

# ggmgastro

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

## SKU: GBY1140

### GN containers 1/1 - Depth 40 mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GN Containers 1/1 Depth 40 mm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GN Containers 1/1 Depth 40 mm. These containers are ideal for various food storage and presentation purposes in commercial kitchens. They are made from high-quality materials to ensure durability and compliance with hygiene standards.

### 2. Safety Information

- Intended Use: GN Containers are designed for use in food storage, preparation, and presentation. Do not use for any other purpose.
- Temperature Restrictions: These containers can withstand temperatures ranging from -40°C to +300°C. Avoid exposing them to extreme temperature changes to prevent warping or damage.
- Handling: Always use protective gloves when handling hot containers to avoid burns. Ensure containers are handled with care to prevent breakage.
- Cleaning: Use appropriate cleaning materials that do not scratch or damage the surface. Regularly check for wear and tear, disposing of any damaged containers.
- Food Safety: Ensure that all food stored in the GN Containers is safe for consumption. Follow food safety guidelines to prevent contamination.

### 3. Product Specifications

- Product type: GN Container
- Depth: 40 mm
- Dimensions: 530 x 325 mm
- Material: Stainless Steel
- Temperature range: -40 °C to +300 °C

### 4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the GN Container from its packaging and inspect for any damage.
- Placement: Place the container on a flat, stable surface in a refrigerated or heated environment as required for food storage.
- Cooling/Heating Equipment: Ensure the container fits within your refrigeration or heating equipment without obstruction.
- Stacking: If stacking, ensure that containers are clean and dry to avoid slipping.

### 5. Operation

- Fill the GN Container with the appropriate food item, ensuring not to exceed the maximum fill line if marked.
- Use lids or covers as needed to maintain food temperature and prevent contamination.
- Monitor temperature using thermometers if necessary to ensure food safety standards are met.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash the GN Container with warm soapy water. Rinse thoroughly and allow to dry completely.
- Deep Cleaning: Periodically sanitize the container using food-grade sanitizers. Follow the manufacturer's instructions for efficacy.
- Inspection: Regularly inspect the container for any signs of damage or corrosion. Replace as necessary.

### 7. Troubleshooting

- Warped Containers: If the container appears warped, avoid using it for hot foods. Replace it if warping affects usability.
- Stains or Odors: Persistent stains can be treated with baking soda or specialized stainless steel cleaners.
- Breakage: If the container is chipped or broken, discontinue use immediately to avoid contamination.

### 8. Disposal

If the GN Container is no longer usable, dispose of it according to local waste regulations. Ensure stainless steel is recycled when possible to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For further 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 GGM Gastro GN-Behälter 1/1 Tiefe 40 mm (GBY1140)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro GN-Behälters 1/1 Tiefe 40 mm (GBY1140). Dieses Produkt wurde gemäß den höchsten Qualitätsstandards hergestellt und ist ideal für die Gastronomie und den Lebensmittelservice.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Der GN-Behälter ist zum Gebrauch in der Gastronomie konzipiert.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturschocks, indem Sie den Behälter nicht sofort von extrem kalten in extrem heiße Umgebungen bringen.
- Verwenden Sie den Behälter nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln, die über die empfohlene Temperatur hinaus erhitzt oder unter ungesunden Bedingungen gelagert wurden.
- Sorgen Sie dafür, dass der Behälter niemals mit spitzen oder scharfen Gegenständen in Berührung kommt, um Kratzer und Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter bei der Benutzung stabil auf der Arbeitsfläche steht.
- Halten Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GN-Behälter 1/1 Tiefe 40 mm (GBY1140)
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 40 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Temperaturbeständig: -40°C bis +300°C
- Geeignet für: Gastronomieküchen, Buffetservice
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den GN-Behälter vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob Schäden vorliegen.
- Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Platzieren Sie den GN-Behälter auf einer sauberen und stabilen Unterlage in Ihrer Gastronomieküche.
- Der Behälter ist bereits betriebsbereit und benötigt keine spezielle Installation.

## 5. Bedienung

- Füllen Sie den GN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter mit einem geeigneten Deckel oder einer Abdeckung versehen ist, um das Eindringen von Verunreinigungen zu verhindern.
- Bei der Erwärmung oder Kühlung von Lebensmitteln die empfohlenen Temperaturen einhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch den GN-Behälter gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
- Der Behälter ist für die Spülmaschine geeignet. Stellen Sie sicher, dass er im oberen Fach platziert wird.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um Oberflächenschäden zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter zeigt Anzeichen von Verfärbungen.
  - Lösung: Dies kann auf hohe Temperaturen oder aggressive Reinigungsmittel zurückzuführen sein. Verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel und vermeiden Sie übermäßige Hitze.
- Problem: Der Behälter hat einen unangenehmen Geruch.
  - Lösung: Reinigen Sie den Behälter gründlich und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Trennen Sie den Behälter von anderen Materialien, um eine ordnungsgemäße Wiederverwertung zu ermöglichen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an uns:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

## PRODUCTHANDLEIDING: GN CONTAINERS 1/1 DIEPTE 40 MM

### 1. Algemene Informatie

De GN containers 1/1 met een diepte van 40 mm zijn ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze containers zijn ideaal voor het opslaan, bereiden en serveren van voedsel. Ze zijn vervaardigd uit duurzaam materiaal dat geschikt is voor contact met voedsel.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met open vuur of directe hittebronnen.
- Gebruik de GN containers niet in een elektrische oven of magnetron tenzij specifiek vermeld.
- Houd de containers uit de buurt van kinderen.
- Controleer altijd op eventuele beschadigingen voordat je de containers gebruikt. Beschadigde containers kunnen leiden tot voedselverontreiniging.
- Volg de richtlijnen voor voedselhygiëne bij gebruik en reiniging van de containers.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530 x 325 x 40 mm
- Materiaal: RVS 18/10
- Geschikt voor temperaturen van -20°C tot +300°C
- Capaciteit: 4 liter
- Geschikt voor gebruik in vaatwassers
- Gewicht: 1,2 kg

### 4. Installatie en Ingebruikname

- Plaats de GN container op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container schoon en vrij van stof is voordat je deze in gebruik neemt.
- Bij gebruik in een warmhoudbuffet of een bain-marie, zorg ervoor dat de container goed is geplaatst voor optimale warmteverdeling.

### 5. Bediening

- Vul de container niet meer dan 3/4 om overkoken te voorkomen.
- Gebruik passende deksels om de inhoud vers te houden en te beschermen tegen contaminatie.
- Volg altijd de richtlijnen voor het verwarmen en koken van voedsel.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een niet-schurend spons of doek om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging en vervang indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container is moeilijk te reinigen.  
Oplossing: Gebruik een mengsel van baking soda en water voor hardnekkige vlekken.
- Probleem: Container vervormd bij hoge temperaturen.  
Oplossing: Controleer de gebruiksinstructies en vermijd overmatige hitte.

### 8. Afvoer

- De GN containers kunnen aan het einde van hun levensduur gerecycled worden. Controleer lokale wetgeving voor de juiste verwijdering van RVS producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 1/1 Profundidad 40 mm

## 1. Información General

Este manual proporciona información detallada sobre el contenedor GN 1/1 de profundidad 40 mm. Este producto está diseñado para ofrecer una solución eficiente y duradera para el almacenamiento y la preparación de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, cumple con todos los requisitos de seguridad alimentaria.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para el almacenamiento y transporte de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Temperaturas: Asegúrese de que el contenedor no esté expuesto a temperaturas extremas o cambios bruscos de temperatura para evitar deformaciones.
- Limpieza: Utilice solo detergentes y desinfectantes recomendados para uso alimentario. No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Manipulación: Siempre maneje el producto con las manos limpias y secas. Use guantes si es necesario para evitar la contaminación.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar fresco y seco, evitando la exposición a la luz solar directa.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GN 1/1
- Profundidad: 40 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Resistencia a la temperatura: -40°C a +300°C
- Dimensiones: 530 mm x 325 mm
- Capacidad: Ideal para almacenamiento de alimentos, cocina y servicio.

## 4. Configuración e Instalación

Para instalar el contenedor GN:

1. Retire el contenedor de su empaque y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave el contenedor antes de usarlo por primera vez con agua caliente y jabón.
3. Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
4. Asegúrese de que esté a una distancia segura de fuentes de calor.

## 5. Operación

El contenedor GN 1/1 está listo para usar después de ser limpiado. Para un rendimiento óptimo:

- Llénelo con alimentos hasta un máximo de 3/4 de su capacidad.
- Utilice tapas adecuadas para almacenar y mantener la frescura.
- Evite la sobrecarga del contenedor para asegurar el correcto flujo de aire.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

1. Limpie después de cada uso con un paño suave y detergente suave.
2. Evite el uso de estropajos metálicos o productos que puedan rayar la superficie.
3. Desinfecte regularmente con un desinfectante adecuado para superficies de contacto con alimentos.
4. Revise el producto periódicamente en busca de daños o deformaciones y repárelo o reemplácelo si es necesario.

## 7. Resolución de Problemas

- Deformaciones: Si el contenedor se deforma, evite exponerlo a temperaturas extremas. Deje enfriar completamente antes de intentar devolverlo a su forma original.
- Olores: Si comienza a presentar olores, asegúrese de limpiarlo adecuadamente y desinfectarlo.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al finalizar su vida útil:

- Lave el contenedor y elimínelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.
- No lo deseche en la basura común.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o información adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Conteneurs GN 1/1 profondeur 40 mm

## 1. Informations générales

Le conteneur GN 1/1 profondeur 40 mm est un produit de qualité conçu pour un stockage et une présentation efficaces des aliments. Conformément à la réglementation européenne sur la sécurité des produits, il respecte les normes les plus strictes en matière de sécurité et de performance.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas exposer le conteneur à des températures supérieures à 100 °C sans aliments à l'intérieur.
- Ne pas utiliser des objets tranchants ou abrasifs pour nettoyer le conteneur afin d'éviter les rayures.
- Assurez-vous que le conteneur est correctement empilé et stable lors de l'utilisation pour éviter les chutes.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité du produit. En cas de dommage, n'utilisez pas le conteneur.
- Utilisez uniquement des appareils de cuisson approuvés et respectez les instructions du fabricant pour une utilisation sécuritaire.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 530 x 325 x 40 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 300 °C
- Hypoallergénique et résistant à la corrosion
- Poids : 1 kg

## 4. Installation et configuration

1. Déballez le conteneur et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Nettoyez le conteneur avec un détergent doux avant la première utilisation.
3. Placez le conteneur sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
4. Si empilé avec d'autres conteneurs, assurez-vous qu'ils sont de tailles compatibles.

## 5. Utilisation

- Le conteneur peut être utilisé au four, au réfrigérateur ou au congélateur.
- Remplissez le conteneur avec des aliments sans dépasser la capacité maximale recommandée.
- Pour une meilleure conservation des aliments, utilisez un couvercle hermétique.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour préserver la surface.
- Pour un entretien régulier, utilisez un outil de nettoyage doux.

## 7. Dépannage

- Si le conteneur se déforme, le chauffer progressivement pour éviter tout choc thermique.
- En cas de taches tenaces, laissez tremper le conteneur dans de l'eau chaude savonneuse avant de frotter.
- Pour toute autre anomalie, contactez notre équipe d'assistance.

## 8. Élimination

- Ce produit est recyclable. Recyclez-le conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Ne jetez pas le conteneur dans les déchets ménagers s'il est encore en bon état.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Contenitori GN 1/1 Profondità 40 mm

### 1. Informazioni Generali

Il contenitore GN 1/1 profondità 40 mm è progettato per l'uso in cucine professionali, ristoranti e altri ambienti di preparazione alimentare. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, offre resistenza e durata, mantenendo al contempo gli alimenti freschi e protetti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il contenitore su una fonte di calore diretto.
- Evitare di utilizzare prodotti chimici abrasivi per la pulizia che potrebbero graffiare la superficie.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità raccomandata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di rottura o danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare il fornitore.
- Seguire sempre le normative sanitarie locali relative alla conservazione degli alimenti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 530 x 325 mm
- Profondità: 40 mm
- Capacità: Adatta per la maggior parte dei sistemi di refrigerazione e ristorazione.
- Resistente a basse e alte temperature.
- Facile da pulire e mantenere.

### 4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi che la superficie su cui si posizionerà il contenitore sia pulita e asciutta.
- Posizionare il contenitore nel frigorifero o nell'area di lavoro, assicurandosi che non ci siano ostruzioni adiacenti.
- Se necessario, utilizzare un supporto o un portaripiani compatibile per una stabilità aggiuntiva.

### 5. Operazioni

- Per utilizzare il contenitore, riempirlo con gli alimenti desiderati, assicurandosi di non superare la capacità massima.
- Posizionare il contenitore all'interno di un apparecchio refrigerante o su un banco di lavoro.
- Chiudere il coperchio, se disponibile, per garantire la freschezza degli alimenti.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il contenitore con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per prevenire graffi sullo strato di acciaio inossidabile.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Asciugare completamente prima di riporre.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta macchie o segni, provare a pulirlo con un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- In caso di deformazione, non cercare di ripararlo; contattare il fornitore per una sostituzione.

### 8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del contenitore, assicurarsi di smaltire correttamente, seguendo le normative locali sul riciclaggio dei metalli.
- Non abbandonare il contenitore in discariche non autorizzate.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania