

# 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: GBY12200

### GN containers 1/ 2 - Depth 200 mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GN Containers 1/2 Depth 200mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the GN Containers 1/2 Depth 200mm. This high-quality gastronorm container is designed for versatile use in kitchens, catering, and food storage applications.

### 2. Safety Information

- Intended Use: GN Containers are designed for food storage and transportation. Do not use them for any purpose other than their intended use.
- Heat Resistance: Ensure that the container is suitable for the temperature range applied. Check for specifications before placing in ovens or heating equipment.
- Sharp Objects: Avoid using sharp utensils that may scratch or damage the container.
- Heat Sources: Do not place the container directly on high heat sources.
- Stacking Safety: When stacking, ensure that the containers are stable to avoid accidental tipping.
- Cleaning: Use recommended cleaning agents. Harsh chemicals may damage the container.

### 3. Product Specifications

- Product Code: GBY12200
- Material: Stainless Steel
- Outer Dimensions (mm): 325 x 265
- Internal Dimensions (mm): 310 x 250
- Depth (mm): 200
- Weight (kg): 1.2
- Temperature Range: -40°C to +300°C

### 4. Setup and Installation

1. Placement: Choose a stable, level surface for the container.
2. Use with Equipment: Ensure that the container is compatible with your culinary equipment, such as steamers or ovens.
3. Stacking: If stacking multiple containers, ensure a stable arrangement to prevent falls.

### 5. Operation

- Filling: When filling the container, avoid overfilling to allow space for air circulation.
- Heating: Follow your equipment's instructions for heating food stored in the container.
- Serving: Use appropriate utensils to serve food and avoid any damage to the container's surface.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash with warm soapy water and use a non-abrasive sponge or cloth. Rinse thoroughly.
- Dishwasher Safe: This product is dishwasher safe. Place it on the top rack for best results.
- Drying: Allow to air dry or dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Storage: Store the container in a cool, dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- Rust Spots: If rust appears, use a gentle abrasive cleaner and follow up with proper drying.
- Stains: For stubborn stains, soak in warm soapy water prior to cleaning.
- Deformation: If the container is deformed, do not attempt to reshape it. Replace with a new unit.

### 8. Disposal

Dispose of the container in accordance with local regulations. Stainless steel is recyclable; consider taking it to a recycling facility.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/2 Tiefe 200 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters 1/2 Tiefe 200 mm. Dieser Behälter ist ideal für gastronomische Anwendungen, sowohl in der Küche als auch im Restaurant. Er bietet eine ausgezeichnete Lösung für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die Aufbewahrung und den Transport von Lebensmitteln geeignet.
- Temperaturgrenzen: Der Behälter kann in Temperaturen von -40°C bis 300°C verwendet werden.
- Mikrowellen- und Geschirrspülerfest: Geeignet für die Verwendung in Mikrowellen und Geschirrspülern, jedoch immer die max. Temperatur beachten.
- Hitze- und Kältebeständigkeit: Achten Sie darauf, den Behälter nie über die empfohlenen Temperaturgrenzen hinaus zu erhitzen oder tiefzufrieren.
- Eingeschränkte Verwendung: Nicht auf direktem Feuer oder einer heißen Herdplatte verwenden.
- Reinigung: Vor der ersten Benutzung und nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Schäden vermeiden: Prüfen Sie den Behälter regelmäßig auf Risse oder andere Beschädigungen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Kapazität: 3,2 Liter
- Maße: 325 x 265 x 200 mm
- Farbe: Silber
- Für professionelle Gastronomieküchen geeignet
- Hitzebeständig bis 300°C
- Kältebeständig bis -40°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Reinigen Sie den GN-Behälter gründlich mit warmem Seifenwasser und spülen Sie ihn gut aus.
2. Platzierung: Stellen Sie den Behälter auf eine ebene, stabile Oberfläche. Bei Verwendung im Kühlschrank oder Tiefkühler benötigen Sie genügend Platz, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten.
3. Befüllung: Wählen Sie die Lebensmittel sorgfältig aus und füllen Sie den Behälter. Lassen Sie bei heißem Essen etwas Platz, um Dampf entweichen zu lassen.
4. Sicherung: Verwenden Sie den passenden Deckel, um die Frische zu bewahren und ein Auslaufen zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Vor der Verwendung sicherstellen, dass der Behälter sauber und trocken ist.
- Lebensmittel im Behälter sollten immer nach den betreffenden Hygienevorschriften gelagert werden.
- Bei Verwendung in Festal- oder Gastronomieanwendungen sicherstellen, dass die Temperaturvorgaben eingehalten werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Der GN-Behälter kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, beachten Sie jedoch die Herstellerhinweise für andere Materialien.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter lässt sich nicht gut stapeln.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob sich Schmutz oder Ablagerungen an den Kanten befinden. Reinigen Sie diese ggf.
- Problem: Geruch oder Verfärbung.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig gereinigt wurde und entleeren Sie ihn regelmäßig.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Behälter nach den geltenden lokalen Vorschriften für Recycling und Abfallentsorgung. Der Edelstahl kann in den meisten Recyclingzentren wiederverwertet werden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anfragen wenden Sie sich bitte an:  
E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefon: 0800 7000 220  
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGN Containergrootte 1/2 Diepte 200 mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de GGN Containergrootte 1/2 Diepte 200 mm. Dit product is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. De GN-container is ideaal voor het bewaren, verwarmen en serveren van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container uitsluitend voor de beoogde doeleinden: voedselopslag en -verwerking.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met vlammen of andere hoge temperaturen buiten de aanbevolen temperatuur.
- Controleer regelmatig de staat van de container op scheuren of beschadigingen. Een beschadigde container kan leiden tot voedselveiligheidsrisico's.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Volg altijd de juiste voedselhygiëneregels bij het gebruik van de container.
- Bij gebruik in een vaatwasser, zorg ervoor dat het apparaat compatibel is met de materialen van de container.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Afmetingen: 325 x 265 x 200 mm
- Capaciteit: 6,0 L
- Diepte: 200 mm
- Geschikt voor temperaturen van -40 °C tot +300 °C
- Vaatwasmachinebestendig

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de GN-container op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container volledig droog en schoon is voordat u voedsel toevoegt.
- Bij het stapelen van meerdere containers, zorg ervoor dat deze compatibel zijn en dat ze niet overlappen.
- Vermijd het gebruik van de container in combinatie met scherpe objecten om krassen en beschadigingen te voorkomen.

## 5. Gebruik

- Vul de container met voedsel tot de aanbevolen vulhoogte voor een optimale behandeling.
- Gebruik een deksel waar nodig en zorg ervoor dat deze goed aansluit voor een goede isolatie en om uitdroging te voorkomen.
- Plaats de container in een oven, koelkast of vaatwasser zoals vereist, rekening houdend met de maximumtemperaturen die hierboven zijn vermeld.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik dient u de container grondig schoon te maken met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- U kunt de GN-container ook in de vaatwasser plaatsen, maar controleer eerst de compatibiliteit van uw apparaat.
- Vermijd gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of -materialen om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op vervuiling of voedselresten onder de randen en hoeken en verwijder deze gelijkmatig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.  
Oplossing: Controleer op scheuren of beschadigingen. Vervang indien nodig.
- Probleem: Container piept of is moeilijk te openen.  
Oplossing: Controleer of deze goed is afgedekt of dat er voedselresten in de randen zijn gekomen. Maak deze schoon.
- Probleem: Voedsel verbrandt.  
Oplossing: Verlaag de temperatuur en controleer de aanbevolen kooktijden.

## 8. Afvoer

Afhankelijk van de staat van de GN-container, kunt u deze op een milieuvriendelijke manier afvoeren. Roestvrijstalen producten kunnen in de meeste recyclingcentra worden afgegeven. Zorg ervoor dat u lokale richtlijnen voor afvalverwerking raadpleegt voordat u het product weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of extra ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### Información General

El contenedor GN 1/2 de profundidad 200 mm es ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos comerciales. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y funcionalidad.

### Información de Seguridad

- Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en instalaciones de alimentos.
- Evite temperaturas extremas. No exponga el contenedor a temperaturas sobre los 90°C.
- No utilice utensilios afilados que puedan rayar la superficie del contenedor.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- En caso de daños visibles, evite su uso y deseche el producto de manera adecuada.
- Asegúrese de que el contenedor esté seco y limpio antes de almacenar alimentos.

### Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 325 x 265 x 200 mm
- Capacidad: 4.5 litros
- Resistente a temperaturas de -20°C a +70°C
- Apto para lavavajillas
- Compatible con sistemas de refrigeración estándar

### Instalación y Configuración

1. Retire el contenedor de su embalaje y verifique que no haya daños.
2. Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el área esté limpia y libre de contaminantes.
4. No apile el contenedor con más de cinco unidades para evitar deformaciones.

### Operación

1. Utilice el contenedor para almacenar o servir alimentos.
2. Si es necesario, cubra el contenedor con una tapa adecuada.
3. Para mantener la frescura, refrigere o congele según lo requerido por los tipos de alimentos almacenados.

### Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano o en lavavajillas después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Inspeccione regularmente el contenedor para detectar signos de daño o desgaste.

### Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta deformaciones, verifique si fue expuesto a temperaturas inadecuadas.
- En caso de que las tapas no encajen correctamente, asegúrese de utilizar la tapa adecuada para el tamaño del contenedor.

### Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales. No lo considere como residuo doméstico.

### Contacto

Para atención al cliente, por favor contacte:

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 1/2 Profondeur 200 mm

## 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Conteneur GN 1/2 profondeur 200 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux normes de sécurité et de fonctionnalité, offrant une solution pratique pour le rangement et la manipulation des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement dans un environnement alimentaire.
- Éviter le contact direct avec des sources de chaleur.
- Ne pas exposer à des températures supérieures à 200 °C.
- Ne pas placer d'objets lourds sur le conteneur.
- S'assurer que le conteneur est bien sec avant de le ranger.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser le produit et consulter le service après-vente.
- Garder hors de portée des enfants.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : GBY12200
- Dimensions : 325 x 265 mm
- Profondeur : 200 mm
- Capacité : Selon les dimensions, peut s'adapter à une variété de contenus.
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité.
- Compatible avec des couvercles GN standard.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Laver le conteneur à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
2. Rincer soigneusement à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
3. Placer le conteneur sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous que le conteneur est utilisé dans un espace bien ventilé.
5. Vérifier les accessoires de couvercles pour s'assurer de la compatibilité.

## 5. Fonctionnement

- Remplir le conteneur avec des aliments en veillant à ne pas dépasser le niveau maximal recommandé.
- Utiliser des couvercles pour préserver la fraîcheur des aliments.
- Toujours manipuler avec soin pour éviter les déversements.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laver immédiatement après utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Utiliser une éponge douce et un détergent non corrosif.
- Rincer à l'eau claire et sécher à l'air libre ou avec un chiffon doux.

## 7. Dépannage

- Si le conteneur présente des signes de déformation, ne pas l'utiliser.
- En cas de corrosion, contactez le service client.
- Pour toute difficulté d'utilisation, consulter la section contact ci-dessous.

## 8. Élimination

Le conteneur est recyclable. Veuillez vous assurer de l'éliminer conformément aux réglementations locales concernant les déchets métalliques.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez 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 1/2 Profondità 200 mm

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di utilizzo dei Contenitori GN 1/2 Profondità 200 mm di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristoranti e attività alimentari, garantendo efficienza e sicurezza durante l'uso.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso in ambito professionale.
- Assicurarsi che i contenitori siano utilizzati su superfici stabili e piane per evitare rovesciamenti.
- Non utilizzare con alimenti che superano la temperatura massima tollerata.
- Evitare il contatto diretto con fiamme libere o fonti di calore estremo.
- Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione di alimenti caldi.
- Controllare regolarmente l'integrità dei contenitori; non utilizzare se danneggiati.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 325 x 265 mm
- Profondità: 200 mm
- Capacità: 4,6 litri
- Resistente a temperature da -20°C a +300°C
- Lavabile in lavastoviglie

### 4. Installazione e Setup

- Rimuovere il contenitore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il contenitore in un'area di lavoro pulita e asciutta.
- Assicurarsi che il contenitore sia su una superficie stabile.
- Se utilizzato in un sistema di buffet, assicurarsi che sia posizionato in maniera sicura e accessibile.

### 5. Operazione

- Inserire gli alimenti adeguati all'interno del contenitore.
- Assicurarsi di rispettare le linee guida di temperatura e manipolazione degli alimenti.
- Utilizzare utensili appropriati per ridurre il rischio di contaminazione.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, svuotare il contenitore e sciacquare.
- Lavare a mano con detersivi delicati o utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Controllare periodicamente per eventuali segni di usura o danni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di deformazione, non utilizzare il contenitore.
- Se il contenitore perde, verificare se ci sono fessure o danni.
- Per problemi di pulizia, provare detersivi specifici per acciaio inossidabile.

### 8. Smaltimento

- Lo smaltimento deve avvenire in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti di metallo.
- Non gettare nel rifiuto misto. Riciclare quando possibile.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania