

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: GBY2165G

GN container perforated 2/1 - Depth 65 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 2/1 Depth 65 mm (GBY2165G)

1. General Information

Thank you for choosing the GN Container Perforated 2/1 Depth 65 mm (model GBY2165G). This high-quality container is designed for professional kitchen use, perfect for holding, storing, and transporting food products while ensuring optimal air circulation.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the container with clean hands and use appropriate food safety practices. Ensure that the container is not damaged before use to prevent contamination.
- **Temperature Limitations:** The container is designed for use in temperatures ranging from -40°C to 100°C. Avoid exposure to direct flame or high heat sources.
- **Chemical Safety:** Do not use abrasive cleaners or chemicals that may damage the container's surface. Ensure all cleaning agents are food-safe.
- **Stacking Safety:** When stacking multiple containers, ensure they are stable to prevent tipping. Use care when removing stacked containers to avoid spills.
- **Children's Safety:** Keep the product out of reach of children when not in use to prevent accidents.

3. Product Specifications

- **Model:** GBY2165G
- **Material:** Stainless Steel
- **Dimensions:** 530 x 325 mm (2/1 size)
- **Depth:** 65 mm
- **Weight:** 1.3 kg
- **Temperature Range:** -40°C to 100°C
- **Perforated Design:** Yes
- **Color:** Silver

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the container from the packaging. Inspect for any damages.
2. **Location:** Place the container on a flat, stable surface in an area that is clean and free from potential contaminants.
3. **Stacking:** If using multiple containers, ensure they are aligned securely and are stable when stacked.
4. **Food Placement:** When ready to use, ensure the intended food items are compatible with the GN container size and depth.

5. Operation

- **Food Storage:** Use the container to hold, store, and transport food items. Ensure food items do not exceed the container's capacity.
- **Temperature Management:** When placing hot food items, ensure they are at the appropriate temperature to avoid damaging the container.
- **Air Circulation:** The perforated design allows for airflow, ideally suited for cooling hot items or maintaining the quality of certain food products.

6. Cleaning and Maintenance

- **Immediate Cleaning:** Clean the GN container immediately after use to prevent food residues from hardening.
- **Washing Instructions:** The container is dishwasher safe. For manual cleaning, use warm soapy water and a soft cloth or sponge.
- **Drying:** Allow to air dry completely before stacking or storing to prevent moisture accumulation.
- **Storage:** Store in a clean, dry area when not in use.

7. Troubleshooting

- **Stains or Discoloration:** If stains occur, use food-safe stainless steel cleaners. Avoid harsh chemicals that can damage the surface.
- **Warping:** Ensure containers are not exposed to extreme temperatures or direct flames to prevent warping.
- **Dents or Bends:** If bent, attempt to gently reshape using appropriate tools, ensuring you do not compromise the surface integrity.

8. Disposal

Dispose of the GN container responsibly. If the container is damaged beyond repair, recycle it according to local waste management regulations. Stainless steel is recyclable and should not be disposed of in regular trash.

9. Contact

For any inquiries, contact us:

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

Thank you for your purchase. Please read this manual thoroughly to ensure safe usage and care of your GN Container Perforated 2/1 Depth 65 mm (GBY2165G).

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter Perforiert 2/1 Tiefe 65 mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter Perforiert 2/1 Tiefe 65 mm entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre gastronomischen Bedürfnisse zu erfüllen und ist ideal für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der GN-Behälter stabil auf einer geeigneten Oberfläche platziert wird, um ein Kippen oder Herunterfallen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Behälter nicht für schädliche oder aggressive Substanzen, die den Behälter beschädigen könnten.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht überhitzt oder direktem Feuer ausgesetzt wird.
- Lassen Sie den Behälter nicht fallen und behandeln Sie ihn mit Sorgfalt, um Brüche oder Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Behälter von Kindern fern, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 mm
- Tiefe: 65 mm
- Perforiert: Ja
- Verwendung: Professionelle Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie den GN-Behälter vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Befestigen Sie den Behälter auf einer stabilen, sauberen Oberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass der Behälter in unmittelbarer Nähe zu Ihrem Kühl- oder Wärmegerät platziert ist, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig verteilt sind, um eine gleichmäßige Kühlung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie nur geeignete Einsätze oder Abdeckungen, um die Frische der Lebensmittel zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter vor und nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme, die den Edelstahl zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wenn der Behälter rostet, überprüfen Sie die Reinigung und Lagerung. Rost kann entstehen, wenn der Behälter nicht ordnungsgemäß getrocknet wird.
- Bei Verfärbungen oder Ablagerungen verwenden Sie eine Lösung aus Wasser und Essig, um die Oberfläche zu reinigen.
- Bei weiteren Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall. Achten Sie darauf, den Behälter vor der Entsorgung gründlich zu reinigen.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-container Perforeerd 2/1 Diepte 65 mm - GBY2165G

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GN-container Perforeerd 2/1 Diepte 65 mm (model GBY2165G). Deze container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en keuken, ideaal voor het bewaren en serveren van voedsel. Het perforatiesysteem zorgt voor een goede luchtcirculatie en helpt bij het behouden van de versheid van uw producten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat de container altijd op een vlakke ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Temperatuur: De container is geschikt voor gebruik in de koelkast, vriezer en opwarmapparatuur. Vermijd het gebruik in directe hittebronnen zoals ovens.
- Houdbaarheid: Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij tekenen van schade, gebruik de container niet meer.
- Kinderen: Houd de container buiten het bereik van kinderen. De randen kunnen scherp zijn.
- Hygiëne: Volg altijd de geldende voedselveiligheidsnormen bij het gebruik en reinigen van de container.

3. Productspecificaties

- Model: GBY2165G
- Afmetingen: 530 x 325 x 65 mm
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Kleur: Transparant
- Perforaties: Ja
- Geschikt voor: Warmtebestendig

4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Zet de GN-container op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Koeling of Verwarming: Controleer of de omgevingstemperatuur geschikt is voor de inhoud die u gaat plaatsen.
3. Vullen: Vul de container met voedsel, zorg ervoor dat de perforaties niet geblokkeerd worden voor optimale luchtcirculatie.

5. Bediening

De GN-container is eenvoudig te gebruiken:

- Vul de container met de gewenste inhoud.
- Plaats de container in de koelkast, vriezer of opwarmapparatuur, afhankelijk van uw behoeften.
- Gebruik een deksel (indien beschikbaar) om de versheid te behouden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen: Was de container met warm zeepwater en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- Droog: Laat de container volledig drogen voor opslag.
- Controleer de container regelmatig op tekenen van slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container is beschadigd.
 - Oplossing: Stop met het gebruik van de container en neem contact op met de klantenservice.
- Probleem: Voedsel verliest zijn versheid.
 - Oplossing: Controleer of de perforaties vrij zijn en of de container goed afgesloten is.

8. Afvoer

Als u de GN-container niet langer gebruikt, volg dan de lokale richtlijnen voor het afvoeren van kunststofproducten. Zorg ervoor dat u milieuvriendelijk afvoert.

9. Contact

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

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

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten. Wij wensen u veel plezier en succes met het gebruik van de GN-container Perforeerd 2/1 Diepte 65 mm.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 2/1 - Profundidad 65 mm (GBY2165G)

1. Información General

Este Contenedor GN Perforado 2/1 de profundidad 65 mm es un producto de alta calidad diseñado para almacenar y servir alimentos de manera eficaz. Ideal para cocinas comerciales, catering, y restaurantes, su diseño perforado permite un mejor drenaje y circulación de aire, manteniendo la frescura de los productos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este contenedor está diseñado exclusivamente para el almacenamiento y servicio de alimentos. No utilizar para otros fines.
- **Temperatura:** Puede ser utilizado en temperaturas de -40°C a 80°C. Evite exposiciones prolongadas a temperaturas extremas.
- **Manipulación:** Maneje con cuidado evitando impactos que puedan dañarlo. Siempre use guantes si manipula el producto a altas temperaturas.
- **Limpieza:** Solo utilice productos de limpieza adecuados; no use abrasivos que puedan rayar y dañar la superficie.
- **Almacenamiento:** Almacenar en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad.
- **Dimensiones:**
 - Longitud: 65 cm
 - Ancho: 32.5 cm
 - Profundidad: 6.5 cm
- **Capacidad:** Diseñado para un volumen óptimo de almacenamiento.
- **Tipo:** Perforado para permitir la circulación de aire y drenaje de líquidos.

4. Instalación y Configuración

1. **Ubicación:** Elija una superficie plana y estable para colocar el contenedor.
2. **Verificación:** Asegúrese de que la superficie soporte el peso del contenedor lleno.
3. **Colocación:** Coloque el contenedor en la ubicación deseada, asegurándose de que no esté expuesto a altas temperaturas directas o fuentes de humedad.

5. Operación

- **Uso:** Llene el contenedor con los alimentos deseados. Asegúrese de no sobrecargarlo más allá de su capacidad recomendada.
- **Retirada de Alimentos:** Al retirar alimentos, hágalo cuidadosamente para evitar derrames o daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Diariamente:** Limpie con agua caliente y detergente no abrasivo.
- **Desinfección:** Para desinfectar, use soluciones aprobadas para el contacto con alimentos.
- **Almacenamiento:** Asegúrese de que esté completamente seco antes de guardarlo para evitar la formación de moho.

7. Solución de Problemas

- **Contenedor Dañado:** Si el contenedor presenta deformidades o daños visibles, deje de usarlo y contacte al servicio al cliente.
- **Dificultad en el Limpieza:** Si encuentra manchas difíciles, intente dejar en remojo con agua jabonosa antes de limpiar nuevamente.

8. Eliminación

Este contenedor está hecho de acero inoxidable, que es reciclable. Para desecharlo, llévelo a un centro de reciclaje autorizado. No lo tire en la basura común.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Conteneur GN Perforé 2/1 Profondeur 65 mm (GBY2165G)

1. Informations générales

Ce conteneur GN perforé est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant une durabilité et une résistance à la corrosion. Ce produit est idéal pour le stockage et la présentation des aliments, tout en permettant une circulation optimale de l'air.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser le conteneur à des températures appropriées.
- Ne jamais utiliser le conteneur sur une flamme directe.
- Manipuler avec précaution pour éviter les coups et les chocs qui peuvent endommager le produit.
- Éviter tout contact avec des produits chimiques agressifs pour ne pas altérer la surface.
- Ne pas empiler les conteneurs trop haut pour éviter les chutes.
- Lavez toujours le conteneur avant la première utilisation pour des raisons d'hygiène.

3. Présentation et spécifications du produit

- Modèle : GBY2165G
- Type : Conteneur GN perforé
- Dimensions : 530 x 325 mm
- Profondeur : 65 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Optimisée pour un refroidissement et une circulation de l'air efficaces

4. Installation et mise en place

1. Nettoyez le conteneur avant installation.
2. Placez le conteneur sur une surface de travail stable et plane.
3. Assurez-vous qu'il est positionné de manière à permettre une ventilation adéquate autour du conteneur.
4. Évitez d'exposer le conteneur à des températures extrêmes durant l'installation.

5. Utilisation

- Remplissez le conteneur avec des aliments, en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
- Utilisez le conteneur dans des bains-marie, des réfrigérateurs ou des cuisines professionnelles selon les besoins.
- Lors de l'utilisation au four, assurez-vous de respecter les instructions de température applicables.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des brosses métalliques ou des nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement le conteneur avant de le ranger pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Si le conteneur montre des signes de rouille, nettoyez immédiatement avec un nettoyant doux pour métal.
- Pour toute déformation, vérifiez si cela provient d'une exposition à des températures extrêmes. Dans ce cas, ne pas utiliser le conteneur et contactez le vendeur.

8. Élimination

- Le conteneur en acier inoxydable est recyclable. Contactez les services de recyclage locaux pour une élimination adéquate.
- Ne jetez pas le conteneur avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 2/1 Profondità 65 mm (GBY2165G)

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN perforato 2/1 con una profondità di 65 mm è progettato per l'uso in cucine commerciali e ristoranti. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo prodotto è ideato per resistere all'usura quotidiana e per garantire una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare solo per scopi alimentari. Non utilizzare per materiali infiammabili o sostanze chimiche aggressive.
- **Manipolazione:** Indossare guanti protettivi durante la manipolazione per evitare tagli o lesioni.
- **Pulizia:** Assicurarsi che il prodotto sia raffreddato prima della pulizia per evitare scottature.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo asciutto e al riparo dalla luce diretta del sole per evitare la degradazione del materiale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 2/1 GN
- **Profondità:** 65 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Resistente alle Temperature:** Fino a 300 °C
- **Pulizia:** Lavabile in lavastoviglie
- **Certificazioni:** Conforme agli standard di sicurezza alimentare

4. Installazione e Configurazione

1. Verificare che il luogo di installazione sia pulito e asciutto.
2. Posizionare il contenitore su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
3. Assicurarsi che il contenitore sia lontano da fonti di calore diretto.
4. Per l'uso in cucine a gas o elettriche, verificare la distanza di sicurezza dal fornello o dal grill.

5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per la conservazione e la preparazione di alimenti.
- Assicurarsi che i fori di drenaggio siano sempre orientati verso il basso durante l'uso per permettere un corretto deflusso dei liquidi.
- Monitorare la temperatura degli alimenti per garantire il rispetto delle normative sulla sicurezza alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e detergente neutro dopo ogni uso.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi chimici aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre il contenitore per evitare la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Contenitore Danneggiato:** Se il contenitore presenta segni di deformazione o danni, non utilizzarlo. Contattare il servizio clienti.
- **Residui Difficili da Rimuovere:** In caso di residui ostinati, lasciar in ammollo il contenitore in acqua calda e detergente per 30 minuti prima del lavaggio.

8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore in conformità con le normative locali relative ai rifiuti e al riciclaggio.
- L'acciaio inossidabile è riciclabile. Si consiglia di portare il contenitore presso un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania