

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: GBY1120

### GN containers 1/1 - Depth 20 mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GN Containers 1/1 Depth 20 mm

### 1. General Information

The GN Container 1/1 Depth 20 mm is designed for use in commercial kitchens and food service environments. It is made of high-quality stainless steel, ensuring durability and resistance to corrosion. This container is suitable for storing, transporting, and serving food items, as well as for use in food preparation and cooking.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the GN container with care to avoid cuts and injuries. Use protective gloves when handling hot items.
- Thermal Safety: Be cautious when using the container with hot food items. Allow the container to cool before cleaning or handling.
- Storage Safety: Do not overload the container beyond its capacity, as this can compromise its integrity and lead to damage.
- Cleaning Safety: Ensure that the container is disconnected from any heating or cooling equipment before cleaning. Use appropriate cleaning agents and methods as outlined in the cleaning section.
- Child Safety: Keep the container out of reach of children to prevent accidents.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Depth: 20 mm
- Size: 1/1 GN
- Weight: Not specified
- Suitable for: Oven, refrigeration, and transport

### 4. Setup and Installation

1. Choose a Suitable Location: Ensure that your work surface is stable and appropriate for handling food items.
2. Prepare the Area: Clean the area where the GN container will be placed. Ensure it is free from debris and contaminants.
3. Unpack the GN Container: Carefully remove the container from its packaging. Inspect for any damages.
4. Placement: Place the GN container on the work surface or in the appropriate GN oven or refrigeration unit.
5. Ensure Compatibility: If using with other GN containers, ensure they fit snugly within the designated space without forcing them.

### 5. Operation

The GN container is designed for versatile use in food preparation and storage. When using:

- Always follow food safety guidelines when storing perishable items.
- Ensure that the container is selected based on the required portion sizes to avoid waste.
- Use appropriate serving utensils when serving food from the container.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Rinse the container immediately after use with warm water and a mild detergent.
- Deep Cleaning: For thorough cleaning, use a non-abrasive sponge and cleaning solution. Rinse well and allow to dry completely.
- Stainless Steel Care: To maintain its shine, use a stainless steel cleaner periodically.
- Regular Inspection: Check for dents, scratches, or any abnormalities. Report any issues immediately.

### 7. Troubleshooting

- Bending or Warping: Avoid placing excessive weight on the container. Store appropriately.
- Rust Spots: Ensure that the container is dried thoroughly after cleaning. If rust appears, use stainless steel cleaner.
- Stains: Persistent stains can be treated with baking soda paste. Apply, let sit, and rinse thoroughly.

### 8. Disposal

Dispose of the GN container in compliance with local regulations. Stainless steel is recyclable; consider recycling if the container is no longer usable.

### 9. Contact

For further queries or assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/1 Tiefe 20 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Bedienungsanleitung für den GN-Behälter 1/1 Tiefe 20 mm. Dieses Produkt wurde für die Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln entwickelt und entspricht den höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die sichere Verwendung und Wartung des Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur gemäß Anweisung: Verwenden Sie den GN-Behälter ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Hitzeresistenz: Der GN-Behälter sollte nicht mit offenen Flammen oder in einem Ofen verwendet werden, sofern nicht ausdrücklich angegeben.
- Schutzmaßnahmen: Tragen Sie beim Handling des beheizten Behälters Schutzhandschuhe.
- Kollisionsgefahr: Stellen Sie sicher, dass der Behälter stabil steht, um ein Umkippen und Verschütten von Inhalten zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel, um Beschädigungen des Produkts zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 20 mm
- Fassungsvermögen: 5 Liter
- Temperaturbereich: -40 °C bis +300 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie den GN-Behälter vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Waschen Sie den Behälter mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab. Spülen Sie ihn gründlich und trocknen Sie ihn.
3. Lagerung: Bewahren Sie den Behälter an einem trockenen und kühlen Ort auf, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

## 5. Betrieb

- Der GN-Behälter ist für die Verwendung in Gastronomieküchen und Buffets konzipiert.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln oder Zutaten gefüllt ist, bevor Sie ihn in ein GN-System einsetzen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Temperatur im Behälter für die gelagerten Lebensmittel geeignet ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Schwämme, um Kratzer auf der Edelstahloberfläche zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der GN-Behälter verformt sich.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Behälter extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt war. Verwenden Sie das Produkt innerhalb der angegebenen Temperaturgrenzen.
- Problem: Korrosion.
  - Lösung: Verwenden Sie niemals aggressive chemische Reinigungsmittel und lagern Sie den Behälter nicht in feuchten Umgebungen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Edelstahl kann recycelt werden. Bringen Sie den Behälter zu einem geeigneten Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro GN-container 1/1 Diepte 20 mm GBY1120

## 1. Algemene informatie

De GGM Gastro GN-container 1/1 diepte 20 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Deze container is ideaal voor het bewaren en presenteren van voedsel, en is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal voor langdurig gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de GN-container alleen voor de bedoelde toepassingen. Het is belangrijk om de container niet bloot te stellen aan extreme temperaturen of chemicaliën.
- Houdbaarheid: Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde containers om voedselvergiftiging te voorkomen.
- Verwarmings- en koelingslimieten: De container kan worden gebruikt in een temperatuurbereik van -20 °C tot 300 °C. Vermijd schokken en plotselinge temperatuurveranderingen.
- Handhaving van hygiëne: Was de container altijd grondig vóór gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 530 x 325 x 20 mm
- Volume: 2,5 liter
- Gewicht: 1,1 kg
- Geschikt voor: Professionele keuken

## 4. Installatie en opstelling

- Plaats de GN-container op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container niet in de buurt staat van direct vuur of andere hittebronnen.
- Controleer of de container goed is geplaatst en niet kan omvallen.

## 5. Bediening

Gebruik de GN-container voor het opslaan of serveren van voedsel. Vul de container met het gewenste voedsel en sluit af met een deksel indien beschikbaar. Controleer regelmatig de temperatuur van het voedsel.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Voor reiniging, handwas de container met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de container na het reinigen om roestvorming te vermijden.
- Bewaar de container op een droge plaats en zorg dat deze niet in contact komt met andere scherpe voorwerpen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt
  - Oplossing: Controleer op beschadigingen of scheuren in de container.
- Probleem: Container kan niet goed worden gestapeld
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de container van de juiste maat is en niet vervormd is.

## 8. Afvoer

- Dit product is 100% recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recyclingopties voor roestvrij staal.

## 9. Contactinformatie

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

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Bienvenido al manual del producto de los Contenedores GN 1/1, Profundidad 20 mm. Este producto es ideal para la conservación y presentación de alimentos en la industria de la restauración y catering. Diseñado para proporcionar durabilidad y funcionalidad, este contenedor es una excelente opción para cualquier cocina profesional.

### 2. Información de Seguridad

- Antes de usar el contenedor, asegúrese de que esté limpio y seco.
- Evite el contacto directo con llamas o fuentes de calor.
- No exponga el contenedor a temperaturas superiores a las especificadas.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie del contenedor.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños.
- En caso de daños visibles, no use el contenedor y deséchelo apropiadamente.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 530 mm x 325 mm x 20 mm
- Capacidad: Aprox. 5 litros
- Resistencia térmica: Hasta 300°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Compatible con: Sistemas gastronómicos estándar

### 4. Configuración e Instalación

- Coloque el contenedor GN en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el contenedor esté completamente seco antes de usarlo.
- Si va a utilizarlo en un sistema de baño maría, verifique que la fuente de calor esté correctamente conectada.
- Evite sobrecargar el contenedor, especialmente cuando esté lleno de líquidos.

### 5. Operación

- Para alimentos fríos, asegúrese de que el contenedor esté almacenado en refrigeración antes de su uso.
- Para alimentos calientes, precaliente el contenedor en un horno o sistema de calefacción adecuado.
- Coloque los alimentos en el contenedor y, si es necesario, cubra con una tapa apta para mantener la temperatura.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Si es apto para lavavajillas, colóquelo en la bandeja superior del lavavajillas.
- No use estropajos abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.
- Almacene en un lugar seco y limpio.

### 7. Solución de Problemas

- Si el contenedor se deforma: No exponer a temperaturas extremas y evitar la sobrecarga.
- Si aparecen manchas difíciles: Aplique una solución de bicarbonato de sodio y agua tibia y deje reposar antes de lavar.

### 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desechar el contenedor de acero inoxidable de manera adecuada, reciclando el material si es posible.
- No deseche en contenedores de basura normales. Consulte las normativas locales sobre residuos.

### 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestros productos. Esperamos que disfrute de su Contenedor GN 1/1, Profundidad 20 mm.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Conteneur GN 1/1 Profondeur 20 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le conteneur GN 1/1 profondeur 20 mm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées en matière de sécurité et de qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer son bon fonctionnement et sa durabilité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce conteneur est destiné à la cuisine commerciale et à l'utilisation en restauration. Ne pas l'utiliser à des fins non prévues.
- Chauffage : Évitez tout contact direct avec des flammes ou des surfaces chauffées. Ne pas placer sur des surfaces très chaudes.
- Manipulation : Utiliser des gants de protection en cas de contact avec des surfaces chaudes ou des liquides.
- Stockage : Conservez le conteneur dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité pour éviter la corrosion.
- Nettoyage : Utiliser des nettoyants non abrasifs. Ne pas utiliser d'outils ou de brosses qui pourraient rayer la surface.
- Contrôle visuel : Vérifiez régulièrement l'état du conteneur pour toute fissure ou dommage qui pourrait compromettre son utilisation.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

Le conteneur GN 1/1 profondeur 20 mm est idéal pour le stockage et la présentation des aliments.

### Données Techniques :

- Dimensions : 530 x 325 x 20 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Profondeur : 20 mm
- Capacité : Éléments GN standard
- Compatible avec : Lave-vaisselle

## 4. Installation et Mise en Place

- Nettoyez toujours le conteneur avant la première utilisation.
- Placer sur une table de travail propre et stable.
- Assurez-vous que les surfaces sont sèches pour éviter tout glissement.
- Évitez de surcharger le conteneur pour ne pas compromettre son intégrité.

## 5. Fonctionnement

Ce conteneur est conçu pour conserver et servir divers aliments. Pour une meilleure performance :

- Utilisez le conteneur pour un stockage temporaire des aliments.
- Ne dépassez pas les limites de capacité pour maintenir la qualité des aliments.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour des taches tenaces, faites tremper le conteneur dans une solution de vinaigre et d'eau.
- Séchez immédiatement pour éviter les taches d'eau.
- Vérifiez régulièrement la présence de signes d'usure ou de dommages et remplacez si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Dommages de surface : Consultez un spécialiste pour évaluer les dommages.
- Odeur persistante : Nettoyez en profondeur avec du bicarbonate de soude dissous dans l'eau.
- Difficulté de nettoyage : Utilisez des nettoyeurs doux et évitez les produits abrasifs.

## 8. Élimination

Ce conteneur est fabriqué en acier inoxydable, qui est recyclable. Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Ne jetez pas le conteneur dans des décharges non réglementées.

## 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter à :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous vous souhaitons une excellente expérience avec votre nouveau conteneur GN.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Contenitore GN 1/1 Profondità 20 mm - GBY1120

## 1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN 1/1 Profondità 20 mm - GBY1120 è un prodotto di alta qualità progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione e catering. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è resistente, durevole e facile da pulire.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo il contenitore per il fine previsto, ovvero la conservazione e il riscaldamento degli alimenti.
- Evitare il contatto diretto con fonti di calore intenso per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che il contenitore sia posizionato su superfici stabili e piane durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie del contenitore.
- Lavare il contenitore in modo adeguato prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GBY1120
- Dimensioni: 530 x 325 x 20 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Capacità: 6 litri
- Resistente alle alte temperature
- Lavabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Prima dell'uso, lavare il contenitore con acqua calda e detersivo neutro.
3. Asciugare completamente prima di utilizzare.
4. Collocare il contenitore nella posizione desiderata in cucina o nella sala da pranzo.

## 5. Operazione

- Riempire il contenitore con gli alimenti desiderati, assicurandosi di non superare la capacità massima.
- Utilizzare il contenitore in combinazione con apparecchi di riscaldamento appropriati se necessario.
- Monitorare la temperatura degli alimenti all'interno.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare il contenitore con acqua calda e detersivo.
- È possibile utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o spugne abrasive.
- Asciugare il contenitore dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di ruggine, verificarne l'uso e assicurarsi che sia stato pulito e asciugato correttamente dopo ciascun uso.
- In caso di deformazione, evitare il contatto diretto con calore intenso e sostituire, se necessario.

## 8. Smaltimento

Il contenitore GN deve essere smaltito secondo le normative locali per i metalli. Non gettare il contenitore negli spazi pubblici o nei contenitori per l'indifferenziato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania