

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: GBY1140G

GN container perforated 1/1 - Depth 40 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro GN Container Perforated 1/1 Depth 40 mm (Product Code: GBY1140G)

1. General Information

The GGM Gastro GN Container Perforated 1/1 Depth 40 mm (GBY1140G) is designed for efficient food storage and transportation in commercial kitchens. This container is constructed from high-quality stainless steel, making it durable and hygienic for food service use. Ideal for use in buffets, catering, and restaurant settings, it is compatible with various food preservation techniques.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the container with care to avoid injury. Use appropriate gloves when handling hot items.
- Temperature Safety: The container is not suitable for direct heating. Do not use in ovens or microwaves. Ensure food is stored at safe temperatures to avoid foodborne illnesses.
- Cleaning Safety: When cleaning, avoid abrasive materials that may scratch the surface. Use hot water and mild cleaning detergents.
- Storage Safety: Do not stack containers excessively to prevent deformation.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Product Code: GBY1140G
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: GN 1/1
- Depth: 40 mm
- Perforated: Yes
- Color: Silver
- Usage: Commercial kitchens, buffets, catering

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the container from the packaging, ensuring no damage has occurred during transit.
2. Cleaning: Before first use, wash the container with warm soapy water, rinse thoroughly, and allow to dry.
3. Storage: Place the container in a dry storage area or stackable shelf. Ensure it is accessible and stable.
4. Preparation for Use: Place the container in the appropriate GN holder or food station for use in your food service operations.

5. Operation

Use the GGM Gastro GN Container Perforated during food storage, preparation, and serving. The perforated design promotes airflow, allowing for optimal food preservation. When working with the container in busy kitchen environments, ensure it remains stable and clean to maintain hygiene standards.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the container after each use with warm soapy water.
- Rinse with clean water and dry using a soft cloth to avoid water spots.
- Inspect the container regularly for dents or scratches that could harbor bacteria.
- Store in a clean, dry environment to prevent contamination.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is bent or deformed.
Solution: Avoid stacking more than recommended. Check the storage area for excessive weight. Replace if severely damaged.
- Issue: Stains or discoloration.
Solution: Use vinegar and baking soda paste for tough stains. Avoid abrasive cleaning tools.

8. Disposal

When the container has reached the end of its lifespan, dispose of it according to local recycling guidelines for stainless steel materials. Ensure that any food residues are cleaned before disposal.

9. Contact

For further assistance, inquiries, or product support, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your experience with the GN Container Perforated 1/1 Depth 40 mm!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Perforierte GN-Behälter 1/1 Tiefe 40 mm - GBY1140G

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres perforierten GN-Behälters! Dieser Behälter ist speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Lebensmittelzubereitung konzipiert. Er erfüllt höchste Standards in Bezug auf Materialqualität und Funktionalität und ist ideal für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie den GN-Behälter ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
- Temperaturbeständigkeit: Prüfen Sie die maximal zulässige Temperatur vor der Verwendung in Ofen oder Mikrowelle. Übermäßige Hitze kann das Material beschädigen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien, da diese die Oberfläche des Behälters beschädigen können.
- Kinder: Halten Sie den Behälter von Kindern fern, um Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Chemikalien.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Artikelnummer: GBY1140G
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 40 mm
- Volumen: 5.0 Liter
- Perforation: Ja
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 300 °C
- Frostsicherheit: Ja, bis -20 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Reinigung: Waschen Sie den Behälter vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Seifenwasser.
3. Platzierung: Stellen Sie den Behälter auf eine geeignete, stabile Oberfläche in der Küche oder im Lagerbereich. Achten Sie darauf, dass er nicht in der Nähe von Wärmequellen steht.

5. Betrieb

- Einsatzbereich: Der GN-Behälter kann zur Lagerung, zum Garen oder zur Präsentation von Lebensmitteln verwendet werden.
- Temperatur: Stellen Sie sicher, dass der GN-Behälter nicht über die maximal empfohlene Temperatur hinaus erhitzt wird.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Benutzung: Spülen Sie den Behälter sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser ab, um Rückstände zu vermeiden.
- Spülmaschinenreinigung: Der Behälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass er sicher positioniert ist.
- Wartung: Regelmäßige Inspektion auf Beschädigungen oder Abnutzung. Bei Bedarf ersetzen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Behälter verfärbt sich oder zeigt Rost.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Reinigungsprodukte. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien.
- Problem: Wassertropfen sammeln sich im Behälter.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Platzierung im Kühlschrank oder in der Maschine. Sicherstellen, dass der Behälter richtig positioniert ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften. Da der Behälter aus Edelstahl besteht, sollte er in den Metall-Recyclingstrom gegeben werden, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren perforierten GN-Behälter entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Benutzung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGN Container Geperforeerd 1/1, Diepte 40 mm

1. Algemene Informatie

De GGN Container Geperforeerd 1/1, Diepte 40 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Dit product is ideaal voor het bewaren, serveren en koken van voedsel. De perforaties zorgen voor een optimale luchtcirculatie en drainage.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met open vlammen of extreme hittebronnen.
- Laat de container niet onbeheerd achter wanneer deze is gevuld met heet voedsel.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de container wanneer deze heet is.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik de container niet als deze gebroken of beschadigd is.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Afmetingen: 530 x 325 x 40 mm
- Geschikt voor gebruik in de oven en vaatwasser
- Perforaties: Ja
- Capaciteit: Geschikt voor 1/1 GN-systeem

4. Installatie en Setup

- Plaats de GGN Container op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container goed is schoongemaakt voordat u deze in gebruik neemt.
- Controleer of de container geschikt is voor de apparatuur die u gaat gebruiken (oven, vaatwasser, etc.).
- Indien nodig, bevestig de container met andere GN-containers door ze in de juiste volgorde te stapelen voor stabiliteit.

5. Bediening

- Vul de container niet meer dan tot de bovenrand om overstromen te voorkomen.
- Als u de container in de oven plaatst, volg dan de gebruiksinstructies van uw oven voor de juiste temperatuur en tijd.
- Voor optimale resultaten, vooral bij het koken, sluit de container goed af met een deksel of folie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de container met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- U kunt de container ook in de vaatwasser plaatsen voor een grondige reiniging.
- Droog de container grondig af alvorens deze op te bergen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer de slijtage van de container en vervang deze indien nodig.
- Probleem: Container kan niet in de oven worden gebruikt.
Oplossing: Controleer of de container geschikt is voor ovengebruik; niet alle materialen zijn ovenbestendig.
- Probleem: Moeite met schoonmaken.
Oplossing: Gebruik een mengsel van water en azijn om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvalverwijdering

- Dit product is volledig recyclebaar. Zorg ervoor dat u de container op de juiste manier sorteert volgens de lokale recyclingrichtlijnen.
- Gooi beschadigde of versleten containers weg als regulier afval, tenzij ze recyclebaar zijn.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 1/1 Profundidad 40 mm

1. Información General

El contenedor GN perforado 1/1 de 40 mm de profundidad es un producto de alta calidad diseñado para el uso en cocinas comerciales y profesionales. Este contenedor es ideal para el almacenamiento y la preparación de alimentos, permitiendo una adecuada circulación del aire y un drenaje eficaz de líquidos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado únicamente para su uso en entornos gastronómicos. No utilizar para otros fines.
- Manipulación: Siempre use guantes al manipular el contenedor caliente.
- Limpieza: Asegúrese de que el contenedor esté frío antes de limpiar.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y libre de humedad.
- Daños: No usar si el contenedor presenta daños visibles o deformaciones.
- Resistencia a Temperaturas: Respetar las temperaturas máximas de uso para evitar deformidades.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 530 x 325 x 40 mm
- Capacidad: 11 litros
- Características: Perforado para drenaje eficiente.
- Resistencia: A temperaturas de -20 °C a +300 °C.
- Compatibilidad: Compatible con sistemas de cocción y refrigeración GN estándar.

4. Configuración e Instalación

- Seleccione un lugar adecuado y nivelado en la cocina.
- Asegúrese de que el área esté libre de obstáculos y bien ventilada.
- Coloque el contenedor en la superficie deseada.
- Si utiliza el contenedor en un sistema de cocción, asegúrese de que esté correctamente alineado con los dispositivos de calor.
- No apilar otros contenedores encima hasta confirmar que el contenedor GN está frío.

5. Operación

- Llene el contenedor sólo hasta la capacidad máxima recomendada.
- Use utensilios adecuados para manipular los alimentos.
- Monitoree la temperatura interna de los alimentos, asegurándose de que se mantenga en rangos seguros.
- Evite el contacto directo de alimentos calientes con superficies frías para prevenir daños al contenedor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Se puede desinfectar con soluciones seguras para alimentos.
- Seque adecuadamente antes de almacenar.
- Inspeccione regularmente para detectar signos de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- Fugas: Verifique si hay deformaciones en el contenedor.
- Dificultades de apilamiento: Asegúrese de que no esté sobrecargado.
- Cambios de temperatura inesperados: Asegúrese de que el contenedor se esté utilizando dentro de sus especificaciones de temperatura.

8. Eliminación

- El contenedor GN es reciclable.
- Después de su vida útil, elimínelo según las regulaciones locales para reciclaje de metales.
- No deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Conteneur GN Perforé 1/1 - Profondeur 40 mm (GBY1140G)

1. Informations Générales

Le conteneur GN perforé 1/1 d'une profondeur de 40 mm est conçu pour l'utilisation professionnelle en cuisine. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est durable et résistant à la corrosion, garantissant une longévité optimale. Idéal pour le stockage et la présentation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Manipulation

Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation du conteneur pour éviter les coupures.

- Chauffage

Ne pas exposer le conteneur directement à des sources de chaleur dépassant 300°C.

- Rangement

Ranger dans un endroit sec et à l'abri des chocs mécaniques.

- Nettoyage

Utiliser des produits de nettoyage non abrasifs pour éviter d'endommager la surface.

- Usage Malistique

Ne pas utiliser le conteneur pour un usage non prévu, tel que le stockage de substances chimiques.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type de produit : Conteneur GN perforé

- Dimensions : 530 x 325 x 40 mm

- Matériau : Acier inoxydable

- Profondeur : 40 mm

- Poids : 1,2 kg

- Résistant à la température : Oui, jusqu'à 300°C

4. Configuration et Installation

1. Retirez le conteneur de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.

2. Lavez le conteneur soigneusement à l'eau chaude savonneuse pour enlever les résidus d'emballage.

3. Séchez complètement avant l'utilisation.

4. Si le conteneur est empilé, assurez-vous que les perforations ne sont pas obstruées pour permettre une circulation d'air adéquate.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le conteneur, placez-le dans votre équipement de cuisson ou de réfrigération approprié. Assurez-vous que les aliments sont correctement positionnés pour éviter tout débordement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à la main ou au lave-vaisselle avec un détergent doux.

- Évitez les éponges abrasives et les produits de nettoyage corrosifs.

- Séchez immédiatement après le lavage pour prévenir les taches d'eau.

- Inspectez régulièrement le conteneur pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Dommages visibles : Si le conteneur présente des bosses ou des déformations, cessez son utilisation.

- Problèmes de décoloration : Utilisez un nettoyeur spécifique pour l'acier inoxydable pour restaurer l'apparence.

- Pour tout autre problème, veuillez contacter le service clientèle.

8. Élimination

Le conteneur étant en acier inoxydable, il est recyclable. Ne jetez pas le conteneur avec les déchets ordinaires. Renseignez-vous auprès de votre centre de recyclage local pour les consignes d'élimination appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 1/1 - Profondità 40 mm

1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN Perforato 1/1 con profondità di 40 mm è un prodotto progettato per soddisfare le esigenze di stoccaggio e presentazione degli alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, questo contenitore è adatto per un'ampia gamma di applicazioni in cucine commerciali e ristoranti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- In caso di rottura o scheggiatura, interrompere immediatamente l'uso del contenitore per evitare infortuni.
- Non utilizzare il contenitore in forno o su piani di cottura.
- Lavare il contenitore a mano per evitare danni.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi per evitare graffi o danni al materiale.
- Assicurarsi che il contenitore sia asciutto prima di utilizzarlo per stoccaggio alimentare.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e utilizzare solo secondo le indicazioni fornite.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 530 x 325 mm
- Profondità: 40 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Caratteristiche: Perforato per favorire la circolazione dell'aria e la gestione dell'umidità
- Utilizzo: Adatto per la conservazione di alimenti freschi e cotti.

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che le aperture siano orientate in modo da ottimizzare la circolazione dell'aria.
- Evitare di sovraccaricare il contenitore oltre il limite di capacità raccomandato.

5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per riporre alimenti freschi o cotti, mantenendo la temperatura appropriata.
- Controllare regolarmente gli alimenti per segni di deterioramento.
- Non lasciare il contenitore esposto a temperature elevate o alla luce diretta del sole per prolungati periodi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone, utilizzando un panno morbido per rimuovere eventuali residui.
- Per una pulizia profonda, è possibile utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Asciugare completamente il contenitore dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta deformazioni, verificarne l'uso corretto e l'esposizione a temperature adeguate.
- Per graffi o macchie, utilizzare un detergente delicato e un panno morbido.
- Se il contenitore mostra segni di corrosione, interrompere l'uso e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore in conformità con le normative locali per la gestione dei rifiuti.
- Assicurarsi che il contenitore sia completamente privo di alimenti e detersivi prima di smaltirlo.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o necessità di assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania