

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: GBY2165

GN container 2 /1 - Depth 65 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/1 Depth 65 mm (GBY2165)

1. General Information

Thank you for choosing the GN Container 2/1 Depth 65 mm (GBY2165). This product is designed for versatile food storage and catering applications, ensuring optimal performance and quality. Please read this manual thoroughly before using the product.

2. Safety Information

- Ensure the container is used only for its intended purpose as prescribed in this manual.
- Always handle the container with care to avoid cuts or injuries.
- Keep the container away from open flames and high heat sources.
- Avoid using sharp utensils that may scratch or damage the container.
- Do not expose the container to extreme temperature changes that can cause warping or damage.
- Wash hands before handling food or the container to maintain hygiene.
- Regularly inspect for any signs of wear or damage to ensure safe usage.

3. Product Specifications

- Dimensions: 2/1 GN (530 x 325 mm)
- Depth: 65 mm
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: -20°C to 300°C
- Suitable for use in commercial kitchens and food storage applications.

4. Setup and Installation

- Ensure a flat, stable surface for placing the container.
- Place the GN container in a suitable environment, away from potential hazards.
- If stacking multiple containers, ensure that they are properly aligned to prevent spills or accidents.
- The container can be used in ovens, refrigerators, and dishwashers, ensuring it fits within the respective appliances.

5. Operation

- The GN container is ready for use once it is cleaned and properly set up.
- For storing food, ensure it is filled within the depth limits to maintain quality.
- Always cover with a suitable lid or cover when storing food to prevent contamination.
- When using in cooking appliances, regularly check the cooking progress and temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the GN container with warm soapy water after each use.
- For tough stains, a non-abrasive cleaner may be used.
- Avoid using steel wool or abrasive pads that can scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Regularly inspect for any signs of rust or corrosion; if detected, discontinue use and contact customer service.

7. Troubleshooting

- If the container becomes warped, discontinue use and check if it can be replaced under warranty.
- For difficulty in stacking, ensure that containers are aligned properly and not overloaded.
- In case of food contamination, dispose of the affected food items promptly and clean the container thoroughly.

8. Disposal

- Dispose of the GN container responsibly, following local regulations for metal recycling.
- Ensure that the container is thoroughly cleaned before disposal to prevent contamination.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and for choosing GGM Gastro Products. Enjoy safe and efficient usage of your GN Container 2/1 Depth 65 mm.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 2/1 Tiefe 65 mm (GBY2165)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter 2/1 Tiefe 65 mm entschieden haben. Dieser Behälter ist geeignet für die Gastronomie und Lebensmittelindustrie und erfüllt höchste Qualitätsstandards.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine sichere Nutzung des Produkts zu gewährleisten:

- Verwenden Sie den Behälter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturen; der Behälter ist nicht für den Einsatz im Gefrierschrank geeignet.
- Der Behälter kann scharfe Kanten haben. Seien Sie vorsichtig beim Umgang.
- Verwenden Sie geeignete Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden, wenn Sie mit heißen Speisen arbeiten.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 65 mm
- Volumen: ca. 5,5 Liter
- Temperaturbeständigkeit: -20 °C bis +300 °C
- Geeignet für: Speisen, Beilagen, Saucen und mehr
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

Die Einrichtung des GN-Behälters erfolgt wie folgt:

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz in Ihrer Küche oder Ihrem Gastronomiebetrieb.
2. Stellen Sie sicher, dass der Platz gut belüftet ist und keine direkte Sonneneinstrahlung erhält.
3. Reinigen Sie den Behälter vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
4. Nach dem Reinigen können Sie den Behälter in Ihren GN-Schrank oder auf die Arbeitsfläche stellen.

5. Bedienung

- Füllen Sie den GN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht überzufüllen, um Überlauf zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Behälter zusammen mit passenden GN-Abdeckungen, um die Lebensmittel frisch zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie bei Bedarf eine weiche Bürste, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.
- Der Behälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Behälter Beschädigungen aufweist, und ersetzen Sie ihn bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Sollte der Behälter unangenehme Gerüche abgeben, reinigen Sie ihn gründlich.
- Wenn es zu Verfärbungen kommt, verwenden Sie Haushaltsreiniger, die für Edelstahl geeignet sind.
- Bei Rissen oder Verformungen im Material, verwenden Sie den Behälter nicht mehr und setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlrecycling. Reinigen Sie den Behälter gründlich, bevor Sie ihn wegwerfen, um Umweltverschmutzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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-container 2/1 Diepte 65 mm (GBY2165)

1. Algemene informatie

Deze GN-container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en andere culinaire omgevingen. De container is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en weerstand tegen corrosie. Ideaal voor het bewaren, serveren en presenteren van diverse voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container uitsluitend voor voedseldoeleinden.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die krassen of deuken kunnen veroorzaken.
- Houd de container uit de buurt van open vlammen en extreme hittebronnen.
- Zorg ervoor dat de container leeg is voordat je deze wast of opbergt.
- Recycle of disposeer van de container in overeenstemming met lokale wetgeving.

3. Productspecificaties

- Producttype: GN-container
- Afmetingen: 530 x 325 x 65 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Koelen, invriezen en verwarmen (tot 300°C)
- Capaciteit: 6,5 liter
- Gewicht: 1,2 kg

4. Installatie en setup

1. Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en vrij van obstakels is.
2. Plaats de GN-container op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Controleer of de container goed past in uw bestaande GN-rek of -systeem.
4. Gebruik de container voor opslag of presentatie van voedingsmiddelen zodra deze correct is geplaatst.

5. Bediening

- Vul de container met de gewenste voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat de deksel (indien van toepassing) goed sluit om versheid te behouden.
- Gebruik bij het verwarmen een geschikte warmtemethode en let op de temperatuurinstellingen.

6. Reiniging en onderhoud

- Spoel de container na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en staalwol om krassen te voorkomen.
- Droog de container grondig af na het reinigen om roestvorming te minimaliseren.
- Controleer regelmatig op schade en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container blijft niet schoon
Oplossing: Controleer op krassen of schade die vuil kan vasthouden; neem contact op voor vervangingen.
- Probleem: De container past niet in de standaard GN-rekken
Oplossing: Controleer de afmetingen van de rekken en zorg ervoor dat de container de juiste afmetingen heeft.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de GN-container dient u de lokale wetgeving voor recycling en afvalbeheer te volgen. Roestvrij staal kan vaak opnieuw worden gebruikt of gerecycled.

9. Contact

Bij vragen of problemen met dit product kunt u contact opnemen via de volgende gegevens:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/1 Profundidad 65 mm - GBY2165

1. Información General

El contenedor GN 2/1 de profundidad 65 mm GBY2165 es un producto diseñado para el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos de cocina comercial. Fabricado con materiales de alta calidad, este contenedor es ideal para uso en buffets, restaurantes y catering.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este contenedor está diseñado exclusivamente para uso en la industria alimentaria. No debe ser utilizado para otros fines.
- Temperaturas extremas: Asegúrese de no exponer el contenedor a temperaturas que superen los 100°C o inferiores a -40°C, ya que esto puede dañar el producto.
- Manipulación: Maneje con cuidado. Evite golpes y caídas, ya que pueden provocar roturas o grietas.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor antes y después de su uso para evitar la contaminación de alimentos.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco para prolongar la vida útil del producto.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 325 x 530 x 65 mm
- Capacidad: 14,5 litros
- Uso apto para lavavajillas: Sí
- Resistencia a temperaturas: -40°C a +100°C
- Código de producto: GBY2165

4. Configuración e Instalación

1. Verificación del Producto: Al recibir el contenedor, verifique que no haya daños visibles. Si encuentra algún defecto, comuníquese con el proveedor.
2. Limpieza Inicial: Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave antes de usarlo por primera vez.
3. Ubicación: Coloque el contenedor en una superficie plana y estable, asegurándose de que esté alejado de fuentes de calor directo.

5. Operación

1. Carga de Alimentos: Asegúrese de que los alimentos estén a la temperatura adecuada antes de colocarlos en el contenedor.
2. Uso de Tapas: Si se dispone de una tapa para el contenedor, asegúrese de sellarla correctamente para mantener la frescura de los alimentos.
3. Control de Temperatura: Mantenga una temperatura adecuada en el área de servicio para evitar la proliferación de bacterias.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y un detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie del acero inoxidable.
- Se recomienda dejar secar al aire para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- El contenedor no se limpia adecuadamente: Pruebe usar una esponja suave y asegúrese de enjuagar bien después de limpiar.
- Daños visibles: Si el contenedor presenta manchas o corrosión, deje de usarlo y comuníquese con el proveedor para asistencia.

8. Eliminación

Deseche el contenedor de acuerdo con la normativa local sobre reciclaje. El acero inoxidable puede ser reciclado, así que utilícelo en un centro de reciclaje apropiado.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Conteneur GN 2/1 Profondeur 65 mm - GBY2165

1. Informations générales

Le conteneur GN 2/1 profondeur 65 mm est un produit de cuisine professionnel conçu pour le stockage et le transport d'aliments. Sa conception robuste et ses dimensions standard facilitent son utilisation dans divers environnements de restauration.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce conteneur est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne pas l'utiliser pour des applications non recommandées.
- Chauffage : Ne pas chauffer le conteneur en dehors des limites de température spécifiées.
- Manipulation : Porter des gants de protection lors de la manipulation de conteneurs chauds pour éviter les brûlures.
- Propreté : Garder le conteneur propre pour éviter la contamination alimentaire.
- Stockage : Ne pas empiler les conteneurs au-dessus des limites de poids recommandées.

3. Présentation et spécifications du produit

- Matériau : Inox de haute qualité
- Dimensions : 53 x 32.5 x 6.5 cm
- Capacité : 11 litres
- Poids : 1.5 kg
- Utilisation : Compatible avec tous les types de chariots GN standard
- Résistance à la chaleur : Supporte des températures allant jusqu'à 100°C
- Facilité de nettoyage : Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et mise en place

1. Vérifiez que le conteneur est propre et non endommagé avant utilisation.
2. Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
3. Si utilisé avec un chariot, assurez-vous que le chariot est compatible avec la dimension du conteneur GN 2/1.
4. Insérez le conteneur dans le chariot ou l'armoire de stockage.

5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec des aliments appropriés.
- Fermez le couvercle si nécessaire.
- Placez le conteneur dans un four, un réfrigérateur ou un chariot de transport, selon vos besoins.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le conteneur avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement le conteneur avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si vous rencontrez des problèmes de chaleur ou de déformation, assurez-vous de ne pas dépasser la température de fonctionnement recommandée.
- En cas de fissures ou de dommages visibles, retirez le conteneur de l'utilisation immédiate et remplacez-le.

8. Élimination

- Éliminez le conteneur conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Les conteneurs en métal peuvent généralement être recyclés.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 2/1 - Profondità 65 mm (Codice GBY2165)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Contenitore GN 2/1 - Profondità 65 mm. Questo prodotto è progettato per l'uso in ambito gastronomico e offre un'eccellente soluzione per la conservazione e la presentazione di alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, il contenitore garantisce durata e resistenza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare solo per la conservazione e il servizio di alimenti.
- Resistenza al Calore: Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle raccomandate.
- Maneggiamento: Indossare guanti protettivi se il contenitore è caldo.
- Lavaggio: Lavare solo con detersivi non abrasivi. Non utilizzare spugne abrasive.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano da bambini e animali domestici.
- Ispezione: Controllare regolarmente il contenitore per segni di usura o danno. In caso di alterazioni, non utilizzarlo.
- Rischio di Incendio: Non posizionare vicino a fonti di calore o fiamme libere.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Codice Prodotto: GBY2165
- Dimensioni: GN 2/1
- Profondità: 65 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Temperatura Massima: Resistente fino a 300 °C
- Pulizia: Lavabile in lavastoviglie
- Certificazioni: Conforme alle normative europee per la sicurezza alimentare

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima di posizionare il contenitore.
- Se il contenitore viene utilizzato in un sistema di ristorazione o buffet, verificare che sia ben fissato per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare il contenitore con più peso di quello raccomandato.

5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per la conservazione e la presentazione di alimenti caldi o freddi.
- Se necessario, coprire il contenitore con un coperchio appropriato per mantenere la temperatura degli alimenti.
- Per alimenti caldi, mettere il contenitore sopra una fonte di calore se richiesto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore dopo ogni utilizzo con acqua calda e detersivo non abrasivo.
- Per le macchie persistenti, lasciare in ammollo in acqua saponata per 15 minuti.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi per evitare graffi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Danni superficiali.
Soluzione: Ispezionare regolarmente il contenitore. Limitare l'uso di spugne abrasive.
- Problema: Odori persistenti.
Soluzione: Lavare il contenitore con acqua e aceto per eliminare odori residui.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio inox. Non disperdere nel suolo o nelle acque. Rispettare le regole di riciclaggio.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania