

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: GBY14100

GN containers 1/ 4 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro GN Containers 1/4 Depth 100 mm (GBY14100)

1. General Information

The GGM Gastro GN Container 1/4 Depth 100 mm (model: GBY14100) is designed for commercial kitchen use, ideal for food storage, preparation, and display. Made of durable materials, this container ensures longevity and efficient food service.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the container with care to avoid drops or impacts that could lead to damage.
- Heat Resistance: This container is designed to withstand high temperatures. However, do not expose it to direct flames or sources of heat to prevent warping or melting.
- Chemical Resistance: Ensure compatibility with cleaning agents before use to avoid surface damage.
- Food Safety: This container is food safe. Ensure it is cleaned properly before use for food storage.
- Child Safety: Keep out of reach of children to prevent accidental injury or choking hazards.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 265 x 162 x 100 mm
- Capacity: 3.0 L
- Design: Smooth edges for comfortable handling
- Compliance: Meets EU food safety regulations

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the GN container from its packaging, ensuring no damage occurred during transit.
2. Placement: Set the container on a flat, stable surface in your kitchen or food serving area.
3. Compatibility Check: Ensure the container is compatible with existing kitchen equipment, such as GN racks or warming drawers.
4. Optional Accessories: Consider using a lid for improved storage capabilities. Ensure that any accessories used are compatible with the GN container dimensions.

5. Operation

1. Filling: Fill the container with food products, ensuring not to exceed the fill line for optimal performance.
2. Stacking: The GN container is designed for stacking. Ensure that containers are placed securely to prevent tipping.
3. Temperature Control: Utilize in conjunction with temperature-controlled equipment if required for hot or cold food storage.

6. Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning: Clean the container after each use with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
2. Sanitization: Use a food-safe sanitizer periodically to ensure hygiene.
3. Drying: Allow the container to air dry completely before stacking or covering.
4. Inspection: Regularly inspect for dents or damage which could affect functionality.

7. Troubleshooting

- Warping: If the container becomes warped, do not use for food storage. Replace the container as needed.
- Staining: For stubborn stains, use a stainless-steel cleaner to restore the surface.
- Odors: Use baking soda or lemon juice combined with warm water to eliminate any odors.

8. Disposal

This product is recyclable. Dispose of the GN container according to local recycling regulations. Ensure the container is cleaned before recycling.

9. Contact

For support or inquiries, please contact:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für GGN-Container 1/4 Tiefe 100 mm

1. Allgemeine Informationen

Wir freuen uns, Ihnen den GGN-Container 1/4 Tiefe 100 mm vorstellen zu dürfen. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente Lagerung und Präsentation Ihrer Speisen zu gewährleisten. Es ist ideal für Gastronomiebetriebe, Catering-Dienste und den privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Warnung: Der GGN-Container ist nicht für die Verwendung in einem Mikrowellenofen geeignet.
- Stellen Sie sicher, dass der Container immer auf einer stabilen und ebenen Oberfläche platziert wird.
- Der Container darf nicht über eine Wärmequelle platziert oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden.
 - Bei der Reinigung des Containers verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.
 - Überprüfen Sie vor der Verwendung die Unversehrtheit des Produkts. Defekte oder beschädigte Container dürfen nicht verwendet werden.
- Bewahren Sie den Container außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGN-Container 1/4 Tiefe 100 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 265 x 162 x 100 mm
- Kapazität: 3,5 Liter
- Bac-Dimension: 1/4
- Temperaturbeständig: -40°C bis 300°C
- Geeignet für den Einsatz: Spülmaschine, Kühlschrank, Gefrierschrank

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie den GGN-Container aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien oder Etiketten.
- Stellen Sie sicher, dass der Container sauber und trocken ist, bevor Sie ihn verwenden.
- Platzieren Sie den Container an dem gewünschten Ort in Ihrem Kühl- oder Wärmesystem, achten Sie darauf, dass er stabil steht.
 - Füllen Sie den Container nicht über die empfohlene Kapazität hinaus, um ein Überlaufen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Container mit den gewünschten Lebensmitteln oder Zutaten und decken Sie ihn fest ab, wenn er zur Lagerung verwendet wird.
 - Der Container kann im Kühlschrank oder unter warmen Bedingungen verwendet werden, solange die Temperaturgrenzen eingehalten werden.
- Bei der Entnahme von Inhalten achten Sie darauf, den Container nicht zu überlasten.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Container nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser aus.
- Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen oder scheuernden Reinigungsutensilien.
- Lassen Sie den Container an der Luft trocknen, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Container hat einen unangenehmen Geruch.
 - Lösung: Reinigen Sie den Container gründlich mit Essig oder Backpulver und spülen Sie ihn gut aus.
- Problem: Container ist beschädigt.
 - Lösung: Verwenden Sie den Container nicht und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Der GGN-Container besteht aus Materialien, die recycelbar sind. Bitte entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
 - Trennen Sie Metall von anderen Materialien und geben Sie diese in den entsprechenden Recyclingbehälter.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro GN-containers 1/4 diepte 100 mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro GN-container 1/4 diepte 100 mm (artikelnummer: GBY14100). Deze hoogwaardige container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt optimale opslag voor voedsel. Vanaf het moment van aankoop bent u verantwoordelijk voor het correct gebruik, de installatie, en het onderhoud van dit product.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container uitsluitend voor de opslag van voedsel.
- Controleer altijd op zichtbare schade voor gebruik. Gebruik het product niet als beschadigd.
- Houd de container buiten bereik van kinderen om accidentele verwondingen of verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen of plotselinge temperatuurveranderingen om vervorming of schade te voorkomen.
- Reinig de container regelmatig om de groei van bacteriën te voorkomen.
- Gebruik alleen geschikte schoonmaakmiddelen die veilig zijn voor voedselcontact.
- Volg de gebruiksinstructies nauwkeurig op om ongevallen te vermijden.

3. Productspecificaties

- Artikelnummer: GBY14100
- Afmetingen: 265 mm x 162 mm x 100 mm
- Materiaal: RVS
- Diepte: 100 mm
- Geschikt voor: Professioneel gebruik in de horeca
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Temperatuurbereik: -40 °C tot 300 °C

4. Opstelling en installatie

- Zorg ervoor dat het werkoppervlak waarop de GN-container wordt geplaatst schoon en droog is.
- Plaats de container op een stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Controleer of de container volledig recht staat en niet wiebelt.
- Plaats de container in een omgeving met een passende temperatuur die overeenkomt met het temperatuurbereik.
- Voor gebruik, spoel de container grondig af met warm water en afwasmiddel, en laat drogen.

5. Bediening

- Vul de GN-container met het voedsel dat u wilt opslaan.
- Zorg ervoor dat de container niet overvol is om het risico op morsen of beschadiging te minimaliseren.
- Sluit de container af indien nodig met een deksel (indien beschikbaar) voor betrouwbare bewaring.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de GN-container na elk gebruik.
- Gebruik een mild afwasmiddel en warm water.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- De container is vaatwasmachinebestendig, maar handreiniging is aanbevolen voor een langere levensduur.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container is vervormd.
Oplossing: Vermijd het blootstellen aan extreme temperaturen en controleer de opslagomstandigheden.
- Probleem: De container heeft sterke geur- of vlekken.
Oplossing: Probeer een mengsel van azijn en water om de geur te neutraliseren.
- Probleem: Schade aan de container.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of terugbetaling.

8. Afvalverwerking

- De GN-container is recyclebaar.
- Verwijder eventuele voedselresten en spoel de container af voordat u deze weggooit.
- Volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking van metalen en andere materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via de volgende gegevens:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in GGM Gastro. Wij wensen u veel succes met uw GN-container!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Contenedores GN 1/4 Profundidad 100 mm

1. Información General

Los Contenedores GN 1/4 con profundidad de 100 mm son ideales para el almacenamiento y servicio de alimentos en entornos comerciales, como restaurantes, buffets y catering. Fabricados con materiales de alta calidad, ofrecen durabilidad y resistencia a altas temperaturas.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice únicamente este producto para el almacenamiento de alimentos. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Temperaturas: Asegúrese de no exceder las temperaturas máximas recomendadas para evitar deformaciones.
- Manipulación: Maneje con cuidado y evite golpes o caídas que puedan causar daños.
- Limpieza: Limpie el contenedor después de cada uso para evitar la contaminación cruzada. Use productos de limpieza seguros para alimentos.
- Almacenamiento: Almacene únicamente en áreas secas y bien ventiladas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 1/4 GN, 100 mm de profundidad
- Capacidad: Varía según el tamaño del contenedor
- Aptitud para lavavajillas: Sí
- Resistencia a temperaturas: Desde -40 °C hasta 300 °C
- Certificaciones: Cumple con las normativas de seguridad alimentaria

4. Instalación y Configuración

1. Desembale el contenedor con cuidado.
2. Lave el contenedor con agua tibia y jabón antes del primer uso.
3. Seque bien antes de la utilización.
4. Coloque el contenedor en el área de servicio o almacenamiento deseada.
5. Asegúrese de que la superficie de soporte sea plana y estable.

5. Operación

Utilice el contenedor GN 1/4 para almacenar ingredientes o platos preparados. Asegúrese de etiquetar los alimentos correctamente y de mantener la temperatura adecuada durante el servicio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los contenedores utilizando agua caliente y detergente no abrasivo.
- Se puede utilizar un lavavajillas, pero evite temperaturas extremadamente altas.
- Seque completamente después de la limpieza para evitar manchas de agua.
- Inspeccione regularmente para detectar abolladuras o daños.

7. Solución de Problemas

- Deformación: Si el contenedor se deforma después de un uso inadecuado, evite usarlo. Contáctenos para recomendaciones.
- Manchas: Si aparecen manchas, intente limpiarlas con vinagre o bicarbonato de sodio.
- Dificultades de apilamiento: Asegúrese de que el contenedor esté seco y libre de residuos antes de apilar.

8. Eliminación

Deseche el contenedor de acuerdo con las regulaciones locales sobre materiales reciclables. Los contenedores de acero inoxidable son reciclables, así que favorezca el reciclaje al finalizar su vida útil.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Conteneurs GN 1/4 - Profondeur 100 mm

1. Informations générales

Le conteneur GN 1/4 de 100 mm de profondeur est conçu pour le stockage et la présentation des aliments. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est durable, résistant à la corrosion et facile à nettoyer.

2. Informations sur la sécurité

- Utilisez les conteneurs uniquement pour les applications alimentaires.
- Ne pas exposer le conteneur à des températures supérieures à 300 °C.
- Évitez les chocs violents et les rayures pour préserver la surface.
- Évitez tout contact avec des produits chimiques agressifs qui pourraient corrompre l'acier inoxydable.
- Assurez-vous que le conteneur est complètement sec avant de le stocker.
- Gardez le conteneur hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 265 x 162 mm
- Profondeur : 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Résistant aux températures de -40 °C à 300 °C
- Compatible pour le passage au lave-vaisselle

4. Installation et mise en place

1. Retirez le conteneur de son emballage.
2. Inspectez le conteneur pour toute anomalie ou dommage.
3. Placez le conteneur sur une surface plane dans le réfrigérateur ou la vitrine de présentation.
4. Assurez-vous qu'il est correctement ventilé pour éviter le réchauffement des aliments.

5. Fonctionnement

Le conteneur GN est prêt à être utilisé pour stocker et servir des aliments. Versez les aliments dans le conteneur, en évitant de dépasser les bords pour un service propre. Utilisez des couvercles GN compatibles pour une conservation optimale.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le conteneur à l'eau savonneuse chaude, ou placez-le au lave-vaisselle.
- Évitez les produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Après le nettoyage, rincez soigneusement à l'eau claire et laissez sécher à l'air.

7. Dépannage

- En cas de décoloration, évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs lors du nettoyage.
- Pour éliminer les taches, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau.
- Si le conteneur est endommagé, veuillez cesser de l'utiliser et contacter un service client.

8. Élimination

- Les conteneurs en acier inoxydable peuvent être recyclés. Vérifiez les établissements de recyclage locaux pour la mise au rebut appropriée.
- Ne jetez pas le conteneur avec les déchets ménagers habituels.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 1/4 Profondità 100 mm

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN 1/4 profondità 100 mm è progettato per la conservazione e il trasporto di alimenti in ambito ristorativo e della ristorazione professionale. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è resistente alla corrosione e facile da pulire. È compatibile con la maggior parte dei sistemi di stoccaggio e di cucina commerciali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non utilizzare il contenitore in forno a microonde o in forno tradizionale.
- Evitare contatti con fonti di calore diretto.
- Non sovraccaricare il contenitore per garantire una corretta circolazione dell'aria.
- Assicurarsi che il contenitore sia posizionato su una superficie piana e stabile per prevenire cadute.
- Non utilizzare utensili appuntiti o metallici all'interno del contenitore per evitare graffi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1/4 GN
- Profondità: 100 mm
- Capacità: Variabile in base al riempimento.
- Resistente a temperature da -40°C a +300°C.
- Facile da pulire, lavabile in lavastoviglie.

4. Installazione e Setup

Per installare il contenitore GN 1/4:

- Assicurarsi che l'area di collocazione sia pulita e asciutta.
- Posizionare il contenitore in un frigorifero, in un forno o in un'area di stoccaggio adeguata.
- Non impilare contenitori sovrapposti se non specificato dal produttore per evitare deformazioni.

5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per la conservazione degli alimenti, assicurandosi che sia ben coperto.
- Seguire le indicazioni di stoccaggio degli alimenti per prevenire contaminazioni.
- Evitare l'esposizione prolungata alla luce solare diretta e a temperature estreme quando non in uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con acqua calda e detersivo non abrasivo oppure utilizzarlo in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.
- Controllare periodicamente il contenitore per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il contenitore presenta deformazioni visibili.

Soluzione: Evitare l'uso di utensili metallici. Sostituire il contenitore se presenta danni permanenti.

Problema: Sgradevoli odori persistenti.

Soluzione: Pulire a fondo e lasciare asciugare all'aria.

8. Smaltimento

Il contenitore GN 1/4 è riciclabile. Consultare le normative locali per lo smaltimento appropriato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania