

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: GBY1340

GN containers 1/ 3 - Depth 40 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/3 Depth 40 mm

1. General Information

Thank you for choosing the GN Containers 1/3 Depth 40 mm by GGM Gastro. This versatile kitchenware is designed for professional use, providing an effective solution for food storage and preparation. Ideal for buffets, catering services, and commercial kitchens, these containers are crafted from high-quality materials to ensure durability and reliability.

2. Safety Information

1. Intended Use: The GN Containers are designed for storing and serving food in a professional kitchen environment. Do not use for purposes other than specified.
2. Temperature Limitations: These containers can withstand temperatures from -20°C to +100°C. Do not expose to extreme temperature changes that could lead to material failure.
3. Material Safety: Made from food-grade stainless steel, these containers are safe for food contact. Ensure that they are free from sharp edges or other defects before use.
4. Handling Precautions: Always use heat-resistant gloves when handling hot containers to avoid burns. Avoid dropping heavy items on the containers to prevent deformation.
5. Cleaning and Maintenance: Handle with care when cleaning; avoid abrasive materials that may scratch the surface. Regular inspection for cracks or damages is recommended.
6. Storage: Store in a clean, dry environment to prevent contamination.

3. Product Specifications

- Product: GN Container 1/3 Depth 40 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 325 × 176 × 40 mm
- Volume: 1.5 litres
- Weight: 0.8 kg
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the container from the packaging. Ensure all components are intact and free from damage.
2. Initial Cleaning: Before use, wash the container with warm soapy water, rinse thoroughly, and let it air dry.
3. Placement: Position the GN container in a stable, flat surface within reach in your kitchen setup. Ensure there is adequate space for other kitchen equipment.

5. Operation

1. Filling: Carefully place the food items into the GN container. Ensure not to exceed its maximum capacity (1.5 litres).
2. Temperature Control: Store in appropriate temperature settings. Use in warmers or refrigerators as needed, ensuring to follow safety guidelines.
3. Serving: Use with compatible serving utensils to prevent scratches and maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wash the containers after each use with warm water and a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Deep Cleaning: Periodically, soak the container in a vinegar and water solution to remove stains and odors.
- Storage Maintenance: Ensure the container is dry before storage to prevent rust and contamination.

7. Troubleshooting

- Container Warping: If the container appears warped, avoid using it in high-temperature settings until inspected.
- Corrosion or Rust Spots: Regular cleaning should prevent rust. If rust develops, discontinue use and seek a replacement.
- Dents or Deformations: Inspect for structural integrity regularly. Do not use if integrity is compromised.

8. Disposal

Dispose of the GN Container in accordance with local regulations. As stainless steel is recyclable, consider taking it to a recycling facility that accepts metal products to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/3 Tiefe 40 mm

1. Allgemeine Informationen

Der GN-Behälter 1/3 Tiefe 40 mm ist eine ideale Lösung für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben. Er ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und eignet sich hervorragend für den Einsatz in Buffets, Küchen und Kantinen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Behälter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern. Kleine Teile könnten ein Erstickungsrisiko darstellen.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht mit scharfen Gegenständen oder harten Oberflächen in Kontakt kommt, um Kratzer und Dellen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie hohe Temperaturen und offene Flammen in der Nähe des Behälters.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um bakterielle Kontaminationen zu verhindern.
- Überprüfen Sie den Behälter vor der Verwendung auf Risse oder Beschädigungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: GN-Behälter
- Größe: 1/3
- Tiefe: 40 mm
- Material: Edelstahl
- Geeignet für: Gastronomie, Catering, Küchen
- Temperaturbeständig: -20 °C bis +80 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Hitzebeständig: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser.
2. Spülen Sie den Behälter gut aus und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab.
3. Platzieren Sie den GN-Behälter an einem stabilen Standort, um ein Umkippen zu vermeiden.
4. Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht in der Nähe der Wärmequelle aufgestellt wird.
5. Verwenden Sie Deckel oder Abdeckungen, um die Lebensmittel frisch zu halten.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter nicht über die empfohlene Füllhöhe, um Überlaufen und Tropfen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den GN-Behälter für die Präsentation von Lebensmitteln bei der richtigen Temperatur, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Behälters und ersetzen Sie ihn bei Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter zeigt Verfärbungen.
- Lösung: Verwenden Sie eine nicht scheuernde Reinigungslösung zur Entfernung von Flecken.
- Problem: Der Behälter hat einen unangenehmen Geruch.
- Lösung: Reinigen Sie den Behälter gründlich und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl-Recycling. Es ist umweltfreundlich und fördert die Nachhaltigkeit.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GNGastro GN Containers 1/3 Diepte 40 mm (GBY1340)

1. Algemene Informatie

Dank u voor de aankoop van de GNGastro GN Containers 1/3 Diepte 40 mm (GBY1340). Deze containers zijn ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en bieden een optimale oplossing voor het bewaren en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Alleen geschikt voor voedselcontact. Gebruik de containers niet voor andere doeleinden.
- Hittebestendigheid: Vermijd blootstelling aan open vlammen of directe hittebronnen.
- Reiniging: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de kunststof kunnen beschadigen.
- Verschillende temperaturen: Geschikt voor gebruik in de vriezer, koelkast en oven. Volg de aanbevolen temperaturen voor elk type gebruik.
- Kindveiligheid: Bewaar buiten het bereik van kinderen en zorg ervoor dat ze niet met scherpe objecten in aanraking komen.

3. Productspecificaties

- Model: GBY1340
- Afmetingen: 325 x 176 x 40 mm
- Materiaal: Polypropyleen (PP)
- Kleur: Transparant
- Temperatuurbestendigheid: -40°C tot +100°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Ovenbestendig: Ja (max. +100°C)

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de GNGastro GN Container uit de verpakking.
2. Controleer de container op eventuele beschadigingen. Neem bij beschadigingen contact op met de klantendienst.
3. Plaats de container op een vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie rondom de container.

5. Bediening

- Vul de GN-container met voedingsmiddelen tot aan de aanbevolen vulhoogte.
- Voor warm voedsel, zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger is dan +100°C.
- Voor koeling en invriezen, zorg ervoor dat de container goed sluit om ijsvorming te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik.
- Was met een mild afwasmiddel en warm water, of plaats in de vaatwasser.
- Droog de container volledig af voordat deze opnieuw wordt opgeborgen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De deksel sluit niet goed.
Oplossing: Controleer op voedselresten tussen de randen en maak deze schoon.
- Probleem: De container is verkleurd.
Oplossing: Dit kan normaal zijn bij langdurig gebruik. Vermijd langdurige blootstelling aan zonlicht en agressieve chemicaliën.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale wetgeving, deze GN-containers kunnen worden gerecycled. Raadpleeg uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen voor het afval.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedores GN 1/3 Profundidad 40 mm GBY1340

1. Información General

El contenedor GN 1/3 de profundidad 40 mm GBY1340 está diseñado para el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos comerciales de cocina. Este producto es ideal para restaurantes, caterings y servicios de comida, garantizando calidad y durabilidad en el uso diario.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este contenedor está destinado únicamente para uso en el almacenamiento y servicio de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Temperatura: Resistente a temperaturas de -40 °C a 100 °C. Evitar cambios bruscos de temperatura que puedan dañar el producto.
- Manipulación: Usar guantes al manipular el contenedor caliente. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Limpiar antes de cada uso para evitar contaminación cruzada.
- Material: Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, resistente y fácil de limpiar. Asegurarse de no utilizar limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 325 x 176 x 40 mm
- Capacidad: 3.2 L
- Peso: 0.75 kg
- Resistencia: -40 °C a 100 °C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Apilable: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Limpieza Inicial: Antes de usar el contenedor por primera vez, lave con agua tibia y detergente suave. Enjuague y seque bien.
2. Ubicación: Coloque el contenedor GN en superficies planas y resistentes al calor.
3. Uso en Equipos: Se puede utilizar en combinaciones con Bain-Marie y hornos gastronómicos. Asegúrese de que el equipo esté configurado correctamente según las instrucciones del fabricante.

5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no exceder el nivel recomendado.
- Para mantener la calidad de los alimentos, utilice tapas aptas para el contenedor.
- Administre adecuadamente las temperaturas para mantener la frescura y seguridad alimentaria.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el contenedor con agua caliente y detergente.
- En caso de alimentos pegajosos, se recomienda remojar el contenedor antes de lavar.
- Puede limpiarse en el lavavajillas; sin embargo, se aconseja evitar el uso de limpiadores abrasivos.
- Inspeccione regularmente el contenedor en busca de deformaciones o daños.

7. Resolución de Problemas

- Fugas de líquidos: Revise si la tapa está colocada correctamente.
- Deformación: Evite cambios bruscos de temperatura. Si la deformación ocurre, evite usar el contenedor para alimentos hasta que se verifique su integridad.
- Manchas de alimentos: Utilice bicarbonato de sodio y agua para eliminar manchas difíciles.

8. Eliminación

Este producto está fabricado en acero inoxidable, que es reciclable. Cuando el contenedor ya no sea usable, por favor recíclalo según las normativas locales de reciclaje.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Conteneur GN 1/3 Profondeur 40 mm

1. Informations Générales

Le conteneur GN 1/3 profondeur 40 mm est conçu pour le stockage et la présentation des aliments. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, cet accessoire est idéal pour les cuisines professionnelles, les restaurants et les buffets.

2. Informations de Sécurité

- Vérifiez que le conteneur est en bon état avant utilisation.
- Ne pas utiliser le conteneur sur des surfaces chauffantes directes.
- Ne pas dépasser la capacité de charge maximale lorsque vous empilez les conteneurs.
- Évitez le contact avec des produits chimiques corrosifs qui pourraient endommager la surface.
- À la suite d'une chute ou d'un impact, inspectez le conteneur pour des signes de dommages avant de l'utiliser à nouveau.
- Toujours manipuler le conteneur avec précaution pour éviter les coupures ou les brûlures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 325 x 176 x 40 mm
- Capacité : Adapté pour les systèmes de cuisson GN, compatible avec les normes GN.
- Épaisseur : 0,6 mm
- Résistant aux températures élevées et faciles à nettoyer.

4. Installation et Configuration

- Nettoyez soigneusement le conteneur avant la première utilisation.
- Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'il est bien positionné pour éviter tout renversement.
- Pour un stockage optimal, empilez les conteneurs en respectant les limites de poids.

5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments ou ingrédients souhaités.
- Évitez de surcharger le conteneur pour garantir une ventilation correcte.
- Utilisez des couvercles ou des films de protection pour conserver la fraîcheur des aliments lorsque cela est nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez à l'eau claire et laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon propre.
- Vérifiez régulièrement l'état du conteneur et remplacez-le s'il montre des signes d'usure.

7. Dépannage

- En cas de rouille ou de décoloration, nettoyez immédiatement avec un nettoyeur adapté.
- Si le conteneur se déforme, ne l'utilisez pas jusqu'à ce qu'il soit rétabli.
- Pour tout problème persistant, contacter le service client.

8. Élimination

- Le conteneur est recyclable.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des matériaux en métal.

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

Congratulazioni per l'acquisto del nostro Contenitore GN 1/3 con profondità di 40 mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale e garantire una conservazione sicura e ottimale degli alimenti.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo scopo previsto.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la sua capacità massima.
- Evitare il contatto diretto con fonti di calore per prolungati periodi.
- Assicurarsi che il contenitore sia posizionato su una superficie stabile.
- Non utilizzare utensili appuntiti che potrebbero danneggiare il contenitore.
- Pulire il contenitore regolarmente per prevenire la crescita di batteri.
- In caso di danni visibili, non utilizzare il contenitore e contattare il supporto.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Codice Prodotto: GBY1340

Dimensioni: 1/3 GN

Profondità: 40 mm

Materiale: Acciaio inox di alta qualità

Resistente al calore: Fino a 300°C

Adatto per lavastoviglie: Sì

Installazione e Montaggio

1. Scegliere un'area di installazione adeguata, lontana da fonti di calore.
2. Assicurarsi che la superficie scelta sia piana e stabile.
3. Se il contenitore è composto da più parti, seguire le istruzioni di assemblaggio incluse nella confezione.
4. Posizionare il contenitore nella posizione desiderata, assicurandosi che non ci siano ostacoli nelle vicinanze.

Operazione

- Usare sempre guanti protettivi durante la manovra del contenitore caldo.
- Riempire il contenitore con gli alimenti desiderati, rispettando i limiti di capacità.
- Utilizzare coperchi compatibili per una migliore conservazione dei cibi.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano o in lavastoviglie.
- Utilizzare detersivi non abrasivi per evitare graffi.
- Asciugare completamente il contenitore dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente il contenitore per segni di usura e sostituirlo se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se si notano perdite, controllare che il coperchio sia chiuso correttamente.
- In caso di graffi o danni, valutare la necessità di sostituzione.
- Per qualsiasi malfunzionamento, contattare il supporto clienti.

Smaltimento

Questo prodotto è riciclabile. Si prega di smaltire il contenitore secondo le normative locali di riciclaggio. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania