

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: GBY1120G

GN container perforated 1/1 - Depth 20 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 1/1 Depth 20 mm

General Information

The GN Container Perforated 1/1 Depth 20 mm is designed for professional kitchen use, ensuring efficient cooking and food presentation. Made from high-quality stainless steel, this container is durable, corrosion-resistant, and easy to clean. It is suitable for various food storage and cooking applications, including baking, steaming, and holding foods.

Safety Information

- **Intended Use:** Always use the GN Container as intended. This container is designed for food handling and preparation only.
- **Fire Hazard:** Do not place the container directly on an open flame or heating element. Use appropriate equipment for heating.
- **Sharp Edges:** The edges may be sharp. Handle with care to avoid lacerations.
- **Hot Surfaces:** The container can become extremely hot during use. Use protective gloves when handling.
- **Stability:** Ensure the container is placed on a stable surface to prevent tipping or spillage.
- **Cleaning:** Ensure the container is properly cleaned and sanitized before and after each use to prevent contamination.
- **Child Safety:** Keep the container out of reach of children when in use and during cleaning.

Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Type:** Perforated
- **Depth:** 20 mm
- **Dimensions:** GN 1/1 (530 x 325 mm)

Setup and Installation

1. Make sure the work area is clean and free from obstructions.
2. Choose a stable and flat surface for placing the GN Container.
3. Rinse the container with warm water to remove any manufacturing residues.
4. Dry thoroughly with a clean cloth.
5. Ensure that no obstructions are present inside the container prior to use.

Operation

1. Before use, ensure that the container is clean and free of any residues.
2. Place the container in the appropriate equipment (e.g., steamers or ovens) based on the intended cooking method.
3. Load food items evenly to ensure even cooking and to prevent overflow.
4. Follow specific cooking time and temperature guidelines based on the food being prepared.
5. Once cooking is complete, carefully remove the container, using protective gloves to avoid burns.

Cleaning and Maintenance

1. After each use, allow the container to cool down.
2. Empty any remaining food and rinse the container with warm water.
3. Use mild detergent and a non-abrasive sponge for cleaning.
4. Avoid using harsh chemicals or abrasive cleaners that may damage the surface.
5. Rinse thoroughly with hot water to remove all detergent.
6. Dry the container completely before storing to prevent rust or odor.

Troubleshooting

- **Discoloration:** If discoloration occurs, it may be due to high heat or certain foods. Regular cleaning with a stainless steel cleaner can restore appearance.
- **Sticking Food:** To prevent sticking, ensure adequate oil or cooking spray is used when preparing foods.
- **Warping:** Avoid placing the container directly on high heat sources. Always use regulated cooking appliances.

Disposal

For disposal, please ensure that the container is disposed of in accordance with local waste management regulations. Stainless steel is recyclable—consider recycling it if possible.

Contact

For any further inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGN Container Perforiert 1/1, Tiefe 20 mm (GBY1120G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGN Container Perforiert 1/1 mit einer Tiefe von 20 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihren Anforderungen in der Gastronomie zu entsprechen und höchste Qualität sowie Langlebigkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen:

- Verwenden Sie den Container nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass der Container auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert wird.
- Verwenden Sie nur in einem geeigneten Temperaturbereich: -40°C bis +70°C.
- Der Container ist nicht mikrowellengeeignet.
- Halten Sie den Container von offenen Flammen und extremen Temperaturen fern.
- Bei Beschädigung oder Rissen im Material nicht verwenden.
- Bei Anzeichen von Defekten sofort den Hersteller informieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 mm x 325 mm
- Tiefe: 20 mm
- Fassungsvermögen: 2,2 Liter
- Maximale Temperaturbeständigkeit: 70°C
- Minimale Temperaturbeständigkeit: -40°C
- Perforation: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Reinigen Sie den Container vor der ersten Benutzung gründlich mit einem milden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie den Container auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass der Container nicht in der Nähe von Wärmequellen positioniert wird.

5. Betrieb

- Der Container ist ideal für die Lagerung und den Transport von Lebensmitteln.
- Füllen Sie den Container gleichmäßig, um ein Umkippen zu verhindern.
- Verwenden Sie den Container nicht über das empfohlene Temperaturlimit hinaus.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Container nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Container ist beschädigt.
Lösung: Nutzen Sie den Container nicht mehr und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Problem: Container passt nicht zu den vorgesehenen Ablagen.
Lösung: Überprüfen Sie die Abmessungen und vergleichen Sie diese mit Ihren Ablagen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Container gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahlrecycling.
- Stellen Sie sicher, dass der Container vollständig gereinigt ist, bevor Sie ihn entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GBY1120G GN-container Perforated 1/1 Diepte 20 mm

1. Algemene Informatie

De GBY1120G GN-container is een hoogwaardige perforerende container, ontworpen voor professioneel gebruik in de gastronomie. Dit product is gemaakt van duurzaam materiaal en geschikt voor het bewaren en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor het beoogde doel.
- Vermijd oververhitting; de container is geschikt voor gebruik in de oven en mag niet boven de aanbevolen temperatuur worden gebruikt.
- Gebruik de container niet in de magnetron.
- Houd de container uit de buurt van vuur of extreme hitte.
- Zorg ervoor dat de container volledig is afgekoeld voordat je deze schoonmaakt.
- Controleer op beschadigingen vóór gebruik; een beschadigde container kan de voedselveiligheid in gevaar brengen.
- Was je handen voordat je contact maakt met de container om besmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530 x 325 x 20 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Capaciteit: Geschikt voor GN-systeem
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Diepte: 20 mm

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de container op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de container vrijstaat van andere objecten om luchtcirculatie mogelijk te maken.
3. Indien de container in een verwarmingstoestel of koelapparaat wordt geplaatst, volg dan de specifieke installatie-instructies voor dat apparaat.

5. Bediening

- Vul de container met de gewenste voedingsmiddelen, maar voorkom overbelading.
- Gebruik een passende deksel of folie om de inhoud te beschermen wanneer deze niet in gebruik is.
- De container kan direct in een oven worden geplaatst (tot een maximum van 250°C).

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -middelen om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de container volledig droog is voordat je deze opbergt.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of beschadiging.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container laat voedingsmiddelen aan de bodem plakken.
Oplossing: Gebruik voedselveilige olie of spray om de binnenkant van de container licht in te vetten voor gebruik.
- Probleem: Container is beschadigd.
Oplossing: Gebruik de container niet en neem contact op met klantenservice.

8. Afvoer

- Dispose van de container in overeenstemming met lokale wetgeving voor metalen afval.
- Zorg ervoor dat de container niet in het gewone huishoudelijk afval belandt.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 1/1 Profundidad 20 mm (GBY1120G)

1. Información General

El Contenedor GN Perforado 1/1 de profundidad 20 mm es un producto de alta calidad diseñado para el almacenamiento y la manipulación de alimentos en entornos comerciales y de catering. Este contenedor está fabricado con materiales duraderos y ha sido creado para facilitar la circulación del aire y el drenaje de líquidos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este contenedor está destinado exclusivamente para el almacenamiento de alimentos en ambientes comerciales, como restaurantes y catering.
- **Temperaturas Extremas:** No exponga el contenedor a temperaturas superiores a 80 °C ni a temperaturas inferiores a -40 °C.
- **Manipulación Segura:** Siempre maneje el contenedor con manos limpias y secas. Evite caídas y golpes para prevenir daños.
- **Limpieza:** Limpie el contenedor antes y después de cada uso siguiendo las instrucciones de limpieza.
- **Materiales:** Asegúrese de que no haya reacciones entre los alimentos y el material del contenedor. Evite el contacto con sustancias químicas agresivas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** GBY1120G
- **Dimensiones:** 530 x 325 mm
- **Profundidad:** 20 mm
- **Material:** Policarbonato
- **Color:** Translucido
- **Capacidad:** 5,3 L
- **Apto para Lavavajillas:** Sí
- **Resistencia a Temperaturas:** -40 °C a +80 °C

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Quite el contenedor de su embalaje con cuidado para evitar daños.
2. **Revisión Inicial:** Inspeccione el contenedor para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. **Ubicación:** Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
4. **Almacenamiento:** Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para una correcta circulación del aire.

5. Operación

- **Ubicación:** Coloque el contenedor en un área fresca y seca para mantener la calidad de los alimentos almacenados.
- **Uso:** Llene el contenedor con los alimentos deseados, evitando el sobrellenado para permitir una adecuada circulación de aire.
- **Etiquetado:** Si es necesario, use etiquetas para identificar el contenido del contenedor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lave el contenedor con agua caliente y un detergente no abrasivo después de cada uso.
- **Desinfección:** Desinfecte el contenedor regularmente utilizando soluciones apropiadas para uso alimentario.
- **Almacenaje:** Guarde el contenedor en un lugar limpio y seco cuando no esté en uso.

7. Resolución de Problemas

- **Fugas:** Si nota que el contenedor tiene fugas, verifique si está agrietado. Si es así, no lo use y contáctenos.
- **Daños:** Si el contenedor está dañado de alguna manera, deje de usarlo y solicite asistencia.

8. Eliminación

- **Material Reciclable:** Este producto es reciclable. Si decide desechar el contenedor, hágalo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.
- **Descarte Seguro:** Asegúrese de que el contenedor esté vacío y limpio antes de desecharlo para evitar contaminación.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas sobre el producto, contáctenos mediante los siguientes medios:

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

Agradecemos su confianza en nuestros productos.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Conteneur GN Perforé 1/1 (Profondeur 20 mm)

1. Informations Générales

Ce conteneur GN perforé 1/1 est conçu pour une utilisation conviviale dans le secteur de la restauration. Sa profondeur de 20 mm permet un rangement et un transport efficaces des aliments tout en assurant une excellente circulation de l'air.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas surcharger le conteneur. Respecter la capacité maximale pour prévenir les risques de chute.
- Éviter tout contact avec des bords tranchants pour prévenir les coupures.
- Ne pas exposer le conteneur à des températures extrêmes ou à des produits chimiques agressifs.
- Utiliser des gants lors de la manipulation d'objets chauds pour éviter les brûlures.
- Assurez-vous que le conteneur est propre avant d'y placer des aliments pour éviter toute contamination.
- Garder hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 530 x 325 x 20 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Type: Perforé pour une meilleure circulation de l'air
- Capacité: Suffisant pour les besoins professionnels
- Compatibilité: S'adapte aux normes GN (Gastronorm)

4. Installation et Montage

1. Retirer le conteneur de son emballage avec précaution.
2. Vérifier l'absence de dommages. En cas de défaut, ne pas utiliser.
3. Placer le conteneur sur une surface stable et plane.
4. Assurez-vous qu'il est à une distance sécuritaire des sources de chaleur directe.
5. Si nécessaire, utilisez des supports pour le maintenir à la hauteur désirée (compatibles avec les systèmes GN).

5. Fonctionnement

- Utiliser le conteneur pour stocker et transporter une variété d'aliments.
- S'assurer que le conteneur est correctement fermé lors du transport pour éviter les fuites ou les déversements.
- Tenir compte des réglementations alimentaires en matière de stockage et de manipulation des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Éviter les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et un chiffon non abrasif.
- Bien rincer et sécher après le nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente une odeur désagréable après nettoyage, vérifier si tous les résidus alimentaires sont bien éliminés.
- En cas de déformation apparente, éviter d'utiliser jusqu'à inspection.
- Ne pas utiliser si des parties sont corrodées ou endommagées.

8. Élimination

- Ne pas jeter dans les eaux usées.
- Éliminer conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- En cas de doutes, consulter les services locaux de gestion des déchets.

9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez nous contacter :
Email: info@gmgastro.com
Téléphone: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre produit en toute sécurité et efficacité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: GN Container Perforato 1/1 Profondità 20 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del GN Container Perforato 1/1. Questo prodotto è progettato per un uso professionale nella ristorazione e nella preparazione degli alimenti. Il container è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, rispondente agli standard di sicurezza alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Verificare che il prodotto non presenti danni prima dell'installazione.
- Utilizzare il contenitore esclusivamente per lo scopo previsto, evitando il contatto con fonti di calore e sostanze corrosive.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre i limiti specificati.
- Utilizzare guanti protettivi durante la pulizia e la manipolazione.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e fresco per evitare la corrosione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Container Perforato GN
- Dimensioni: 1/1 (530 mm x 325 mm)
- Profondità: 20 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Temperatura massima di utilizzo: 70 °C
- Lavabile in lavastoviglie
- Resistente a sostanze chimiche alimentari

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il container su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il container sia compatibile con gli altri accessori GN.
- Verificare che i fori di drenaggio siano puliti e privi di ostruzioni.
- Non impilare più container se non indicato, per evitare danni.

5. Operazione

- Utilizzare il container per la conservazione o la preparazione di alimenti.
- Assicurarsi di seguire le normative igieniche durante l'uso.
- Non riempire oltre il livello massimo consigliato per garantire una corretta circolazione dell'aria.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il contenitore dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare un detergente delicato e non abrasivo.
- Non utilizzare spugne metalliche o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta ruggine, identificare la causa e correggere le pratiche di pulizia o conservazione.
- Se si notano deformazioni, evitare l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per i materiali in acciaio inox.
- Non conferire nel rifiuto indifferenziato; riciclare dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania