

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: GBY12100G

GN container with holes 1/2 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container with Holes 1/2 Depth 100 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the GN Container with Holes 1/2 Depth 100 mm. This product is designed to meet high standards of quality and usability for commercial kitchen applications. It is essential for efficient food handling, storage, and preparation.

2. Safety Information

- Usage: Ensure the container is suitable for the type of food you are storing or processing.
- Temperature: Do not expose the container to temperatures exceeding 100°C.
- Handling: Always use proper protective gear when handling hot items.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaners or tools that may scratch or damage the container.
- Storage: Store in a cool, dry place out of direct sunlight.
- Damaged Product: Do not use if the container is cracked or damaged to prevent injury or contamination.

3. Product Specifications

- Material: Polypropylene
- Dimensions: 32.5 x 26.5 x 10 cm
- Capacity: 5.0 L
- Type: GN 1/2
- Depth: 100 mm
- Holes: Yes, designed for drainage and ventilation
- Temperature Range: -40°C to +100°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Ensure that the workspace is clean and dry before using the GN Container.
2. Remove the GN Container from the packaging.
3. Inspect the container for any damages before use.
4. Place the GN Container in your designated storage area or on the preparation surface. Ensure it is stable and secure.
5. If necessary, label the container for easy identification of contents.

5. Operation

- Use the GN Container for storing, washing, and serving food items as required.
- For optimal performance, ensure contents do not exceed the maximum fill line.
- Utilize the drainage holes effectively while washing ingredients.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the GN Container after each use.
- Handwash with warm, soapy water or place it in a dishwasher.
- Rinse thoroughly to remove any soap residue.
- Inspect regularly for signs of wear or damage and replace when necessary.

7. Troubleshooting

- Container not draining effectively: Ensure holes are not blocked; clean with a brush if necessary.
- Container odor: Wash with vinegar or baking soda solution, rinse thoroughly.
- Damage observed: Discontinue use immediately and replace the container.

8. Disposal

When the GN Container has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations for plastic waste. Ensure that it is properly recycled wherever possible.

9. Contact

For further support or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and for choosing our products!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter mit Löchern - 1/2 Tiefe 100 mm (GBY12100G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Behälters mit Löchern. Dieses Produkt wurde entwickelt, um optimale Lagerbedingungen für verschiedene Lebensmittel zu gewährleisten. Es ist ideal für Gastronomien, Catering-Services und andere professionelle Küchenanwendungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen zu platzieren.
- Verwenden Sie den Behälter nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch auf Risse oder Beschädigungen. Bei Beschädigungen darf der Behälter nicht verwendet werden.
- Halten Sie den Behälter von Kindern fern, um ein Verletzungsrisiko zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GN-Behälter mit Löchern
- Größe: 1/2
- Tiefe: 100 mm
- Material: Hochwertiger Lebensmittelechter Kunststoff
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +70°C
- Farbe: Transparent
- Verwendung: Ideal für die Lagerung von Lebensmitteln und Zutaten

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, bevor Sie den GN-Behälter verwenden.
- Bei der Verwendung im Kühlschrank oder im Gefrierschrank, stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig platziert ist, um eine gleichmäßige Kühlung zu gewährleisten.
- Platzieren Sie den Behälter in Regalen, die für die Aufbewahrung von GN-Containern geeignet sind.

5. Betrieb

- Befüllen Sie den GN-Behälter mit gewünschten Lebensmitteln unter Berücksichtigung der maximalen Füllmenge.
- Verwenden Sie den GN-Behälter in Verbindung mit einem passenden Deckel, um die Frische der Lebensmittel zu bewahren.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter immer ordnungsgemäß gekennzeichnet ist, um Verwechslungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die das Material beschädigen könnten.
- Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen, bevor Sie ihn erneut verwenden oder lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzungserscheinungen und ersetzen Sie den Behälter bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter ist undicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig sitzt. Wenn der Behälter beschädigt ist, ihn bitte nicht mehr verwenden.
- Problem: Schwierigkeiten bei der Reinigung.
Lösung: Verwenden Sie warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Bei hartnäckigen Flecken kann ein sanfter Schaber helfen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Recyclbare Materialien sollten getrennt gesammelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGN-container met gaten 1/2, diepte 100 mm (GBY12100G)

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGN-container met gaten, model GBY12100G. Deze container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voldoet aan de hoogste kwaliteitsnormen. Deze handleiding bevat belangrijke informatie over gebruik, veiligheid en onderhoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container uitsluitend voor de beoogde doeleinden, zoals voedselopslag en bereiding.
- Houd de container uit de buurt van open vlammen en hittebronnen om smelten of brand te voorkomen.
- Controleer de container op schade vóór gebruik. Gebruik geen beschadigde containers.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Was de container grondig voordat u deze voor voedselopslag gebruikt.
- Gebruik geschikte handschoenen bij het hanteren van hete of zware inhoud om letsel te voorkomen.
- Volg altijd de lokale gezondheids- en veiligheidsvoorschriften.

3. Productspecificaties

- Model: GBY12100G
- Type: GN-container met gaten
- Afmetingen: 325 x 265 x 100 mm
- Spanning: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: 5.5 liter
- Materiaal: RVS 18/10
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

4. Setup en Installatie

1. Kies een geschikte locatie voor de container waar deze veilig en gemakkelijk toegankelijk is.
2. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en vlak is.
3. Indien de container met andere GN-containers wordt gebruikt, zorg dan voor voldoende ruimte om de luchtcirculatie en toegankelijkheid te waarborgen.
4. Plaats de container in een koel of temperatuurgecontroleerd gebied indien gevuld met bederfelijke waren.

5. Gebruik

- Vul de container met voedsel zoals groenten, vlees of sauzen.
- Zorg ervoor dat de inhoud niet boven de rand van de container uitsteekt om morsen te voorkomen.
- Bij het opnemen van de inhoud, gebruik een schone lepel of tang om kruisbesmetting te vermijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container voor en na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de container grondig af na het wassen om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de container op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt of is beschadigd.
Oplossing: Inspecteer de container en vervang deze indien nodig. Evalueer de oorzaak van de schade en voorkom toekomstig misbruik.
- Probleem: Inhoud is bedorven.
Oplossing: Inspecteer de opgeslagen goederen regelmatig en houd rekening met de houdbaarheidsdatum. Bewaar producten onder de juiste omstandigheden.

8. Afvoer

- Deze container is recyclebaar.
- Volg lokale richtlijnen voor de recycling van RVS-materialen.
- Gooi de container niet in het gewone afval maar lever deze in bij een recyclepunt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten. We hopen dat u vele jaren gebruik zult maken van uw GGN-container met gaten!

ES ESPAÑOL

Manual del Usuario para el Contenedor GN con Agujeros 1/2 Profundidad 100 mm (GBY12100G)

1. Información General

El contenedor GN con agujeros de 1/2 profundidad de 100 mm es un accesorio esencial en la cocina profesional, diseñado para facilitar la ventilación y el drenaje de alimentos. Hecho de materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y eficiencia en su uso.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para aplicaciones de gastronomía. No usarlo para fines distintos.
- Evitar el sobrecalentamiento: No exponer a temperaturas excesivas que puedan dañar el recipiente.
- Manipulación: Usar guantes al manipular el contenedor caliente.
- Limpieza: Asegúrese de desconectar el contenedor de cualquier fuente de calor antes de limpiarlo.
- Revisar: Inspeccione regularmente el contenedor en busca de grietas o daños. Si se encuentra alguno, no usar.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco, alejado de fuentes de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GBY12100G
- Tipo: Contenedor GN con agujeros
- Dimensiones: 1/2 profundidad, 100 mm de altura
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Adecuado para una variedad de aplicaciones gastronómicas
- Resistencia: Mantiene su integridad estructural a temperaturas extremas.

4. Instalación y Configuración

1. Elección del lugar: Seleccione una superficie estable y nivelada para colocar el contenedor.
2. Verificación del entorno: Asegúrese de que la zona esté libre de contaminantes y en un área adecuada para el almacenamiento de alimentos.
3. Colocación: Ubique el contenedor en la posición deseada, asegurándose de que esté firme y estable. No apilar otros objetos encima.
4. Conexión con otros equipos: Si se utiliza en conjunto con otros equipos (por ejemplo, en un sistema de cocción o refrigeración), asegúrese de seguir las instrucciones específicas de esos dispositivos.

5. Operación

- Uso del contenedor: Para llenar el contenedor, use utensilios limpios y asegúrese de que los alimentos estén en condiciones adecuadas para su preparación o almacenamiento.
- Ventilación: El diseño con agujeros permite que el aire circule, optimizando el almacenamiento de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza regular: Lave el contenedor con agua caliente y jabón suave después de cada uso.
- Desinfección: Se recomienda desinfectar ocasionalmente en una solución de agua y vinagre o productos desinfectantes aprobados para uso alimentario.
- Secado: Seque completamente antes de almacenarlo para evitar la formación de moho.

7. Solución de Problemas

- Fugas: Si observa humedad en el área de almacenamiento, asegúrese de que los alimentos almacenados no superen la capacidad del contenedor.
- Deformación: Si el contenedor se deforma, revisa la exposición a fuentes de calor o velocidad de reacciones químicas. De ser necesario, reemplácelo.

8. Eliminación

- Reciclaje: Este producto es reciclable. Asegúrese de seguir las directrices locales para la eliminación de acero inoxidable.
- Residuos peligrosos: No se disponga en vertederos comunes si el contenedor ha entrado en contacto con sustancias peligrosas.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas sobre el producto, contáctenos en:

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

Este manual proporciona información esencial para el uso seguro y efectivo del contenedor GN con agujeros 1/2 profundidad 100 mm. Asegúrese de seguir todas las instrucciones para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del producto.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CONTENANT GN AVEC TROUS 1/2 PROFONDEUR 100 MM (GBY12100G)

1. Informations Générales

Le Contenant GN avec trous 1/2 profondeur 100 mm est conçu pour une utilisation dans des environnements professionnels de cuisine. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer le contenant à des températures extrêmes sans une préparation adéquate.
- Manipuler avec précaution pour éviter les blessures. Utiliser des gants de protection si nécessaire.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Ce produit est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne pas laisser à la portée des enfants.
- S'assurer que le contenant est propre avant de l'utiliser pour éviter toute contamination.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : GN Contenant avec trous 1/2 profondeur
- Dimensions : 325 x 265 x 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 5.5 litres
- Poids : 1.2 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 200°C
- Compatible avec des systèmes de réchaud et des bains-marie.

4. Installation et Mise en Place

- Vérifiez que le contenant est propre avant la première utilisation.
- Placez le contenant sur une surface stable, tel un chariot de cuisine ou une table.
- Si utilisé avec un réchaud ou un bain-marie, assurez-vous qu'il est correctement installé pour éviter tout risque de chute ou de déversement.
- Assurez-vous que toutes les connexions nécessaires à l'alimentation (si applicable) sont correctement faites.

5. Fonctionnement

- Utiliser le contenant pour stocker, cuire ou maintenir des aliments à température.
- Lors de l'utilisation au bain-marie, assurez-vous que le niveau d'eau ne dépasse pas les bords du contenant.
- Surveiller régulièrement la température des aliments pour garantir la sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le contenant après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Éviter les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Rincer soigneusement avec de l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
- Inspecter régulièrement le contenant pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Si le contenant se déforme ou présente des signes de rouille, ne l'utilisez pas et contactez le support.
- En cas de difficulté à sécuriser le contenant sur un appareil, vérifiez les instructions du fabricant de l'appareil utilisé.

8. Disposal

- Suivre les réglementations locales concernant l'élimination des déchets.
- Ne pas jeter le contenant avec des déchets ordinaires. Consulter un service d'élimination approprié pour les matériaux en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il contenitore GN con fori GBY12100G è progettato per un utilizzo professionale in ambito gastronomico. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è resistente, facile da pulire e ideale per la conservazione e la presentazione di alimenti.

Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il contenitore su fiamme dirette o superfici calde.
- Assicurarsi che il contenitore sia stabile prima di riempirlo.
- Non superare il limite di carico massimo raccomandato.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti o abrasivi per prevenire graffi e danni.
- Lavare sempre il contenitore con detersivi non corrosivi per mantenere la sua integrità.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GBY12100G
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Profondità: 100 mm
- Dimensioni: standard GN 1/2
- Caratteristiche: Fori per una corretta ventilazione e drenaggio

Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per la posizione del contenitore.
2. Assicurarsi che il contenitore sia asciutto e pulito prima dell'uso.
3. Posizionare il contenitore nel luogo desiderato, assicurando che non ci siano ostruzioni intorno.
4. Per l'uso in combinazione con un riscaldatore, verificare che il contenitore sia compatibile.

Operazione

1. Riempire il contenitore con gli alimenti desiderati, avendo cura di non oltrepassare il livello consigliato.
2. Se utilizzato per la cottura, seguire sempre le istruzioni del dispositivo di cottura.
3. Monitorare la temperatura degli alimenti e il livello del liquido per garantire una cottura uniforme.

Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il contenitore con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- È possibile sterilizzare il contenitore immergendolo in acqua calda con un disinfettante specifico.
- Asciugare accuratamente per prevenire la formazione di ruggine.

Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di danno, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
- In caso di difficoltà nell'utilizzo, consultare la sezione Operazione o contattare il supporto.

Smaltimento

- Il contenitore è riciclabile. Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento corretto dell'acciaio inossidabile.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania