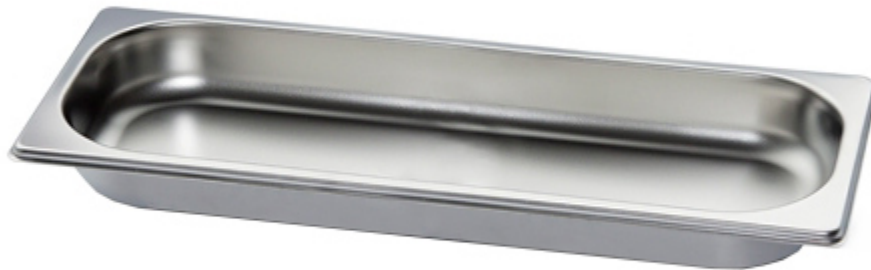


ggmgastro

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: GBY2440

GN container 2/4 - Depth 40 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/4 Depth 40 mm (GBY2440)

1. General Information

Thank you for choosing the GN Container 2/4 Depth 40 mm (GBY2440). This product is designed for efficient food storage, preparation, and serving in professional catering environments. The container is made from high-quality materials ensuring durability and safety during use.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the container in accordance with the intended purpose. This product is not suitable for use in a microwave or oven.
- **Handling:** Wear appropriate gloves when handling hot or cold items to avoid burns or frostbite.
- **Cleaning:** Ensure the container is cooled down before cleaning to prevent burns. Use only non-abrasive cleaning agents to maintain the integrity of the product.
- **Storage:** Store the container in a dry place away from direct sunlight to prevent discoloration and maintain quality.
- **Children:** Keep the container out of reach of children to avoid accidents.

3. Product Specifications

- **Model:** GBY2440
- **Material:** Stainless Steel
- **Depth:** 40 mm
- **Dimensions:** 265 x 162 mm
- **Capacity:** 4 Liters

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the GN Container from its packaging. Inspect for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.
2. **Location:** Select a stable and flat surface for placement.
3. **Preparation:** Rinse the container with warm water and mild soap before first use to ensure cleanliness.
4. **Fitting Lids:** If applicable, fit any compatible lids securely onto the container to maintain freshness and hygiene.

5. Operation

- Place food items inside the GN Container.
- Ensure the food is evenly distributed to avoid tipping.
- For best results, use appropriate lids to cover the container during storage.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wash with warm soapy water after each use. Rinse thoroughly and allow to dry completely.
- **Deep Cleaning:** Periodically sanitize using approved food-safe sanitizing solutions.
- **Storage Maintenance:** Store the container in a clean, dry area. Inspect regularly for signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Container has a foul smell.
 - **Solution:** Clean thoroughly with baking soda and water solution, then rinse and dry.
- **Problem:** Container is dented.
 - **Solution:** Minor dents can be pushed out by hand; severe dents may require replacement.
- **Problem:** Lid does not fit properly.
 - **Solution:** Check for debris around the rim of the container and clean as necessary.

8. Disposal

- Dispose of the container responsibly. If it is damaged beyond repair, it should be recycled where local facilities allow, adhering to your local waste disposal regulations.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our GN Container. We hope you enjoy its functionality and quality.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 2/4, Tiefe 40 mm, GBY2440

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters 2/4, Tiefe 40 mm, GBY2440. Dieser Behälter ist ideal für die professionelle Gastronomie und ermöglicht eine sichere und hygienische Aufbewahrung von Lebensmitteln. Er ist kompatibel mit Standard-Gastronomiewannen und bietet eine hohe Temperaturbeständigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzerhinweise: Lesen Sie die Anleitung vollständig, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Geeignet für Lebensmittel: Dieser Behälter ist speziell für die Lagerung von Lebensmitteln konzipiert und entspricht den geltenden Hygienevorschriften.
- Temperaturbereiche: Halten Sie sich an die empfohlenen Temperaturbereiche. Übermäßige Hitze oder Kälte können den Behälter beschädigen.
- Handhabung: Verwenden Sie beim Transport des Behälters Handschuhe, um gegen Hitze oder Kälte zu schützen.
- Reinigung: Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
- Vermeidung von Verletzungen: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter stapeln, um ein Umfallen oder Verrutschen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 325 x 265 x 40 mm
- Kapazität: 2/4 GN
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis +300 °C
- Besonderheiten: Stapelbar, spülmaschinenfest, kompatibel mit GN-Systemen

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Bereich, in dem Sie den Behälter verwenden möchten, sauber und trocken ist.
- Der Behälter kann direkt in GN-Geräte wie Kühl- und Heißthecken eingesetzt werden.
- Platzieren Sie den Behälter so, dass ausreichend Belüftung um ihn herum vorhanden ist.
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung den Behälter auf Beschädigungen. Bei Feststellungen von Mängeln den Behälter nicht verwenden.

5. Betrieb

- Handhaben Sie den Behälter mit Sauberkeit, um Kontaminationen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die empfohlene Füllhöhe nicht zu überschreiten, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Materialschäden zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der ersten Benutzung: Spülen Sie den Behälter gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel aus.
- Nach jedem Gebrauch sollte der Behälter in der Spülmaschine gereinigt oder mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm gereinigt werden.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich vor der Lagerung, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Produkt ist verformt: Überprüfen Sie, ob der Behälter überhitzt wurde. Verwenden Sie den Behälter nicht bei extremen Temperaturen.
- Rost oder Flecken: Stellen Sie sicher, dass der Behälter nach jeder Verwendung vollständig trocknet.
- Schwierigkeiten beim Stapeln: Überprüfen Sie, ob der Behälter sauber ist und keine Fremdkörper enthält.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Vermeiden Sie die Entsorgung im regulären Hausmüll.
- Recycling wird empfohlen, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-container 2/4 diepte 40 mm

1. Algemene informatie

Welkom bij de Producthandleiding van de GN-container 2/4 met een diepte van 40 mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en cateringomgevingen. De container is geschikt voor het bewaren, serveren en opwarmen van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Voorkom schade aan de container door geen scherpe objecten te gebruiken die krassen kunnen veroorzaken.
- De GN-container is hittebestendig, maar vermijd plotselinge temperatuurwisselingen die kunnen leiden tot vervorming.
- Houd de container uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat deze op een stabiele ondergrond staat wanneer deze wordt gebruikt.
- Bij gebruik in een oven of magnetron, zorg ervoor dat de container geschikt is voor deze doeleinden volgens de productspecificaties.
- Reinig de container regelmatig om hygiëne te waarborgen en om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productafmetingen: 325 x 265 mm
- Diepte: 40 mm
- Materiaal: RVS 18/10
- Geschikt voor gebruik in de oven en magnetron
- Geschikt voor vaatwasmachine

4. Installatie en opstelling

- Zorg ervoor dat de werkoppervlakte schoon en geschikt is voor voedselbereiding.
- Plaats de GN-container op de gewenste locatie, zorg ervoor dat deze vlak en stabiel staat.
- Indien nodig, controleer of de container in de bestaande gastronormsystemen past.

5. Bediening

- Vul de GN-container met voedsel volgens uw behoeften.
- Voor het opwarmen in de oven of magnetron, zorg ervoor dat de container niet overvol is en de deksel (indien aanwezig) goed is bevestigd.
- Bij gebruik in een warmhoudbuffet, controleer regelmatig de temperatuur van het voedsel en houd deze binnen de veilige voedseltemperaturen.

6. Reiniging en onderhoud

- Na gebruik, laat de GN-container afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de container met een mild afwasmiddel en warm water, of plaatst deze in de vaatwasmachine.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de RVS-oppervlakken kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervang de container indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als de container vervormd lijkt, controleer dan op overmatige temperatuurwisselingen. Laat de container afkoelen en zet deze opnieuw in de juiste vorm.
- Bij het gebruik in de vaatwasmachine, controleer of de container de juiste instelling en temperatuur heeft om schade te voorkomen.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van de GN-container, zorg ervoor dat deze niet meer in gebruik is en recycle het materiaal indien mogelijk.
- Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van metalen producten.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/4 Profundidad 40 mm

1. Información General

El contenedor GN 2/4 con profundidad de 40 mm es un elemento esencial para la organización y almacenamiento de alimentos en entornos profesionales de cocina. Este producto ha sido diseñado para ser utilizado en cocinas comerciales que requieren un manejo eficiente y seguro de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está diseñado exclusivamente para el almacenamiento de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Temperatura: Resiste temperaturas de -40 °C a 100 °C. Evitar exposiciones prolongadas a temperaturas extremas.
- Evitar daños: No arrastre ni golpee el contenedor. Mantener alejado de objetos punzantes.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor regularmente para evitar contaminaciones. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Manipulación: Maneje el contenedor con cuidado, especialmente cuando está lleno para evitar lesiones.
- Materiales: Este contenedor está fabricado en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión, libre de BPA y apto para contacto con alimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 265 x 325 x 40 mm
- Material: Acero inoxidable de calidad alimentaria
- Capacidad: 2.5 litros
- Certificaciones: CE, conforme a las normativas de seguridad alimentaria

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
- Paso 2: Asegúrese de que esté limpio y seco antes de usar.
- Paso 3: Considere utilizar una tapa GN apropiada para una mejor conservación de los alimentos.
- Paso 4: Si se va a utilizar en un sistema de refrigeración, colóquelo en la ubicación deseada dentro de la máquina, asegurándose de que no obstruya la circulación del aire.

5. Operación

- Uso: Llene el contenedor con los alimentos deseados. Asegúrese de no sobrecargarlo.
- Etiquetado: Etiquete el contenedor con la fecha y el contenido para una mejor administración de los alimentos.
- Almacenamiento: Mantenga el contenedor en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Lave el contenedor con agua caliente y jabón. Enjuague y deje secar al aire.
- Desinfección: Para una desinfección más profunda, utilice soluciones aprobadas para el contacto con alimentos.
- Inspección: Revise periódicamente el contenedor en busca de daños. Si hay abolladuras o corrosión, reemplace el producto.

7. Solución de Problemas

- Problema: El contenedor se deforma.
 - Solución: Asegúrese de no someterlo a temperaturas extremas o presión excesiva.
- Problema: El contenedor tiene un olor desagradable.
 - Solución: Lave con detergente y agua caliente. Desinfecte si es necesario.
- Problema: Goteo de líquido.
 - Solución: Verifique que la tapa esté bien ajustada o, si es el caso, que no haya daños en el contenedor.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Si necesita destruirlo, asegúrese de seguir las regulaciones locales de reciclaje, descartándolo junto con otros metales.

9. Contacto

Para consultas y servicio al cliente, comuníquese con nosotros a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Bac GN 2/4 Profondeur 40 mm

1. Informations Générales

Ce bac GN (Gastro Normal) est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines et restaurants. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et résistance à la corrosion. Le bac mesure 2/4 en dimensions, parfaitement adapté pour divers types de préparation et de stockage des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le bac pour des aliments d'une température supérieure à 100°C.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation du bac après un chauffage ou lorsque le bac est en contact avec des objets chauds.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou d'outils abrasifs qui pourraient endommager la surface du bac.
- Stockage : Conservez le bac dans un endroit sec et frais lorsqu'il n'est pas utilisé. Évitez l'exposition prolongée à l'eau ou à des environnements humides.
- Surveillance : Inspectez régulièrement le bac pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Caractéristiques Techniques :

- Matériel : Acier inoxydable
- Dimensions : 2/4 (265 x 325 mm)
- Profondeur : 40 mm
- Capacité : Adapté pour un usage professionnel, idéal pour les cuisines commerciales
- Température de résistance : jusqu'à 100°C

4. Installation et Configuration

1. Préparation : Assurez-vous que l'espace de travail est propre et sec.
2. Placement : Positionnez le bac GN sur une surface stable dans un réfrigérateur commercial ou un équipement de cuisine.
3. Fixation : Si nécessaire, utilisez des fixations adaptées pour sécuriser le bac dans l'équipement.
4. Vérification : Assurez-vous que le bac est de niveau et stable avant de l'utiliser.

5. Utilisation

- Remplissage : Ne pas dépasser la capacité maximale du bac. Répartissez les aliments uniformément.
- Chauffage : Ne pas dépasser la température maximale recommandée de 100°C.
- Service : Utilisez des ustensiles adaptés pour servir les aliments dans le bac.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le bac à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les produits abrasifs. Utilisez une éponge douce pour nettoyer la surface.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air libre avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème de déformation : Si le bac est déformé, évitez de l'utiliser. Contactez le service client.
- Difficultés de nettoyage : Pour les taches tenaces, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau. Ne pas frotter trop fort.

8. Élimination

- Conformément aux réglementations locales de recyclage, éliminez le bac en acier inoxydable dans les centres de traitement des métaux recyclables.
- Veuillez consulter votre municipalité pour des informations concernant l'élimination des produits en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: GN Contenitore 2/4 Profondità 40 mm (GBY2440)

Informazioni Generali

Il GN Contenitore 2/4 di profondità 40 mm è progettato per l'uso professionale nelle cucine commerciali. È realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo resistenza e durata nel tempo. Questo prodotto è ideale per la conservazione e la presentazione di cibi, conforme agli standard di sicurezza alimentare.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari. Non esporre il contenitore a fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Materiale Sicuro: Il contenitore è realizzato in acciaio inossidabile, garantito privo di sostanze nocive.
- Manutenzione: Assicurarsi che il contenitore sia sempre pulito e asciutto per evitare la contaminazione cross-contaminazione.
- Manipolazione: Usare guanti protettivi se il contenitore viene utilizzato a temperature elevate o estremamente basse.
- Stoccaggio: Non impilare il contenitore in modo tale da compromettere la sua integrità fisica.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GN Contenitore 2/4
- Profondità: 40 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 530 x 325 mm
- Capacità: Ideale per la conservazione di ingredienti e piatti preparati.

Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scegliere un piano di lavoro stabile e pulito.
2. Incollaggio: Assicurarsi che il contenitore sia posizionato su una superficie piana. Non sovraccaricare il contenitore.
3. Verifica: Controllare che il contenitore non presenti difetti o danni prima dell'uso.

Operazione

1. Riempimento: Riempi il contenitore con alimenti appropriati.
2. Copertura: Utilizzare un coperchio compatibile se necessario.
3. Conservazione: Riporre nel frigorifero o in altre condizioni appropriate per mantenere la freschezza degli alimenti.

Pulizia e Manutenzione

1. Lavaggio: Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare la lavastoviglie.
2. Asciugatura: Asciugare accuratamente per evitare macchie d'acqua.
3. Controllo: Ispezionare regolarmente per segni di usura o danni.

Risoluzione dei Problemi

- Ruggine: Se appare ruggine, pulire immediatamente e applicare un olio di cucinare per prevenire ulteriori danni.
- Odori: Se il contenitore emette odori sgradevoli, lavarlo a fondo e assicurarsi che sia completamente asciutto prima di riporlo.
- Danni: Sostituire il contenitore se presenta crepe o deformazioni.

Smaltimento

Il contenitore deve essere smaltito secondo le normative locali riguardanti i metalli. Non gettare nel cestino dei rifiuti non riciclabili.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania