

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: GBY16200

GN containers 1/ 6 - Depth 200 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/6 Depth 200 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the GN Containers 1/6 Depth 200 mm. This high-quality gastronorm container is designed to meet the rigorous demands of professional kitchens and food service operations. Ideal for storage, preparation, and serving, this container ensures optimal food safety and convenience.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for food storage and should not be used for any other purpose.
- Heat Resistance: The container is heat-resistant; however, direct exposure to open flames or hot stovetops is prohibited to avoid deformation and damage.
- Handling: Always use heat-resistant gloves when handling hot containers to prevent burns.
- Sharp Edges: Be cautious of sharp edges when cleaning or handling the container.
- Cleaning: Ensure that the container is cleaned and free of food residues to avoid bacterial contamination.
- Storage: Store in a clean, dry place away from direct sunlight and moisture.
- Child Safety: Keep out of reach of children to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Model: GN Containers 1/6 Depth 200 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 176 x 108 x 200 mm
- Capacity: 2.5 liters
- Weight: 0.52 kg
- Temperature Range: -40°C to +300°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Refrigerator Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack the Container: Carefully remove the GN Container from its packaging. Inspect for any damages during shipping.
2. Location: Place the container in an area that meets your kitchen needs, ensuring it is within easy reach but away from hazards.
3. Stacking: If stacking with other containers, ensure they are compatible and properly aligned to avoid tipping.

5. Operation

- Filling: Ensure that food is filled only to a safe level, leaving space for ventilation if necessary.
- Heating: When using the container in ovens, ensure that the temperature does not exceed 300°C. Always monitor the time to avoid overcooking.
- Serving: When using for serving, ensure that the surface is clean and free of contaminants.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash the container with warm soapy water. A non-abrasive sponge is recommended to avoid scratching.
- Dishwasher: The container is dishwasher safe. Place it in the dishwasher on a gentle cycle for easy cleaning.
- Storage: Ensure the container is completely dry before storing.
- Inspection: Regularly check for rust or corrosion. Discard if signs of damage are observed.

7. Troubleshooting

- Container Warps: If the container has warped, avoid exposing it to extreme temperatures to prevent further damage. Store it properly.
- Stains: For stubborn stains, soak the container in a mixture of water and vinegar before cleaning.
- Odors: To eliminate persistent odors, apply a paste of baking soda and water, let sit, then rinse thoroughly.

8. Disposal

Dispose of the container responsibly. As the material is recyclable, check local guidelines for metal recycling. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für GN-Behälter 1/6 Tiefe 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen GN-Behälter 1/6 Tiefe 200 mm. Dieser Behälter ist ideal für die professionelle Gastronomie und eignet sich hervorragend zur Aufbewahrung und Präsentation von Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Verwendung: Verwenden Sie den GN-Behälter nur für seine vorgesehene Funktion. Vermeiden Sie den Einsatz bei extremen Temperaturen, die über die empfohlenen Spezifikationen hinausgehen.
- Hitzebeständigkeit: Beachten Sie die maximale Temperaturgrenze von 100 °C für den Behälter.
- Vermeidung von Verbrühungen: Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Behälter aus einem heißen Umfeld entfernen.
- Hygiene: Halten Sie den Behälter vor und nach dem Gebrauch sauber, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie den Behälter an einem sicheren, trockenen Ort, um Stürze oder Beschädigungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GN-Behälter 1/6 Tiefe 200 mm
- Material: Edelstahl 18/10
- Abmessungen: 176 x 162 x 200 mm
- Kapazität: 3,2 l
- Hitzebeständig: Max. 100 °C
- Besonderheiten: Stapelbar und leicht zu reinigen

4. Einrichtung und Installation

Um Ihren GN-Behälter korrekt zu verwenden, befolgen Sie diese Schritte:

1. Vorbereiten: Stellen Sie sicher, dass der Aufbewahrungsbereich sauber und trocken ist.
2. Platzieren: Setzen Sie den GN-Behälter in das dafür vorgesehene GN-Fach oder die Ablage.
3. Befüllen: Füllen Sie den Behälter vorsichtig mit Lebensmitteln, ohne die Füllhöhe zu überschreiten.
4. Abdeckung: Nutzen Sie einen passenden Deckel, um Lebensmittel frisch zu halten (Deckel nicht im Lieferumfang enthalten).

5. Bedienung

Um sicherzustellen, dass der GN-Behälter optimal genutzt wird:

- Kühlen: Lagern Sie verderbliche Waren bei 0 bis 5 °C.
- Erhitzen: Bei der Verwendung im Ofen beachten Sie die maximalen Temperaturgrenzen.

6. Reinigung und Wartung

Für eine lange Lebensdauer des Behälters beachten Sie die folgenden Punkte:

- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und warme Seifenlauge. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Spülmaschinenfest: Der GN-Behälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen: Lassen Sie den Behälter gründlich an der Luft trocknen.

7. Fehlersuche

Sollten Probleme auftreten, beachten Sie folgende Tipps:

- Verformungen: Verwenden Sie den Behälter nicht bei extremen Temperaturwechseln und vermeiden Sie Stöße.
- Geruchsbildung: Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um Gerüche zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter umweltgerecht. Edelstahl ist recycelbar; bringen Sie den Behälter zu einer geeigneten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-containers 1/6 diepte 200 mm - GBY16200

1. Algemene Informatie

De GBY16200 GN-container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca, ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel. Deze container voldoet aan de EU-richtlijnen voor productveiligheid en kwaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Plaats de container niet op een heet oppervlak.
- Bij gebruik in de oven, rekening houden met de maximale temperatuur en het materiaal van de container.
- Reinig de container regelmatig om mogelijke bacteriële groei te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de container niet wordt blootgesteld aan extreme temperatuurwisselingen om vervorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1/6 (Bak)
- Diepte: 200 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Capaciteit: Afhankelijk van de bijbehorende afmetingen en het gebruik.
- Geschikt voor gebruik in de vaatwasser.
- Veilig voor gebruik bij temperaturen van -40 °C tot 300 °C.
- Volts: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

- Reinig de GN-container grondig voor het eerste gebruik met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Plaats de container in een voedselveilige omgeving.
- Zorg ervoor dat de container goed past in de verwarmings- of koelunits waarin deze zal worden gebruikt.
- Controleer of de container goed sluit en geen lucht of vocht binnenlaat tijdens opslag.

5. Gebruik

- Vul de GN-container met voedsel zoals voorgeschreven en zorg ervoor dat u de maximale vulcapaciteit niet overschrijdt.
- Voor het opwarmen van voedsel kan de container veilig in de oven of op een warmhoudplaat worden geplaatst.
- Voor koelen kan de container in de koelkast of diepvries worden geplaatst, mits goed afgedekt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, spoel de container af met water en een niet-agressief schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade.
- Bewaar de container op een droge en koele plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer of de container goed gesloten is en of er geen scheuren aanwezig zijn.
- Probleem: Container vervormd na gebruik.
Oplossing: Vermijd plotselinge temperatuurwisselingen en gebruik de container binnen de aanbevolen temperatuurgrenzen.
- Probleem: Moeilijk te reinigen.
Oplossing: Laat de container enkele minuten weken in warm zeepsop voordat u gaat reinigen.

8. Afvalverwerking

- Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking voor roestvrij staal.
- De GN-container is recyclebaar.
- Gooi de container nooit in het reguliere huisvuil.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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: Contenedores GN 1/6, Profundidad 200 mm

1. Información General

El Contenedor GN 1/6, Profundidad 200 mm, es un producto versátil y de alta calidad diseñado para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Fabricado de acuerdo con las normativas de seguridad alimentaria, este contenedor es ideal para restaurantes, caterings y cualquier otro establecimiento que requiera soluciones eficientes para la conservación de sus productos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está diseñado exclusivamente para el almacenamiento y servicio de alimentos. No utilizar para otros propósitos.
- Temperatura: Resistente a temperaturas de -40 °C a +300 °C. No exponga a temperaturas extremas fuera de este rango.
- Materiales: Fabricado en acero inoxidable, lo que garantiza su resistencia a la corrosión y fácil limpieza.
- Manejo: Maneje con cuidado para evitar cortes o daños por bordes afilados. Utilice guantes de protección si es necesario.
- Instalación: Asegúrese de que el contenedor esté ubicado en una superficie estable para evitar caídas y accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Código del Producto: GBY16200
- Profundidad: 200 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 3.2 litros
- Dimensiones: 176 x 162 x 200 mm
- Compatible: Adecuado para uso en combinaciones de cocina profesional y sistemas de calefacción.

4. Instalación y Configuración

1. Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que esté seco antes de introducir alimentos.
3. Si utiliza tapas, colóquelas adecuadamente para garantizar el sellado.
4. Si se apilan varios contenedores, asegúrese de que estén alineados para evitar caídas.

5. Operación

- Se recomienda mantener el contenedor a una temperatura adecuada según el tipo de alimento almacenado.
- Para maximizar la frescura, evite abrir el contenedor innecesariamente.
- Utilice utensilios apropiados para servir los alimentos y evitar la contaminación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar el acero inoxidable.
- Para manchas persistentes, se puede utilizar una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Seque completamente antes de almacenarlo para evitar la corrosión.

7. Resolución de Problemas

- Problema: El contenedor tiene manchas.
Solución: Limpie con una mezcla de bicarbonato y agua.
- Problema: La tapa no cierra adecuadamente.
Solución: Asegúrese de que no haya restos de alimentos en el borde del contenedor.

8. Eliminación

- El contenedor de acero inoxidable puede reciclarse.
- Por favor, asegúrese de seguir las regulaciones locales para la eliminación de materiales reciclables.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Conteneur GN 1/6 - Profondeur 200 mm

1. Informations Générales

Le conteneur GN 1/6 avec une profondeur de 200 mm est conçu pour le stockage, la préparation et le service alimentaire. Ce produit est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le produit selon son intended purpose pour éviter les accidents.
- Ne pas dépasser la température maximale de 300°C.
- Éviter de laisser le conteneur à portée de jeunes enfants.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui pourraient rayer ou endommager le revêtement.
- En cas de bris, ne pas utiliser le produit endommagé, un remplacement est nécessaire.
- Ne pas immerger le conteneur dans l'eau bouillante, pour éviter les brûlures.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : GN 1/6
- Dimensions (mm) : 162 x 108
- Profondeur (mm) : 200
- Matériau : Acier inoxydable, qualité 18/10
- Capacité : Environ 2,5 litres
- Température maximale : 300°C
- Compatible avec tous les réchauds, fours, et dispositifs de chauffage professionnels.

4. Configuration et Installation

- Rincez le conteneur à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Assurez-vous que le conteneur est placé sur une surface stable et adaptée à son utilisation.
- Évitez de surcharger le conteneur pour garantir une circulation d'air optimale.
- Ne pas le placer directement sur des flammes nues.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couvercles compatibles pour une meilleure conservation des aliments.
- Pour le stockage dans un réfrigérateur, assurez-vous que le conteneur est complètement sec avant de l'insérer.
- Pour la réchauffement, veuillez suivre les instructions de votre appareil de chauffage.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer l'acier inoxydable.
- Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux après le lavage.
- Ne pas passer au lave-vaisselle sauf si spécifiquement indiqué.

7. Dépannage

- En cas de déformation ou si le conteneur ne se ferme pas correctement, veuillez ne pas l'utiliser.
- Si le conteneur présente des signes de rouille, l'utilisation doit être cessée immédiatement.
- Pour des problèmes liés à la sécurité, contactez le service client.

8. Élimination

- Les conteneurs en acier inoxydable peuvent être recyclés.
- Ne jetez pas dans les décharges; vérifiez les options de recyclage dans votre commune.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Contenitori GN 1/6 Profondità 200 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per i Contenitori GN 1/6 con una profondità di 200 mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione professionale, garantendo qualità e durata nel tempo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo scopo previsto.
- Maneggiamento: Evitare di sovraccaricare il contenitore per prevenire rotture o deformazioni.
- Utilizzo: Non utilizzare con alimenti o liquidi a temperature superiori a 90 °C senza un adeguato rivestimento.
- Pulizia: Assicurarsi che il contenitore sia spento e freddo prima della pulizia.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Controllo di Integrità: Controllare periodicamente il contenitore per segni di usura o danni, e sostituire se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 1/6 GN
- Profondità: 200 mm
- Resistenza al Calore: Sì, fino a 90 °C
- Lavabile in Lavastoviglie: Sì
- Utilizzo: Professionale
- Capacità: Variabile in base al contenuto

4. Installazione e Set-Up

- Passaggio 1: Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il contenitore.
- Passaggio 2: Assicurarsi che l'area di lavoro sia priva di umidità e sostanze abrasive.
- Passaggio 3: Posizionare il contenitore nella posizione desiderata, mantenendo uno spazio adeguato intorno per la ventilazione.
- Passaggio 4: Non sovraccaricare il contenitore durante l'uso.

5. Operazione

- Utilizzo: Riempire il contenitore con alimenti o ingredienti secondo necessità. Assicurarsi che il coperchio sia ben posizionato se applicabile per preservare la freschezza.
- Monitoraggio: Controllare la temperatura degli alimenti intermittente per garantirne la sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Utilizzare acqua calda e detergente delicato. Non utilizzare pagliette abrasive per evitare graffi.
- Asciugatura: Asciugare con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.
- Ispezione: Controllare la presenza di ruggine o danni e trattare o sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Deformazione del contenitore.
Soluzione: Non sovraccaricare e sostituire se necessario.
- Problema: Difficoltà nella pulizia.
Soluzione: Provare a lasciare in ammollo in acqua calda e detergente prima di pulire.

8. Smaltimento

Per lo smaltimento, seguire le normative locali riguardanti i materiali in acciaio inossidabile. Non abbandonare il prodotto in discariche abusive.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania