

# 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: GBY1165G

### GN container perforated 1/1 - Depth 65 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 1/1 Depth 65 mm (GBY1165G)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GN Container Perforated 1/1 Depth 65 mm (GBY1165G). This product is designed for professional use in commercial kitchens, providing a durable solution for food storage and preparation. It is made with high-quality materials to ensure longevity and efficiency in food handling.

## 2. Safety Information

- **General Safety:** This product is intended for commercial kitchen use only. Ensure proper training is provided to all users prior to operation.
- **Handling:** Use caution when handling hot or heavy containers to prevent injuries. Always use appropriate personal protective equipment (PPE).
- **Electrical Safety:** If using in combination with electrical appliances, ensure that all connections and appliances meet local electrical safety standards.
- **Food Safety:** Ensure that the product is cleaned thoroughly before use to prevent contamination. Avoid using the container for allergens if it has been previously used for allergenic ingredients.
- **Storage:** Store in a dry place away from direct sunlight to maintain product integrity.

## 3. Product Specifications

- **Product Type:** GN Container
- **Model:** GBY1165G
- **Depth:** 65 mm
- **Dimensions:** 530 mm x 325 mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Perforated Design:** Yes
- **Capacity:** Variable depending on food type
- **Dishwasher Safe:** Yes

## 4. Setup and Installation

- Unpack the GN container from the packaging.
- Inspect the container for any signs of damage. If damaged, do not use and contact customer service.
- Before first use, wash the container in warm, soapy water, and rinse thoroughly.
- Position the container in its designated area within your kitchen or food prep area, ensuring it is stable and not exposed to direct high heat sources.

## 5. Operation

- Use the GN container for storing or preparing food items.
- Ensure the container is only filled to the appropriate level to avoid spillage.
- Use compatible lids if necessary to cover the container during storage.
- Do not use the container in a microwave or conventional oven unless specified.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the container after each use with warm, soapy water.
- For stubborn stains or food residue, use a mild abrasive cleaner and a non-scratch pad.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Inspect for signs of wear periodically and replace if necessary.

## 7. Troubleshooting

- **Issue:** Container does not fit in storage area.
  - **Solution:** Measure the area and compare to the product dimensions. Find alternate storage solutions.
- **Issue:** Stains remain after cleaning.
  - **Solution:** Use a specialized stainless steel cleaner, following the product instructions carefully.
- **Issue:** Container is warped.
  - **Solution:** Check for proper use; replace if severely damaged.

## 8. Disposal

- At the end of its lifecycle, dispose of the container responsibly.
- As the product is primarily made of stainless steel, it can be recycled. Ensure it is clean prior to recycling.

## 9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your trust in GGM Gastro products. We wish you the best in your culinary adventures with the GN Container Perforated 1/1 Depth 65 mm.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter perforiert 1/1 Tiefe 65 mm (Artikelnummer: GBY1165G)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters perforiert 1/1 Tiefe 65 mm. Dieser Behälter wurde entwickelt, um Ihnen eine optimale Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln zu ermöglichen. Er entspricht den höchsten Sicherheits- und Qualitätsstandards.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor Gebrauch auf Beschädigungen überprüft wird. Bei Rissen oder Bruch nicht verwenden.
- Der Behälter ist nicht für den Einsatz bei Temperaturen über 100°C geeignet.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Lebensmitteln vorsichtige für Verletzungen.
- Der Behälter ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie zur Reinigung nur milde Reinigungsmittel.
- Halten Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 65 mm
- Kapazität: 2.5 Liter
- Geeignet für: Gastronomie und professionelle Küchen
- Mit perforierten Löchern für maximale Luftzirkulation und Flüssigkeitsabfluss

## 4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen und sicheren Platz für den GN-Behälter.
2. Stellen Sie sicher, dass der Bereich sauber und trocken ist.
3. Entnehmen Sie den Behälter vorsichtig aus der Verpackung, ohne dabei die Kanten oder Oberflächen zu beschädigen.
4. Stellen Sie den Behälter auf eine geeignete GN-Station oder in eine Kühlvitrine.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln, wobei Sie darauf achten, den Behälter nicht über zu füllen.
- Achten Sie darauf, die maximalen Füllmengen nicht zu überschreiten, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Verwenden Sie den Behälter sowohl für kalte als auch warme Speisen (max. 100°C).

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel und -utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich ab, bevor Sie ihn lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel sammeln sich im Behälter.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Behälter richtig gefüllt ist und die Perforationen nicht blockiert sind.
- Problem: Rost auf der Oberfläche.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter nach jeder Nutzung gut getrocknet wird und lagern Sie ihn trocken.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahl-Recycling. Der Behälter ist vollständig recycelbar.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GN-container Perforated 1/1 Diepte 65 mm

## 1. Algemene Informatie

De GN-container perforated 1/1 met een diepte van 65 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze container is ideaal voor het bewaren en serveren van verschillende soorten voedsel. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt deze container duurzaamheid en betrouwbaarheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor de beoogde doeleinden.
- Vermijd blootstelling aan zware invloeden zoals grote schokken of vallen.
- Kies een geschikte temperatuur voor het bewaren van voedsel om bederf te voorkomen.
- Houd de container uit de buurt van kinderen en onbevoegden wanneer deze heet of gevuld is met voedsel.
- Bij het reinigen, zorg ervoor dat de container is afgekoeld om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Volg altijd de aanbevelingen voor het schoonmaken om scherp te van de randen te waarborgen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 530 x 325 x 65 mm
- Diepte: 65 mm
- Type: Perforated (geperforeerd)
- Geschikt voor: Professionele keuken

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de GN-container op een stevig en vlak oppervlak.
2. Zorg ervoor dat de omgeving schoon en vrij van stof is.
3. Controleer of de container vrij van beschadigingen is voordat u deze in gebruik neemt.
4. Bij gebruik van meerdere containers, zorg ervoor dat er voldoende ruimte tussen de containers is voor luchtcirculatie.
5. Gebruik indien nodig een geschikte deksel om voedselverspilling en verontreiniging te voorkomen.

## 5. Bediening

- Vul de container met voedsel, zorg ervoor dat deze niet tot aan de rand is gevuld om morsen te voorkomen.
- Gebruik de container in combinatie met een geschikte deksel indien vereist.
- Voor het opslaan van voedsel in een koelomgeving, zorg ervoor dat de container volledig gesloten is en niet overvol.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de GN-container voor en na elk gebruik.
- Was de container met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Spoel grondig af om eventuele zeepresten te verwijderen.
- Droog de container af met een schone, zachte doek.

## 7. Problemen Oplossen

- Leeftijd of schade aan de container: Inspecteer regelmatig op scheuren of vervormingen. Indien nodig vervangen.
- Voedsel blijft plakken: Probeer een dunne laag olie aan te brengen voordat u voedsel toevoegt.
- Roest of vlekken: Gebruik een speciale roestverwijderaar voor roestvrij staal en volg de instructies op de verpakking.

## 8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van de GN-container, zorg ervoor dat deze leeg en schoon is. Het roestvrij staal is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste procedures voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 1/1, Profundidad 65 mm (GBY1165G)

## 1. Información General

El Contenedor GN Perforado 1/1 con profundidad de 65 mm es un accesorio de cocina esencial diseñado para almacenar, organizar y presentar alimentos de manera eficiente. Fabricado con materiales de alta calidad, este contenedor es ideal para restaurantes, caterings y uso doméstico.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este contenedor está diseñado para uso alimentario y debe ser utilizado únicamente para ese propósito.
- Calor: No exponer el contenedor a temperaturas superiores a 80°C.
- Manipulación: Manejar con cuidado para evitar cortes o daños. Usar guantes si es necesario.
- Limpieza: Asegurarse de que el contenedor no esté caliente antes de limpiarlo.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y fresco, alejado de la luz solar directa.
- Inspección: Verifique regularmente para detectar cualquier signo de desgaste o daño.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 530 x 325 x 65 mm
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Apto para horno, refrigerador y congelador
- Resistencia a la corrosión: Alta
- Apto para lavavajillas: Sí
- Peso: 1.5 kg

## 4. Instalación y Configuración

1. Asegúrese de que la superficie donde se va a utilizar esté limpia y seca.
2. Coloque el contenedor en la zona deseada, ya sea en una estantería, refrigerador o en una estación de trabajo.
3. Si va a utilizar el contenedor en una cocina de gas o eléctrica, asegúrese de que esté en una superficie estable y segura.
4. No apile otros contenedores sobre este a menos que esté diseñado para ello.

## 5. Operación

- Rellene el contenedor con los alimentos deseados.
- Asegúrese de no sobrecargar el contenedor para permitir una adecuada circulación del aire.
- Si se utiliza para cocinar, siga las instrucciones correspondientes a los alimentos que se están preparando.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano o en el lavavajillas inmediatamente después de su uso.
- Use un detergente suave y evite estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar completamente antes de guardar para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Manchas o residuos persistentes.  
Solución: Remoje el contenedor en agua caliente con detergente durante 30 minutos y luego limpie con una esponja suave.
- Problema: Deformación o desgaste.  
Solución: Verifique la temperatura a la que ha sido expuesto el contenedor y reduzca la temperatura en futuras utilizaciones.

## 8. Eliminación

Dispose del contenedor de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos de metal. Si no es posible reciclar, colaborar con un servicio de recogida de residuos autorizado.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o preguntas sobre el producto, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU CONTENANT GN PERFORÉ 1/1 (PROFONDEUR 65 MM)

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le contenant GN perforé 1/1 (profondeur 65 mm). Cet accessoire de cuisine est conçu pour répondre aux normes les plus élevées en matière de sécurité et d'efficacité. Il est idéal pour le stockage et le service des aliments, en garantissant une circulation de l'air optimale.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer le contenant à des températures extrêmes sans précaution.
- Vérifiez toujours que le contenant est propre et sec avant utilisation.
- Évitez de surcharger le contenant pour garantir une circulation d'air adéquate.
- Ne pas utiliser d'ustensiles pointus ou abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Tenir hors de portée des enfants.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type : Contenant GN perforé
- Dimensions : 530 x 325 mm (1/1)
- Profondeur : 65 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Propriétés : Résistant à la chaleur, facile à nettoyer, durable
- Utilisation : Convient pour les cuisines professionnelles et commerciales.

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez soigneusement le contenant de son emballage.
2. Vérifiez l'intégrité du produit et l'absence de défauts.
3. Placez le contenant sur une surface plane et stable.
4. Pour une utilisation optimale, assurez-vous que les perforations sont orientées vers le bas pour un meilleur drainage.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez le contenant pour stocker ou servir des aliments en veillant à respecter les limites de poids.
- Pour une cuisson au four, placer le contenant sur une grille convenable, en évitant un contact direct avec des sources de chaleur intenses.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le contenant à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge souple ou un chiffon pour éviter de rayer la surface.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
- Rincez abondamment et laissez sécher complètement avant de ranger.

### 7. Dépannage

- Problème : Le contenant se déforme.
  - Vérifiez que vous n'avez pas dépassé la capacité maximale de chargement.
- Problème : Difficulté à nettoyer.
  - Assurez-vous d'utiliser les bons outils de nettoyage et de ne pas laisser les aliments sécher sur la surface.

### 8. Élimination

Ce produit est recyclable. En fin de vie, veuillez le disposer conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux. N'évacuez pas le produit dans la nature.

### 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

Merci d'utiliser notre produit et de suivre ces instructions pour une utilisation sûre et efficace.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 1/1 - Profondità 65 mm (GBY1165G)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Contenitore GN Perforato 1/1. Questo prodotto è progettato per l'uso professionale in cucina, è realizzato in acciaio inox di alta qualità per garantire durabilità e resistenza alla corrosione. È ideale per la preparazione e la presentazione di cibi.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo per scopi previsti, ovvero la conservazione e la cottura di alimenti.
- Non esporre il contenitore a fonti di calore diretto non appropriate.
- Assicurarsi che il contenitore sia posizionato su superfici stabili per prevenire ribaltamenti.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti che potrebbero graffiare la superficie.
- Se il contenitore è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
- Maneggiare il contenitore con attenzione quando è caldo per evitare scottature.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 1/1 (530 x 325 mm)
- Profondità: 65 mm
- Caratteristiche: Perforato per una migliore circolazione dell'aria e drenaggio dei liquidi.
- Compatibilità: Adatto per l'uso in forni, frigoriferi e vetrine.

## 4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che l'area di installazione sia pulita e asciutta.
- Posizionare il contenitore GN su una superficie stabile, evitando aree esposte a calore diretto o umidità eccessiva.
- Questo contenitore non richiede montaggio; è pronto per l'uso immediato una volta posizionato correttamente.
- Se utilizzato con un forno, assicurarsi che sia completamente inserito all'interno della camera del forno e non sovraccarico.

## 5. Operazione

- Prima dell'uso, lavare il contenitore con sapone neutro e asciugare.
- Utilizzare per la preparazione di alimenti, assicurandosi di non superare la capacità massima per garantire una cottura e una conservazione ottimali.
- Se usato in forno, regolare il tempo e la temperatura in base al tipo di alimento contenuto.
- Non sovrapporre più contenitori durante l'uso al fine di garantire una cottura uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità e l'igiene.
- Utilizzare detergenti non abrasivi e spugne morbide.
- Non utilizzare spazzole metalliche o strumenti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre per evitare la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente il contenitore per segni di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Difficoltà di pulizia.  
Soluzione: Usare un detergente specifico per acciaio inox e una spugna non abrasiva.
- Problema: Ruggine o macchie.  
Soluzione: Utilizzare un rimedio di pulizia appropriato per rimuovere le macchie e asciugare bene dopo il lavaggio.
- Problema: Contenitore deformato.  
Soluzione: Se il contenitore è deformato, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. Al termine della sua vita utile, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare in contenitori di plastica o rifiuti non riciclabili.
- Consultare le autorità locali per le istruzioni di smaltimento.

## 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