

# 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: GBY13100

### GN containers 1/ 3 - Depth 100 mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GN Containers 1/3 Depth 100 mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the GN Container 1/3 Depth 100 mm by GGM Gastro. This high-quality container is designed for professional kitchen use, ensuring durability, safety, and efficiency in food storage, preparation, and presentation.

### 2. Safety Information

- General Safety: Use the GN container only for its intended purpose. Do not expose the container to extreme temperatures beyond the specified limits.
- Handling: Always wear non-slip gloves when handling the container when hot or heavy. Avoid dropping the container to prevent damage.
- Food Safety: Ensure that the container is clean and sanitized before use. Store food at appropriate temperatures to avoid spoilage.
- Heat Resistance: The container can withstand high temperatures; however, gradual heating is recommended to prevent thermal shock.
- Material Safety: The container is made from high-quality stainless steel, which is safe for food contact and meets all relevant EU safety standards.

### 3. Product Specifications

- Model: GN Container 1/3 Depth 100 mm
- Material: Stainless steel
- Dimensions: 325 x 176 x 100 mm
- Capacity: 3.5 liters
- Temperature Range: -40 °C to +300 °C
- Features: Stackable, dishwasher safe, and suitable for use in steam ovens.

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the GN container from its packaging. Inspect for any damage during transit.
2. Placement: Position the GN container on a stable surface or within a compatible GN rack.
3. Thermal Preparation: Before using in high temperatures, allow the container to acclimatize in ambient conditions for at least 30 minutes.
4. Compatibility Check: Ensure the container is compatible with your existing GN systems.

### 5. Operation

- Filling: Fill the container with food products, ensuring not to exceed the maximum fill line for optimal heat transfer and safety.
- Heating/Cooling: Utilize the container in ovens or chillers ensuring that the temperature specifications are observed.
- Serving: Use appropriate serving utensils when portioning food from the container to maintain hygiene and prevent spillage.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Rinse the container after use to avoid food residue hardening.
- Dishwasher Safe: The container can be cleaned in a commercial dishwasher. Use standard dishwasher detergents.
- Hand Washing: For hand washing, use warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Stains and Discoloration: If discoloration occurs, use a mixture of vinegar and baking soda to restore shine. Rinse well thereafter.

### 7. Troubleshooting

- Staining Issues: Regular use may lead to staining over time. Clean with a stainless steel cleaner.
- Odor Retention: If the container retains odors, wash thoroughly and allow to air dry completely.
- Warping: If the container warps, do not use it until it returns to its original shape.

### 8. Disposal

At the end of the product's lifecycle, please dispose of the container responsibly. Stainless steel is recyclable - please check local recycling regulations to ensure environmentally friendly disposal.

### 9. Contact

For further information or support, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We value your business and are here to ensure you have the best experience with our products.

# DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für GGN-Behälter 1/3 Tiefe 100 mm

## Allgemeine Informationen

Der GGN-Behälter 1/3 Tiefe 100 mm ist ideal für die Gastronomie und das Catering. Er ist für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln konzipiert und bietet hohe Qualität, Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit.

## Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Nutzung des Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Der Behälter ist nur für den vorgesehenen Gebrauch geeignet.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Kanten.
- Nutzen Sie den Behälter nicht für den Einsatz in Mikrowellen oder Herden.
- Bei der Handhabung heißer Lebensmittel sollten Sie geeignete Schutzhandschuhe tragen.
- Überprüfen Sie den Behälter regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Schäden das Produkt nicht verwenden.
- Halten Sie den Behälter von offenen Flammen oder intensiver Hitze fern.
- Lagern Sie den Behälter an einem kühlen, trockenen Ort, um Schimmel oder andere Verunreinigungen zu vermeiden.

## Produktübersicht und Technische Daten

- Modell: GGN-Behälter 1/3
- Tiefe: 100 mm
- Material: Edelstahl
- Hitzebeständig: Ja
- Fassungsvermögen: Je nach direkt verwendeter Kombination
- Reinigen: Spülmaschinenfest
- Hygienisch: Ja
- Einsatzgebiet: Gastronomie und Catering

## Setup und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Sie den Behälter auf einer stabilen, ebenen Fläche abstellen.
2. Überprüfen Sie, ob keine Verpackungsreste im Inneren des Behälters zurückgeblieben sind.
3. Reinigen Sie den Behälter durch Abspülen mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
4. Platzieren Sie den Behälter in der gewünschten Kühl- oder Servierzone.

## Betrieb

Füllen Sie den GGN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln. Achten Sie darauf, den Behälter nicht überzuladen und die Nahrungsmittel entsprechend der Spezifikationen zu lagern.

## Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung den Behälter gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Den Behälter kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung sorgfältig ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort.

## Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter hat Risse.  
Lösung: Schriftliche Kontrolle des Behälters und gegebenenfalls den Behälter nicht mehr verwenden.
- Problem: Der Behälter haftet an der Arbeitsfläche.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Arbeitsfläche richtig gereinigt ist und frei von Rückständen.

## Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahl-Recycling. Der Behälter kann verantwortungsbewusst recycelt werden.

## Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor GGN Container 1/3 - Diepte 100 mm

## 1. Algemene Informatie

Dit product is een GGN container met een diepte van 100 mm en een maatvoering van 1/3. Het is ontworpen voor het efficiënt bewaren en serveren van voedsel en is geschikt voor gebruik in commerciële keukens, restaurants en cateringdiensten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het bedoeld is.
- Vermijd het gebruik van schurende of scherpe schoonmaakmiddelen om schade aan de container te voorkomen.
- Let op dat het product kan heet worden tijdens het gebruik in ovens of bij het verhitten van voedsel.
- Zorg ervoor dat de container goed wordt ondersteund om te voorkomen dat deze valt of kantelt.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen wanneer het heet is of scherpe randen heeft.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage en vervang indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: GGN Container
- Afmeting: 1/3
- Diepte: 100 mm
- Materiaal: RVS 201
- Geschikt voor temperaturen: -40 °C tot 300 °C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

## 4. Installatie en Montageschema

- Plaats de GGN container op een vlakke, stabiele ondergrond of in een geschikte rek.
- Zorg ervoor dat de container volledig droog is voordat u deze in de koel- of vriesruimte plaatst.
- Het is belangrijk dat de container niet wordt overladen om een goede luchtcirculatie te waarborgen.

## 5. Gebruik

- Vul de container met voedselproducten tot de aanbevolen vulhoogte om spillage te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de deksel goed sluit om de versheid en temperatuur van de inhoud te behouden.
- Bij gebruik in een oven, controleer de maximale temperatuur en zorg ervoor dat de container daarvoor geschikt is.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm zeepwater of in de vaatwasser.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen om ervoor te zorgen dat deze veilig blijft voor gebruik.

## 7. Probleemoplossing

- Als de container vervormd is, zorg ervoor dat deze niet wordt blootgesteld aan extreem hoge temperaturen.
- Bij schoonmaakproblemen, gebruik een mild schoonmaakmiddel en lauw water om vlekken te verwijderen.
- Bij andere problemen of twijfel, neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

- Zorg ervoor dat de container op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid.
- Indien de container niet meer gebruikt kan worden, recycleert u het RVS materiaal volgens de lokale richtlijnen.

## 9. Contact

Heeft u vragen of behoefte aan 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 1/3 Profundidad 100 mm

## 1. Información General

El contenedor GN 1/3 de profundidad 100 mm es un utensilio de cocina altamente versátil y resistente, ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, este contenedor es perfecto para restaurantes, caterings y uso doméstico.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para el almacenamiento de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- Manipulación: Maneje el contenedor con cuidado, evitando caídas que puedan dañarlo o romperlo.
- Temperatura: No exponga el contenedor a temperaturas extremas (más de 70°C o menos de -20°C) para evitar deformaciones.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor antes de usarlo con alimentos mediante agua y jabón. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Mantenimiento de la Higiene: Siga siempre las normas de higienización al manipular alimentos para evitar la contaminación.

## 3. Descripción del producto y especificaciones

- Dimensiones: 325 x 176 x 100 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 3.8 litros
- Operabilidad: Apto para lavavajillas y horno
- Bordes: Bordes reforzados para mayor durabilidad
- Resistencia: Alta resistencia a la corrosión

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Limpie la superficie donde colocará el contenedor antes de usarlo.
- Paso 2: Asegúrese de que el contenedor esté seco y sin residuos.
- Paso 3: Coloque el contenedor GN en un lugar adecuado donde se mantenga la temperatura correcta de los alimentos.
- Paso 4: Si va a utilizar tapas, colóquelas firmemente sobre el contenedor para un cierre seguro.

## 5. Operación

- Almacenamiento de Alimentos: Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no sobrecargar para facilitar el cierre de las tapas.
- Uso en Horno: Si va a utilizarlo en el horno, asegúrese de que el contenedor está etiquetado como apto para su uso a altas temperaturas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave. Enjuague y deje secar al aire.
- Uso del Lavavajillas: El contenedor es apto para el lavavajillas; asegúrese de colocarlo en la parte superior.
- Evite: No use esponjas abrasivas o limpiadores químicos fuertes que puedan dañar la superficie del acero inoxidable.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad al cerrar la tapa: Revise que no haya sobrecarga de alimentos y ajuste la posición de la tapa.
- Deformación del contenedor: Evite exponer el contenedor a temperaturas extremas y evalúe si se ha utilizado correctamente.

## 8. Eliminación

Deseche el contenedor de acuerdo con las normativas locales para la eliminación de metales. Recicle siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita más información, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation des bacs GN 1/3, profondeur 100 mm (GBY13100) de GGM Gastro. Ce produit est spécialement conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir une durabilité et une performance maximales.

### 2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le produit conformément aux instructions fournies dans ce manuel.
- Ne pas utiliser le bac à des températures supérieures à celles recommandées, car cela pourrait endommager le produit.
- Évitez de laisser le bac exposé à un environnement avec des températures extrêmes ou à des chutes d'objet lourds.
- Maintenez le produit hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- En cas de dommages visibles ou de défaillance du produit, arrêtez de l'utiliser immédiatement et contactez le service client.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Code produit : GBY13100
- Dimensions : 325 x 176 x 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable, 1.4301
- Capacité : Adapté pour une utilisation avec des gauches GN 1/3
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300°C
- Compatibilité : Convient pour le stockage au froid et la cuisson à la vapeur

### 4. Installation et Configuration

- Assurez-vous que votre espace de travail est propre et sec.
- Placez le bac GN dans l'emplacement souhaité sur votre espace de travail.
- Si le bac a une fonction de couverture, assurez-vous qu'elle est correctement positionnée.
- Évitez de surcharger le bac pour garantir un fonctionnement optimal.

### 5. Fonctionnement

- Pour utiliser le bac, remplissez-le avec les aliments ou les ingrédients que vous souhaitez conserver ou préparer.
- Pour une utilisation au four ou au bain-marie, assurez-vous que le bac est adapté à la température de cuisson souhaitée.
- Ne pas utiliser le produit dans un congélateur à moins qu'il ne soit spécifiquement indiqué comme adapté au froid.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le bac après chaque utilisation avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Évitez les nettoyeurs corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager la surface du bac.
- Pour un entretien régulier, vérifiez les signes d'usure et de corrosion et remplacez si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Si le bac présente des fuites ou des dommages visibles, n'utilisez pas le produit et contactez le service client.
- En cas de déformation du bac, évitez toute exposition à des températures extrêmes jusqu'à ce que le problème soit résolu.

### 8. Élimination

- Il est conseillé de recycler le produit à la fin de sa durée de vie.
- Ne pas jeter le bac avec les déchets ménagers, mais suivre les règlements locaux pour le recyclage des matériaux en acier inoxydable.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Contenitore GN 1/3 profondità 100 mm

## 1. Informazioni generali

Il contenitore GN 1/3 con profondità di 100 mm è progettato per l'uso professionale in ristoranti, catering e altre attività di ristorazione. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo contenitore garantisce durabilità, resistenza alla corrosione e un'ottima conducibilità termica.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità consigliata.
- Maneggiare con cautela per evitare tagli o lesioni dovuti agli spigoli vivi.
- Tenere il contenitore lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
- Non immergere in acqua calda o fredda se il contenitore è stato riscaldato o raffreddato. Attendere che raggiunga la temperatura ambiente.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano contenitori caldi.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

Il contenitore GN 1/3 è disponibile con le seguenti specifiche tecniche:

- Dimensioni: 325 x 176 mm
- Profondità: 100 mm
- Materiale: acciaio inossidabile
- Capacità massima: fino a 6 litri

## 4. Configurazione e installazione

- Rimuovere il contenitore dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile, lontano da spigoli e cadute.
- Se necessario, utilizzare coperchi compatibili per garantire la freschezza degli alimenti.
- Assicurarsi che i contenitori utilizzati siano compatibili con i sistemi di riscaldamento o raffreddamento in uso.

## 5. Operazione

- Riempire il contenitore con gli alimenti.
- Utilizzare in combinazione con altri sistemi di conservazione o riscaldamento per ottimizzare la qualità degli alimenti.
- Monitorare costantemente la temperatura degli alimenti, specialmente in condizioni di caldo o freddo estremo.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi, che potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Asciugare accuratamente il contenitore prima di riporlo per prevenire la formazione di ruggine.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se il contenitore presenta segni di ruggine o danni, dismetterlo immediatamente.
- In caso di odori persistenti, pulire accuratamente con acqua e aceto.
- Se il contenitore non si adatta ai normali sistemi GN, verificare le compatibilità dimensionali.

## 8. Smaltimento

- Il contenitore è riciclabile. Porta il prodotto presso un centro di raccolta dei metalli o il tuo impianto di riciclaggio locale.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania