

# 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: GBY1365

### GN containers 1/ 3 - Depth 65 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/3 Depth 65 mm (Model: GBY1365)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the GN Containers 1/3 Depth 65 mm. This high-quality container is designed for efficient food storage and service in commercial kitchens. It complies with the General Product Safety Regulation (GPSR) to ensure safety and reliability.

## 2. Safety Information

- Always handle the container with care to avoid injury.
- Use the container only for its intended purpose as outlined in this manual.
- Ensure that the container is suitable for the temperature of the food being stored prior to usage.
- To prevent burns or injury, avoid contact with hot surfaces and boiling liquids.
- Clean the container thoroughly before first use to avoid contamination.
- Follow proper food storage guidelines to prevent foodborne illnesses.
- Do not overload the container to ensure stability and prevent tipping.
- Keep the container away from open flames and extreme heat sources.
- Ensure that the container is dry before use to prevent slipping.

## 3. Product Specifications

- Model: GBY1365
- Material: Stainless steel
- Dimensions: 1/3 size, depth 65 mm
- Capacity: Varies based on food type
- Temperature Range: -40°C to 300°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes
- Color: Silver

## 4. Setup and Installation

- Clean the container with warm soapy water before use.
- Ensure the container is placed on a flat, stable surface during operation.
- Verify that the work area complies with food safety standards and regulations.
- The container can be stacked with other GN containers of the same or compatible sizes for efficient storage.
- If using in a heating or cooking appliance, place the container securely in the oven or heating unit.

## 5. Operation

- Fill the container with the prepared food items.
- Ensure that food items are not packed too tightly, allowing for proper heat distribution or air circulation.
- Use the container in appropriate cooking devices as per the manufacturer's guidelines.
- Monitor cooking times and temperatures as recommended per item being cooked/stored.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the container with warm soapy water, using a non-abrasive sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly to remove any soap residue.
- Allow the container to air dry before storing to prevent food contamination.
- Regularly inspect the container for any signs of damage or wear and replace if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Container Won't Fit: Ensure you are using the correct size container for your setup.
- Odor Retention: Wash the container with a mixture of baking soda and water to neutralize odors.
- Scratches or Damage: Inspect for deep scratches and replace if the integrity of the container is compromised.

## 8. Disposal

- Dispose of the container responsibly at the end of its life cycle.
- If the container is damaged beyond use, recycle materials where applicable, following local waste disposal regulations.

## 9. Contact

For more information or assistance, please reach out to 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. Enjoy the benefits of your new GN container!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für GN-Behälter 1/3 Tiefe 65 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter 1/3 Tiefe 65 mm entschieden haben. Dieser Behälter ist ideal für die Organisation und Aufbewahrung von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Behälter nur für die vorgesehenen Anwendungen.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht überhitzt wird oder direkten Kontakt mit offenen Flammen hat.
- Verwenden Sie beim Handling des Behälters Schutzhandschuhe, um Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Der Behälter kann spitzen und scharfen Gegenständen ausgesetzt werden, die zu Schäden führen können.
- Bei Rissen oder anderen Beschädigungen den Behälter sofort nicht mehr verwenden und ordentlich entsorgen.
- Halten Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GN-Behälter 1/3 Tiefe 65 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 325 x 176 x 65 mm
- Volumen: 2,5 L
- Temperaturbeständig: -40 °C bis 300 °C
- Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
2. Reinigen Sie den GN-Behälter gründlich vor der ersten Verwendung.
3. Platzieren Sie den GN-Behälter in Ihrem Kühlschrank, Gefrierschrank oder Restaurantwagen wie gewünscht.
4. Achten Sie darauf, dass der Behälter stabil steht und nicht kippen kann.
5. Der Behälter sollte nicht überfüllt werden, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten.

## 5. Bedienung

- Befüllen Sie den GN-Behälter nicht über den Rand, um Verschütten zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Behälter gemäß den spezifischen Anforderungen für die Lebensmittel, die Sie lagern oder servieren möchten.
- Bei der Verwendung im Ofen, stellen Sie sicher, dass der Behälter für diese Anwendung geeignet ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Der Behälter ist spülmaschinenfest; um die Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir jedoch, ihn von Hand zu reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen und Ursachen des Materialverschleißes.

## 7. Fehlersuche

- Bei Verfärbungen: Verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel für Edelstahl, um die Oberfläche wiederherzustellen.
- Bei starken Gerüchen: Eine gründliche Reinigung mit Essig kann helfen, unangenehme Gerüche zu beseitigen.
- Wenn der Behälter sich verzogen hat, überprüfen Sie die Temperaturgeschichten und stellen Sie sicher, dass er korrekt gelagert wird.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter verantwortungsvoll. Dieser Edelstahlbehälter kann recycelt werden. Bringen Sie ihn zu einem örtlichen Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

Für Fragen und weitere Informationen können Sie uns wie folgt erreichen:

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

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem GN-Behälter 1/3 Tiefe 65 mm!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro GN-containers 1/3 diepte 65 mm (GBY1365)

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro GN-container 1/3 met een diepte van 65 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een efficiënte en veilige manier om voedingsmiddelen op te slaan en te serveren. Deze container is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, dat zorgt voor duurzaamheid en weerstand tegen corrosie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor de doeleinde waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de container niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen boven de aanbevolen limieten.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de container stevig is geplaatst en niet kan omvallen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Reinig de container regelmatig om hygiëne te waarborgen.

## 3. Productspecificaties

- Model: GBY1365
- Afmetingen: 35,5 x 17,6 x 6,5 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Diepte: 65 mm
- Capaciteit: 2,5 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de GN-container op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Indien nodig, gebruik een GN-containerhouder voor extra stabiliteit.
- Zorg ervoor dat de container goed past in de bordwagen of koelmechanisme.
- Controleer of de container vrij is van krassen en deuken voordat u deze in gebruik neemt.

## 5. Gebruik

- Vul de container met de gewenste voedingsmiddelen, tot een maximale vulhoogte die het sluitmechanisme niet beïnvloedt.
- De container kan worden gebruikt in ontdooi-, koel- en verwarmingsapparatuur.
- Gebruik de juiste deksel, indien verkrijgbaar, voor extra bescherming en versheid.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of metalen sponsjes, aangezien deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Spoel de container grondig af en laat deze volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Controleer op eventuele schade na reiniging en gebruik.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.  
Oplossing: Controleer de container op scheuren of beschadigingen. Vervang indien nodig.
- Probleem: Container past niet in de opslagruimte.  
Oplossing: Controleer de afmetingen en zoek een geschikte houder of plaats in een andere locatie.

## 8. Afvoer

- Deze GN-container is recyclebaar.
- Neem de container mee naar een recyclingfaciliteit die metalen aanvaardt, of volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen producten.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Gracias por elegir nuestros Contenedores GN 1/3 de 65 mm de profundidad. Este producto está diseñado para facilitar la organización y presentación de alimentos en entornos profesionales de cocina y servicio.

### 2. Información de Seguridad

- No introducir en el horno o microondas.
- Este producto es apto para uso en refrigeradores y congeladores.
- Evitar el contacto con superficies muy calientes.
- No usar utensilios afilados que puedan rayar la superficie del contenedor.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Altura: 65 mm
- Dimensiones: 176 mm x 325 mm
- Capacidad: 1/3 de la bandeja GN
- Apto para lavavajillas
- Resistencia a temperaturas de -40°C a +300°C

### 4. Configuración e Instalación

- Colocar el contenedor en una superficie plana y segura.
- Asegurarse de que está limpio antes de usar.
- Para almacenar alimentos, rellenar el contenedor hasta una altura adecuada, asegurándose que la tapa esté bien sellada si se utiliza.

### 5. Operación

- Se recomienda implementar prácticas de manipulación segura de alimentos.
- Utilizar el contenedor para almacenar y servir alimentos fríos o calientes en condiciones adecuadas.
- Evitar sobrecargar el contenedor, respetando las medidas de capacidad.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar el contenedor con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- No utilizar productos químicos abrasivos.
- Asegurarse de secar completamente antes de almacenar.

### 7. Solución de Problemas

- Si se observa alguna deformación tras el uso, esto podría ser un indicativo de temperaturas extremas; se recomienda no exponer el contenedor a variaciones de temperatura bruscas.
- Para rayones en la superficie, se sugiere utilizar un paño suave para su limpieza.

### 8. Eliminación

- Este producto puede ser reciclado. Asegúrese de desechar el contenedor de acuerdo a las regulaciones locales sobre reciclaje y materiales de acero inoxidable.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, no dude en contactarnos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour Conteneurs GN 1/3 Profondeur 65 mm

### 1. Informations Générales

Les conteneurs GN 1/3 profondeur 65 mm sont conçus pour une utilisation dans les cuisines professionnelles, offrant une solution efficace pour la conservation et le service des aliments. Fabriqués en acier inoxydable de haute qualité, ces conteneurs sont parfaits pour les buffets, les cantines et les restaurants.

### 2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement les instructions suivantes :

- Manipulez le conteneur avec soin pour éviter les coupures dues aux bords tranchants.
- Assurez-vous que le conteneur est stable et sur une surface plane pour éviter les accidents.
- Ne pas plonger dans des températures extrêmes sans période d'adaptation.
- Évitez le contact avec des produits chimiques agressifs lors du nettoyage.
- Ne pas surcharger le conteneur pour éviter les défaillances structurelles.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GN 1/3 profondeur 65 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 325 x 176 x 65 mm
- Capacité : 3,18 litres
- Température d'utilisation : -20°C à +300°C
- Compatible avec : lave-vaisselle
- Poids : 1,2 kg

### 4. Installation et Mise en Place

- Nettoyez soigneusement le conteneur avant la première utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Placez le conteneur sur un espace de travail propre et sec.
- Vérifiez que le conteneur est correctement assis sur la surface choisie pour éviter tout glissement.
- Assurez-vous que le conteneur est adapté à l'équipement que vous utilisez (four, bain-marie, réfrigérateur).

### 5. Utilisation

- Remplir le conteneur avec les aliments désirés sans dépasser la capacité maximale.
- Utiliser des outils appropriés pour éviter de rayer la surface interne du conteneur.
- Suivez les temps de cuisson ou de conservation recommandés pour une qualité optimale des aliments.

### 6. Nettoyage et Maintenance

- Laissez refroidir le conteneur avant de le nettoyer.
- Lavez le conteneur à la main avec une éponge douce et un détergent non abrasif ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Évitez l'utilisation de tampons à récurer ou de produits chimiques agressifs.
- Séchez soigneusement le conteneur après le nettoyage pour éviter la corrosion.

### 7. Dépannage

- Si le conteneur présente des signes de corrosion, cessez son utilisation et contactez le service client.
- Si les aliments collent au conteneur, essayez d'utiliser un spray de cuisson antiadhésif lors de la prochaine utilisation.
- Pour toute autre anomalie, consultez le service client pour des conseils supplémentaires.

### 8. Élimination

- En fin de vie, éliminez le conteneur conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- L'acier inoxydable est recyclable. Veuillez le déposer dans un centre de recyclage approprié.

### 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: Contenitori GN 1/3 Profondità 65 mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per i Contenitori GN 1/3, profondità 65 mm, modello GBY1365. Questo prodotto è progettato per l'uso professionale in cucine commerciali e ristoranti, garantendo qualità e durata nel tempo.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare solo per alimenti e in conformità con le normative alimentari.
- Temperatura: Massima temperatura di esercizio: 90°C. Non utilizzare in forno o microonde.
- Manipolazione: Maneggiare con cura per evitare tagli o lesioni.
- Pulizia: Assicurarsi che il contenitore sia completamente raffreddato prima della pulizia. Utilizzare detersivi non abrasivi.
- Stoccaggio: Non impilare i contenitori quando sono caldi.
- Ispezione Regolare: Controllare periodicamente per eventuali segni di usura o danni. Sostituire se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 176 x 325 x 65 mm
- Capacità: 2,5 litri
- Resistenza alla Corrosione: Alta
- Compatibilità: Adatto per l'uso in combinazione con altri contenitori GN
- Peso: 0,4 kg

## 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile.
2. Posizionare il contenitore GN nell'area di lavoro desiderata, assicurandosi che sia lontano da fonti dirette di calore e contaminazione.
3. Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.
4. Se si utilizza un coperchio, posizionarlo saldamente sopra il contenitore, assicurandosi che sia ben sigillato.

## 5. Operazione

1. Riempire il contenitore con gli alimenti preparati, assicurandosi di non superare la capacità massima.
2. Utilizzare strumenti di servizio appropriati per evitare contaminazioni.
3. Monitorare la temperatura degli alimenti e, se necessario, trasferirli in un ambiente refrigerato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone per piatti dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporlo.
- Controllare il contenitore regolarmente per rilevare eventuali danni, anche dopo la pulizia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Contenitore deformato: Se il contenitore appare deformato, verificare l'uso delle temperature appropriate e sostituire se necessario.
- Danno superficiale: Controllare per graffi o difetti; se presenti, interrompere l'uso e contattare il servizio assistenza.

## 8. Smaltimento

Smaltire in conformità con le normative locali riguardanti i materiali metallici. Non smaltire nel normale pattume domestico. Verificare le strutture di riciclaggio nella propria area.

## 9. Contatto

Per domande o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania