

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: GBY24100

GN container 2 /4 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/4 Depth 100 mm

1. General Information

The GN Container 2/4 Depth 100 mm is a high-quality, durable container designed for professional kitchens and food service environments. Ideal for storing and serving various food items, it ensures optimal preservation and easy handling.

2. Safety Information

- Material Safety: This product is made from food-safe materials that are resistant to heat and cold. Ensure that it is not exposed to direct flame.
- Handling: Always use appropriate gloves when handling hot food to prevent burns.
- Cleaning: Use only non-abrasive cleaners and cloths to avoid scratches.
- Storage: Store the container in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain its integrity.
- Usage: Do not overfill the container to prevent spillage and ensure safe handling while transporting.

3. Product Specifications

- Model: GBY24100
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 265 x 325 x 100 mm
- Capacity: Suitable for various food products, specifically designed to fit GN systems.
- Depth: 100 mm
- Temperature Resistance: -40°C to +300°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Other Features: Stackable design for efficient storage, anti-jam corners.

4. Setup and Installation

1. Remove the GN Container from its packaging.
2. Inspect the container for any signs of damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Ensure the container is clean before first use. Wash with warm soapy water and rinse thoroughly.
4. Place the GN Container on a flat, stable surface for storage.
5. For food prep, place the container in the designated GN slot within refrigeration or heating units.

5. Operation

- Ensure the container is clean before placing food inside.
- Fill the container without exceeding the fill line, especially when storing liquids.
- When transporting, secure the lid or cover to prevent contamination.
- For heated applications, preheat the food before placing it in the GN Container to maintain temperature consistency.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the GN Container with a mild detergent and warm water.
- Use a non-abrasive cloth or sponge to avoid scratching.
- For stubborn stains, soak the container in a mixture of vinegar and baking soda before cleaning.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Inspect periodically for rust or degradation, especially in high-use environments.

7. Troubleshooting

- Stains or Odors: Soak in a vinegar solution and clean with baking soda.
- Container Not Fitting Properly: Check the GN size compatibility. Ensure that the container is not warped.
- Rust Formation: If rust is found, discontinue use and contact customer service for guidance.

8. Disposal

The GN Container is recyclable. Dispose of it in accordance with local recycling regulations. Do not dispose of in regular waste if recyclable facilities are available.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 2/4, Tiefe 100 mm - GBY24100

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters 2/4, Tiefe 100 mm - GBY24100. Dieser hochwertige GN-Behälter eignet sich ideal für die professionelle Gastronomie und ist für verschiedene Anwendungen in der Küche konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Nutzung dieses Produkts alle sicherheitstechnischen Hinweise sorgfältig durch:

- Verwenden Sie den Behälter nur im Zusammenhang mit Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht über die empfohlene Maximaltemperatur hinaus zu erhitzen.
- Bei Kontakt mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten besteht Verbrühungsgefahr.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern.
- Lagern Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GN-Behälter 2/4, Tiefe 100 mm
- Material: Edelstahl 18/10
- Abmessungen: 325 x 265 mm
- Kapazität: 4,5 Liter
- Hitzebeständigkeit: Bis 300 °C
- Einfrierbeständigkeit: Bis -40 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des GN-Behälters ist sehr einfach:

- Stellen Sie den Behälter auf eine saubere, trockene Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter in Ihrem Kühlschrank oder Ihrer Wärmequelle sicher platziert ist.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht überfüllt wird, um ein Überlaufen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Der GN-Behälter kann zur Aufbewahrung, zum Kochen oder zum Servieren von Speisen verwendet werden.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Überwachen Sie die Temperatur des Inhalts, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch wird empfohlen, es per Hand zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter verformt sich.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Temperaturgrenzen überschritten wurden. Verwenden Sie den Behälter nicht bei extrem hohen Temperaturen.
- Problem: Korrosion auf der Oberfläche.
Lösung: Achten Sie darauf, dass der Behälter nach Gebrauch gründlich gereinigt und getrocknet wird.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recycling trägt zur Schonung von Ressourcen bei.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN Container 2/4 Diepte 100 mm (GBY24100)

1. Algemene Informatie

De GN-container 2/4 diepte 100 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze container is ideaal voor het bewaren, koken en serveren van voedsel en voldoet aan de hoogste normen van voedselveiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Controleer de container op beschadigingen voordat u deze gebruikt. Gebruik geen beschadigde containers.
- Vermijd direct contact met vuur en hoge temperaturen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen.
- Bij het aanbrengen of verwijderen van de container, gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Reinig de container regelmatig om bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productcode: GBY24100
- Afmetingen: 265 x 162 x 100 mm
- Capaciteit: 2/4 GN
- Materiaal: Roestvrij staal
- Maximale temperatuur: 300 °C
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor diepvries: Ja

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en vrij is van obstakels.
2. Plaats de GN-container op een stevige, vlakke ondergrond.
3. Indien nodig, gebruik een GN-containerhouder voor stabiliteit en gemakkelijke toegang.
4. Controleer of de container goed is geplaatst voordat u deze gaat vullen.

5. Bediening

- Vul de GN-container met voedsel tot aan de aanbevolen vulhoogte.
- Plaats de deksel stevig op de container indien van toepassing.
- Voor het koken, plaats de container in de oven of het bereidingsapparaat op de juiste temperatuur.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de container eerst afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de container met warm zeepsop en een zachte spons of doek.
- Voorkom het gebruik van schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de container volledig af voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer op beschadigingen of gebreken. Vervang indien nodig.
- Probleem: Voedsel blijft plakken aan de container.
Oplossing: Zorg ervoor dat de container goed is gereinigd en gebruik indien nodig een vetstof voordat u voedsel toevoegt.

8. Afvoeren

De GN-container kan gerecycled worden, afhankelijk van de lokale richtlijnen voor de afvoer van roestvrij staal. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/4 100 mm (GBY24100)

1. Información General

El contenedor GN 2/4 de 100 mm es un utensilio versátil y esencial para la preparación, cocción y presentación de alimentos en entornos comerciales y domésticos. Diseñado para adaptarse a sistemas de refrigeración y cocción estándar, este contenedor de acero inoxidable ofrece durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Use el contenedor solo para los fines previstos.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que el contenedor esté limpio y seco antes de su uso.
- Evite el contacto del contenedor caliente con superficies frías para prevenir daños.
- No abuse de los productos químicos agresivos que pueden dañar el acabado.
- Siempre use equipo de protección adecuado (guantes, gafas) al manipular alimentos calientes.
- No utilice el contenedor en hornos de microondas a menos que se indique específicamente.
- Inspeccione el contenedor regularmente para detectar signos de desgaste o daño.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: GN 2/4
- Profundidad: 100 mm
- Apto para lavavajillas
- Resistencia a temperaturas de -40 °C a +300 °C
- Capacidad de almacenamiento de alimentos.

4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la superficie donde se va a colocar el contenedor sea plana y estable.
- Verifique que el contenedor esté limpio antes de la instalación.
- Posicione el contenedor en el área deseada (refrigerador, calentador, etc.).
- Realice la fijación adecuada si es necesario, dependiendo de su uso en el sistema.

5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados sin exceder la capacidad.
- Utilice tapas adecuadas para mantener la frescura.
- En caso de calentar, ajuste la temperatura según el tipo de alimento.
- Evite el contacto directo con fuentes de calor sin una protección adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Almacene el contenedor en un área limpia y seca.
- Inspeccione el contenedor después de cada uso para garantizar su integridad.

7. Resolución de Problemas

- Problema: Manchas difíciles en el contenedor.
Solución: Use una solución de bicarbonato de sodio con agua caliente y frote suavemente.
- Problema: El contenedor se deforma.
Solución: No exponga a temperaturas extremas. Verifique la integridad antes de usar.
- Problema: Mal olor.
Solución: Lave con una mezcla de agua y limón o vinagre.

8. Eliminación

- El contenedor debe eliminarse de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de acero inoxidable.
- No lo tire en vertederos no autorizados.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - GN Container 2/4 Profondeur 100 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le container GN 2/4 profondeur 100 mm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour un stockage et une présentation efficaces des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévue : Ce container est destiné à un usage professionnel pour le stockage d'aliments.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du produit.
- Utilisation de Matériel Inapproprié : Ne pas utiliser le container pour des aliments chauds au-delà de la température recommandée.
- Manipulation : Manipulez avec soin pour éviter les coupures et blessures dues aux bords.
- Matériaux : S'assurer que le container est en bon état avant utilisation.
- Étiquetage : Respectez toutes les étiquettes de sécurité sur le produit.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : GN 2/4, Profondeur 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatible avec : Équipements de cuisson GN standards
- Propriétés : Résistant à la chaleur, facile à nettoyer, durable

4. Installation et Mise en Place

- Étape 1 : Choisissez un endroit stable et propre pour le placement du container.
- Étape 2 : Évitez les surfaces humides ou instables.
- Étape 3 : Si nécessaire, utilisez un set de gonflage pour adapter la profondeur.
- Étape 4 : Assurez-vous que le container est bien fixé et stable avant d'y placer des aliments.

5. Fonctionnement

- Le container est prêt à l'emploi. Remplissez-le avec les aliments ou ingrédients selon les besoins de votre cuisine. Ne pas dépasser la capacité maximale.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Lavez à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant compatible avec les aliments.
- Conservation : Rangez dans un endroit propre et sec pour éviter la contamination.

7. Dépannage

- Problème : Le container présente des taches.
Solution : Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable.
- Problème : Le couvercle ne se ferme pas correctement.
Solution : Vérifiez que le couvercle est aligné et que les bords sont intacts.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales sur l'élimination des produits en acier inoxydable. Recyclez si possible.

9. Contact

Pour toute question ou information 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 2/4 Profondità 100 mm GBY24100

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN 2/4 con profondità di 100 mm GBY24100 è progettato per l'uso professionale negli ambienti gastronomici. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, è ideale per la conservazione e la presentazione di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il contenitore solo per scopi alimentari.
- Evitare il contatto diretto con fiamme o fonti di calore.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità raccomandata.
- Maneggiare il contenitore con cura per prevenire lesioni.
- Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggia il contenitore caldo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Contenitore GN 2/4 Profondità 100 mm GBY24100
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 265 x 162 x 100 mm
- Peso: 0.71 kg
- Resistente a temperature: Fino a 300 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Configurazione

- Pulire il contenitore prima del primo utilizzo.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il contenitore non sia esposto a fonti di calore eccessive.
- Se utilizzato con un copertura, assicurarsi che sia compatibile con il contenitore GN 2/4.

5. Funzionamento

- Riempire il contenitore con gli alimenti desiderati.
- Utilizzare il contenitore per cucinare, conservare o presentare i cibi.
- Seguire le linee guida raccomandate per la temperatura di cottura e di conservazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano o in lavastoviglie dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare detergenti non abrasivi per evitare graffi.
- Asciugare il contenitore completamente prima di riporlo.
- Controllare periodicamente per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di deformazione, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
- Se ci sono macchie persistenti, utilizzare una soluzione di aceto e acqua per rimuoverle.
- In caso di fratture o rottura, non utilizzare il prodotto e smaltirlo in modo appropriato.

8. Smaltimento

- Il contenitore in acciaio inox è riciclabile.
- Si prega di smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sul riciclaggio e i rifiuti.
- Non gettare il contenitore nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania