

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: GBY23100

GN container 2 /3 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/3 Depth 100 mm

1. General Information

The GN Container 2/3 Depth 100 mm is designed for versatile use in commercial kitchens, catering services, and food storage. Made from high-quality materials, it is built to withstand daily usage while maintaining the integrity of your food.

2. Safety Information

- Use the container only for its intended purpose, as specified in this manual.
- Ensure the container is clean and dry before use to avoid food contamination.
- Do not exceed the maximum temperature limits specified for the product.
- Avoid contact with sharp objects to maintain the integrity of the container.
- When handling hot food or liquids, use appropriate protective gear to prevent burns.
- Always open lids carefully to avoid steam burns when dealing with hot contents.
- Ensure the container is properly secured when carrying to prevent spills.

3. Product Specifications

- Model: GN Container 2/3 Depth 100 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 325 x 265 x 100 mm
- Temperature Range: -40 to +300 °C
- Compliance: EN 631-1

4. Setup and Installation

1. Remove the GN container from its packaging.
2. Verify that all components are included and undamaged.
3. For optimal performance, place the container on a flat, stable surface.
4. Ensure that the container is not in direct contact with heat sources or flames.
5. If using in a refrigerator or freezer, confirm that it fits appropriately in the designated space.

5. Operation

1. Prepare the food items and place them inside the GN container.
2. Use the lid to cover the container securely if necessary.
3. Heat or chill the container as required, following the specified temperature limits.
4. When serving, use appropriate utensils to avoid scratching the container.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the container to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads which can damage the surface.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- The container is dishwasher safe but ensure that it is placed on the top rack only.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is bent or damaged.
 - Solution: Inspect for any dents or warps. If excessive damage is present, discontinue use.
- Issue: Food spills during transport.
 - Solution: Ensure the lid is secured tightly. Consider using a carry tray for transportation.
- Issue: Discoloration after washing.
 - Solution: This can occur due to certain water conditions. Use a stainless-steel cleaner to restore appearance.

8. Disposal

Dispose of the GN container responsibly, adhering to local waste disposal regulations. As it is made of stainless steel, it may be recyclable. Check with local recycling facilities for appropriate disposal methods.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produkt manual für GN-Container 2/3 Tiefe 100 mm

1. Allgemeine Informationen

Der GN-Container 2/3 Tiefe 100 mm ist ein hochwertiger und vielseitiger Behälter, der sich ideal für die Aufbewahrung, das Transportieren und die Präsentation von Lebensmitteln eignet. Er entspricht den höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit und ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch den Zustand des Containers auf Risse oder Beschädigungen.
- Verwenden Sie den Container ausschließlich für die Aufbewahrung von Lebensmitteln.
- Halten Sie den Container außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Werkzeuge, um die Oberfläche des Containers zu reinigen oder zu bearbeiten.
- Stellen Sie sicher, dass der Container bei hohen Temperaturen (z.B. im Backofen oder in der Mikrowelle) für den entsprechenden Gebrauch geeignet ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Abmessungen: 2/3 GN
- Tiefe: 100 mm
- Material: Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: von -40 °C bis 300 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Eigenschaften: Stapelbar, robust und langlebig

4. Montage und Installation

- Der GN-Container muss vor der ersten Verwendung gründlich gewaschen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Container auf einer stabilen und ebenen Fläche stehen kann.
- Um ein Verrutschen zu verhindern, sollten rutschfeste Matten oder Unterlagen verwendet werden, wenn der Container auf glatten Oberflächen platziert wird.

5. Betrieb

- Befüllen Sie den Container mit den gewünschten Lebensmitteln. Achten Sie darauf, dass die maximale Füllhöhe nicht überschritten wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Container sicher verschlossen ist, wenn er zur Aufbewahrung transportiert wird.
- Bei Temperaturen über 100 °C sollte der Container ohne Deckel verwendet werden, um Dampfstau zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Container nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Der Container ist spülmaschinenfest. Platzieren Sie ihn jedoch im oberen Geschirrkorb, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Dichtungen und Verbindungen auf Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Problem: Container ist beschädigt.
- Lösung: Unbenutzte Teile durch neue ersetzen und den Container nicht mehr verwenden.
- Problem: Container hat unangenehme Gerüche.
- Lösung: gründlich reinigen und unter Sonne trocknen lassen.

8. Entsorgung

Der GN-Container kann am Ende seiner Lebensdauer recycelt werden. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung, um eine umweltfreundliche Entsorgung zu gewährleisten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGN Container 2/3 Diepte 100 mm (Artikelnr. GBY23100)

1. Algemene Informatie

De GGN Container 2/3 Diepte 100 mm is een hoogwaardig product, ideaal voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze container is ontworpen om voedsel veilig te bewaren en eenvoudig te verwerken.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de container op een stevige, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik de container alleen binnen de aanbevolen temperatuurgrenzen om vervorming of schade te voorkomen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen.
- Bij gebruik van de container in een afwasmachine, volg de handleiding van de afwasmachine voor temperatuurinstellingen.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen. Gebruik de container niet als deze gebroken of anderszins beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Polypropyleen (PP)
- Afmetingen: 320 x 176 x 100 mm
- Capaciteit: 3.5 L
- Kleur: Transparant
- Temperatuurbestendigheid: Van -40°C tot +99°C
- Geschikt voor: Vaatwasser, magnetron, en diepvries
- Voedselveilig: Ja

4. Opstelling en Installatie

- Haal de container uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de container op een schone, vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container niet in direct zonlicht of bij een hittebron staat.

5. Bediening

- Vul de container met voedsel of ingrediënten tot de aanbevolen vulcapaciteit.
- Sluit de container af met een bijpassend deksel voor optimale versheid.
- Tijdens gebruik, vergeet niet regelmatig de inhoud te controleren op versheid.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor dieptereiniging kan de container in de vaatwasser worden geplaatst.
- Droog de container grondig af voordat je deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container is vervormd.
Oplossing: Controleer of de container is blootgesteld aan hoge temperaturen. Laat de container afkoelen op kamertemperatuur.
- Probleem: Slechte sluiting bij het deksel.
Oplossing: Controleer of er geen voedselresten het afsluitmechanisme blokkeren.

8. Afvoer

- Dit product is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale recyclingbedrijf voor correcte afvoermethoden.
- Gooi de container niet bij het reguliere huisvuil.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto GN Container 2/3 Profundidad 100 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Contenedor GN 2/3 de 100 mm de profundidad. Este producto es ideal para almacenamiento y presentación de alimentos, garantizando la máxima frescura y seguridad alimentaria. El contenedor está diseñado para ser utilizado en entornos de catering y cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el producto se utilice únicamente para el almacenamiento de alimentos.
- No exponga el contenedor a temperaturas extremas por períodos prolongados.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de niños y mascotas.
- Evite el uso de utensilios afilados que puedan rayar la superficie del contenedor.
- Lave a mano o utilice un lavavajillas en ciclos suaves; evite el uso de abrasivos que puedan dañar el material.
- Inspeccione el contenedor regularmente para detectar signos de daño; si hay grietas o deformaciones, deseche el producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2/3
- Profundidad: 100 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Resistencia a la Temperatura: -40 °C a 300 °C
- Capacidad: Aproximadamente 2,8 litros
- Uso Compatible: Polivalente para refrigeración y horno
- Aptitud para Lavavajillas: Sí, apto para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

1. Preparación del área de trabajo: Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca.
2. Colocación del contenedor: Coloque el contenedor GN en una superficie plana y estable, como una mesa de trabajo o una estantería de cocina.
3. Verificación de la compatibilidad: Asegúrese de que el contenedor sea compatible con el equipo de refrigeración o cocción que va a utilizar.
4. Uso de tapas: Si utiliza tapas, asegúrese de que estén correctamente alineadas y selladas para mantener la frescura de los alimentos.

5. Operación

- Llenado: Llene el contenedor con alimentos, dejando espacio suficiente para la expansión si se congela.
- Almacenamiento: Coloque el contenedor en el refrigerador o en el horno, según sea necesario.
- Sello adecuado: Asegúrese de que cualquier tapa utilizada esté bien colocada para evitar derrames.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor a mano con agua tibia y detergente suave. Enjuague bien.
- Para limpiar en lavavajillas, coloque el contenedor en la parte superior.
- Seque completamente antes de guardar.
- Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie del contenedor.

7. Solución de Problemas

- Superficie rayada: Si el contenedor presenta rayones, evite utilizar utensilios afilados. Considere reemplazar el contenedor si se dañó significativamente.
- Dificultad para apilar: Asegúrese de que los contenedores están alineados debidamente para facilitar el almacenamiento.
- Incompatibilidad de temperatura: No exponer el contenedor a temperaturas fuera del rango recomendado.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. Asegúrese de reciclar el contenedor siempre que sea posible para contribuir con el medio ambiente.

9. Contacto

Para más información o consultas, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel du produit pour le conteneur GN 2/3 profondeur 100 mm. Ce conteneur est conçu pour le stockage et la présentation des aliments dans des cuisines professionnelles, restaurants, buffets et autres établissements alimentaires. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin de garantir sa bonne utilisation et sa longévité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce conteneur uniquement dans un environnement de cuisine professionnelle.
- Ne pas exposer à des températures supérieures à 70°C.
- Évitez tout contact avec des objets tranchants pour prévenir les dommages.
- Ne plongez pas dans l'eau bouillante pour éviter les brûlures.
- Assurez-vous que le conteneur est propre avant de l'utiliser.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs pour le nettoyage.
- Gardez le conteneur hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Conteneur GN
- Dimensions : 325 x 530 mm
- Profondeur : 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Résistant à la chaleur : Oui, jusqu'à 70°C
- Usage : Stockage et présentation des aliments

4. Installation et Configuration

1. Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
2. Assurez-vous que la zone d'installation est propre et exempte de contaminants.
3. Si nécessaire, utilisez des supports ou des systèmes de maintien pour stabiliser le conteneur en cas d'utilisation dans un buffet ou une vitrine de présentation.
4. Vérifiez que le conteneur est bien positionné et sécurisé avant d'y ajouter des aliments.

5. Opération

- Remplissez le conteneur avec les aliments préparés en vous assurant de ne pas dépasser la capacité.
- Étiquetez les aliments pour indiquer la date et le contenu.
- Utilisez des couvercles appropriés pour éviter la contamination.
- Maintenez une température adéquate pour la conservation des aliments, en respectant les réglementations de sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, videz le conteneur et nettoyez-le avec un produit de nettoyage doux et un chiffon non abrasif.
- Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez avec un chiffon propre.
- Vérifiez régulièrement l'état du conteneur pour détecter d'éventuels dommages ou signes d'usure.
- Ne pas utiliser de brosses métalliques ou de produits abrasifs qui pourraient rayer le conteneur.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente des signes de corrosion, cessez son utilisation et contactez le service client.
- En cas de déformation, ne pas tenter de redresser le conteneur par vous-même.
- Pour tout autre problème, consultez le service clientèle pour des conseils et de l'assistance.

8. Élimination

- À la fin de la durée de vie du conteneur, éliminez-le conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- L'acier inoxydable est recyclable ; veuillez le déposer dans des conteneurs appropriés pour le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre conteneur GN. Nous apprécions votre confiance et vous souhaitons une excellente utilisation de notre produit.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni generali

Il contenitore GN 2/3 di profondità 100 mm GBY23100 è progettato per la conservazione e la presentazione di cibi in modo sicuro e pratico. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, offre resistenza e durabilità, rendendolo ideale per l'uso in ristoranti, catering e altre attività commerciali nel settore della ristorazione.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il contenitore solo per scopi previsti.
- Assicurarsi che il contenitore sia pulito prima di utilizzarlo.
- Non esporre il contenitore a fonti di calore diretto o fiamme.
- Maneggiare con cura per evitare tagli o ferite da bordi affilati.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide che possono graffiare la superficie.
- Tenere il contenitore lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: GBY23100
- Tipo: Contenitore GN
- Dimensione: 2/3
- Profondità: 100 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Resistente a temperature elevate
- Facile da pulire e mantenere

4. Installazione e configurazione

- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che non ci siano oggetti pesanti o instabili sopra il contenitore.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità massima raccomandata.
- Se necessario, utilizzare coperchi appositi per proteggere il cibo e ottimizzare la conservazione.

5. Operazione

- Riempire il contenitore con cibo non caldo per evitare deformazioni o danni.
- Utilizzare utensili appropriati per prelevare cibo dal contenitore.
- Monitorare la temperatura del cibo conservato per garantire la sicurezza alimentare.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare a mano o in lavastoviglie con detersivi non abrasivi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ossidazione.
- Ispezionare periodicamente il contenitore per eventuali segni di danni e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei problemi

- In caso di deformazione: Evitare di sovraccaricare il contenitore e riporlo su una superficie piana.
- Macchie o residui persistenti: Utilizzare una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua per la pulizia.
- Se il contenitore presenta segni di ruggine, interrompere l'uso e contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile, pertanto è consigliabile consegnarlo ai centri di raccolta per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania