

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: GBY2340

GN container 2 /3 - Depth 40 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/3 Depth 40 mm

1. General Information

The GN Container 2/3 Depth 40 mm is designed for optimal food storage, transport, and presentation, ensuring that culinary professionals have the tools needed for efficiency and excellence in the kitchen. Crafted from high-quality stainless steel, this container is durable, easy to clean, and resistant to corrosion.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the GN container with care to avoid injury. The container can become very hot when exposed to high temperatures; use protective gloves when handling.
- Use of the Product: This product is designed for commercial kitchen use. Do not use the container to store chemicals or non-food substances.
- Lifting and carrying: Ensure to lift the container with both hands to avoid dropping it.
- Children: Keep the product out of reach of children.
- Cleaning: Use suitable cleaning agents and follow the manufacturer's instructions. Avoid abrasive cleaners that could damage the surface.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Depth: 40 mm
- Size: 2/3
- Stackable: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Suitable for: Temperatures from -40°C to +300°C

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully open the packaging and remove the GN container. Inspect for any damages during transit.
2. Location: Place the container in a stable, flat working surface. Ensure it is away from direct heat sources and extreme cold.
3. Preparation: Wash the container with warm soapy water and rinse thoroughly before first use.

5. Operation

- Filling: Fill the container with food items, ensuring not to exceed maximum filling capacity.
- Heating and Cooling: Place in ovens or refrigerators as required, adhering to temperature guidelines.
- Stacking: If stacking multiple containers, ensure they are of the same depth for stability.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, wash the GN container with warm water and non-abrasive detergent. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Deep Cleaning: For heavy stains, soak the container in a solution of vinegar and water, then scrub gently with a non-abrasive pad.
- Storage: Store in a dry place. Avoid stacking heavy objects on top of it when not in use.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is discolored or stained.
 - Solution: Use a mixture of baking soda and water to treat stains. Rinse thoroughly after treatment.
- Issue: Container is bent or warped.
 - Solution: Replace the container. Do not attempt to bend back as this may interfere with its integrity.

8. Disposal

Dispose of the GN Container in accordance with local regulations. Stainless steel can be recycled; contact your local recycling center for details.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Container 2/3 Tiefe 40 mm

1. Allgemeine Informationen

Der GN-Container 2/3 Tiefe 40 mm ist ein hochwertiges Küchengerät, das speziell für die Gastronomie entwickelt wurde. Er optimal für die Lagerung und Präsentation von Nahrungsmitteln in professionellen Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Der GN-Container ist nur für die Lagerung von Lebensmitteln geeignet.
- Erhitzen: Bitte verwenden Sie keinen Behälter über den maximalen empfohlenen Temperaturbereich.
- Handhabung: Verwenden Sie Schutzvorrichtungen, wenn der Container heiß ist.
- Reinigung: Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel oder Abrasivstoffe, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagerung: Bewahren Sie den Behälter an einem kühlen und trockenen Ort auf, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl 18/10
- Größe: GN-Container Größe 2/3
- Tiefe: 40 mm
- Maximale Temperatur: 70°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Verfügbarkeit: In verschiedenen Größen und Varianten erhältlich.

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Bereich, in dem der Container verwendet wird, sauber und trocken ist.
- Setzen Sie den GN-Container in die dafür vorgesehenen Einsätze oder Regale ein, sodass er stabil steht.
- Achten Sie darauf, dass der Container nicht überfüllt wird, um ein Überlaufen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Container mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass der Container in einem Kühlbereich platziert wird, wenn er mit verderblichen Waren gefüllt ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und die Frische der Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Container vor und nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.
- Spülen Sie den Container gründlich ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.

7. Fehlersuche

- Problem: Container bleibt nicht kühl.
Lösung: Überprüfen Sie die Kühlungseinheit, stellen Sie sicher, dass der Container nicht überfüllt ist.
- Problem: Beschädigungen oder Dellen im Edelstahl.
Lösung: Überprüfen Sie die Handhabung des Containers und vermeiden Sie Stöße.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Container gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittelreste im Container verbleiben, bevor Sie ihn entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-container 2/3 Diepte 40 mm (GBY2340)

1. Algemene Informatie

De GN-container 2/3 diepte 40 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een optimale opslagoplossing voor voedsel. Gemaakt van hoogwaardige materialen, biedt deze container duurzaamheid en efficiëntie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met open vuur of hoge temperaturen boven de aanbevolen limieten.
- Houd de container uit de buurt van scherpe voorwerpen om beschadigingen te voorkomen.
- Altijd de container goed schoonmaken voordat je deze gebruikt.
- Inspecteer de container regelmatig op beschadigingen. Bij schade mag de container niet meer gebruikt worden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Capaciteit: 2/3 GN
- Diepte: 40 mm
- Afmetingen: 35,5 x 32,5 x 4,0 cm
- Geschikt voor gebruik in oven en magnetron
- Vaatwasmachinebestendig
- Temperatuurbestendig van -40 °C tot +70 °C

4. Installatie en Setup

- Plaats de GN-container op een schone, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container volledig droog is voordat je hem gebruikt.
- Vermijd het stapelen van containers zolang ze niet zijn gevuld om te voorkomen dat ze omvallen.
- Gebruik indien nodig een GN-deksel om de inhoud te beschermen.

5. Bediening

1. Vul de GN-container met het gewenste voedselproduct.
2. Sluit de container af met een geschikt deksel om voedselverspilling te minimaliseren.
3. Plaats de container in een geschikte omgeving, zoals een koel- of ovenruimte, afhankelijk van het beoogde gebruik.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de GN-container na elk gebruik met warm zeepwater.
- Voor hardnekkige vlekken of aangebrand voedsel, laat de container een tijdje weken voordat je schoonmaakt.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of gereedschappen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de container volledig af voor opslag.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container is vervormd.
Oplossing: Vermijd overmatige blootstelling aan extreme temperaturen en controleer de gebruiksrichtlijnen.
- Probleem: Voedsel plakt aan de container.
Oplossing: Zorg voor voldoende olie of vet bij het bereiden van voedsel.
- Probleem: Container is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Gebruik warm water en laat de container een tijdje weken.

8. Afvoer

- Deze GN-container is recyclebaar.
- Gooi de container op de juiste manier weg in overeenstemming met lokale voorschriften voor het recyclen van metalen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/3 Profundidad 40 mm - GBY2340

1. Información General

El Contenedor GN 2/3 Profundidad 40 mm - GBY2340 es un recipiente de acero inoxidable diseñado para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Con una alta calidad de fabricación, este contenedor es idóneo para uso en cocinas comerciales, buffets y restaurantes.

2. Información de Seguridad

- Este contenedor está fabricado con materiales resistentes y seguros para el contacto con alimentos.
- No utilizar el contenedor para almacenar sustancias químicas o ingredientes no alimentarios.
- Mantener el contenedor fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Evitar el contacto del contenedor con fuego o fuentes de calor intenso.
- Al manipular el contenedor caliente, usar guantes térmicos para evitar quemaduras.
- Limitar el uso a temperaturas adecuadas según la especificación del fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 325 x 265 x 40 mm
- Capacidad: 3,1 litros
- Uso seguro en temperaturas de: -20°C a 300°C
- Cantidad en el paquete: 1 unidad
- Apto para lavavajillas: Sí
- Agujeros de ventilación: No

4. Configuración e Instalación

1. Retire el contenedor de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Lave el contenedor con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
3. Coloque el contenedor en un área plana de su mesa de trabajo o en unidades de refrigeración.
4. Asegúrese de que el contenedor esté completamente seco antes de almacenarlo o usarlo.

5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no sobrepasar la capacidad máxima.
- Utilice el contenedor en equipos de cocina como hornos, refrigeradores y vitrinas de exhibición, respetando las temperaturas adecuadas.
- No apile contenedores a menos que se indique lo contrario para evitar daños en la estructura del contenedor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el contenedor con agua caliente y detergente.
- Para manchas persistentes, se puede utilizar un estropajo no abrasivo.
- Se recomienda secar el contenedor con un paño suave para evitar marcas de agua.
- Almacenar en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- El contenedor tiene manchas difíciles: Intente remojar con agua caliente y detergente durante 30 minutos antes de limpiar.
- El contenedor se deforma: Asegúrese de no someter el contenedor a temperaturas extremas o no exceder los límites de capacidad.
- Ruidos al apilar: Verifique que no haya elementos extraños entre los contenedores.

8. Eliminación

El contenedor puede ser reciclado. Al final de su vida útil, asegúrese de desecharlo conforme a las regulaciones locales de reciclaje de metales. No arrojar en vertederos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU RÉCIPIENT GN 2/3 - PROFOONDEUR 40 MM (GBY2340)

1. Informations Générales

Le récipient GN 2/3 à profondeur de 40 mm est un accessoire de cuisine en acier inoxydable, conçu pour un usage professionnel. Idéal pour le stockage, la préparation et le service de tous types d'aliments. Ce produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur et est conçu pour durer dans un environnement de cuisine intense.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce récipient doit être utilisé uniquement à des fins de stockage et de préparation des aliments.
- Chaleur : Ne pas exposer le récipient à des températures extrêmes sans vérification des limites de chaleur tolérées.
- Manipulation : Utiliser des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation de récipients chauds pour éviter les brûlures.
- Entretien : Inspecter régulièrement le récipient pour détecter les signes d'endommagement. Ne pas utiliser un récipient endommagé.
- Incidents : En cas de bris ou de fuites, ne pas utiliser le récipient et contacter le service client.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : GN 2/3
- Profondeur : 40 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Adapté pour divers aliments
- Poids : [poids à ajouter]
- Certification : Conforme aux normes de sécurité des produits alimentaires

4. Configuration et Installation

1. Retirer le récipient de son emballage.
2. Inspecter le récipient pour tout dommage ou défaut.
3. Laver le récipient à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
4. Choisir un emplacement approprié dans votre cuisine, sur une surface plane et stable.
5. Placer le récipient sur des étagères ou dans des armoires adaptées à son utilisation.

5. Fonctionnement

- Remplir le récipient avec des aliments.
- Éviter de surcharger le récipient afin de garantir une bonne circulation de l'air et une conservation optimale.
- Utiliser pour le stockage au réfrigérateur, le congélateur, ou dans un bain-marie, selon les besoins.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le récipient après chaque utilisation à la main ou au lave-vaisselle.
- Pour les taches tenaces, utiliser une éponge non abrasive et un détergent doux.
- Sécher le récipient complètement avant de le ranger pour éviter la corrosion.
- Inspecter régulièrement et remplacer en cas de signes d'usure.

7. Dépannage

- Problème : Le récipient se déforme.
- Solution : Vérifiez que le récipient n'a pas été exposé à des températures extrêmes.
- Problème : Difficulté à nettoyer.
- Solution : Utilisez un nettoyant non abrasif et une éponge douce pour éviter de rayer le récipient.
- Problème : Fuites ou dommages visibles.
- Solution : Ne pas utiliser le récipient et contacter le service client.

8. Élimination

Ce récipient est recyclable. Veuillez le déposer dans un point de collecte de métaux ou un centre de recyclage de votre région pour un traitement adéquat.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 2/3 Profondità 40 mm - GBY2340

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN 2/3 con una profondità di 40 mm è progettato per l'uso professionale nella ristorazione e nella preparazione dei cibi. È realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo durata e resistenza alla corrosione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il prodotto secondo le specifiche fornite dal produttore.
- Manipolazione: Evitare di afferrare i bordi taglienti del contenitore.
- Uso in Forno: Non utilizzare il contenitore su una fiamma diretta.
- Temperature Estreme: Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle consentite.
- Pulizia: Assicurarsi che il contenitore sia freddo prima di procedere alla pulizia.
- Conservazione: Riporre il contenitore in un luogo asciutto e sicuro, lontano da fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Codice Prodotto: GBY2340
- Dimensioni: 2/3 GN
- Profondità: 40 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile AISI 304
- Capacità: Circa 4 litri
- Resistenza alla Temperatura: fino a 300°C
- Lavabile in Lavastoviglie: Sì
- Certificazioni: Certificato FCM (Food Contact Material)

4. Montaggio e Installazione

- Passo 1: Scollegare eventuali apparecchi utilizzati per il riscaldamento o il raffreddamento prima dell'installazione.
- Passo 2: Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Passo 3: Assicurarsi che il contenitore sia asciutto e pulito prima dell'uso.
- Passo 4: Se il contenitore deve essere utilizzato in un sistema di riscaldamento, seguire le istruzioni del manuale dell'apparecchiatura.

5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per conservare gli alimenti in modo sicuro, assicurandosi di coprirlo con coperchi adeguati se non utilizzato.
- Monitorare la temperatura degli alimenti, mantenendo i cibi caldi a temperature elevate e i cibi freddi a temperature basse.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e detersivi non abrasivi.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o strumenti di pulizia che possono graffiare la superficie.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido per evitare accumuli di calcare.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore si deforma durante l'uso.
Soluzione: Assicurarsi di non superare la temperatura massima consigliata.
- Problema: Difficoltà nella pulizia.
Soluzione: Provare ad utilizzare una soluzione di acido citrico per sciogliere eventuali residui accumulati.

8. Smaltimento

Il contenitore GN è riciclabile. Al termine della sua vita utile, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nella spazzatura indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania