

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: GBY14200

GN containers 1/ 4 - Depth 200 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/4 Depth 200 mm

1. General Information

The GN Containers 1/4 Depth 200 mm are essential kitchen tools designed for food storage, cooking, and serving. Made from durable materials, these containers are suitable for commercial and domestic use, promoting efficiency and organization in the culinary environment.

2. Safety Information

- Usage Safety: Always use GN containers according to the manufacturer's instructions to avoid accidents. Ensure that lids are securely fastened during storage.
- Temperature Resistance: These containers can withstand temperature fluctuations; however, avoid extreme heat sources such as direct flames.
- Dishwasher/Sterilization: Ensure that the containers are dishwasher-safe if cleaning using a dishwasher. Follow manufacturer guidelines for sterilization.
- Avoid Chemical Damage: Do not use abrasive cleaning materials that can scratch or damage the surface of the containers. For cleaning, use mild detergents and soft cloths.
- Storage Safety: Stack containers carefully to avoid tipping or falling, which can lead to injury or spillage.

3. Product Specifications

- Model: GN Containers 1/4 Depth 200 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 265 x 162 x 200 mm
- Capacity: Varies based on container size
- Weight: 1.2 kg
- Temperature Range: -40°C to +300°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully unpack the GN containers; ensure all components are included.
- Placement: Select a dry, stable location for storage. Make sure the surface can support the weight of the containers when filled.
- Stacking: If stacking multiple containers, ensure they are aligned properly to avoid tipping or falling.

5. Operation

- Filling: Fill GN containers with food items, ensuring not to exceed maximum capacity. Leave space at the top to accommodate expansion.
- Sealing: Secure lids tightly to maintain freshness and prevent spills.
- Heating: Ensure containers are suitable for the intended heating method (oven, induction, etc.) before applying heat.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wash containers with warm soapy water after each use. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Deep Cleaning: For tough stains, use a non-abrasive cleaner. Soak stubborn residues as required but do not exceed soaking time according to the cleaner's instructions.
- Regular Inspection: Periodically check for signs of wear or damage. Replace containers as necessary to ensure safety and hygiene.

7. Troubleshooting

- Problem: Containers lose shape after use
 - Solution: Ensure that containers are not exposed to extreme heat or pressure.
- Problem: Difficult to clean stains
 - Solution: Use appropriate cleaning solutions designed for stainless steel and allow to soak if needed.
- Problem: Lids do not fit securely
 - Solution: Check for warping or damage and ensure the lid is the correct size for the container model.

8. Disposal

When disposing of GN containers, consider recycling options for stainless steel. Ensure that containers are cleaned thoroughly before disposal or recycling. Follow local regulations regarding waste management.

9. Contact

For any queries or further assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für GN-Container 1/4 Tiefe 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Der GN-Container 1/4 Tiefe 200 mm von GGM Gastro eignet sich hervorragend für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben. Hergestellt aus hochwertigem, lebensmittelechtem Edelstahl, bietet dieser Container eine hervorragende Haltbarkeit und Funktionalität.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Container nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß dieser Anleitung.
- Stellen Sie den Container nicht auf unebenen oder instabilen Oberflächen auf.
- Bei der Handhabung von heißen Inhalten sind geeignete Schutzhandschuhe zu tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder spitzen Gegenständen, die den Container beschädigen könnten.
- Reinigen Sie den Container regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Bei Beschädigung des Containers verwenden Sie ihn nicht mehr und ersetzen Sie ihn umgehend.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Tiefe: 200 mm
- Format: GN 1/4

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und ordentlich ist.
2. Positionieren Sie den GN-Container an einem stabilen Ort.
3. Füllen Sie den Container bei Bedarf mit Lebensmitteln und achten Sie darauf, die zulässigen Füllmengen nicht zu überschreiten.
4. Abdecken bei der Lagerung ist empfohlen, um Lebensmittel frisch zu halten.

5. Betrieb

- Der GN-Container kann in Gastronomieküchen sowohl bei der Lagerung als auch beim Servieren verwendet werden.
- Verwenden Sie den Container in Verbindung mit GN-Rahmen oder Buffet-Ausrüstungen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Container nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Container gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Container rostet.
Lösung: Überprüfen Sie, ob er regelmäßig gereinigt wurde und trocknen Sie ihn nach der Reinigung immer gut ab.
- Problem: Container wackelt oder ist instabil.
Lösung: Überprüfen Sie den Untergrund und stellen Sie sicher, dass der Container auf einer stabilen Fläche steht.

8. Entsorgung

Der GN-Container kann recycelt werden. Entsorgen Sie den Container gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 1/4 diepte 200 mm

1. Algemene Informatie

De GN-container 1/4 diepte 200 mm is ontworpen voor gebruik in commerciële keukenomgevingen. Deze container is ideaal voor het bewaren en serveren van voedsel in restaurants, cafetaria's en cateringbedrijven. Het product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal dat zorgt voor duurzaamheid en een lange levensduur.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen Gebruik: Gebruik de GN-container alleen voor voedselbewaring en -servering.
- Houdbaarheid: Controleer de houdbaarheid van het voedsel dat in de container wordt opgeslagen.
- Temperatuur: Bewaar de container niet op een temperatuur boven de aanbevolen richtlijnen voor voedselopslag.
- Verwerking: Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van warme inhoud.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de container volledig wordt gekoeld voor reiniging.
- Schade: Controleer de container regelmatig op schade of slijtage. Gebruik geen beschadigde containers.

3. Productspecificaties

- Model: GBY14200
- Afmetingen: 26,5 cm x 32,5 cm x 20 cm

- Capaciteit: 2,5 liter
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Diepte: 200 mm
- Kleur: Zilver

4. Opstelling en Installatie

1. Locatie: Kies een vlakke, stabiele ondergrond in de keuken.
2. Reiniging: Maak de container eerst schoon met een milde zeep en water.
3. Positioneren: Plaats de GN-container binnen handbereik van de kook- of serveerzone.
4. Controle: Zorg ervoor dat de container goed is geïnstalleerd en niet wiebelt.

5. Werking

- Vul de GN-container met voedsel zoals vereist.
- Zorg ervoor dat de container niet te vol is, zodat deksels goed kunnen sluiten.
- Indien van toepassing, gebruik de container in combinatie met voedselwarmers of koelsystemen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Maak de container dagelijks schoon met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Afwasmachine: De container is veilig voor de afwasmachine, maar handwas wordt aanbevolen voor de levensduur.
- Regelmatig Onderhoud: Controleer op vlekken of opgedroogd voedsel en reinig deze onmiddellijk om hygiëne te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Vlekken of plekken op de container: Gebruik een niet-scherp schuurmiddel.
- Container lekt: Controleer of de container niet beschadigd is. Vervang indien nodig.
- Voedsel boven de aanbevolen temperatuur: Zorg ervoor dat de container in de juiste omgeving wordt gebruikt.

8. Verwijdering

Bij het afvoeren van de GN-container, zorg ervoor dat deze wordt gerecycled waar mogelijk. Het roestvrij staal kan vaak worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones importantes sobre el uso y mantenimiento de los Contenedores GN 1/4, profundidad 200 mm. Este producto está diseñado para almacenar y servir alimentos de manera eficiente y segura.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar solo para el almacenamiento y la presentación de alimentos.
- Temperaturas: No exponer a temperaturas superiores a 70°C o inferiores a -20°C.
- Materiales: Este producto está fabricado en acero inoxidable, resistente a la corrosión y apto para contacto con alimentos.
- Cuidado: Evitar el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Manos secas: Mantener las manos secas al manipular para prevenir resbalones.
- Inspección: Revisar frecuentemente para detectar daños, y no utilizar si hay partes rotas o desgastadas.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

Los Contenedores GN 1/4 son soluciones versátiles para la conservación de alimentos y su presentación.

Especificaciones Técnicas:

- Dimensiones: 265 x 162 mm
- Profundidad: 200 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Aprox. 2.0 litros
- Resistencia: Apto para congelador, horno y lavavajillas

4. Instalación y Configuración

1. Retire el contenedor del embalaje.
2. Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el área esté libre de humedad y contaminación.
4. Verifique que el contenedor esté limpio antes de su primer uso.

5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados.
- Cubra si es necesario y coloque en el refrigerador o el área de servicio.
- Evite llenar en exceso para garantizar una correcta circulación de aire.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Se puede colocar en el lavavajillas para facilitar la limpieza.
- Seque bien para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Problema: El contenedor no se muestra en buen estado.
Solución: Inspeccione en busca de abolladuras o rayaduras. Si está dañado, no lo use.
- Problema: El alimento no se mantiene fresco.
Solución: Asegúrese de que el contenedor esté herméticamente cerrado y que el refrigerador esté funcionando correctamente.

8. Desecho

Siga las normativas locales para el reciclaje de acero inoxidable. Este material es 100% reciclable. No se deshaga del producto arrojándolo a la basura regular.

9. Contacto

Para cualquier consulta adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi nos Conteneurs GN 1/4, profondeur 200 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus strictes de sécurité et de qualité, garantissant une utilisation fiable pour le stockage et le service des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation du produit.
- Ne pas utiliser les conteneurs à des températures supérieures à 90°C.
- Évitez de placer des objets lourds sur les conteneurs afin de prévenir toute déformation.
- Ne pas exposer à des chocs violents ou à des produits chimiques corrosifs.
- Assurez-vous que le conteneur est propre et sec avant chaque utilisation.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Conteneurs GN 1/4, profondeur 200 mm - Produit code: GBY14200

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions extérieures : 265 mm x 162 mm x 200 mm
- Capacité : 3.5 litres
- Compatibilité : Convient pour la plupart des systèmes de réchaud et de stockage
- Résistance thermique : Peut être utilisé dans des températures de -20°C à 90°C

4. Installation et Mise en Place

- Avant la première utilisation, laver le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse et rincer soigneusement.
- Sécher le conteneur avant son utilisation.
- Placer le conteneur sur une surface stable et plane.
- Évitez de surcharger le conteneur pour une utilisation optimale.

5. Fonctionnement

- Le conteneur GN peut être utilisé pour le stockage, la cuisson au four et le service.
- Pour le service alimentaire, utilisez des accessoires adaptés pour éviter d'endommager le conteneur.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le conteneur avec un détergent doux et de l'eau tiède.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Stockez le conteneur dans un endroit propre et sec pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Si le conteneur montre des signes de déformation, ne pas l'utiliser.
- En cas de difficulté avec le nettoyage, faire tremper dans de l'eau chaude avec du bicarbonate de soude avant de rincer.
- Pour toute anomalie, contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers.
- Rendez-vous à votre centre local de recyclage pour une élimination appropriée des matériaux métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Contenitori GN 1/4 Profondità 200 mm - GBY14200

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'utente per i Contenitori GN 1/4 di profondità 200 mm (GBY14200). Questo prodotto è stato progettato per offrire una soluzione pratica e durevole per la conservazione e la presentazione di alimenti in ambito professionale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per la conservazione di alimenti. Non utilizzare per scopi non alimentari.
- Temperature: Utilizzabile in un intervallo di temperatura compreso tra -40°C e +100°C.
- Microonde: Prodotto adatto all'uso in microonde.
- Lavastoviglie: Lavabile in lavastoviglie a temperature consigliate.
- Contatto con alimenti: Conforme alle normative europee sui materiali a contatto con alimenti.
- Attenzione: Non utilizzare su fonti di calore diretto, come fornelli o forni.
- Manipolazione: Prestare attenzione quando si maneggiano contenitori caldi per evitare scottature.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo: Contenitore GN 1/4
- Dimensioni: 200 mm di profondità
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Resistenza: Resistenti alla corrosione e agli urti
- Capacità: Adatto per porzioni di piccole e medie dimensioni

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che il piano d'appoggio sia stabile e asciutto.
3. Posizionare il contenitore su un ripiano o in un vassoio GN compatibile.
4. Se necessario, utilizzare coperchi o accessori aggiuntivi per ottimizzare la conservazione.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per conservare alimenti a temperatura ambiente o refrigerati.
- Per l'uso in cucina, organizza gli ingredienti nel contenitore in base ai diversi tipi di alimenti.
- Assicurarsi di chiudere il contenitore correttamente prima di riporlo in frigorifero o nel microonde.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare con acqua e detergente neutro dopo ogni utilizzo.
- Per macchie più ostinate, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o pagliette di metallo.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore si deforma.
Soluzione: Verificare che non sia stato esposto a temperature eccessive o a fonti di calore diretto.
- Problema: La superficie presenta macchie.
Soluzione: Eseguire una pulizia approfondita seguendo le istruzioni di pulizia.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali riguardanti lo smaltimento dei materiali in acciaio inox. Questo prodotto è riciclabile. Non smaltire nel rifiuto normale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania