

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: GBY1240

GN containers 1/ 2 - Depth 40 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/2 Depth 40 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the GN Containers 1/2 Depth 40 mm. This product is designed for professional kitchen use and provides a versatile solution for food storage, display, and transport. The containers are compatible with standard GN systems and are essential for maintaining food safety and organization in any culinary environment.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for food storage and preparation. Do not use for purposes other than intended.
- Heat Resistance: The containers can withstand temperatures from -40°C to +90°C. Avoid exposing the containers to extreme temperature fluctuations.
- Choking Hazard: Keep out of reach of children. Small parts may pose a choking hazard.
- Chemical Resistance: Ensure to use cleaning products that are suitable for containers that come in contact with food. Avoid harsh chemical exposure that can damage the containers.
- Regular Inspection: Frequently check the containers for any signs of damage or wear. Discontinue use if damaged.
- Storage: Store the containers in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain quality.

3. Product Specifications

- Model: GBY1240
- Depth: 40 mm
- Size: 1/2 GN
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: -40°C to +90°C
- Volume Capacity: 4.5 liters

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the GN container from its packaging. Inspect for any damage during transit.
- Placement: Place the container securely within your GN setup. Ensure it is stable and does not obstruct any other equipment.
- Use with Lids: If using a lid, ensure it fits snugly on the container to maintain freshness and prevent contamination.
- Prep for Use: Rinse the container with warm water before using for the first time. Dry thoroughly.

5. Operation

- Food Storage: Fill the container with food items, ensuring not to exceed the maximum capacity.
- Temperature Control: Store the container in appropriate temperature-controlled environments (cold storage or warm display) as per food safety standards.
- Lid Usage: When not in use, cover the container with its lid to protect food from contaminants.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash with warm soapy water and rinse thoroughly. Avoid abrasive scrubbers that can scratch the surface.
- Dishwasher Safe: The containers are dishwasher safe. Place them on the top rack for best results.
- Avoid Harsh Chemicals: Do not use bleach or harsh chemical cleaners that may damage the stainless steel.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is warped or damaged.
Solution: Discontinue use and dispose of the container as it may compromise food safety.
- Issue: Lids do not fit properly.
Solution: Ensure you are using the correct size lid for the container. Check for any warping.
- Issue: Difficulties with food sticking to the surface.
Solution: Use cooking spray or oil before adding food. Ensure proper cleaning after use to maintain surface quality.

8. Disposal

- Recycling: Dispose of this product in accordance with local regulations. This product is made from recyclable stainless steel.
- Food Safety: Ensure any remnants are disposed of in a sanitary manner to avoid contamination.

9. Contact

For more information, customer service inquiries or technical support, please reach out:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GN Containers. We hope it serves you well in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGN-Behälter 1/2 Tiefe 40 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem GGN-Behälter 1/2 Tiefe 40 mm. Dieser Behälter wurde speziell für die Gastronomie und die Lebensmittelverarbeitung entwickelt. Durch die Verwendung hochwertiger Materialien und innovativer Designs sorgt er für eine optimale Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Der Behälter ist nicht für den Einsatz in Mikro- oder Konvektionsöfen geeignet.
- Hitzebeständigkeit: Temperaturen von bis zu 200°C standhalten; jedoch ist eine direkte Hitzequelle zu vermeiden.
- Chemische Sicherheit: Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien zur Reinigung, um die Lebensdauer des Behälters nicht zu gefährden.
- Lagerung: An einem trockenen, kühlen Ort lagern, um das Material vor Beschädigungen zu schützen.
- Benutzung bei Lebensmitteln: Frei von schädlichen Substanzen, jedoch vor Kontakt mit nicht lebensmittelechten Materialien schützen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl Ausführung
- Größe: 1/2
- Tiefe: 40 mm
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 200°C
- EAN-Code: 1234567890123 (Beispiel)

4. Einrichtung und Installation

- Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und Seife.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der der Behälter steht, stabil und ebenerdig ist.
- Platzieren Sie den Behälter an einem zugänglichen Ort für eine einfache Nutzung.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln bis zur empfohlenen maximalen Füllhöhe, um das Risiko des Überlaufens zu minimieren.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht über längere Zeit direkter Hitze auszusetzen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch mit milder Seife und warmem Wasser reinigen.
- Spülen Sie den Behälter gründlich und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter verformt sich.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ihn nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Problem: Flecken oder Rückstände sind vorhanden.
Lösung: Versuchen Sie, mit einer etwas stärkeren Seifenlösung zu reinigen.

8. Entsorgung

- Der GGN-Behälter ist aus recycelbarem Material. Entsorgen Sie ihn entsprechend den lokalen Vorschriften für Recycling, um die Umwelt zu schützen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-containers 1/2 Diepte 40 mm (GBY1240)

1. Algemene Informatie

Deze GN-container is ontworpen voor gebruik in professionele keukenomgevingen en is ideaal voor het bewaren en serveren van voedingsmiddelen. De container is vervaardigd uit hoogwaardig, duurzaam materiaal en voldoet aan de hedendaagse voedselveiligheidseisen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het product uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de container niet beschadigd is voordat u deze gebruikt. Controleer op scheuren of andere defecten.
- Volg altijd de richtlijnen voor de juiste temperatuurbeheersing om de versheid van de voedingsmiddelen te waarborgen.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete of bevroren voedingsmiddelen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Houd de container uit de buurt van kinderen en huisdieren wanneer deze niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Productcode: GBY1240
- Afmetingen: 32,5 x 26,5 x 4 cm
- Capaciteit: 2,5 liter
- Materiaal: RVS 18/10
- Geschikt voor: Vriezer, oven (tot 300°C) en vaatwasser
- Normen: EN 631-1

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat uw werkruimte schoon en droog is.
2. Plaats de GN-container op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de container goed is gedroogd na het reinigen voordat u deze gebruikt.
4. Voor het stapelen van meerdere containers, gebruik een stapelbare GN-deksel om stabiliteit te waarborgen.

5. Gebruik

- Vul de container met de voedselproducten, maar vul deze niet tot het randje om morsen te voorkomen.
- Sluit de container goed af met een deksel of folie om de versheid te behouden.
- Plaats de container in de oven, vriezer of koelkast afhankelijk van uw behoefte.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de GN-container na elke gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of schuurmiddelen om krassen te voorkomen.
- De container is vaatwasmachinebestendig. Zorg ervoor dat deze in een veilige positie wordt geplaatst.
- Bewaar de container op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer op beschadigingen of scheuren en vervang indien nodig.
- Probleem: Container blijft niet goed gesloten.
Oplossing: Controleer of de juiste deksel wordt gebruikt en deze goed is geplaatst.

8. Afvoer

Afhankelijk van de staat van de container, kan deze gerecycled worden of als afval worden verwerkt. Controleer lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen producten.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedores GN 1/2 Profundidad 40 mm

1. Información General

Los Contenedores GN 1/2 de Volumen y Profundidad 40 mm de GGM Gastro son ideales para la preparación, almacenamiento y exhibición de alimentos. Su diseño duradero y robusto garantiza un rendimiento confiable en cocinas comerciales y entornos de servicio de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el almacenamiento y servicio de alimentos.
- Manipulación: Utilizar guantes al manipular contenedores calientes para evitar quemaduras.
- No Exponer a Temperaturas Extremos: Evitar el contacto prolongado con temperaturas superiores a 80 °C o inferiores a -20 °C.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor regularmente, evitando agentes químicos corrosivos que puedan dañar el material.
- Revisión Regular: Inspeccione los contenedores periódicamente para detectar cualquier daño o desgaste material.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 265 x 325 x 40 mm
- Capacidad: GN 1/2
- Aprobaciones: Aprobado para el uso en entornos de alimentación
- Resistencia a Altas Temperaturas: Adecuado para uso en horno, no exceder los 80 °C.
- Uso en Lavavajillas: Apto para limpieza en lavavajillas.

4. Instalación y Configuración

1. Preparación: Asegúrese de que la superficie de uso esté limpia y libre de objetos innecesarios.
2. Colocación: Coloque el contenedor en la mesa de trabajo o en el refrigerador, asegurándose de que esté nivelado.
3. Uso en Horno: Asegúrese de que el horno esté precalentado antes de colocar el contenedor.
4. Almacenamiento en Frío: Verifique que los contenedores estén correctamente sellados para evitar la contaminación.

5. Operación

- Almacenamiento: Llene el contenedor con los alimentos deseados y asegúrese de etiquetar adecuadamente para un fácil reconocimiento.
- Servir: Use utensilios apropiados para evitar daños en el contenedor.
- Control de Temperatura: Monitoree la temperatura de los alimentos si se almacenan calientes o fríos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave el contenedor con agua caliente y detergente suave. Enjuague adecuadamente y deje secar al aire.
- Mantenimiento: Inspeccione el contenedor para detectar señales de corrosión. Proteger siempre contra golpes y caídas.

7. Solución de Problemas

- Dificultades para Limpiar: Utilizar desinfectantes suaves si se presentan manchas difíciles. Nunca utilizar esponjas abrasivas.
- Fugas: Revise las tapas y cierres para asegurar un correcto sellado y evitar derrames.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. No se desechen en residuos generales.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit : Conteneurs GN 1/2 profondeur 40 mm

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation des Conteneurs GN 1/2 profondeur 40 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins variés de la restauration professionnelle, offrant qualité, fonctionnalité et sécurité.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.

- Assurez-vous que le produit est utilisé uniquement par des personnes formées et compétentes.
- Ne pas utiliser en dehors des températures recommandées.
- Évitez les chocs et les impacts qui pourraient endommager le conteneur.
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Si le conteneur est endommagé, ne pas l'utiliser pour éviter tout risque de blessure.
- Gardez le produit hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : 325 x 265 x 40 mm
- Capacité : 1/2 GN
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 300 °C
- Compatible avec : cuisines professionnelles, buffets, services de traiteur

4. Installation et Mise en Place

- Pour une installation correcte, placez le conteneur GN sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que le conteneur est complètement sec avant de l'utiliser.
- Évitez de le surcharger au-delà de la capacité recommandée pour assurer une performance optimale.
- Si besoin, utilisez un couvercle approprié pour maintenir la chaleur et l'hygiène.

5. Fonctionnement

- Utiliser le conteneur pour stocker, chauffer ou présenter des aliments.
- Vérifiez constamment la température des aliments pour garantir leur sécurité.
- Ne pas surchauffer les aliments afin d'éviter une altération des saveurs.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le conteneur après chaque utilisation avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses métalliques qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente des signes de corrosion, discontinuez son utilisation.
- Pour toute déformation suite à des températures extrêmes, ne pas essayer de redresser.
- Contactez notre service client si vous remarquez des points qui nécessitent une vérification.

8. Élimination

- Disposez du conteneur conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Le conteneur en acier inoxydable peut souvent être recyclé. Vérifiez avec votre menuiserie locale.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Contenitori GN 1/2 Profondità 40 mm GBY1240

1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN 1/2 Profondità 40 mm GBY1240 è progettato per garantire la conservazione ottimale degli alimenti in cucine commerciali e professionali. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo contenitore è resistente alla corrosione e sicuro per il contatto con gli alimenti. È compatibile con la maggior parte dei sistemi di cucina, facilitando l'organizzazione e l'accesso agli ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo in Ambienti Professionali: Questo prodotto è progettato esclusivamente per uso professionale. Non utilizzare in ambienti residenziali.
- Maneggiare con Cura: I bordi possono essere affilati. Maneggiare con cautela per evitare lesioni.
- Evitare Temperature Estreme: Non esporre il contenitore a temperature superiori a 300°C o inferiori a -20°C.
- Pulizia e Igiene: Assicurarsi che il contenitore venga pulito regolarmente seguendo le linee guida di pulizia per evitare contaminazioni.
- Materiale Sicuro: Materiale conforme alle normative alimentari europee, garantendo la sicurezza degli alimenti.
- Uso di Attrezzature Adeguate: Utilizzare attrezzature da cucina progettate per il maneggio di contenitori GN.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325 x 265 x 40 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile 18/10
- Capacità: 3.4 litri
- Resistenza: Capacità di resistere a temperature da -20°C a +300°C
- Peso: 0.8 kg
- Facile da pulire: Superficie liscia per un'igiene ottimale

4. Installazione e Configurazione

1. Preparazione: Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
2. Collocazione: Posizionare il contenitore in una zona facilmente accessibile.
3. Sistema di Supporto: Se utilizzato in un ristorante, assicurarsi che i ripiani o i supporti siano progettati per contenitori GN.
4. Verifica: Controllare che il contenitore si incastrerà correttamente nel supporto o nell'utensile utilizzato.

5. Operazione

- Caricamento degli Alimenti: Riempire il contenitore seguendo le linee guida per la conservazione degli alimenti.
- Scongelamento: Se utilizzato per alimenti congelati, scongelare in modo appropriato prima dell'uso.
- Controllo della Temperatura: Assicurarsi che gli alimenti siano tenuti a temperature sicure.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Lavare il contenitore con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Lavastoviglie: Sicuro per l'uso in lavastoviglie.
- Igienizzazione: Utilizzare un disinfettante conformato alle norme di sicurezza alimentare.
- Ispezione Regolare: Controllare periodicamente per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà nell'Utilizzo: Assicurarsi che il contenitore sia compatibile con i supporti e le attrezzature utilizzate.
- Danni Visibili: Se notate graffi profondi o deformazioni, sostituire il contenitore.
- Contaminazione: In caso di contaminazione, interrompere l'uso e pulire con disinfettante.

8. Smaltimento

Seguire le linee guida locali per lo smaltimento degli articoli in acciaio inossidabile. Questo materiale è riciclabile e non deve essere smaltito nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania