

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: GBY1165

GN containers 1/1 - Depth 65 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/1 Depth 65 mm GBY1165

General Information

Thank you for choosing the GN Containers 1/1 Depth 65 mm GBY1165. This container is designed for professional kitchen use, offering a reliable solution for food storage, preparation, and service. The product is manufactured from high-quality materials, ensuring durability and compliance with current food safety regulations.

Safety Information

- **Intended Use:** This container is intended for professional kitchen use. It should not be used for any purpose other than its intended use.
- **Food Safety:** Ensure that the container is cleaned thoroughly before first use. This container is suitable for contact with food. Do not use it for storage of non-food items.
- **Temperature Range:** The container can safely be used in temperatures ranging from -40 °C to +120 °C. Do not expose the container to temperatures outside this range.
- **Sharp Objects:** Avoid using sharp utensils which could scratch or damage the container. This may compromise its integrity and safety.
- **Avoid Open Flames:** Do not expose the container directly to open flames, high heat sources, or excessive heat.
- **Hot Contents:** When storing hot food, handle the container with care to prevent burns. Use appropriate gloves or utensils.
- **Child Safety:** Keep the container out of reach of children to prevent accidents.

Product Specifications

- **Product Name:** GN Containers 1/1 Depth 65 mm GBY1165
- **Dimensions:** 530 x 325 x 65 mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Weight:** 1.4 kg
- **Color:** Silver
- **Capacity:** 8.0 L
- **Temperature Range:** -40 °C to +120 °C

Setup and Installation

1. Remove the GN Container from its packaging.
2. Ensure all surfaces are clean and free from any debris.
3. Place the GN Container on a flat, stable surface.
4. If stacking multiple containers, ensure that they are of the same size and compatible style to ensure stability.
5. Ensure that the area where the container is placed is at a safe distance from heat sources.

Operation

1. **Loading Food:** Always load food into the container at room temperature. Avoid overfilling. Leave space at the top for lids if used.
2. **Lid Usage:** If applicable, use appropriate lids for transportation or storage. Ensure lids fit securely to prevent spills.
3. **Temperature Monitoring:** Use a food thermometer to ensure food is stored at safe temperatures according to food safety standards.

Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the GN Container using warm soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water to remove all soap residues.
- For tough stains, use a non-abrasive cleaner and sponge.
- Dry completely before storage to prevent rusting and maintain its appearance.
- Regularly inspect the container for any signs of bending, warping, or damage.

Troubleshooting

- **Container Leaking:** Ensure that the lid is sealed correctly. Check for any damage or warping in the container.
- **Difficult to Clean:** For stubborn stains, allow the container to soak in warm, soapy water before washing.
- **Odours:** If the container retains odours, wash thoroughly and leave it in an open space to air out for several hours.

Disposal

- When disposing of the GN Container, follow local regulations for stainless steel disposal.
- Ensure that the container is clean and free of food residues before disposal to prevent contamination.

Contact

For any inquiries, support, or further information, please contact us at:

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

Thank you for choosing GN Containers. We hope you enjoy the versatility and reliability of your product!

DE DEUTSCH

GGM Gastro GN-Behälter 1/1 Tiefe 65 mm - Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres GGM Gastro GN-Behälters 1/1 Tiefen 65 mm. Dieser Behälter wurde für den Einsatz in professionellen Küchen entwickelt, um eine optimale Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsüberlegungen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Der GN-Behälter wurde aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist temperaturbeständig. Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht direkter Hitze oder offenen Flammen ausgesetzt wird.
- Vermeiden Sie Kratzer im Inneren des Behälters, um eine Anhaftung von Lebensmitteln und die Entwicklung von Bakterien zu verhindern.
- Lagern Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um hygienische Bedingungen aufrechtzuerhalten. Nutzen Sie hierfür keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie den Behälter vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen oder Verformungen. Verwenden Sie beschädigte Produkte nicht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 mm (L x B)
- Tiefe: 65 mm
- Kapazität: 5,5 Liter
- Temperaturbeständig: -40°C bis 300°C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie den GN-Behälter vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Behälter auf sichtbare Schäden oder Verunreinigungen.
3. Platzieren Sie den Behälter an einem stabilen, ebenen Ort in Ihrer Küche.
4. Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um den Behälter vorhanden ist, um ein sicheres Handling zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Der GN-Behälter kann zur Aufbewahrung, Zubereitung oder zum Servieren von Lebensmitteln verwendet werden.
- Verwenden Sie den Behälter in Kombination mit passenden GN-Deckeln zur Abdeckung, um die Frische der Speisen zu erhalten.
- Achten Sie darauf, keine Lebensmittel über den Rand des Behälters herauszudrücken, um eine Überkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

1. Spülen Sie den Behälter vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab.
2. Nach jedem Gebrauch den Behälter gründlich mit warmem Seifenwasser reinigen oder in der Spülmaschine reinigen.
3. Trocknen Sie den Behälter vollständig, um Wasserflecken oder Rostbildung zu vermeiden.
4. Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Sichtbare Flecken oder Ablagerungen
 - Lösung: Erhöhen Sie die Reinigungsfrequenz und verwenden Sie gegebenenfalls spezielle Edelstahlreiniger.
- Problem: Verformung
 - Lösung: Lagern Sie den Behälter nicht unter Druck oder in engen Räumen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Der Behälter kann recycelt werden, was zur Umweltfreundlichkeit beiträgt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank für den Kauf des GGM Gastro GN-Behälters. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Servieren.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-containers 1/1 Diepte 65 mm - GBY1165

1. Algemene Informatie

De GBY1165 GN-container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze container maakt het mogelijk om voedingsmiddelen op een efficiënte manier op te slaan en te vervoeren, en voldoet aan hoge hygiëne- en veiligheidsstandaarden.

2. Veiligheidsinformatie

- Volg altijd de instructies voor gebruik om letsel of schade aan het product te voorkomen.
- Gebruik de GN-container alleen voor het opslaan van voedsel.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen (boven 70°C of onder -40°C) om vervorming van het materiaal te voorkomen.
- Controleer regelmatig de integriteit van de container. Beschadigde containers dienen onmiddellijk te worden vervangen.
- Gebruik uitsluitend niet-bijtende schoonmaakmiddelen om de container te reinigen.
- Bewaar de container uit de buurt van kinderen en huisdieren.

3. Productspecificaties

- Model: GBY1165
- Materiaal: RVS
- Afmetingen: 530 x 325 x 65 mm
- Capaciteit: 6.6 liter
- Wageningscapaciteit: Geschikt voor gebruik in de oven en koel- of vrieskasten
- Geschikt voor vaatwasmachine

4. Installatie en Setup

- Plaats de GN-container op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid geschikt zijn voor het bewaren van voedsel, en dat de container niet in direct zonlicht staat.
- Controleer of de container schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Als u de container in een koel- of vrieskast plaatst, zorg dan dat deze goed is afgesloten om energieverlies te minimaliseren.

5. Bediening

- Vul de GN-container met voedsel tot aan de aanbevolen vulcapaciteit (vermijd overbevoorrading).
- Zorg ervoor dat het deksel goed is afgesloten voordat u de container verplaatst of in een oven plaatst.
- Volg bij het verwarmen van voedsel altijd de aanbevolen temperatuur- en tijdstellingen om oververhitting te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met een mild afwasmiddel en warm water.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- De GN-container kan veilig in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Droog de container grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen. Bewaar de container op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container lekt.
Oplossing: Controleer de aansluiting van het deksel en zorg dat deze goed vastzit. Kijk of de container beschadigd is en vervang indien nodig.
- Probleem: Voedsel komt in contact met de buitenzijde van de container.
Oplossing: Controleer of de container goed is afgesloten. Zorg ervoor dat tijdens het koken of opslaan geen voedsel uit de container lekt.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar.
- Zorg ervoor dat de GN-container op de juiste manier wordt weggegooid, volgens de lokale afvalverwerkingsregels.
- Recyclebare materialen dienen apart verzameld te worden indien lokaler regelgeving dat voorschrijft.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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 65 mm GBY1165

1. Información General

El contenedor GN 1/1 de profundidad 65 mm GBY1165 es un accesorio fundamental para la cocina profesional, diseñado para conservar y presentar alimentos de manera eficiente. Fabricado con materiales de alta calidad, este contenedor garantiza durabilidad y funcionalidad en entornos de trabajo intensivos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está diseñado exclusivamente para uso en la hostelería y ambientes relacionados con la alimentación.
- Temperatura: No exceder la temperatura máxima de 90°C en su uso.
- Manipulación: Usar guantes al manipular el contenedor caliente para evitar quemaduras.
- Limpieza: Desconectar y enfriar completamente el contenedor antes de proceder a su limpieza.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco para evitar la deformación del material.
- Inspección: Revisar periódicamente el contenedor en busca de grietas o deformaciones antes de cada uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 530 x 325 x 65 mm
- Capacidad: 8.4 litros
- Resistencia térmica: Adecuado para temperaturas de -20°C a 90°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Color: Acero inoxidable
- Certificaciones: Conforme a las regulaciones de seguridad alimentaria

4. Configuración e Instalación

1. Retire el contenedor de su embalaje.
2. Verifique que no haya daños visibles.
3. Coloque el contenedor en el área de trabajo deseada, asegurándose de que esté nivelado y estable.
4. Si se utilizará con tapaderas, asegúrese de que sean del mismo tamaño y se ajusten correctamente.
5. Para aplicaciones de refrigeración o calentamiento, asegúrese de que el equipo que lo acompaña esté correctamente instalado y ajustado a las especificaciones del fabricante.

5. Operación

- Llene el contenedor GN con los alimentos a conservar.
- Si se utiliza en refrigeración, cubra con una tapa adecuada.
- Para mantener la temperatura, asegúrese de que los equipos de calefacción o refrigeración sean adecuados y estén bien calibrados.
- Al servir alimentos, utilice utensilios limpios para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor después de cada uso con detergente suave y agua caliente.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se puede limpiar en lavavajillas en caso de que sea necesario.
- Inspeccione el contenedor regularmente por si presenta cualquier defecto o daño.

7. Solución de Problemas

- Deformación del contenedor: Asegúrese de no someterlo a temperaturas excesivas inadecuadas o cambios bruscos de temperatura.
- Contaminación de alimentos: Verifique los utensilios usados para servir y manipular los alimentos.
- Dificultad para encajar la tapa: Compruebe que la tapa sea del tamaño y forma correcta para el contenedor.

8. Eliminación

Este contenedor es reciclable. Al final de su vida útil, asegúrese de desecharlo de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de metales.

9. Contacto

Para consultas o soporte, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Conteneur GN 1/1 Profondeur 65 mm (GBY1165)

1. Informations Générales

Le conteneur GN 1/1, profondeur 65 mm (GBY1165), est conçu pour répondre aux exigences professionnelles de cuisine. Idéal pour le stockage, le transport et la présentation des aliments, ce conteneur en inox de haute qualité garantit durabilité et sécurité alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le conteneur à des températures extrêmes sans vérification préalable de sa résilience.
- Évitez les chocs violents pour prévenir les dommages.
- Ne pas passer au four ou à des appareils de cuisson à haute température.
- Assurez-vous de ne pas le placer sur une source de chaleur directe.
- Ne pas mettre en contact avec des substances chimiques agressives pour éviter la corrosion.
- Toujours utiliser des gants lors du nettoyage après utilisation pour éviter tout risque de coupure.
- Conformez-vous aux règlements locaux de sécurité alimentaire lors de l'utilisation.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 530 x 325 x 65 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Capacité : Adapté pour toutes les préparations culinaires standardisées
- Résistance aux températures : Jusqu'à 300 °C
- Compatible avec les lave-vaisselle
- Empilable pour un rangement facile
- Poids : 1,2 kg

4. Installation et Configuration

Le conteneur GN est prêt à l'emploi. Suivez ces étapes simples :

- Retirez le conteneur de son emballage.
- Inspectez le conteneur pour tout dommage ou défaut.
- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Assurez-vous que le conteneur est utilisé dans un environnement approprié pour éviter toute contamination.

5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec la nourriture préparée.
- Évitez de surcharger le conteneur pour favoriser une conservation optimale.
- Utilisez les couvercles compatibles pour sceller vos préparations lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif destiné à l'inox.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que le conteneur est complètement sec avant de le ranger pour éviter la formation de rouille.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente des signes de corrosion, évitez son utilisation et remplacez-le.
- En cas de déformation, ne pas essayer de le redresser. Remplacez-le afin d'assurer la sécurité alimentaire.

8. Élimination

Le conteneur GN est recyclable. S'il n'est plus utilisable, veillez à le déposer dans un centre de recyclage approprié, conformément aux réglementations locales sur les déchets.

9. Contact

Pour toute question ou demande de service, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Contenitore GN 1/1 Profondità 65 mm

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN 1/1 con profondità di 65 mm è progettato per l'uso professionale in cucine commerciali, ristoranti e servizi di ristorazione. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, questo contenitore è resistente alla corrosione e facile da pulire, garantendo sicurezza e igiene per la conservazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo il prodotto come indicato per evitare incidenti e lesioni.
- Assicurarsi che il contenitore non venga esposto a temperature estreme oltre il limite specificato.
- Non utilizzare utensili in metallo che possano graffiare la superficie interna del contenitore.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non riporre gli alimenti direttamente su superfici calde.
- Controllare regolarmente il contenitore per eventuali segni di usura o danneggiamento e sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 530 x 325 x 65 mm
- Capacità: 5,3 litri
- Fatto per supportare temperature da -20 °C a 300 °C
- Design impilabile per un facile stoccaggio
- Compatibile con sistemi di refrigerazione e riscaldamento
- Certificazione: CE

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il contenitore GN su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che non ci siano ostruzioni attorno al contenitore per garantire una corretta ventilazione se utilizzato in un sistema refrigerato o riscaldato.
- Verificare che il contenitore sia asciutto e pulito prima di procedere all'uso.
- Se previsto, utilizzare un coperchio GN compatibile per coprire il contenitore durante la conservazione degli alimenti.

5. Operazione

- Riempire il contenitore GN con gli alimenti desiderati, assicurandosi di non superare la capacità massima.
- Se necessario, utilizzare un coperchio per preservare la freschezza degli alimenti.
- Monitorare regolarmente la temperatura interna per garantire il rispetto delle norme di sicurezza alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore GN a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di sostanze chimiche abrasive o utensili in metallo durante la pulizia.
- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo.
- Effettuare una manutenzione periodica per verificare l'integrità del materiale e segni di corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Deformazione del contenitore
Soluzione: Verificare che il contenitore non sia esposto a fonti di calore diretto.
- Problema: Difficoltà di pulizia
Soluzione: Provare a immergere il contenitore in acqua calda con sapone per facilitare la rimozione di residui.
- Problema: Odore persistente
Soluzione: Pulire con aceto o bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore GN in conformità con le normative locali riguardanti il metallo riciclabile.
- Non abbandonare il contenitore nell'ambiente.
- Assicurarsi di separare eventuali componenti non metallici prima dello smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania