

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: GBY21150G

GN container perforated 2/1 - Depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 2/1 Depth 150 mm (GBY21150G)

1. General Information

Thank you for purchasing the GN Container Perforated 2/1 Depth 150 mm (GBY21150G). This product is designed for professional kitchen use, ideal for food preparation and storage. Its perforated design allows for optimal airflow and drainage, making it suitable for various culinary applications.

2. Safety Information

Please read the safety information carefully to ensure safe use of the product:

- Always handle the container with clean hands to prevent contamination.
- Do not expose the container to extreme temperatures above 80°C or below -20°C.
- This product is not suitable for use in microwave ovens.
- Ensure that the container is placed on a stable and level surface during use.
- Avoid using abrasive cleaning materials which may scratch the surface.
- Do not stack heavy items on top of the container while it is being stored to prevent deformation.
- Regularly inspect the product for any signs of damage or wear. Discontinue use if any defects are found.

3. Product Specifications

- Product: GN Container Perforated 2/1
- Depth: 150 mm
- Material: Food-grade stainless steel
- Perforation: Yes
- Dimensions: 325 x 530 x 150 mm
- Weight: 2.5 kg
- Heat Resistance: Up to 80°C

4. Setup and Installation

To install the GN Container Perforated 2/1, follow these steps:

1. Unpacking: Carefully remove the container from its packaging. Ensure no parts are damaged.
2. Cleaning: Before initial use, wash the container with warm, soapy water and rinse thoroughly.
3. Placement: Position the container on a flat, stable surface in your kitchen. Ensure it is away from any heat sources.
4. Organization: Place food items inside the container as needed, making sure not to overload it.

5. Operation

To use the GN Container:

- Use it for storing prepped food items or ingredients requiring ventilation.
- Ensure that the perforated design is utilized for drainage if necessary.
- Handle the container with care, ensuring that it is supported evenly when lifted.

6. Cleaning and Maintenance

Maintaining the GN Container is crucial for longevity:

- After each use, wash the container with warm, soapy water.
- Avoid using steel wool or harsh chemicals that may damage the stainless steel finish.
- Dry thoroughly before storing to prevent water spots and ensure hygiene.
- Regularly check for any signs of rust or wear and address them promptly.

7. Troubleshooting

If you encounter issues with the GN Container:

- Problem: Container is bending or warping.
 - Solution: Ensure that the container is not overloaded or exposed to excessive heat.
- Problem: Discoloration.
 - Solution: Clean the container with a suitable stainless steel cleaner and avoid harsh chemicals.

If issues persist, please contact customer support.

8. Disposal

At the end of the product's lifecycle, dispose of the GN Container following local regulations. Stainless steel is recyclable; please ensure proper recycling methods are used.

9. Contact

For additional questions or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our GN Container Perforated 2/1 Depth 150 mm. We hope it meets your culinary needs and enhances your kitchen experience.

DE DEUTSCH

Produktbeschreibung für GBN Container perforiert 2/1 Tiefe 150 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres GBN Container perforiert 2/1 mit einer Tiefe von 150 mm. Dieses Produkt ist ideal für die gastronomische Nutzung und bietet eine vielseitige Lösung für die Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, ermöglicht dieser Container eine optimale Luftzirkulation und sorgt dafür, dass Ihre Lebensmittel frisch bleiben.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbereich: Verwenden Sie den Container nur im empfohlenen Temperaturbereich. Hohe Temperaturen können die Struktur des Containers beeinträchtigen.
- Körperliche Sicherheit: Achten Sie darauf, dass der Container nicht mit scharfen Gegenständen bearbeitet wird, um Beschädigungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Hygiene: Halten Sie den Container immer sauber, um Kreuzkontamination und gesundheitliche Risiken zu verhindern.
- Lagerung: Lagern Sie den Container an einem trockenen, kühlen Ort, fern von Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung.
- Benutzung durch Kinder: Dieses Produkt ist nicht für die Benutzung durch Kinder geeignet. Halten Sie den Container außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 2/1 (650 x 530 mm)
- Tiefe: 150 mm
- Perforiert: Ja
- Temperaturbeständig: -40°C bis 300°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Gewicht: 0,85 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie den Container sorgfältig aus der Verpackung.
2. Prüfung: Überprüfen Sie den Container auf eventuell auftretende Transportschäden. Bei Schäden kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
3. Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch den Container gründlich reinigen.
4. Positionierung: Stellen Sie den Container auf eine stabile und gerade Fläche.
5. Zubehör: Verwenden Sie geeignete Deckel oder andere Zubehörteile, um die Funktionalität Ihres Containers zu maximieren.

5. Betrieb

- Befüllen: Füllen Sie den Container gleichmäßig, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Temperaturkontrolle: Achten Sie auf die richtige Temperatur, insbesondere bei der Aufbewahrung von verderblichen Lebensmitteln.
- Deckel: Verwenden Sie den passenden Deckel, um die Frische Ihrer Lebensmittel zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung den Container abkühlen lassen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.
- Der Container kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und Scheuermittel, um Kratzer und Beschädigungen zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Container ist verzogen oder beschädigt.
Lösung: Überprüfen Sie die Lagerung und verwenden Sie den Container nicht unter extremen Bedingungen.
- Problem: Lebensmittel halten nicht frisch.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Container ordnungsgemäß verschlossen ist und die richtige Temperatur eingehalten wird.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Container gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Der Container besteht aus recycelbarem Material und sollte entsprechend entsorgt werden, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Perforerende GN-container 2/1 Diepte 150 mm - GBY21150G

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Perforerende GN-container 2/1 Diepte 150 mm. Dit hoogwaardige product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca, ideaal voor het bewaren en presenteren van voedsel. De container is vervaardigd uit duurzaam materiaal, waardoor deze zowel stevig als eenvoudig te reinigen is.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in commerciële keukens. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Temperaturen: De container is bestand tegen hoge temperaturen, maar vermijd het gebruik bij temperaturen boven 70°C voor langdurige perioden.
- Vuurveiligheid: Houd het product uit de buurt van open vlammen en verhitte oppervlakken.
- Kindveiligheid: Dit product is niet geschikt voor gebruik door kinderen; houd het buiten hun bereik.
- Schade: Gebruik het product niet als het beschadigd is. Controleer regelmatig op scheuren of andere tekenen van slijtage.

3. Productspecificaties

- Model: GBY21150G
- Afmetingen: 530 x 325 x 150 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Diepte: 150 mm
- Perforaties: Ja
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 1.5 kg

4. Setup en Installatie

- Zorg voor een vlakke en stabiele ondergrond voordat u de GN-container plaatst.
- Voor gebruik, maak de container goed schoon met een geschikt schoonmaakmiddel.
- Controleer dat de perforaties vrij zijn van verstoppingen en dat de container correct is uitgelijnd voor het beste afvoerresultaat.
- Positioneer de container in een koeling of op een werkblad, afhankelijk van uw behoeften.

5. Bediening

- Vul de GN-container met voedselwaren tot de aanbevolen vulhoogte.
- Voor optimale prestaties, zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie.
- Bij gebruik in een buffet of als presentatie, zorg ervoor dat de container goed zichtbaar en toegankelijk is voor gasten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op roest of schade en neem indien nodig contact op voor vervanging.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft niet goed koud.
 - Oplossing: Controleer de temperatuur van uw koelapparatuur.
- Probleem: Perforaties zijn verstopt.
 - Oplossing: Reinig de perforaties met een zachte borstel.
- Probleem: Container is beschadigd.
 - Oplossing: Stop met het gebruik van de container en neem contact op voor vervanging.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar. Neem de container in overeenstemming met de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen in. Zorg ervoor dat de container leeg en schoon is voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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 Perforado 2/1 Profundidad 150 mm

1. Información General

Gracias por comprar el Contenedor GN Perforado 2/1. Este producto ha sido diseñado para facilitar el almacenamiento y la preparación de alimentos en entornos comerciales. Su diseño perforado permite una mejor circulación del aire y un drenaje eficiente de líquidos.

2. Información de Seguridad

- Siempre lave y desinfecte el contenedor antes de su primer uso.
- Evite el uso de utensilios afilados que puedan dañar la superficie del contenedor.
- No exponga el contenedor a temperaturas extremas (por encima de 100°C o por debajo de -20°C).
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Inspeccione el contenedor regularmente por signos de desgaste o daño.
- No utilizar en microondas o hornos convencionales.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 530 x 325 x 150 mm
- Capacidad: 9.5 litros
- Apto para lavavajillas
- Resistente a la corrosión y al desgaste

4. Configuración e Instalación

Para preparar el contenedor para su uso, siga estos pasos:

- Retire el contenedor de su empaquetado y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Lave el contenedor con agua tibia y jabón, enjuague y seque completamente.
- Coloque el contenedor en el área de trabajo deseada, asegurándose de que esté en una superficie plana y estable.

5. Operación

Utilice el contenedor para almacenar alimentos, asegurándose de que no se llene más allá de su capacidad. Puede usarlo para distintos tipos de ingredientes y platos fríos o calientes, siempre teniendo en cuenta las limitaciones de temperatura mencionadas en la sección de información de seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor usando un detergente suave y agua tibia.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Para desinfectar, utilice una solución de lejía diluida, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta daños visibles, suspenda su uso y comuníquese con el servicio al cliente.
- En caso de que el contenedor esté en mal estado tras el lavado, revise que se están utilizando los métodos de limpieza adecuados.
- Si presenta mal olor, lave nuevamente con una solución de vinagre y agua.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Asegúrese de reciclar el contenedor si es posible, ya que está hecho de acero inoxidable, que es un material reciclable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

GN CONTENEUR PERFORÉ 2/1 PROFONDEUR 150 MM

1. Informations Générales

Le GN Conteneur Perforé 2/1 est conçu pour un stockage et une présentation efficaces des aliments. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant longévité et facilité de nettoyage.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement le conteneur pour les aliments et conformément à l'usage prévu.
- Ne pas utiliser le conteneur à des températures supérieures à 100°C pour éviter des déformations.
- Évitez le contact avec des objets tranchants pour prévenir les rayures.
- Ne laissez pas le conteneur avec des aliments acides ou corrosifs pendant de longues périodes.
- Pour prévenir les brûlures, manipulez le conteneur avec des gants appropriés lorsqu'il est chaud.

3. Vue d'ensemble et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 530 x 325 x 150 mm
- Capacité : Convient pour des aliments jusqu'à 150 mm de profondeur
- Perforations : Conçues pour un drainage efficace
- Température maximale d'utilisation : 100°C

4. Installation et Mise en Place

- Placez le conteneur sur une surface stable et propre.
- Assurez-vous que le zone d'utilisation est lisse et dépourvue de débris.
- Positionnez à une distance suffisante des sources de chaleur.
- Vérifiez l'intégrité du conteneur avant de l'utiliser pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.

5. Utilisation

- Remplissez le conteneur avec les aliments préparés.
- Évitez de surcharger le conteneur pour garantir une circulation d'air adéquate.
- Ne pas dépasser la capacité recommandée pour assurer une bonne répartition de la chaleur lors du chauffage.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez périodiquement l'état du conteneur pour détecter toute usure.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente des déformations, ne pas l'utiliser pour le stockage d'aliments. Remplacez-le si nécessaire.
- En cas de difficulté de nettoyage, assurez-vous que les dépôts ne sont pas incrustés et réessayez avec des méthodes de nettoyage appropriées.

8. Élimination

- Disposez du conteneur conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Le conteneur en acier inoxydable est recyclable. Merci de le jeter de manière responsable.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto del nostro Contenitore GN Perforato 2/1, profondità 150 mm (Codice Prodotto: GBY21150G). Questo contenitore è progettato per l'uso professionale nella ristorazione e nell'industria alimentare. È realizzato in acciaio inox di alta qualità, resistente alla corrosione e ideale per la conservazione e la preparazione degli alimenti.

Informazioni di Sicurezza

- Non utilizzare il contenitore su fiamme vive.
- Evitare il contatto diretto con sostanze chimiche aggressive.
- Assicurarsi che il contenitore sia sempre stabile quando è pieno.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di rottura, non utilizzare parti danneggiate o deformate.
- Lavare con acqua calda e detergente neutro prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Codice Prodotto: GBY21150G
- Tipo: Contenitore GN Perforato
- Dimensioni: 2/1
- Profondità: 150 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità: Variabile in base al tipo di alimento

Installazione e Montaggio

1. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per una corretta ventilazione.
3. Non sovraccaricare il contenitore al di là della sua capacità massima.
4. Controllare che il contenitore sia posizionato in modo sicuro prima di utilizzarlo.

Operazione

1. Utilizzare il contenitore per la conservazione di alimenti solidi o liquidi.
2. Per alimenti caldi, assicurarsi che il contenitore sia adatto per l'uso nel forno o nel microonde.
3. Non lasciare alimenti nel contenitore per periodi prolungati a temperatura ambiente.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e detergente neutro dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia più profonda, si consiglia di utilizzare una spugna non abrasiva.
- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo.

Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta deformazioni, non utilizzarlo.
- In caso di difficoltà nella pulizia, provare a lasciare in ammollo in acqua calda.
- Se non si riesce a risolvere un problema, contattare il servizio clienti.

Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. È possibile riciclare il contenitore in acciaio inox nel metallo.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania