container op een droge en schone plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container vervormt bij gebruik.
Oplossing: Controleer of de container niet wordt blootgesteld aan extreme temperatuurschommelingen.
- Probleem: De container lekt.
Oplossing: Controleer op schade of scheuren en vervang indien nodig.

8. Afvoer

- Zorg ervoor dat de container niet in de gewone afvalstroom wordt gegooid als deze niet meer bruikbaar is.
- Volg de lokale richtlijnen voor recycling van metalen en zeldzame materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 1/1 Profundidad 100 mm

1. Información General

Este contenedor GN 1/1 de 100 mm de profundidad es ideal para la conservación y presentación de alimentos. Diseñado para ser apilable, fácil de limpiar y de alta durabilidad, se adapta perfectamente a entornos profesionales de cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este contenedor está diseñado exclusivamente para almacenar y servir alimentos. No utilice para fines distintos.
- Temperatura: Asegúrese de utilizar dentro de los límites de temperatura recomendados (-20°C a 100°C).
- Material: Verifique que el contenedor no tenga daños visibles antes de su uso.
- Manipulación: Utilice guantes al manejar contenedores calientes o fríos para evitar quemaduras o lesiones.
- Limpieza: Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie del contenedor.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GBY11100
- Dimensiones: 530 x 325 x 100 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Aprox. 12 litros
- Resistencia a Temperaturas: De -20°C a 100°C
- Apto para Lavavajillas: Sí
- Compatibilidad: Todos los sistemas de catering y unidades calientes.

4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la superficie donde se colocará el contenedor esté limpia y seca.
- Coloque el contenedor GN en el área deseada, asegurándose de que esté nivelado y estable.
- Para utilizar con otros contenedores, asegúrese de apilarlos correctamente, alineando las lengüetas de soporte para evitar deslizamientos.
- No apile más de 5 contenedores simultáneamente para evitar caídas.

5. Operación

- Cargue el contenedor con los alimentos preparados, asegurándose de no sobrepasar las marcas de llenado recomendadas.
- Para calentar, coloque el contenedor en el horno o en el equipo de calor adecuado.
- Para enfriar, utilice sistemas de refrigeración adecuados y evite cambios bruscos de temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el contenedor con agua caliente y detergente suave.
- Para manchas difíciles, utilice una esponja no abrasiva.
- No utilice limpiadores en aerosol ni productos que contengan cloro.
- Se recomienda secar completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- Fugas o deformaciones: Si el contenedor presenta fugas o deformaciones visibles, retire de inmediato y no lo utilice.
- Dificultad para apilar: Asegúrese de que los contenedores sean del mismo modelo y tamaños compatibles.
- Dificultad para limpiar: Si persisten manchas, pruebe aumentar la temperatura del agua durante la limpieza.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos y reciclaje.
- No arroje a la basura si es posible reciclar.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Conteneurs GN 1/1 - Profondeur 100 mm

1. Informations Générales

Le conteneur GN 1/1 de profondeur 100 mm est conçu pour répondre aux exigences de stockage et de présentation des aliments. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce conteneur est idéal pour la cuisine professionnelle et les environnements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Vérifiez toujours le bon fonctionnement du conteneur avant utilisation.
- Ne pas surcharger le conteneur au-delà de sa capacité de charge maximale.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Gardez le conteneur hors de portée des enfants.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de produits chauds.
- En cas de dommage ou de déformation, cessez l'utilisation immédiatement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions: 530 x 325 x 100 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Capacité: 6,5 litres
- Poids: 1,3 kg
- Compatibilité: Compatible avec les systèmes de stockage GN standard
- Résistance à la température: Convient pour des températures de -40°C à +300°C

4. Installation et Mise en Service

- Retirez le conteneur de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
- Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'il est propre et sec avant utilisation.
- Si d'autres conteneurs GN sont utilisés, empilez-les correctement pour assurer la stabilité.

5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments préparés.
- Pour le transport, utilisez un chariot ou une autre méthode de transport sécurisée.
- Toujours couvrir le conteneur avec un couvercle adapté lorsqu'il est stocké ou transporté pour éviter la contamination.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le conteneur après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Rincez bien et laissez sécher à l'air libre.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Inspectez régulièrement pour détecter des signes d'usure ou de corrosion.

7. Dépannage

- Problème: Dommages visibles sur le conteneur.
Solution: Cesser l'utilisation et remplacer le conteneur.
- Problème: Difficulté à empiler.
Solution: Vérifiez que la taille et la forme des conteneurs sont conformes aux normes GN.

8. Élimination

- Au terme de sa durée de vie, le conteneur en acier inoxydable peut être recyclé.
- Évitez de le jeter dans des déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales pour le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitori GN 1/1 Profondità 100 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto i Contenitori GN 1/1 Profondità 100 mm di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale, offrendo versatilità e funzionalità in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti: il prodotto è progettato per contenere alimenti.
- Assicurarsi che il contenitore non sia danneggiato prima dell'uso.
- Non esporre il contenitore a temperature eccessive oltre la capacità specificata.
- Tenere lontano da fonti di calore diretto.
- Lavarsi le mani prima di manipolare il contenitore e gli alimenti.
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano danneggiare la superficie interna.
- In caso di rottura o scheggiatura, non utilizzare il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

I Contenitori GN 1/1 Profondità 100 mm sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, caratterizzati da eccellenti proprietà di conduzione termica.

Dati Tecnici:

- Dimensioni: 530 x 325 x 100 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 6.5 litri
- Resistenza alle temperature: -40°C a 300°C

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
2. Posizionare i contenitori GN in un'area facilmente accessibile della cucina.
3. Se utilizzati in un sistema di riscaldamento, seguire le istruzioni specifiche del sistema per l'inserimento.
4. Evitare di sovraccaricare i contenitori oltre il limite di capacità.

5. Funzionamento

- Utilizzare i contenitori per la preparazione, la conservazione o la presentazione degli alimenti.
- Assicurarsi che il coperchio sia correttamente sigillato durante la conservazione per evitare contaminazioni.
- Seguire sempre le linee guida relative alla temperatura degli alimenti per garantire la sicurezza alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- I contenitori possono essere lavati in lavastoviglie.
- Utilizzare detersivi non abrasivi per la pulizia a mano.
- Sciacquare bene dopo la pulizia e asciugare con un panno morbido.
- Controllare regolarmente il contenitore per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore non si adatta correttamente alla stazione di lavoro, verificare le dimensioni.
- In caso di ruggine o scolorimento, smettere di utilizzare il contenitore e contattare il servizio clienti.
- Se il contenitore perde durante la conservazione, verificare il coperchio o considerare un contenitore sostitutivo.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'ambiente.
- Contenitori in acciaio inossidabile possono essere riciclati.
- Seguire le normative locali riguardanti il riciclo e lo smaltimento dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania