

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: GBY12150

GN containers 1/ 2 - Depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/2 Depth 150 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the GN Containers 1/2 Depth 150 mm. Designed for versatility and durability, these containers are ideal for holding and storing food in various commercial and industrial settings. They are compatible with any standard GN rack or refrigerator, ensuring that your food remains fresh and organized.

2. Safety Information

- Proper Usage: Use only for food storage and preparation. Do not expose to open flames or prolonged direct heat.
- Avoid Overfilling: Do not fill containers above the recommended capacity to prevent spillage and ensure safe handling.
- Temperature Tolerance: Ensure the container is suitable for the temperature range of your specific application or environment. Check the temperature ratings.
- Sharp Objects: Do not use sharp utensils that could scratch or damage the surface of the container.
- Cleaning Agents: Use mild detergents and avoid harsh chemicals that may damage the material.
- Child Safety: Keep this product out of reach of children unless supervised, to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Model: GN Containers 1/2 Depth 150 mm
- Material: Polypropylene
- Dimensions: 325 x 265 x 150 mm
- Capacity: 6.2 L
- Temperature Range: -40°C to +100°C
- Weight: 1.4 kg
- Color: Available in transparent or different colors
- Dishwasher Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Stackable: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the container from the packaging. Inspect for any visible damage.
2. Preparation: Wash the container with warm soapy water and rinse thoroughly before first use.
3. Placement: Position the container in a suitable place in your kitchen, restaurant, or storage area. Ensure it is on a stable surface and away from direct heat sources.

5. Operation

- Fill the container with food items while ensuring not to exceed the maximum fill line if applicable.
- Cover with a compatible lid if necessary to maintain freshness.
- For heating, ensure the container is microwave safe and follow microwave guidelines.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the container after each use. Use warm soapy water, and a non-abrasive sponge.
- Dishwasher Use: Place the container in the dishwasher for an efficient clean; check compatibility with dishwasher settings.
- Storage: Store the container in a clean, dry environment. Stack or nest containers to save space.

7. Troubleshooting

- Stains or Odors: For stubborn stains or odors, soak the container in a solution of baking soda and water for a few hours before washing.
- Cracks or Damage: If the container develops cracks or signs of wear, cease usage immediately, as this may lead to contamination.

8. Disposal

Dispose of the container in accordance with local waste disposal regulations. If made from polypropylene, check for recycling options in your area to minimize environmental impact.

9. Contact

For further questions or assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Gebrauchsanleitung für GN-Behälter 1/2 Tiefe 150 mm (GBY12150)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters 1/2 Tiefe 150 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine optimale Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Der GN-Behälter ist ausschließlich zum Einsatz in Gastronomiebetrieben vorgesehen. Vermeiden Sie die Verwendung für andere Zwecke.
- Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht über seine spezifische Temperaturgrenze hinaus erhitzt wird, um Verformungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie nur sanfte Reinigungsmittel und vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Schnittverletzungen: Achten Sie beim Umgang mit dem Behälter auf scharfe Kanten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: GN-Behälter 1/2 Tiefe 150 mm
- Material: Edelstahl
- Maße: 320 x 265 x 150 mm
- Volumen: 4,5 Liter
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +300°C
- Eignung für Geschirrspüler: Ja
- Verpackungsgröße: 1 Stück

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und organisiert ist.
2. Entfernen Sie gegebenenfalls alle Verpackungsmaterialien.
3. Wählen Sie einen geeigneten Platz im Kühlschrank oder in der Wärmequelle, der die Standard-GN-Behältergröße unterstützt.
4. Platzieren Sie den GN-Behälter an dem vorgesehenen Platz und beachten Sie die richtige Luftzirkulation.

5. Betrieb

- Der GN-Behälter kann zum Lagern, Transportieren und Präsentieren von Lebensmitteln verwendet werden.
- Befüllen Sie den Behälter gleichmäßig, um Überlastungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei der Entnahme von Lebensmitteln geeignete Utensilien, um eine Verunreinigung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und scheuernde Schwämme.
- Lassen Sie den Behälter vollständig trocknen, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter verliert Form oder beginnt zu rosten.
- Lösung: Überprüfen Sie die Verwendungstemperatur und reinigen Sie den Behälter regelmäßig.
- Problem: Lebensmittel bleiben haften.
- Lösung: Verwenden Sie beim Lagern von Lebensmitteln immer Trennmittel oder Folie.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Das Material ist recycelbar. Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Entsorgung gereinigt ist.

9. Kontakt

- Für Fragen oder Unterstützungsanfragen erreichen Sie uns unter:
- E-Mail: info@gmgastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-containers 1/2 diepte 150 mm

1. Algemene Informatie

De GN-container 1/2 diepte 150 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Dit product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en voldoet aan de hoogste standaarden van hygiëne en duurzaamheid, waardoor het ideaal is voor het opslaan en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen gebruik: Gebruik de GN-container uitsluitend voor het bewaren en serveren van voedsel.
- Hittebestendigheid: De GN-container is bestand tegen hoge temperaturen, maar vermijd plotselinge temperatuurverschillen om vervorming te voorkomen.
- Reinigen: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Opbergen: Bewaar de container op een droge en veilige plaats om stoten of vallen te voorkomen.
- Kinderen: Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen of het in de nabijheid van warmtebronnen plaatsen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 325 x 265 x 150 mm
- Inhoud: 7,5 liter
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Geschikt voor de oven: Ja
- Warmtebestendig tot: 300°C
- Koude bestendig tot: -40°C

4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat uw werkoppervlak schoon en vlak is.
2. Plaats de GN-container op een stabiele ondergrond.
3. Als u meer dan één container stapelt, zorg er dan voor dat ze goed op elkaar zijn geplaatst voor stabiliteit.
4. Controleer of de container stevig aanvoelt en niet wiebelt voordat u deze met voedsel vult.

5. Gebruik

- Vul de GN-container niet meer dan 2/3 om te voorkomen dat voedsel eruit overspat.
- Gebruik de GN-container voor het serveren van voedsel bij buffetten of op het aanrecht.
- Sluit de container af met een geschikte deksel wanneer deze niet in gebruik is, om de versheid te waarborgen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel de container na elk gebruik om voedselresten te verwijderen.
- Was de container met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog de container grondig af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Vervorming: Als de container vervormd is, zorg dan voor een juiste temperatuurbeheersing en vermijd temperatuurwisselingen.
- Roest: Controleer regelmatig op roestplekken en reinig deze onmiddellijk. Gebruik desgewenst een roestverwijderaar speciaal voor roestvrij staal.
- Lekken: Indien de container lekt, controleer op beschadigingen. Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

8. Afvoer

- Gooi het product weg in overeenstemming met lokale wetgeving voor afvalbeheer. Roestvrij staal kan in de meeste gevallen worden gerecycled. Zorg ervoor dat de container leeg en schoon is voordat u deze afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u 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 1/2 Profundidad 150 mm

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Contenedor GN 1/2 de 150 mm de profundidad. Este producto es ideal para el almacenamiento y transporte de alimentos en la industria de la gastronomía. Está fabricado con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este contenedor está diseñado exclusivamente para el almacenamiento de alimentos. No lo use para otros fines.
- Temperatura: Puede soportar temperaturas de -40°C a 300°C. Evite cambios bruscos de temperatura.
- Manipulación: Use guantes al manipular el contenedor cuando esté caliente para evitar quemaduras.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor antes de usarlo por primera vez. Utilice productos desinfectantes seguros para alimentos.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise regularmente el contenedor en busca de daños o desgaste. Reemplace cualquier unidad dañada.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: GN 1/2
- Profundidad: 150 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Varía según la configuración y el uso
- Resistencia al Calor: Hasta 300°C
- Uso en Congelador: Hasta -40°C
- Aptitud para Lavavajillas: Sí

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el contenedor del embalaje y asegúrese de que esté limpio y libre de posibles residuos.
- Paso 2: Coloque el contenedor en una superficie plana y estable para su uso.
- Paso 3: Si va a utilizarlo en una máquina (como un horno o vaporera), asegúrese de que las medidas del equipo sean compatibles con las dimensiones del contenedor.
- Paso 4: Verifique que las bandejas o tapas utilizadas sean adecuadas para el contenedor GN 1/2.

5. Operación

- Carga: Llene el contenedor con alimentos, no sobrepase la capacidad recomendada para evitar derrames.
- Cocción/Calentamiento: Puede ser utilizado en horno, microondas o vaporera. Asegúrese de seguir las instrucciones del aparato utilizado.
- Enfriamiento: Para el enfriamiento, coloque el contenedor en el refrigerador o congelador según lo requieran los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave con agua caliente y detergente suave, enjuague bien.
- Lavavajillas: Puede ser colocado en el lavavajillas para una limpieza más efectiva.
- Secado: Seca con un paño limpio y seco para evitar manchas de agua.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el contenedor para detectar cualquier desgaste significativo.

7. Solución de Problemas

- Deformación: Si el contenedor se deforma tras un uso intensivo, asegúrese de no someterlo a temperaturas extremas rápidamente.
- Dificultad para apilar: Asegúrese de que los contenedores sean de la misma serie y tipo para un apilamiento seguro.
- Ruidos al calentar: Esto puede ser normal debido a la expansión del material. Monitoree para detectar cualquier falla.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado conforme a la normativa local de reciclaje. Se recomienda separar el contenedor de otros materiales reciclables para facilitar su procesamiento.

9. Contacto

Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su confianza en nuestros productos y esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit - Conteneur GN 1/2 Profondeur 150 mm

1. Informations générales

Le conteneur GN 1/2 profondeur 150 mm est conçu pour un stockage efficace et sécurisé des aliments dans les cuisines professionnelles. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce conteneur est destiné à un usage professionnel dans des environnements de restauration uniquement.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation du conteneur afin d'éviter les coupures.
- Entretien : Suivez les instructions de nettoyage pour éviter les accidents liés à des surfaces glissantes.
- Non adapté : Ne pas utiliser au micro-ondes ou sous un gril.
- Températures extrêmes : Ne pas exposer le conteneur à des températures dépassant les limites recommandées.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 325 x 265 x 150 mm
- Capacité : 5,0 L
- Profondeur : 150 mm
- Compatible avec : Équipements de service GN standard

4. Configuration et installation

1. Préparation : Placer le conteneur sur une surface de travail propre et stable.
2. Emplacement : Assurez-vous que l'emplacement est correctement ventilé et à l'abri des températures extrêmes.
3. Utilisation : Le conteneur doit être utilisé dans des équipements de cuisson ou de stockage conformes aux normes GN.

5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments préparés.
- Utilisez des couvercles adaptés pour conserver la chaleur ou le froid selon les besoins.
- Étiquetez chaque conteneur pour un stockage et une identification appropriés.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude et au savon doux après chaque utilisation.
- Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon propre.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.

7. Dépannage

- Problème : Le conteneur rouille.
 - Solution : Vérifiez la présence de chutes d'humidité. Séchez immédiatement et évitez de le stocker dans un endroit humide.
- Problème : Dents ou éraflures visibles.
 - Solution : Inspectez régulièrement et remplacez le conteneur si des dommages sont évidents.

8. Élimination

- Le conteneur en acier inoxydable est recyclable. Déposez-le dans un centre de recyclage local pour les métaux.
- Ne pas jeter dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 1/2 Profondità 150 mm (Codice: GBY12150)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Contenitore GN 1/2 Profondità 150 mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di conservazione e servizio di alimenti, garantendo qualità e sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto sia utilizzato solo per scopi previsti, evitando esposizione a fonti di calore eccessive.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre il limite di peso specificato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti protettivi se si manipolano alimenti caldi per evitare scottature.
- Ispezionare il contenitore per eventuali danneggiamenti o usura prima dell'uso. Non utilizzare se danneggiato.
- Lavare il contenitore prima del primo utilizzo e dopo ogni uso per garantire l'igiene.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Dimensioni: 1/2 gn – 150 mm di profondità
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: Variabile a seconda della configurazione
- Resistente a temperature da -40°C a +300°C
- Compatibile con il lavaggio in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un'area piana e stabile per il contenitore.
2. Assicurarsi che il contenitore sia posizionato lontano da fonti di calore e umidità.
3. Prima dell'uso, pulire a fondo il contenitore con detergenti sicuri per alimenti.
4. Verificare che le guarnizioni siano in buone condizioni se il contenitore ha un coperchio.
5. Utilizzare solo utensili appropriati per riempire e rimuovere alimenti dal contenitore, evitando graffi e danni.

5. Operazione

- Riempire il contenitore con alimenti solo fino alla capienza raccomandata.
- Chiudere bene il coperchio se applicabile.
- Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle consigliate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con detergenti delicati o mettere in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette metalliche o prodotti abrasivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Controllare regolarmente per segni di usura e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di deformazione, il contenitore non è più utilizzabile e deve essere sostituito.
- Se ci sono perdite, controllare la guarnizione e sostituire se necessario.
- Se il contenitore presenta ruggine, smettere di usare e smaltirlo in modo appropriato.

8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore secondo le normative locali per il riciclaggio del metallo.
- Non gettarlo in discarica se può essere riciclato.
- Seguire le linee guida locali per il corretto smaltimento dei materiali.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto i nostri prodotti. Siamo qui per assisterti!