

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: GBY1420

GN containers 1/ 4 - Depth 20 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 1/4 Depth 20 mm (GBY1420)

1. General Information

The GN Container 1/4 Depth 20 mm (GBY1420) is designed for food storage and preparation in professional kitchens. Made from high-quality materials, this container provides durability, versatility, and easy stackability, making it an essential tool for chefs and catering professionals.

2. Safety Information

- This product is intended for food storage and preparation only.
- Ensure the container is clean and dry before using it to store food items to prevent contamination.
- Do not use the container for cooking in an oven, microwaving, or any other application that exceeds recommended temperature limits.
- Avoid exposure to extreme temperatures; do not expose to direct flames or heat sources.
- Use appropriate gloves when handling hot or cold foods to prevent burns or frostbite.
- Regularly inspect the container for any cracks or damage that could compromise its integrity and safety. If found, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Model: GN Container 1/4 Depth 20 mm (GBY1420)
- Dimensions: 265 x 162 x 20 mm
- Material: High-quality Polypropylene (PP)
- Temperature Range: -40°C to +100°C
- Compatible with GN standards

4. Setup and Installation

- Before use, wash the container in warm, soapy water and rinse thoroughly to remove any manufacturing residues.
- Make sure the container is completely dry before using it for food storage.
- The GN Container is stackable; ensure to stack them evenly to avoid tipping or spills.
- Place the container on stable, flat surfaces when in use for optimal security.

5. Operation

- To store food, open the container and place items inside, ensuring they do not exceed the container's capacity.
- Ensure the lid (if applicable) is securely closed to maintain freshness and prevent contamination.
- The container can be placed in refrigeration units, making it suitable for short-term food storage.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the container after each use with warm, soapy water.
- It is dishwasher safe on the top shelf; however, handwashing is recommended for longevity.
- Avoid using abrasive cleaners and scrub pads that may scratch the surface.
- Store in a dry area free from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- If the container shows signs of warping or damage, stop using it immediately.
- In case of stacking issues (i.e., containers not fitting securely), ensure they are aligned correctly.
- For any performance or quality-related concerns, refer to the warranty or contact customer service.

8. Disposal

- Dispose of the container in accordance with local waste management regulations.
- Do not dispose of in open fires.
- Recycle if local facilities allow; check with recycling guidelines for plastic materials.

9. Contact

For questions or 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 1/4 Tiefe 20 mm (GBY1420)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Behälters! Dieser Behälter ist ideal für gastronomische Anwendungen und sorgt dafür, dass Lebensmittel sicher und hygienisch aufbewahrt werden können. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, um die besten Ergebnisse bei der Nutzung Ihres Produkts zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Verwenden Sie den GN-Behälter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Temperaturbegrenzung: Der Behälter ist für Temperaturen bis zu 100 °C geeignet.
- Brennbarkeit: Halten Sie den Behälter fern von offenen Flammen oder extremen Temperaturen.
- Kindersicherheit: Bewahren Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Vermeidung von Beschädigungen: Überprüfen Sie den Behälter regelmäßig auf Risse oder andere Beschädigungen. Bei Beschädigung nicht verwenden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, die den Behälter beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GN-Behälter 1/4
- Tiefe: 20 mm
- Material: Edelstahl
- Maße: 26,5 x 32,5 x 2 cm
- Fassungsvermögen: 1,5 Liter
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 100 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Frostfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Unboxing: Entfernen Sie alle Verpackungen und prüfen Sie den GN-Behälter auf Schäden.
- Standortwahl: Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert wird.
- Zusätzliche Geräte: Optional können Sie einen GN-Behälterdeckel verwenden, um die Frische der Speisen zu maximieren.
- Verwendung in Kühlschränken: Der Behälter kann in einer GN-Kühlstation oder in einem Kühlschrank verwendet werden.

5. Betrieb

- Befüllen: Füllen Sie den GN-Behälter gleichmäßig mit Lebensmitteln. Überfüllen Sie den Behälter nicht.
- Erhitzen: Der Behälter kann im Wasserbad oder in einem Kombidämpfer verwendet werden.
- Kühlen: Der Behälter kann im Kühlschrank zur Aufbewahrung verwendet werden.

6. Reinigung und Wartung

- Handreinigung: Waschen Sie den Behälter mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Spülmaschinenreinigung: Der GN-Behälter ist spülmaschinenfest. Stellen Sie sicher, dass er nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
- Trocknung: Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Risse oder Beschädigungen im Behälter.
- Lösung: Überprüfen Sie den Behälter regelmäßig auf Schäden. Bei Beschädigung sofort entsorgen.
- Problem: Lebensmittel haften am Behälter.
- Lösung: Verwenden Sie ein wenig Öl oder Wasser beim Befüllen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Der Edelstahl ist recycelbar, bitte trennen Sie ihn entsprechend.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter entschieden haben! Wir hoffen, dass Sie viel Freude und Nutzen aus Ihrem Produkt ziehen werden.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN Containert 1/4 Diepte 20 mm

1. Algemene Informatie

De GBY1420 GN Containert van GGM Gastro is een veelzijdige en duurzame container, ontworpen voor efficiënte opslag en presentatie van voedsel. Deze container is perfect voor professioneel gebruik in restaurants, cateringbedrijven en buffetten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Alleen voor het beoogde doel gebruiken.
- Warmtebestendigheid: Maximale temperatuur voor gebruik is 90°C. Gebruik geen containers die zijn beschadigd of vervormd.
- Schoonmaken: Voordat u de container gebruikt, zorg ervoor dat deze schoon en vrij van resten is.
- Houd afstand: Houd de container uit de buurt van open vuur en andere warmtebronnen.
- Kou: Kan kleurveranderingen ondergaan bij zeer lage temperaturen. Gebruik alleen in voedselveilige omstandigheden.
- Vervorming: Vermijd het plaatsen van zware voorwerpen op de container om vervorming te voorkomen.
- Hygiëne: Volg de HACCP-richtlijnen voor voedselveiligheid.

3. Productspecificaties

- Afmeting: 1/4
- Diepte: 20 mm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staal
- Hittebestendig: Tot 90°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Kleur: RVS
- Gewicht: 0,5 kg

4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Kies een vlakke, stabiele ondergrond voor uw GN Containert.
2. Reiniging: Voordat u de container gebruikt, reinig deze met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed af en laat drogen.
3. Vullen: Vul de container met voedsel, zorg ervoor dat het niet boven de rand komt om morsen te voorkomen.
4. Temperatuur: Zorg ervoor dat de temperatuur van het voedsel geschikt is voor serveren.
5. Opslag: Bewaar de container goed afgesloten en op een geschikte temperatuur indien niet direct gebruikt.

5. Bediening

- Plaats de container op de gewenste locatie en vul deze met voedsel.
- Gebruik een schone lepel of tang om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig de temperatuur van de inhoud om voedselveiligheidsnormen te behouden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Na gebruik ken de container uit met warm water en afwasmiddel. Spoel grondig af.
- Vaatwasmachine: De container kan in de vaatwasser worden gereinigd. Plaats het op een veilige wijze om schade te voorkomen.
- Inspectie: Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang indien nodig om veiligheid te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Rook of geur: Controleer of de container in contact is gekomen met een warme bron. Laat afkoelen en inspecteer op schade.
- Probleem: Vervorming: Vermijd het gebruik onder hoge druk of temperatuur en laat de container op kamertemperatuur afkoelen.
- Probleem: Slechte hygiëne: Volg de reinigingsinstructies strikt en gebruik alleen voedselveilige schoonmaakmiddelen.

8. Afvalverwerking

- Recycling: Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat u het in de juiste recyclingcontainer plaatst.
- Verpakkingsmateriaal: Verwijder en recycle waar mogelijk. Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor meer informatie of bij vragen 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 1/4 Profundidad 20 mm - GBY1420

1. Información General

El Contenedor GN 1/4 de profundidad 20 mm GBY1420 es ideal para el almacenamiento y servicio de alimentos en restaurantes, caterings y establecimientos de comida. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza la durabilidad y resistencia necesaria para un uso intensivo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este contenedor está diseñado solo para uso en entornos de cocina y no debe usarse para otros fines.
- Temperaturas Extremas: No se debe exponer a temperaturas superiores a 70 °C o inferiores a -40 °C, ya que esto puede resultar en deformaciones o daños al material.
- Limpieza: Es fundamental limpiar el contenedor después de cada uso para evitar contaminaciones.
- Manipulación: Evite el uso de objetos afilados que puedan dañar el contenedor.
- Almacenamiento: Mantenga el contenedor en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 265 x 162 mm
- Profundidad: 20 mm
- Material: Polipropileno de grado alimentario
- Resistencia a Temperaturas: Desde -40 °C hasta 70 °C
- Capacidad: Ideal para alimentos líquidos y sólidos
- Compatible con: Sistemas de cocina GN

4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de contaminantes.
- Coloque el contenedor en un espacio adecuado dentro de su sistema de cocina o en la nevera.
- Si lo utiliza en combinación con otros contenedores, asegúrese de que sean de tamaños compatibles.
- No apile más de cinco contenedores uno sobre otro para asegurar la estabilidad.

5. Operación

- Utilice el contenedor GN para almacenar, transportar o servir alimentos, asegurándose de que estén correctamente cubiertos para evitar la contaminación.
- Para el uso en horno, confirme que el contenedor es adecuado para la temperatura requerida antes de colocar alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se puede desinfectar utilizando soluciones de limpieza seguras para alimentos.

7. Solución de Problemas

- Deformación del Contenedor: Si el contenedor se ha deformado, asegúrese de no haberlo expuesto a temperaturas extremas.
- Rasguños en la Superficie: Evite el uso de utensilios afilados y asegúrese de usar utensilios de cocina adecuados.

8. Eliminación

- El contenedor puede ser reciclado si se encuentra en condiciones adecuadas.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de plásticos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Este manual proporciona las instrucciones básicas para el uso seguro y eficiente del Contenedor GN 1/4 de profundidad 20 mm GBY1420. Por favor, siga todas las recomendaciones para garantizar su longevidad y rendimiento.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Contenants GN 1/4 Profondeur 20 mm

Informations Générales

Nous vous remercions pour l'achat de nos contenants GN 1/4 profondeur 20 mm. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation, le stockage et le service des aliments. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

Informations de Sécurité

Pour votre sécurité et celle des autres, suivez ces instructions :

1. Utilisez uniquement avec des appareils compatibles.
2. Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
3. Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
4. Lavez le produit soigneusement avant la première utilisation.
5. Ne pas utiliser d'eau de javel ou de produits abrasifs pour le nettoyage.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1/4 GN
- Profondeur : 20 mm
- Matériau : Polypropylène de qualité alimentaire
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et +100 °C.
- Compatible avec les lave-vaisselle.

Installation et Mise en Place

1. Retirez l'emballage du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
3. Rincez le contenant à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire.
4. Placez le contenant dans un réfrigérateur ou un congélateur si nécessaire, en vous assurant qu'il s'adapte correctement dans l'espace disponible.

Fonctionnement

1. Remplissez le contenant avec les aliments souhaités.
2. Utilisez le couvercle en option pour un stockage optimal.
3. Placez le contenant dans un chafing dish ou un four à vapeur si vous le servez chaud.

Nettoyage et Entretien

1. Lavez le produit après chaque utilisation à la main ou au lave-vaisselle.
2. Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
3. Séchez complètement avant de ranger.

Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec le produit, vérifiez les points suivants :

- Le produit est-il endommagé ?
- Est-il utilisé de manière appropriée selon les instructions ?

Si les problèmes persistent, contactez notre service client.

Élimination

Ce produit est recyclable. Veuillez suivre les réglementations locales d'élimination des plastiques. Ne jetez pas le produit dans la poubelle ordinaire.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi nos contenants GN. Nous espérons qu'ils répondront à vos attentes.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti! Grazie per aver scelto il nostro contenitore GN 1/4 profondità 20 mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione e catering, garantendo qualità e praticità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il contenitore esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Non porre il contenitore in ambienti con temperature superiori o inferiori ai limiti specificati.
- Evitare il contatto diretto con fonti di calore.
- Non utilizzare articoli abrasivi o prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Controllare sempre il contenitore per crepe o danni prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 1/4 GN
- Profondità: 20 mm
- Capacità: 1,5 litri
- Resistente alle temperature da -20°C a +100°C
- Facilmente impilabile

4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi di avere tutti i componenti inclusi nella confezione.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Verificare che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la sua capacità raccomandata.

5. Funzionamento

- Il contenitore può essere utilizzato per la conservazione di alimenti a temperatura ambiente, refrigerati o surgelati.
- Seguire le linee guida di sicurezza alimentare per l'uso e la conservazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone, quindi asciugare con un panno morbido.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti forti.
- Stoccare il contenitore in un luogo asciutto per evitare la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta deformazioni, contattare il supporto clienti.
- Assicurarsi che il contenitore non trovi ostruzioni durante l'uso.
- In caso di difficoltà nella pulizia, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.

8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore in conformità con le normative locali per i materiali metallici.
- Non gettare il contenitore nell'ambiente.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania