

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: GBY11150

GN containers 1/1 - Depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/1, Depth 150 mm (Model: GBY11150)

1. General Information

Thank you for choosing the GN Containers 1/1, Depth 150 mm. This product is designed for professional kitchens, offering excellent durability and functionality. It is perfect for storing, cooking, and serving your culinary creations.

2. Safety Information

- Health and Safety: Ensure that the container is always handled with clean hands and maintained in good condition to prevent contamination.
- Food Safety: The GN container is made from food-safe materials. Do not use it for non-food items.
- Thermal Safety: Be cautious when handling hot food items. The container may become hot to the touch when used for heating or cooking. Use appropriate protective gear.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaning agents or sharp objects that could scratch the surface of the GN container.
- Storage Safety: Ensure the container is stored in a safe location where it cannot fall or be knocked over.

3. Product Specifications

- Model: GBY11150
- Dimensions: 530 x 325 x 150 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Capacity: 6.5 liters
- Operating temperature range: -40°C to +300°C
- Dishwasher safe: Yes
- Stackable: Yes

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the GN container from its packaging. Inspect for any damage.
- Placement: Place the GN container on a stable surface to prevent spilling.
- Stacking: If stacking multiple containers, ensure they are aligned correctly to avoid tipping.
- Compatibility Check: Ensure the GN container fits properly with your existing kitchen equipment, such as heat sources and storage solutions.

5. Operation

- Food Preparation: Fill the GN container with food items as required. Ensure that you do not exceed the maximum capacity.
- Heating/Cooking: Place the container in the appropriate heating or cooking appliance as per your requirements. Ensure that the container is suitable for the intended method (oven, steam table, etc.).
- Serving: Use appropriate utensils to serve food directly from the container, ensuring not to damage the container.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wash the GN container with warm soapy water and a non-abrasive cloth. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Dishwasher Safe: The container can be placed in a dishwasher for thorough cleaning.
- Avoid Harsh Chemicals: Do not use bleach or strong chemicals as they may damage the surface of the container.
- Regular Inspection: Periodically check for any signs of wear or damage. If noticed, discontinue use and contact customer support.

7. Troubleshooting

- Rust or Discoloration: This may occur if not dried properly after washing. Ensure complete drying to avoid moisture accumulation.
- Warpage: Avoid exposing the container to extreme sudden temperature changes as it may warp.
- Dents or Scratches: Handle with care and avoid dropping the container. If dents or scratches appear, assess for any impact on food safety.

8. Disposal

Follow local guidelines for disposing of stainless steel items. This material is recyclable; please check with your recycling center for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy using your GN Containers 1/1.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für GN-Behälter 1/1 Tiefe 150 mm (GBY11150)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen bei Ihrem neuen GN-Behälter! Der GN-Behälter 1/1 Tiefe 150 mm ist perfekt für die Lebensmittelaufbewahrung und Zubereitung in der Gastronomie. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl bietet er Langlebigkeit und Hygiene.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Behälter ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter bei hohen Temperaturen nicht mit kalten Oberflächen in Kontakt kommt.
- Prüfen Sie vor der Nutzung, ob der Behälter frei von Beschädigungen ist.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GN-Behälter 1/1 Tiefe 150 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 150 mm
- Fassungsvermögen: 13,5 Liter
- Temperaturbereich: -40 °C bis +300 °C
- Geeignet für: Geschirrspüler, Mikrowelle und Öfen
- Produktgewicht: 2,50 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der GN-Behälter auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert wird.
2. Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie den Behälter gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
4. Platzieren Sie den Behälter im Kühlschrank oder der Lebensmittelvitrine, um temperaturempfindliche Zutaten sicher zu lagern.

5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter nicht über die maximale Füllhöhe.
- Verwenden Sie beim Erhitzen geeignete Abdeckungen, um Spritzer zu vermeiden.
- Bei der Zubereitung von Speisen achten Sie auf die Temperaturempfehlungen für die Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung reinigen Sie den GN-Behälter umgehend.
- Der Behälter ist spülmaschinenfest, kann aber auch manuell mit einer milden Seifenlösung gereinigt werden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scheuernden Reinigungsmitteln oder Stahlwolle, um Kratzer zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter verformt sich.
- Lösung: Überprüfen Sie die maximale Temperaturgrenze.
- Problem: Lebensmittel haften am Behälter.
- Lösung: Verwenden Sie bei der Zubereitung von speckhaltigen Lebensmitteln Antihaft-Öle oder -Sprays.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl-Recycling. Stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig gereinigt ist, bevor Sie ihn entsorgen.

9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Anliegen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GN Containers 1/1 Diepte 150 mm

1. Algemene Informatie

De GN Containers 1/1 met een diepte van 150 mm zijn speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Ze zijn perfect voor het bewaren, bereiden en serveren van voedsel. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, zijn deze containers duurzaam en veilig voor levensmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de producten alleen voor het bewaren en serveren van voedsel.
- Vermijd scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de container niet in de buurt van een open vuur of andere hittebronnen wordt geplaatst.
- Bij gebruik van de container in de oven of magnetron, volg de gebruiksaanwijzing van de apparatuur.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen voor veilig gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530 x 325 x 150 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: Geschikt voor 1/1 GN-stelling
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

1. Plaats de GN container op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de omgeving schoon en vrij van verontreinigingen is.
3. Voor conservatie in een koel- of vriesapparaat, zorg ervoor dat de container goed functioneert in het gekozen apparaat.
4. Controleer of de container goed is afgesloten om voedselbederf te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de container met de gewenste inhoud, maximale vulcapaciteit afhankelijk van de toepassing.
- Sluit de container goed af indien nodig voor conservering in de koelkast of vriezer.
- Voor gebruik in ovens of andere kookapparatuur, volg de instructies voor maximale temperatuur- en tijdsduur.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schuurmiddelen of scherpe sponzen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de container volledig droog is voordat deze wordt opgeborgen.
- Controleer regelmatig op eventuele roest of andere beschadigingen en neem indien nodig contact op met de klantenservice.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer op beschadigingen aan de rand of het deksel. Vervang indien nodig.
- Probleem: Voedsel bederft snel.
Oplossing: Zorg voor een goede afsluiting en controleer de temperatuur van het opslagapparaat.

8. Afvoer

- Slecht geworden containers dienen in overeenstemming met lokale wetgeving en recyclingrichtlijnen te worden afgevoerd.
- Roestvrijstaal kan meestal worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of extra 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: Contenedor GN 1/1 Profundidad 150 mm - GBY11150

1. Información General

El Contenedor GN 1/1 de profundidad 150 mm es un producto diseñado para el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos profesionales de cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, este contenedor es ideal para restaurantes, caterings y otros negocios del sector alimentario.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este contenedor está diseñado exclusivamente para el uso en la preparación y almacenamiento de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- Temperaturas Extremas: Resistente a temperaturas de -40°C a +300°C. No exponer el contenedor a cambios bruscos de temperatura.
- Materiales: Fabricado en acero inoxidable de calidad profesional. Asegúrese de que no hay daño visible antes de usar.
- Manipulación: Utilizar guantes o utensilios apropiados al manejar el contenedor caliente para evitar quemaduras.
- Limpieza: No utilizar abrasivos que puedan dañar la superficie del contenedor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Referencia del Producto: GBY11150
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 530 x 325 x 150 mm
- Capacidad: 12.0 litros
- Resistencia a Temperaturas: -40°C a +300°C
- Apto para Lavavajillas: Sí
- Apto para Microondas: Sí

4. Instalación y Configuración

1. Asegúrese de que la superficie donde se colocará el contenedor esté limpia y seca.
2. Retire cualquier etiqueta o protección de la superficie del contenedor.
3. Coloque el contenedor en la zona deseada, asegurándose de que esté nivelado y estable.
4. Si utilizará el contenedor en un sistema de refrigeración o calefacción, asegúrese de que se ajuste correctamente a las dimensiones del equipo.

5. Operación

- Para almacenar alimentos, llene el contenedor con los artículos deseados, asegurándose de no sobrepasar la capacidad máxima.
- Use tapas compatibles para garantizar la frescura de los alimentos, si el contenedor se utilizará por períodos prolongados.
- Cuando use en hornos o en contacto con calor, asegúrese de seguir las instrucciones de temperatura para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Puede ser lavado en el lavavajillas.
- Verifique regularmente si hay signos de daño o corrosión y repare según sea necesario.
- Se recomienda secar completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Manchas de Alimentos: Si persisten, use una solución de vinagre blanco o bicarbonato de sodio para remojar antes de lavar.
- Deformaciones: Verifique que no se haya expuesto a temperaturas inadecuadas. En caso de deformación, no use para almacenar alimentos.

8. Eliminación

- El contenedor es reciclable debido a su material de acero inoxidable. Siga las normativas locales para la correcta disposición de metales.
- No deseché en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contacte:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Récipients GN 1/1 Profondeur 150 mm (GBY11150)

1. Informations Générales

Le récipient GN 1/1 de profondeur 150 mm est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est idéal pour le stockage et la présentation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ne pas utiliser à des températures supérieures à 300 °C.
- Manipulation: Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de récipients chauds pour éviter les brûlures.
- Rangement: Ranger dans un endroit sec et bien ventilé pour éviter l'accumulation d'humidité.
- Surveillance: Toujours surveiller les aliments lorsque le récipient est au chaud.
- Intégrité: Vérifier régulièrement l'intégrité du produit. Ne pas utiliser en cas de dommages visibles ou de déformation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: 530 x 325 x 150 mm
- Capacité: 12,5 litres
- Poids: 2,5 kg
- Compatible: Avec la plupart des systèmes de mise en chaleur GN
- Lavable au lave-vaisselle: Oui

4. Installation et Montage

1. Choisissez un emplacement stable et plat pour le récipient.
2. Assurez-vous que la zone est propre et exempte de débris.
3. Si vous utilisez un couvercle, positionnez-le correctement sur le récipient.
4. Pour une utilisation en bain-marie, remplissez la base d'eau jusqu'à 2/3 de la hauteur et placez le récipient au-dessus.

5. Opération

- Remplir le récipient avec les aliments souhaités.
- Si utilisé pour la cuisson, régler la température conformément aux recommandations de température pour les aliments concernés.
- Surveiller régulièrement la température des aliments pour garantir leur sécurité.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez le récipient à l'eau chaude.
- Laver avec un détergent doux et non abrasif.
- Évitez d'utiliser des éponges rugueuses qui peuvent rayer la surface en acier inoxydable.
- Sécher complètement après nettoyage pour éviter la corrosion.

7. Résolution des Problèmes

- Problème : Déformation du récipient
Solution : Vérifiez que le récipient n'a pas été exposé à des températures extrêmes.
- Problème : Difficulté à nettoyer
Solution : Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux, et laissez tremper plusieurs minutes avant de nettoyer.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. Veuillez le déposer dans une installation de recyclage appropriée pour les métaux. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez 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 150 mm (GBY11150)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Contenitore GN 1/1 con profondità di 150 mm (GBY11150). Questo contenitore è progettato per l'uso professionale nella ristorazione e nella conservazione degli alimenti, garantendo una durata eccellente e prestazioni superiori.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Non posizionare il contenitore su fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Assicurarsi che il contenitore sia adeguatamente chiuso prima di riporlo in un ambiente di refrigerazione.
- Non utilizzare utensili appuntiti all'interno del contenitore per evitare graffi e danni.
- Pulire il contenitore regolarmente per prevenire la proliferazione di batteri.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Contenitore GN 1/1 profondo 150 mm è realizzato in acciaio inox di alta qualità, resistente a ruggine e corrosione.

Dati Tecnici:

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 530 mm x 325 mm x 150 mm
- Capacità: 10 litri
- Resistente al calore fino a 500 °C
- Adatto per lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

Prima di utilizzare il contenitore, assicurarsi di:

- Rimuovere eventuali imballaggi protettivi.
- Lavare il contenitore con acqua e sapone neutro.
- Asciugare completamente prima dell'uso.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che sia compatibile con i dispositivi di cottura o refrigerazione utilizzati.

5. Funzionamento

Utilizzare il contenitore per la conservazione e la preparazione di alimenti.

- Per il riscaldamento, assicurarsi che il contenitore sia adatto per il forno.
- Per la conservazione in frigorifero, sigillare con coperchi compatibili per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano o in lavastoviglie dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare pagliette abrasive che possono graffiare la superficie.
- Controllare regolarmente eventuali segni di usura o danni.
- Conservare in un luogo pulito e asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta ruggine o corrosione, interrompere immediatamente l'uso.
- In caso di deformazioni, non utilizzare per evitare rotture.
- Se richiesto, contattare l'assistenza clienti per maggiori informazioni.

8. Smaltimento

Smaltire il contenitore conforme alle normative locali sui rifiuti. Essendo realizzato in acciaio inox, può essere riciclato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania