

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: GBY14150

GN containers 1/ 4 - Depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 1/4 Depth 150 mm (GBY14150)

1. General Information

Thank you for choosing the GN Container 1/4 Depth 150 mm (Model: GBY14150). This high-quality container is designed for professional kitchens and food service applications. It is perfect for storing, transporting, and serving food items, ensuring hygiene and convenience.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed for food storage and service only. Do not use for non-food items.
- Material Safety: The container is made from food-safe, high-temperature resistant materials. Check for any visible damage before use.
- Temperature Limits: Do not exceed the maximum temperature rating of the product to avoid deformation or damage.
- Sharp Edges: Handle with care as edges may be sharp. Wear gloves if necessary.
- Cleaning: Follow the cleaning instructions provided to maintain product integrity and safety.
- Child Safety: Keep out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Product Code: GBY14150
- Depth: 150 mm
- Size: 1/4 GN
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: -40°C to +300°C
- Certifications: Food safe, dishwasher safe
- Weight: 1.2 kg
- Dimensions: 265 x 162 x 150 mm

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the container from the packaging. Ensure all parts are present and undamaged.
2. Initial Cleaning: Wash the container with warm soapy water, rinse thoroughly, and dry with a clean cloth.
3. Placement: Place the container securely in the desired location, ensuring it is stable and will not tip over.
4. Compatibility Check: Ensure that the container fits properly into your existing kitchen setup, including shelves and food warmers.

5. Operation

- Fill the container with food items, ensuring not to overfill to allow for proper air circulation.
- For temperature-sensitive items, ensure the container is placed in an appropriate temperature-controlled environment after use.
- Always use utensils to handle food and avoid contact with the edges to prevent injury.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash the container with warm soapy water or place it in a dishwasher.
- Stain Removal: For stubborn stains, use a mild abrasive cleaner. Rinse thoroughly to remove all cleaning agents.
- Regular Inspection: Check for any signs of wear or damage on a regular basis. Replace if necessary to ensure safety.

7. Troubleshooting

- Deformation: If the container is deformed, ensure that it has not been subjected to extreme temperatures beyond the product specifications. Allow it to cool in a suitable environment.
- Stains: If stains persist after washing, consider using a specialized cleaner for stainless steel products.
- If you encounter any issues not covered in this manual, please contact customer support for assistance.

8. Disposal

Dispose of the GN Container in accordance with local regulations. Ensure it is cleaned beforehand for hygiene reasons. If the container is damaged beyond repair, seek appropriate recycling or waste disposal options for metal products.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for your purchase! We appreciate your trust in our products and hope you enjoy the benefits of using the GN Container 1/4 Depth 150 mm (GBY14150).

DE DEUTSCH

Produktanleitung für GN-Behälter 1/4 Tiefe 150 mm (GBY14150)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Behälters 1/4 Tiefe 150 mm. Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe und ermöglicht eine effiziente und hygienische Lagerung sowie Präsentation von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Behälter ausschließlich für die Lagerung von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Objekten auf den Innenflächen, um Kratzer und Beschädigungen zu verhindern.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Bei Verwendung in Kühl- oder Wärmegeräten beachten Sie die maximalen Temperaturgrenzen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1/4 Größe, 150 mm tief
- Farbe: Silber
- Temperaturbeständig: -20°C bis +100°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Stapelbar: Ja
- Lebensmittelecht: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den GN-Behälter an einem geeigneten Ort auf, der frostfrei und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist.
- Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Behälter vollständig ab, bevor Sie ihn mit Lebensmitteln füllen.

5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter gleichmäßig mit Lebensmitteln, ohne die maximale Füllhöhe zu überschreiten.
- Verwenden Sie den Behälter in Verbindung mit geeigneten Deckeln, um die Frische der Lebensmittel zu bewahren.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel entsprechend den Sicherheitsstandards gelagert werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jeder Nutzung, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -materialien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Verschleiß und ersetzen Sie ihn bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Falls der GN-Behälter rostet, prüfen Sie die Pflegeanweisungen und sorgen Sie für eine gründliche Trocknung nach der Reinigung.
- Bei Rissen oder anderen Beschädigungen sollte der Behälter nicht mehr verwendet werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter sauber und frei von Lebensmittlrückständen ist, bevor Sie ihn zur Entsorgung bringen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GYB14150 GN-containers (1/4 diepte 150 mm)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GYB14150 GN-container. Deze container is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en cateringbedrijven, ideaal voor het bewaren en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor het bewaarde en serveren van levensmiddelen.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen buiten het aanbevolen bereik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete vloeistoffen of voedingsmiddelen; gebruik altijd beschermende handschoenen.
- Houd de container uit de buurt van kinderen.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage en vervang de container indien nodig.
- Bij gebruik in de vaatwasser volgt u altijd de instructies van de fabrikant.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 265 x 162 x 150 mm
- Capaciteit: 1,5 liter
- Materiaal: RVS
- Geschikt voor: Vaatwasser, oven, en koel- en vriesinstallaties
- Kleur: RVS (metaal)
- Gewicht: 0,62 kg

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de container uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de container op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de container goed toegankelijk is voor gebruik.
4. Indien nodig, gebruik een deksel dat compatibel is met de GN-container voor een optimale versheid.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de container met voedsel tot de aanbevolen capaciteit, laat voldoende ruimte voor expansie als u warme gerechten gebruikt.
- Sluit indien nodig de container af met een passend deksel.
- Zorg ervoor dat u de container bij het serveren of opwarmen met zorg behandelt om beschadigde randen te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een mild schuurmiddel gebruiken.
- Zorg ervoor dat de container volledig droog is voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.
- U kunt de container ook in de vaatwasser reinigen volgens de aanbevolen temperaturen en programma's.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Container is vervormd.
Oplossing: Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen die buiten de aanbevolen gebruikrichtlijnen vallen.
- Probleem: Vlekken zijn moeilijk te verwijderen.
Oplossing: Laat het vuil een tijdje inweken in warm zeepwater voordat u het probeert schoon te maken.
- Probleem: De container lekt.
Oplossing: Controleer de rand en zorg ervoor dat deze goed sluit; vervang indien nodig.

8. Afvoer

Verwijder de container op een milieuvriendelijke manier. Als het product niet meer bruikbaar is, zorg dan dat het bij een recyclepunt of een afvalverwerker voor metaalafval terechtkomt.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over het product kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 1/4 Profundidad 150 mm - GBY14150

1. Información General

El contenedor GN 1/4 de 150 mm de profundidad está diseñado para un almacenamiento eficiente y seguro de alimentos en entornos de cocina profesional. Fabricado con materiales de alta calidad, este contenedor es ideal para la preparación, presentación y conservación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el contenedor en superficies niveladas y estables para evitar caídas o derrames.
- No sobrecargue el contenedor para garantizar un manejo seguro y evitar deformaciones.
- Evite el contacto con fuentes de fuego o temperaturas extremas.
- Inspeccione el contenedor antes de cada uso, asegurándose de que no haya daños visibles.
- Lave el contenedor antes del primer uso y después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.
- Siga las normativas locales sobre la manipulación y almacenamiento de alimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diseño: GN 1/4
- Profundidad: 150 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Resistencia a temperaturas: apto para temperaturas de -20°C a +300°C
- Apto para lavado en máquina
- Dimensiones: 26.5 x 16.2 x 15 cm

4. Configuración e Instalación

1. Retire el contenedor de su embalaje y colóquelo en una superficie limpia.
2. Asegúrese de que la superficie en la que va a colocar el contenedor esté seca y nivelada.
3. Confirme que no haya objetos ni obstáculos cerca que puedan causar caídas.
4. El contenedor está listo para su uso. No requiere instalación adicional.

5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos preparados.
- Para mantener la temperatura ideal, utilice tapas adecuadas según el tipo de alimento.
- Evite el llenado excesivo que pueda dificultar el cierre de la tapa.
- Para un uso en horno, siga las indicaciones de temperatura del fabricante de la cocina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el contenedor con agua caliente y detergente suave tras cada uso.
- Para el lavado en máquina, asegúrese de que el contenedor sea apto para su modelo.
- Secar bien después de la limpieza para evitar la acumulación de humedad.
- Inspeccionar regularmente el contenedor en busca de decoloración o daños.

7. Solución de Problemas

- Si el contenedor se deforma, retírelo inmediatamente del uso y consulte a un profesional.
- En caso de que el contenedor no se limpie correctamente, asegúrese de utilizar un limpiador adecuado para acero inoxidable.
- Para cualquier problema no resuelto, contacte con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Descarte el contenedor de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. El acero inoxidable es reciclable; considere llevar el contenedor a un centro de reciclaje.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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 150 mm

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de votre Conteneur GN 1/4 Profondeur 150 mm. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins professionnels en matière de conservation et de présentation des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation afin d'assurer une performance optimale et une sécurité maximale.

2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que le conteneur est utilisé uniquement pour les applications pour lesquelles il est conçu.
- Évitez tout contact avec des bords tranchants pour éviter les blessures.
- Ne pas exposer le conteneur à des températures extrêmes non recommandées, car cela pourrait endommager le produit.
- Toujours nettoyer le conteneur avant la première utilisation et après chaque utilisation pour éviter la contamination alimentaire.
- Manipulez avec soin lorsqu'il est chaud pour éviter les brûlures. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité du conteneur. N'utilisez pas un conteneur endommagé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Conteneur GN 1/4 Profondeur 150 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 265 mm x 162 mm x 150 mm
- Poids : 0,870 kg
- Capacité : 2,0 L
- Température de fonctionnement : -20 °C à 200 °C (selon les conditions d'utilisation)
- Résistance aux produits chimiques : Résistant aux acides courants et aux bases.
- Empilable : Oui
- Certifications : Conforme aux normes de sécurité alimentaire.

4. Installation et Configuration

- Avant l'utilisation, assurez-vous que le conteneur est propre et sec.
- Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
- Évitez de surcharger le conteneur au-delà de sa capacité maximale pour garantir une sécurité optimale.
- Pour le stockage au réfrigérateur ou au congélateur, alignez les conteneurs de manière à permettre une circulation d'air adéquate.

5. Fonctionnement

- Utiliser le conteneur pour stocker des aliments préparés ou non.
- Pour le réchauffage, assurez-vous que le conteneur est adapté à l'utilisation au four ou au micro-ondes.
- Suivez toujours les directives de temps et de température applicables aux aliments que vous conservez ou réchauffez.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Peut être lavé au lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez avec un chiffon doux pour maintenir la brillance de l'acier inoxydable.

7. Dépannage

- Si vous constatez des déformations, n'utilisez pas le conteneur, il pourrait ne pas être sûr.
- En cas d'odeur persistante après nettoyage, essayez de faire tremper dans une solution de vinaigre et d'eau.
- Pour tout problème non résolu, contactez le support technique.

8. Élimination

- En fin de vie, le conteneur en acier inoxydable peut être recyclé. Vérifiez les installations de recyclage local.
- Ne jetez pas le conteneur dans des déchets non recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client.

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une utilisation agréable et satisfaisante.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il contenitore GN 1/4, profondità 150 mm, modello GBY14150. Questo contenitore è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità e progettato per l'uso in ristoranti, catering e altre attività culinarie.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare solo per scopi previsti. Non utilizzare per riscaldare o cuocere cibi direttamente.
- **Maneggio Sicuro:** Maneggiare con attenzione per evitare tagli o lesioni da bordi affilati.
- **Scaldamento:** Non esporre il contenitore a fiamme libere o fonti di calore eccessivo.
- **Pulizia:** Seguire le istruzioni di pulizia per evitare scosse elettriche o corrosione.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo asciutto e sicuro per prevenire danni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- **Modello:** GBY14150
- **Tipo:** Contenitore GN 1/4
- **Profondità:** 150 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Dimensioni Esterne:** 265 mm x 162 mm x 150 mm
- **Capacità:** 3.4 litri
- **Temperatura massima:** 180 °C
- **Resistente ai graffi e alle macchie**

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il contenitore sia completamente asciutto prima dell'uso.
3. Non sovraccaricare il contenitore oltre la sua capacità massima.

5. Operazione

- Inserire cibi o ingredienti nel contenitore secondo necessità.
- Utilizzare coperchi adatti se necessario per la conservazione.
- Se utilizzato in un ambiente di riscaldamento, posizionare il contenitore su supporti adeguati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Per una pulizia profonda, utilizzare detersivi non abrasivi.
- Asciugare completamente dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Ruggine evidente sulla superficie.
Soluzione: Assicurarsi di asciugare il contenitore dopo ogni utilizzo e pulizia.
- **Problema:** Deformazione evidente.
Soluzione: Non superare la capacità massima e utilizzare sempre su superfici piane.

8. Smaltimento

Il prodotto è riciclabile. Per lo smaltimento, seguire le normative locali sui rifiuti e il riciclaggio per i metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro contenitore GN 1/4. Seguire queste istruzioni per un utilizzo sicuro e prolungato.