

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: GBY1440

GN containers 1/ 4 - Depth 40 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 1/4 Depth 40 mm

1. General Information

Thank you for choosing the GN Container 1/4 Depth 40 mm from GGM Gastro. This product is designed for commercial kitchen use, providing durable storage solutions for food and ingredients. The container is constructed from high-quality materials to ensure longevity and resistance to various kitchen environments.

2. Safety Information

- Intended Use: The GN Container is designed exclusively for food storage and preparation. Using it for any other purpose may result in damage or hazard.
- Temperature Tolerance: Do not exceed the maximum temperature limits specified. Avoid exposure to open flames.
- Choking Hazard: Keep the product away from children. Small parts can present choking hazards.
- Cleaning: Ensure that the container is cleaned thoroughly to prevent bacterial growth and cross-contamination.
- Damage Inspection: Regularly inspect the container for any signs of damage. Do not use if damaged.
- Disposal: Dispose of the product according to local regulations. Do not incinerate.

3. Product Specifications

- Model: GBY1440
- Material: Stainless Steel
- Depth: 40 mm
- Dimensions: 265 x 162 mm
- Weight: 0.75 kg
- Temperature Range: -40°C to +300°C
- Hygiene Standard: Compliant with food safety regulations.

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unbox the GN Container and remove all packaging materials. Inspect the container for any damage.
2. Placement: Place the container on a stable and flat surface in your kitchen. Ensure it is easily accessible for use.
3. Compatibility: Check compatibility with your existing GN server or storage equipment to ensure a snug fit.

5. Operation

- Filling: Fill the GN Container with food items as required. Do not exceed the safe fill capacity to ensure proper food handling.
- Lid Usage: If using a lid, ensure it is secured properly to maintain freshness and avoid contamination.
- Temperature Control: Store in appropriate temperature conditions as per food safety guidelines.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Rinse after each use with warm soapy water. Use a non-abrasive cloth or sponge.
- Sanitization: Regularly sanitize the container using food-safe sanitizer.
- Inspection: Periodically check for any wear and tear, particularly if frequently used in high temperature or corrosive environments.

7. Troubleshooting

- Discoloration: If discoloration occurs, this may be normal wear. Clean with appropriate stainless steel cleaner. Do not use abrasive pads.
- Warpage: Ensure that the container is not exposed to extreme heat conditions outside the recommended range.
- Leaks: If sealing mechanisms are not working, check for proper fitting and locking if a lid is being used.

8. Disposal

If the GN Container is no longer usable, dispose of it in accordance with local regulations for metal recycling. Do not dispose of in general waste.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/4 Tiefe 40 mm

1. Allgemeine Informationen

Der GN-Behälter 1/4 Tiefe 40 mm ist ein hochwertiges Gastronomieprodukt, das speziell für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln in gastronomischen Betrieben entwickelt wurde. Durch seine robuste Bauweise aus Edelstahl bietet er eine hervorragende Haltbarkeit und Widerstandsfähigkeit gegenüber täglichen Anforderungen in Küchen und Gastronomien.

2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie es, den Behälter mit scharfen oder aggressiven Reinigungsmitteln zu reinigen, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter stabil auf einer ebenen Fläche steht, um ein Umkippen oder Verschütten zu vermeiden.
- Berühren Sie den Behälter nicht mit nassen Händen, wenn er gerade aus dem Gefrierschrank genommen wurde.
- Befolgen Sie die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit, indem Sie den Behälter regelmäßig reinigen und desinfizieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Artikelnummer: GBY1440
- Tiefe: 40 mm
- Größe: 1/4 GN
- Material: Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis +300 °C
- Spülmaschinengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie den GN-Behälter aus der Verpackung und überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen.
- Stellen Sie den Behälter auf eine stabile, horizontale Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder gefährlichen Chemikalien platziert wird.

5. Bedienung

- Füllen Sie den GN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass der Inhalt gleichmäßig verteilt ist, um eine optimale Kühlung oder Wärmespeicherung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie geeignete Abdeckungen, um den GN-Behälter bei der Lagerung zu schützen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter ist verzogen.
- Lösung: Überprüfen Sie die Lagerbedingungen. Der Behälter sollte nicht übermäßig hohen Temperaturen ausgesetzt werden.
- Problem: Stark anhaftende Rückstände.
- Lösung: Weichen Sie den Behälter mit warmem Wasser und Seife ein, um die Reinigung zu erleichtern.

8. Entsorgung

- Der GN-Behälter kann als Metallabfall entsorgt werden. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

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

Bitte beachten Sie, dass die ordnungsgemäße Verwendung und Wartung des GN-Behälters für seine Langlebigkeit und Sicherheit entscheidend ist.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGN-containers 1/4 Diepte 40 mm - GBY1440

1. Algemene Informatie

De GGN-container 1/4 Diepte 40 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze container is ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel, en voldoet aan hoge kwaliteits- en hygiënenormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met scherpe of puntige voorwerpen die de binnenkant kunnen beschadigen.
- Bij gebruik in een oven of magnetron, controleer altijd de geschiktheid voor hoge temperaturen.
- Vermijd direct contact met vuur of open vlammen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de container regelmatig op eventuele beschadigingen. Gebruik de container niet als deze beschadigd is.
- Reinig de container regelmatig om hygiënische omstandigheden te waarborgen.
- Volg altijd de richtlijnen voor het koken en bewaren van voedsel om voedselveiligheid te garanderen.

3. productspecificaties

- Materiaal: RVS 18/10
- Diepte: 40 mm
- Afmetingen: 26,5 x 16,2 x 4 cm
- Capaciteit: 1.200 ml
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor magnetron: Ja
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

4. Installatie en opstelling

1. Plaats de GGN-container op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de container schoon en droog is voordat u deze gaat gebruiken.
3. Als u de container in een koel- of verwarmingssysteem plaatst, zorg ervoor dat deze compatibel is met de temperatuurvereisten.
4. Controleer of de container goed in de apparatuur past om verkeerde positionering te voorkomen.

5. Gebruik

- Vul de container met voedsel dat goed is bereid en gekoeld.
- Dek de container af met een geschikte deksel om contaminatie te voorkomen.
- De container kan worden verwarmd in een oven of magnetron, volg de temperatuur- en tijdinstructies voor het voedsel dat u kookt.
- Gebruik een geschikte lepel of tang om voedsel uit de container te serveren om krassen te voorkomen.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- De container is vaatwasmachinebestendig, maar om de levensduur te verlengen, handwas is aan te raden.
- Controleer de container regelmatig op verstoppingen of vuilresten en zorg ervoor dat deze vrij zijn van voedselresten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer de deksel en zorg ervoor dat deze goed is bevestigd en niet beschadigd is.
- Probleem: Container moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Week de container in warm water met afwasmiddel voor gemakkelijker schoonmaken.
- Probleem: Container is beschadigd.
Oplossing: Gebruik de container niet en neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

8. Afvalverwerking

- Gooi de container niet weg met huishoudelijk afval.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling en afvalverwerking van RVS materialen.
- Volg lokale richtlijnen voor het correct afvoeren van gebruikte voedselcontainers.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 1/4 de Profundidad 40 mm

1. Información General

El Contenedor GN 1/4 de Profundidad 40 mm es un elemento esencial para la cocina profesional, diseñado para la conservación y presentación de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, es ideal para su uso en restaurantes, catering y otros entornos donde la eficiencia y la higiene son prioritarios.

2. Información de Seguridad

- Este contenedor está diseñado para uso con alimentos. Asegúrese de que todos los alimentos estén debidamente etiquetados y almacenados conforme a las normas de higiene.
- Evite el contacto con fuentes de calor directas. No exponga el contenedor a temperaturas extremas.
- Para prevenir lesiones, nunca use utensilios afilados o punzantes dentro del contenedor.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Verifique que todos los accesorios sean compatibles antes de su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1/4 GN, 40 mm de profundidad
- Capacidad: Ideal para porciones pequeñas
- Fácil de apilar y almacenar
- Apto para lavavajillas
- Resistente a la corrosión y a altas temperaturas

4. Configuración e Instalación

1. Retire el contenedor y todos los accesorios de su embalaje.
2. Lave el contenedor con agua caliente y detergente suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Asegúrese de que el área donde se usará el contenedor esté limpia y seca.
4. Coloque el contenedor en la superficie de trabajo deseada, asegurándose de que esté estable y nivelado.
5. Si se utilizan tapas o accesorios, asegúrese de que estén correctamente colocados y asegurados.

5. Operación

- Use el contenedor para almacenar y servir los alimentos, asegurándose de que los alimentos estén a temperaturas seguras.
- Puede utilizarse en refrigeración o en un ambiente a temperatura ambiente, pero evite la exposición continua a fuentes de calor.
- Para una mejor conservación, cierre siempre el contenedor con la tapa correspondiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor después de cada uso con agua caliente y detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Para desinfección, se puede utilizar una solución de agua y vinagre.
- Inspeccione regularmente el contenedor por signos de desgaste o daño. Reemplace si es necesario.

7. Resolución de Problemas

- Si el contenedor muestra signos de deformación o daño, no lo utilice.
- Si hay olores persistentes, asegúrese de limpiarlo adecuadamente y a fondo.
- Para manchas difíciles, puede dejar el contenedor en remojo en agua caliente con detergente.

8. Eliminación

- Al finalizar la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de metales.
- No deseche el contenedor en la basura convencional.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des récipients GN 1/4 profondeur 40 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi nos récipients GN 1/4 en profondeur 40 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Ne pas exposer les récipients à des températures extrêmes.
- Évitez de faire tomber ou de heurter les récipients, ce qui pourrait les endommager.
- Utilisez uniquement des ustensiles appropriés pour éviter les rayures.
- Toujours manipuler avec des mains sèches pour éviter les glissades.
- Nettoyez régulièrement pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité des récipients avant chaque utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

Ces récipients GN 1/4 ont une profondeur de 40 mm, idéaux pour les cuisines professionnelles.

Données techniques :

- Dimensions : 265 x 162 x 40 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Varie selon les produits utilisés
- Température maximale : 300 °C
- Compatible avec le lave-vaisselle : Oui

4. Configuration et installation

1. Assurez-vous que l'espace de stockage est propre et sec.
2. Placez les récipients dans la zone désignée, en les empilant si nécessaire, mais sans trop de poids.
3. Pour les endroits où vous chauffez les récipients, assurez-vous d'utiliser un four adéquat pour éviter tout dommage.

5. Fonctionnement

- Remplissez les récipients avec les aliments souhaités sans dépasser les bords.
- Utilisez-les dans des réchauds ou à la vapeur selon vos besoins.
- Gardez toujours un œil sur les températures pour garantir la sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les récipients avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour un nettoyage en profondeur, les récipients peuvent être placés dans un lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Si les récipients montrent des signes de déformation, toujours vérifier la chaleur appliquée.
- En cas de rayures importantes, envisagez de remplacer le récipient pour garantir la sécurité alimentaire.

8. Élimination

En fin de vie, veillez à éliminer les récipients de manière responsable. Ils peuvent être recyclés, alors vérifiez les installations de recyclage pour l'acier inoxydable dans votre zone.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Contenitori GN 1/4 Profondità 40 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per i contenitori GN 1/4 in acciaio inox, profondità 40 mm. Questo prodotto è stato progettato per soddisfare le esigenze di ristoranti, catering e altre strutture di ristorazione professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Non esporre a temperature estreme superiori a quelle consigliate.
- Assicurarsi che il contenitore sia sempre su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie.
- Maneggiare con cura per evitare tagli o lesioni.
- Lavare il contenitore prima del primo utilizzo per garantire igiene.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: GN 1/4
- Profondità: 40 mm
- Capacità: 1.5 litri
- Resistente al calore: Fino a 120 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione e controllare che non ci siano difetti visibili.
2. Posizionare il contenitore su una superficie stabile e piana.
3. È consigliato utilizzare una base GN per una migliore stabilità e organizzazione.
4. Effettuare il caricamento del contenitore con gli alimenti, assicurandosi di non superare la capacità massima.
5. Fissare il coperchio se disponibile, per proteggere gli alimenti da contaminazioni.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per conservare alimenti, ingredienti, o preparazioni in modo sicuro.
- Non utilizzare il contenitore per cottura diretta su fuoco o piani di cottura.
- Monitorare la temperatura degli alimenti conservati per evitare rischi sanitari.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il contenitore con acqua calda e detergente neutro dopo ogni utilizzo.
- Per macchie ostinate, è possibile utilizzare una spugna non abrasiva.
- Lavabile in lavastoviglie, seguire le istruzioni del produttore della lavastoviglie.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Macchie permanenti.
Soluzione: Utilizzare una soluzione di aceto e acqua per smacchiare delicatamente.
- Problema: Odori persistenti.
Soluzione: Risciacquare con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua, seguire con un lavaggio normale.
- Problema: Danno fisico.
Soluzione: Contattare il servizio clienti per la sostituzione.

8. Smaltimento

- Il contenitore è riciclabile. Se non è più utilizzabile, smaltire secondo le normative locali.
- Assicurarsi che non contenga residui alimentari prima del riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania