

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: GBY16150

GN containers 1/ 6 - Depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/6 Depth 150 mm (GBY16150)

1. General Information

Thank you for choosing the GN Containers 1/6 Depth 150 mm (GBY16150). This product is designed for professional kitchen use, perfect for storing and serving food in a variety of settings including restaurants, cafes, and catering businesses.

2. Safety Information

- Ensure the container is used only for food storage and serving.
- Do not expose the container to open flames or direct heat sources to prevent warping and melting.
- Use utensils made of non-abrasive materials to avoid scratching the container.
- Do not overload the container beyond its maximum capacity.
- Regularly check the container for cracks or wear. Do not use if damaged.
- Only wash in a dishwasher if the temperature does not exceed the manufacturer's specified limits.

3. Product Specifications

- Product Code: GBY16150
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 1/6 Size, Depth: 150 mm
- Capacity: Varies depending on contents
- Temperature Range: -40°C to +300°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Suitable for: Food storage, preparation, and presentation

4. Setup and Installation

1. Unpack the GN Container from its packaging.
2. Inspect the product for any damage that may have occurred during shipping.
3. Choose a stable, flat surface for use.
4. There is no detailed installation required for this product; it is ready for immediate use.

5. Operation

- Before use, ensure the container is clean and dry.
- Fill the container with the desired food items, ensuring that it is not overfilled.
- Cover the container if required for storage, using appropriate lids made for GN containers.
- To serve food, simply remove the lid and use the contents as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the container with warm, soapy water after each use. Rinse thoroughly.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaning sponge and mild detergent.
- Alternatively, the product can be cleaned in a dishwasher at a maximum temperature of 85°C.
- Store the container in a dry area to prevent contamination.

7. Troubleshooting

- If the container is warped, do not use it for food storage. Dispose of it safely.
- If you experience rust, ensure that the container is thoroughly dried after cleaning, as prolonged exposure to moisture can cause corrosion.
- In case of the container becoming discolored, this might be normal wear and tear, but check for proper cleaning processes.

8. Disposal

- Dispose of the container according to local regulations concerning metal waste.
- If the product is no longer usable, please recycle the materials where applicable to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope it serves you well in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/6 Tiefe 150 mm - GBY16150

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter 1/6 Tiefe 150 mm - GBY16150 entschieden haben. Dieser Behälter ist ideal für die gastronomische Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln. Er wurde mit hochwertigen Materialien hergestellt, um Haltbarkeit und Funktionalität zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um Schäden am Produkt sowie Verletzungen zu vermeiden:

- Verwenden Sie den GN-Behälter ausschließlich in der vorgesehenen Umgebung.
- Der Behälter ist nicht für den direkten Kontakt mit offenen Flammen oder anderen Wärmequellen geeignet.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht fallen gelassen oder geworfen wird, da dies zu Rissen oder Brüchen führen kann.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf den Innenseiten des Behälters, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie den Behälter nicht für längere Zeit in extremen Temperaturen (über 70°C oder unter -20°C).
- Sorgen Sie dafür, dass der Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GBY16150
- Typ: GN-Behälter 1/6
- Tiefe: 150 mm
- Material: Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: von -20°C bis +70°C
- Volumen: 1/6 GN Standardmaß
- Zertifizierungen: CE-konform, NSF-zugelassen

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigen Sie den GN-Behälter vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie den Behälter gut ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
3. Platzieren Sie den GN-Behälter auf einer stabilen, flachen Oberfläche oder in einem GN-Bereich Ihres Kühlschranks.
4. Achten Sie darauf, dass der Behälter vorzugsweise in der Kühlzone platziert wird, wenn er zur Lagerung von verderblichen Lebensmitteln verwendet wird.

5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter mit Lebensmitteln, die geeignet sind für eine kühle Lagerung.
- Verwenden Sie den Behälter sowohl für die Aufbewahrung in der Kühlschrank- als auch in der Buffet-Präsentation.
- Decken Sie den Behälter bei Bedarf mit einem passenden Deckel ab, um die Frische der Lebensmittel zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Fällt der Behälter vom Regal?
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter sicher und stabil auf der Ablage steht und entfernen Sie übermäßige Lasten.
- Problem: Der Behälter hinterlässt Flecken.
 - Lösung: Reinigen Sie den Behälter gründlich. Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie eine Mischung aus Essig und Wasser.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Achten Sie darauf, das Produkt umweltfreundlich zu entsorgen.

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 für den Kauf unseres GN-Behälters 1/6 Tiefe 150 mm - GBY16150. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserem Produkt!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGN Containert 1/6 Diepte 150 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GGN Containert 1/6 met een diepte van 150 mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in horeca en catering, waarbij optimale functionaliteit en duurzaamheid voorop staan.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de container altijd op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Warme gerechten mogen niet in contact komen met de kunststof onderdelen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Houd het product buiten bereik van kinderen en huisdieren om ongelukken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op mogelijke schade of verslechtering van het materiaal.
- Niet geschikt voor gebruik in een magnetron of oven.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1/6 GN-standaard
- Diepte: 150 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: Afhankelijk van het product dat erin wordt geplaatst
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

- Plaats de GGN container op een droge, schone en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container stabiliteit heeft en niet kan omvallen.
- Vul de container met de gewenste inhoud, zorg ervoor dat deze goed afgesloten is indien nodig.
- Controleer of er geen delen ontbreken en dat de container in goede staat verkeert voor gebruik.

5. Bediening

- De container is klaar voor gebruik zodra deze is geïnstalleerd.
- Vul de container met voedsel, zorg ervoor dat het niet over de rand loopt.
- Sluit de container goed af met een passend deksel indien nodig voor het bewaren of transporteren van voedsel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en -materialen om krassen te voorkomen.
- Spoel de container grondig af en laat deze drogen voordat je deze opbergt.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer of de container goed is gesloten. Vervang indien nodig het deksel.
- Probleem: Container is vervormd.
Oplossing: Bewaar de container op een geschikte temperatuur en vermijd extreme warmtebronnen.
- Probleem: Container is niet schoon te krijgen.
Oplossing: Gebruik een oplossing van azijn en water voor hardnekkige vlekken.

8. Afvoer

- Gooi de container weg volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Recycle materiaal indien mogelijk om milieuoverlast te verminderen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Contenedores GN 1/6 Profundidad 150 mm

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso, instalación y mantenimiento de los Contenedores GN 1/6 de 150 mm de profundidad. Este producto es ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos, garantizando alta calidad y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso gastronómico. No utilizar para fines distintos a los especificados.
- Temperaturas Extremas: Evitar el uso a temperaturas superiores a 90 °C o inferiores a -40 °C.
- Manipulación: Utilizar guantes al manipular para evitar cortes o quemaduras.
- Superficies de Calor: No colocar directamente sobre superficies calientes como estufas o fogones.
- Productos Químicos: No utilizar productos de limpieza agresivos que puedan dañar el material.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y ventilado para evitar la formación de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1/6 de un contenedor gastronómico, 150 mm de profundidad
- Capacidad: Ideal para porciones individuales o presentaciones variadas
- Aptitud: Apto para uso en hornos, refrigeradores y lavavajillas
- Normativa: Cumple con las normativas europeas de seguridad alimentaria

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el contenedor de su embalaje.
- Paso 2: Lave el contenedor con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Paso 3: Se recomienda secar completamente antes de almacenar o utilizar.
- Paso 4: Coloque el contenedor en el área de almacenamiento o servicio. Asegúrese de que esté sobre una superficie plana y estable.

5. Operación

Los Contenedores GN son fáciles de operar. Llene el contenedor con los alimentos deseados. Asegúrese de no sobrecargar el contenedor para garantizar la adecuada circulación del aire y el mantenimiento de la frescura de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave el contenedor con agua caliente y un detergente suave. Aclarar y secar adecuadamente.
- Limpieza Profunda: En caso de manchas difíciles, se puede utilizar una esponja no abrasiva junto con bicarbonato de sodio.
- Mantenimiento: Inspeccionar regularmente el contenedor para detectar signos de desgaste físico. No utilizar contenedores dañados.

7. Solución de Problemas

- Manchas Persistentes: Use una mezcla de agua y vinagre.
- Deformación: Evite temperaturas extremas para prolongar la vida útil del contenedor.
- Sabor u Olor Transferido: Lave con una solución de agua y jugo de limón, y enjuague bien.

8. Disposición

Al desechar, el producto debe eliminarse de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de acero inoxidable. Recycle si es posible.

9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte, puede contactar:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Contenants GN 1/6 - Profondeur 150 mm

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation des contenants GN 1/6 d'une profondeur de 150 mm. Ce produit est conçu pour faciliter le stockage et la présentation d'aliments dans le secteur de la restauration.

2. Informations de sécurité

- Toujours manipuler les contenants avec des mains propres.
- Ne pas exposer le produit à des températures extrêmes au-dessus de 70°C ou en dessous de -40°C.
- Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs ou des produits chimiques corrosifs.
- Gardez les contenants hors de la portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état des contenants pour éviter les dégradations pouvant entraîner des blessures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 16,2 x 10,5 x 15 cm
- Capacité : 1,5 litres
- Utilisation : Convient pour le stockage et la présentation d'aliments chauds et froids.
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 70°C
- Résistance au froid : Peut être utilisé au congélateur

4. Installation et configuration

Les contenants GN n'ont pas besoin de configuration spécifique. Il suffit de les placer dans les équipements de restauration appropriés, comme des chafing dishes ou des vitrines réfrigérées. Assurez-vous qu'ils sont équilibrés et faciles d'accès pour le personnel.

5. Fonctionnement

Les contenants GN 1/6 sont conçus pour être utilisés dans des environnements professionnels. Il suffit de les remplir de l'aliment souhaité et de les placer dans l'équipement. Pour un meilleur rendement, utilisez des couvercles compatibles.

6. Nettoyage et maintenance

- Lavez les contenants à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de brosses métalliques.
- Inspectez régulièrement les contenants pour déceler les signes d'usure ou de corrosion.

7. Dépannage

- Si des fissures ou des déformations apparaissent, retirez le contenant de l'utilisation et remplacez-le.
- En cas de difficulté à le nettoyer, soak le contenant dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelques heures avant de frotter.

8. Élimination

Les contenants en acier inoxydable peuvent être recyclés. Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux et jetez les contenants conformément à ces règles.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitori GN 1/6 Profondità 150 mm GBY16150

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per i contenitori GN 1/6 profondità 150 mm GBY16150. Questo prodotto è progettato per garantire una conservazione ottimale degli alimenti, offrendo praticità e funzionalità in cucina. I nostri contenitori sono realizzati con materiali di alta qualità, garantendo durabilità e sicurezza.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per la conservazione di alimenti e per le applicazioni per cui è progettato.
- Non utilizzare contenitori danneggiati o deformati.
- Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle consigliate.
- Pulire il contenitore regolarmente per evitare contaminazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini se non in uso.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o abrasivi durante la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione: GN 1/6
- Profondità: 150 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Resistenza alla temperatura: Da -40°C a +300°C
- Capacità: 1,5 litri
- Compatibilità: Compatibile con tutte le attrezzature GN standard

4. Installazione e Setup

1. Prima di utilizzare il contenitore, assicurarsi di rimuovere eventuali etichette o imballaggi.
2. Lavare il contenitore con acqua calda soap e risciacquare con acqua pulita.
3. Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo o utilizzarlo.
4. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore diretto.

5. Operazione

Riempire il contenitore con gli alimenti desiderati, assicurandosi di non superare il limite di capacità. Coprire il contenitore con un coperchio appropriato se necessario. Utilizzare sempre utensili puliti quando si maneggiano gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il contenitore con acqua calda e detersivo.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Per la manutenzione del materiale in acciaio inossidabile, è possibile utilizzare un detergente specifico per metalli.
- Conservare il contenitore in un luogo asciutto e pulito per prevenire la formazione di odori o muffa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore è deformato.
- Soluzione: Controllare che non sia stato esposto a temperature estreme. Sostituire se necessario.
- Problema: Odori persistenti.
- Soluzione: Pulire con bicarbonato di sodio e acqua. Risciacquare bene.
- Problema: Danni superficiali.
- Soluzione: Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito in conformità alle normative locali per la separazione dei materiali e il riciclaggio dell'acciaio. Non disperdere nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania