

# 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: GBY13200

### GN containers 1/ 3 - Depth 200 mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GN Containers 1/3 Depth 200 mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the GN Containers 1/3 Depth 200 mm. This high-quality container is designed for both professional and home use, perfect for food storage, preparation, and serving. It is manufactured in accordance with industry standards to provide you with durability, versatility, and reliability.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed for food storage and preparation only. Do not use it for any other purpose.
- Material Safety: The GN containers are made from food-safe materials. Ensure they are used within the appropriate temperature ranges.
- Temperature Limits: These containers can be used in a temperature range of -40°C to +100°C. Do not exceed these limits to avoid damage or risks to safety.
- Handling: When handling hot containers, use appropriate gloves or tools to avoid burns. Always allow containers to cool before handling.
- Cleaning: Ensure the container is completely cool before cleaning. Use appropriate cleaning agents that are food-safe.
- Storage: Store containers in a dry place. Ensure they are free from any contaminants before storage.

### 3. Product Specifications

- Model: GN Containers 1/3 Depth
- Size: 200 mm
- Material: Stainless Steel
- Capacity: Varies by specific dimensions
- Temperature Resistance: -40°C to +100°C
- Compatibility: Fits in standard GN racks

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the GN container from the packaging. Check for any visible damages. If damage is identified, do not use the product and contact customer service.
2. Placement: Place the GN container in a clean, stable environment. Ensure it is on a flat surface to prevent spills or accidents.
3. Compatibility Check: Ensure the GN container fits well within the intended GN rack or storage system. It must slide in and out easily without any obstruction.

### 5. Operation

- Filling: Fill the GN container with the desired food items while leaving adequate space to avoid overflow.
- Covering: Use appropriate GN lids (sold separately) for covering the containers for storage or transportation.
- Serving: When using the container for serving, place it directly on the serving table or use appropriate serving utensils.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning Method: Wash using warm water and food-safe cleaning detergent. Avoid using abrasive scrubbers that can damage the surface.
- Dishwasher Safe: The GN container is dishwasher safe. Place the container in the dishwasher on the upper rack only.
- Inspecting: Regularly check for dents, scratches, or deterioration of the material. Replace any damaged containers immediately.

### 7. Troubleshooting

- Staining: If staining occurs, soak the container in a mixture of water and baking soda. Scrub gently with a non-abrasive tool.
- Odor Retention: If unwanted odors persist, clean with vinegar or lemon juice and rinse thoroughly.
- Warping: Avoid exposure to extreme temperatures as this can cause warping. Always adhere to the recommended temperature limits.

### 8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local regulations regarding stainless steel products. Do not dispose of in regular household waste; consider recycling options where available.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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 GN Containers. We hope you enjoy using our product!

# DE DEUTSCH

GGM Gastro Produktmanual: GN-Behälter 1/3, Tiefe 200 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters 1/3, Tiefe 200 mm von GGM Gastro. Dieser Behälter ist perfekt für die professionelle Küche geeignet und gewährleistet eine optimale Lagerung Ihrer Lebensmittel.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Warnungen: Verwenden Sie den Behälter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Erhitzen: Der Behälter ist für den Einsatz in Kombination mit Warmhaltegeräten geeignet, jedoch nicht für direkte Hitzequellen.
- Temperaturbeständigkeit: Der Behälter kann Temperaturen von -20°C bis 90°C standhalten.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden.
- Handhabung: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Lebensmitteln, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl 18/10
- Abmessungen: 1/3 GN, Tiefe 200 mm
- Kapazität: 5,6 l
- Widerstandsfähigkeit: Korrosionsbeständig, robust und langlebig
- Ideal für: Warm- und Kallagerung von Lebensmitteln

## 4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Wählen Sie einen geeigneten Ort zur Lagerung des GN-Behälters.
- Schritt 2: Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen und flachen Oberfläche steht.
- Schritt 3: Der Behälter kann in einem GN-Behälter-System platziert werden, um eine effektive Temperaturkontrolle zu gewährleisten.
- Schritt 4: Überprüfen Sie, ob der Behälter keine Risse oder Beschädigungen aufweist, bevor Sie ihn verwenden.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter mit vorbereiteten Lebensmitteln oder Zutaten gemäß Ihrem Rezept.
- Verwenden Sie den Behälter in Verbindung mit einem passenden GN-Deckel, um die Frische zu bewahren.
- Achten Sie auf die empfohlene Temperaturmarkierung, um eine optimale Lebensmittelqualität sicherzustellen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Der GN-Behälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel ist ebenfalls möglich.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Behälters, insbesondere nach häufigem Gebrauch. Gegebenenfalls nachpolieren, um den Glanz zu erhalten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter zeigt Roststellen.  
Lösung: Prüfen Sie die Pflegeanleitung. Staub und Feuchtigkeit entfernen und den Behälter gründlich trocknen.
- Problem: Der Deckel passt nicht richtig.  
Lösung: Überprüfen Sie die Abmessungen des Deckels und des Behälters. Möglicherweise ist der Deckel nicht für diesen Behälter geeignet.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Behälter in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Der rostfreie Stahl kann recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-containers 1/3 Diepte 200 mm - GBY13200

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GN-container 1/3 diepte 200 mm - GBY13200. Dit product is ontworpen voor het veilig en efficiënt opslaan en serveren van voedsel. De GN-containers zijn gemaakt van hoogwaardig materiaal en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container uitsluitend voor zijn bedoelde toepassing.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de binnen- of buitenkant kunnen beschadigen.
- De container is bestand tegen hoge temperaturen, maar zorg ervoor dat deze niet in contact komt met vlammen of directe hittebronnen.
- Voor het reinigen, gebruik geen agressieve chemicaliën of schuurmiddelen die de container kunnen beschadigen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen wanneer deze gevuld is met warme of zeer koude inhoud.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 176 x 200 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Capaciteit: 3,2 liter
- Temperatuurbereik: -40°C tot 300°C
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: professionele keukens en catering

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de GN-container op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container goed is gereinigd voordat deze voor het eerst wordt gebruikt.
- Controleer of de container geen zichtbare schade vertoont voor gebruik.
- Wanneer de container in een warmer of kouder omgeving wordt geplaatst, laat deze dan eerst acclimatiseren voordat u voedsel toevoegt.

## 5. Bediening

- Vul de GN-container met voedsel en zorg ervoor dat deze niet boven de maximale vulcapaciteit gaat.
- Sluit de container goed af om te voorkomen dat er lucht of vuil inkomt.
- Bescherm de container tegen direct zonlicht om de kwaliteit van het voedsel te behouden.
- Gebruik de GN-container uitsluitend in combinatie met geschikte dekking en accessoires voor de beste resultaten.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de GN-container na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Avoid gebruik van schuurmiddelen of scherpe gereedschappen voor de reiniging.
- Controleer regelmatig op schade en voer waar nodig onderhoud uit.
- Droog de container grondig voordat u deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.  
Oplossing: Controleer of de container goed is afgesloten en inspecteer op beschadigingen.
- Probleem: Voedsel blijft niet vers.  
Oplossing: Controleer de dichtheid en temperatuur tijdens opslag.

## 8. Afvoer

- Deze GN-container kan worden gerecycled. Controleer lokale regelgeving voor de juiste afvalverwerking van roestvrij staal.
- Verwijder eventuele deksels en accessoires voor recycling.

## 9. Contact

Voor 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: Contenedor GN 1/3 Profundidad 200 mm

## 1. Información General

El Contenedor GN 1/3 de profundidad 200 mm es ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Diseñado para uso comercial, es perfecto para cocinas profesionales, bufés y restaurantes que requieren soluciones de almacenamiento eficientes y prácticas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está destinado exclusivamente para el almacenamiento de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Temperatura: No exceder la temperatura máxima recomendada de 90 °C. No utilizar en horno microondas.
- Superficie: Colocar el contenedor en superficies estables y seguras para prevenir caídas o derrames.
- Manipulación: Usar guantes de protección al manipular alimentos calientes para evitar quemaduras.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor después de cada uso para evitar contaminación.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Referencia: GBY13200
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 1/3 de GN, 200 mm de profundidad
- Resistencia a la temperatura: Resistente hasta 90 °C
- Capacidad: Adecuado para una variedad de alimentos en diferentes condiciones de temperatura.

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione un lugar conveniente en su cocina o área de servicio, asegurando que sea de fácil acceso.
2. Superficie: Asegúrese de que la superficie donde se colocará el contenedor sea plana y estable.
3. Ajuste: Coloque el contenedor en su lugar. Asegúrese de que esté bien apoyado y nivelado.

## 5. Operación

- Uso: Llene el contenedor con los alimentos que desea almacenar. Asegúrese de no sobrepasar la capacidad recomendada.
- Control de temperatura: Mantenga el contenedor dentro de los rangos de temperatura adecuados según las necesidades de los alimentos que almacene.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el contenedor con agua tibia y jabón después de cada uso. Puede utilizar detergentes suaves y esponjas no abrasivas.
- Desinfección: Se recomienda desinfectar periódicamente con soluciones adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria.
- Almacenamiento: Cuando no esté en uso, almacene el contenedor en un lugar seco y limpio.

## 7. Solución de Problemas

- Deformaciones: Si el contenedor se deforma, revise las temperaturas a las que ha sido expuesto y ajuste su uso.
- Ruidos: Si nota inusual durante el uso (por ejemplo, al unirlo con otros recipientes), asegúrese de que esté correctamente alineado y no haya objetos extraños en el interior.

## 8. Eliminación

- Reciclaje: Al final de la vida útil del contenedor, asegúrese de reciclarlo. El acero inoxidable es completamente reciclable.
- Normativas locales: Consulte las regulaciones locales para la eliminación de residuos de acuerdo con las normativas vigentes.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en comunicarse con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les conteneurs GN 1/3 profondeur 200 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées en matière de qualité et de sécurité, garantissant une utilisation optimale dans les environnements professionnels de restauration. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit doit être utilisé uniquement à des fins alimentaires.
- Chauffage : Ne pas exposer le conteneur à des températures dépassant les limites recommandées. Vérifiez toujours la compatibilité avec votre équipement de cuisson.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des conteneurs chauds pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Assurez-vous de débrancher tout équipement avant de nettoyer les conteneurs. Utilisez les produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager le matériau.
- Stockage : Stockez dans un endroit sec et frais, à l'abri des sources de chaleur et d'humidité.

### 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : 325 x 176 mm
- Profondeur : 200 mm
- Capacité : 2,3 L
- Poids : 1,2 kg
- Utilisation : Convient pour la cuisson, le stockage et le service
- Compatible avec : Équipements GN standard

### 4. Installation et Mise en Place

1. Choisir un emplacement : Sélectionnez une surface plane et stable pour placer le conteneur.
2. Préparer l'équipement : Si le conteneur doit être utilisé dans un four ou une vitrine chaude, assurez-vous que l'équipement est propre et opérationnel.
3. Positionner le conteneur : Placez délicatement le conteneur dans l'équipement en vous assurant qu'il repose de manière sécurisée.
4. Vérification finale : Avant d'allumer l'équipement, vérifiez que le conteneur est correctement installé.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez le conteneur pour stocker des aliments préparés ou pour cuisiner au four.
- Pour un meilleur maintien de la chaleur, couvrez le conteneur avec un couvercle compatible.
- Surveillez toujours le temps de cuisson pour éviter tout risque de brûlure ou de surcuisson.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Lavez les conteneurs à la main avec une éponge douce et un détergent non abrasif.
- Séchage : Séchez soigneusement avant de ranger.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état du conteneur pour repérer tout dommage potentiel.

### 7. Dépannage

- Problème de déformation : Si le conteneur se déforme, évitez de l'utiliser et contactez le service client.
- Taches tenaces : Utilisez un nettoyant spécifique pour l'acier inoxydable pour éliminer les taches persistantes.

### 8. Élimination

Les conteneurs GN en acier inoxydable peuvent être recyclés. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Veuillez suivre les réglementations locales pour le recyclage des matériaux métalliques.

### 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 de votre confiance en nos produits. Nous vous souhaitons une expérience agréable d'utilisation.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitori GN 1/3 Profondità 200 mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto i nostri Contenitori GN 1/3 Profondità 200 mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione e catering, offrendo versatilità e durata. Assicurati di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantirne un utilizzo sicuro ed efficace.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per le applicazioni previste.
- Non esporre il contenitore a temperature superiori a 300°C.
- Evitare l'uso di oggetti appuntiti o abrasivi all'interno del contenitore per prevenire graffi e danni.
- Lavare il contenitore con detersivi non abrasivi.
- Non utilizzare il contenitore in un forno a microonde.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di rottura del prodotto, smettere immediatamente di utilizzarlo per evitare infortuni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni esterne: 325 x 176 x 200 mm
- Capacità: 3.2 litri
- Resistente alle temperature da -40°C a 300°C
- Certificazioni: Certificato per uso alimentare
- Facile da impilare per la conservazione

## 4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare l'integrità.
- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente il contenitore.
- Posizionare il contenitore GN su una superficie piana e stabile in cucina o in sala di preparazione.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per la conservazione di alimenti caldi o freddi.
- Può essere utilizzato in combinazione con vari coperchi e accessori NF per una migliore conservazione.
- Assicurarsi di non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità massima.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il contenitore dopo ogni uso con acqua calda e detersivo delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi corrosivi.
- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo.
- Controllare regolarmente il contenitore per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di ruggine o corrosione, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.
- Se il contenitore perde, verificare che il coperchio sia correttamente posizionato.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il contenitore nel normale rifiuto domestico.
- Per lo smaltimento, seguire le normative sui rifiuti locali per materiali metallici.

## 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