

# 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: GBY1465

GN containers 1/ 4 - Depth 65 mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GN Containers 1/4 Depth 65 mm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GN Containers 1/4 Depth 65 mm. This product is designed for professional use in the food service industry, providing durability and functionality for storing, preparing, and serving food.

### 2. Safety Information

- Usage: Ensure the product is used solely for food storage and service to maintain hygiene and safety standards.
- Temperature Limits: Do not expose the container to temperatures exceeding 90°C (194°F) or below -40°C (-40°F).
- Handling: Handle the container with care to avoid physical stress, which may lead to damage.
- Microwave Safety: Confirm that the container is labeled as microwave-safe before use in microwaves.
- Chemical Exposure: Avoid using abrasive cleaners or scrubs that could damage the container's surface.
- Children: Keep out of reach of children when not in use to prevent accidental injury.

### 3. Product Specifications

- Depth: 65 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimension: 1/4 GN size
- Temperature Resistance: -40°C to 90°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Compatible with standard GN racks: Yes

### 4. Setup and Installation

- Ensure that the preparation area is clean and sanitized before unboxing your GN container.
- Remove all packaging materials and inspect the container for damage.
- Place the GN container on a flat surface or within a GN rack, ensuring it is stable.
- If stacking multiple containers, ensure they are compatible and securely aligned to prevent tipping.

### 5. Operation

- Use the GN container to store, prepare, and serve food as needed.
- For hot food, ensure it cools to a safe temperature before placing in the container to prevent thermal shock.
- When using in the oven or microwave (if safe), follow temperature guidelines to avoid product damage.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the GN container with warm soapy water after each use.
- Use soft sponges or cloths to avoid scratching the surface.
- For stubborn stains, soak the container in a mixture of water and vinegar before cleaning.
- Ensure to dry the container thoroughly before storing it to prevent moisture accumulation.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Container is warped or damaged.  
Solution: Inspect for excessive temperatures or physical stress points. Replace if necessary.
- Issue: Hygiene concerns (stains or odors).  
Solution: Clean with a vinegar solution or specialty stainless steel cleaner.

### 8. Disposal

- When disposing of the container, make sure to follow local regulations on stainless steel recycling.
- Do not place the container in regular waste bins to promote environmental sustainability.

### 9. Contact

For further inquiries 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 choosing the GN Containers 1/4 Depth 65 mm. We wish you a seamless and productive experience.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/4 Tiefe 65 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GN-Behälters 1/4 mit einer Tiefe von 65 mm von GGM Gastro. Dieser Behälter ist ideal für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet er Langlebigkeit und eine einfache Handhabung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie beim Umgang mit dem GN-Behälter auf scharfe Kanten, die Verletzungen verursachen können.
- Verwenden Sie den Behälter nicht über die empfohlene Temperaturgrenze von 70 °C.
- Lagern Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Behälters für aggressive Reinigungsmittel und Chemikalien.
- Überprüfen Sie den Behälter regelmäßig auf Beschädigungen oder Risse und verwenden Sie ihn nicht, wenn solche vorhanden sind.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: GN-Behälter
- Tiefe: 65 mm
- Größe: 1/4
- Material: Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis +70 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
2. Wählen Sie einen geeigneten Ort für die Lagerung des GN-Behälters, der vor direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen geschützt ist.
3. Wenn der Behälter innerhalb eines Kühl- oder Wärmeschrankes verwendet wird, platzieren Sie ihn in dafür vorgesehene Ablageflächen.
4. Verwenden Sie den GN-Behälter nicht, bevor er gründlich gereinigt wurde.

## 5. Betrieb

- Der GN-Behälter kann zur Aufbewahrung oder Präsentation von Lebensmitteln verwendet werden.
- Füllen Sie den Behälter nicht über das maximale Füllvolumen hinaus, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Befüllen des Behälters entsprechende Utensilien, um eine Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter vor und nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Spülen Sie den Behälter gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um Kratzer zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der GN-Behälter weist Risse oder Verfärbungen auf.
  - Lösung: Überprüfen Sie den Behälter auf Beschädigungen. Bei Vorhandensein solcher Schäden nicht weiter verwenden.
- Problem: Schwierigkeiten bei der Reinigung des Behälters.
  - Lösung: Verwenden Sie warmes Wasser und Essig oder Backpulver als alternative Reinigungsmittel.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung.
- Der Behälter ist zu 100 % recycelbar, bitte beachten Sie die entsprechenden Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Umgebung.

## 9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen zu Ihrem GN-Behälter haben, wenden Sie sich bitte an uns:

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 1/4 Diepte 65 mm (GBY1465)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GN-container 1/4 Diepte 65 mm. Deze container is ontworpen voor gebruik in professionele keukens, ideaal voor het bewaren en serveren van voedsel in een commerciële omgeving.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Gebruik de container niet in de oven of magnetron, aangezien dit de structuur kan aantasten.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Controleer de container regelmatig op scheuren of andere schade. Gebruik geen beschadigde containers.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen wanneer deze gebruiksklaar is, vanwege mogelijke risico's bij onjuist gebruik.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diepte: 65 mm
- Type: GN-container 1/4
- Geschikt voor horeca en catering
- Temperatuurbestendigheid: -40°C tot +300°C
- Geschikt voor vaatwasser

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de GN-container op een vlakke en stabiele ondergrond om te voorkomen dat deze omvalt.
- Voor gebruik in een buffet of op een serveerbare locatie, zorg ervoor dat de container veilig is geplaatst en niet in de directe zon staat.
- Zorg ervoor dat de container goed is gereinigd voordat u voedsel erin plaatst.

## 5. Gebruik

- Vul de GN-container met het gewenste voedsel en zorg ervoor dat deze niet overvol is.
- Sluit de container af met een deksel indien beschikbaar om versheid te waarborgen.
- Houd rekening met de geldende voedselveiligheidsnormen bij het bewaren van ingrediënten.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende middelen en reinigingsmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Voor diepere reiniging kan de container ook in de vaatwasser worden geplaatst.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container is vervormd.

Oplossing: Controleer de maximale temperatuur-instructies en laat de container afkoelen voordat u deze weer gebruikt.

- Probleem: Voedsel plakt aan de container.

Oplossing: Gebruik een anti-aanbak spray of voldoende vetstof voor het plaatsen van voedsel.

## 8. Afvoer

- Deze container is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale recyclecentrum voor informatie over de juiste afvoer.
- Gooi de container niet bij het huisvuil weg als deze niet meer bruikbaar is.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedores GN 1/4 Profundidad 65 mm

## 1. Información General

Los contenedores GN 1/4 de 65 mm de profundidad son ideales para la organización y el almacenamiento de alimentos en entornos comerciales como restaurantes, catering y buffets. Fabricados con materiales de alta calidad, garantizan durabilidad y eficiencia operativa.

## 2. Información de Seguridad

- a. Antes de usar el producto, asegúrese de leer todas las instrucciones del manual.
- b. No exponga el contenedor a temperaturas extremas. Mantenga el rango de temperatura recomendado.
- c. Evite el contacto con sustancias corrosivas o químicas que puedan dañar el material.
- d. Utilice siempre utensilios apropiados para evitar rasguños o daños en la superficie de los contenedores.
- e. Al manipular el producto, use guantes si es necesario para evitar cortes o quemaduras.
- f. Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Ref: GBY1465
- Tipo de producto: Contenedor GN
- Dimensiones: 1/4 con una profundidad de 65 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Resistente a temperaturas entre -40°C y 300°C
- Apto para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

- a. Asegúrese de que el área de instalación esté limpia y nivelada.
- b. Coloque el contenedor en la superficie deseada, asegurándose de que esté estable.
- c. Si va a usar el contenedor con un sistema de calefacción o refrigeración, asegúrese de que no haya obstrucciones y que el aire circule adecuadamente.
- d. Para una mejor eficiencia, utilice tapas compatibles del tamaño correspondiente.

## 5. Operación

- a. Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no sobrepasar su capacidad máxima.
- b. Si se utiliza para mantener alimentos calientes, ajuste la temperatura y el tiempo apropiadamente según la normativa de seguridad alimentaria.
- c. Si se usa para alimentos fríos, mantenga el contenedor en temperaturas adecuadas para evitar la proliferación de bacterias.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- a. Lave el contenedor con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- b. Evite el uso de productos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- c. Se recomienda el uso de un lavavajillas para una limpieza profunda.
- d. Inspeccione regularmente el contenedor en busca de signos de desgaste o daño.

## 7. Resolución de Problemas

- Si el contenedor presenta deformidades, no lo utilice y comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- Si hay olores persistentes, asegúrese de limpiarlo adecuadamente y dejarlo secar al aire.
- En caso de que se produzcan cambios de color, verifique si se han utilizado productos inadecuados para la limpieza.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el contenedor de acuerdo con la normativa local sobre reciclaje. La mayoría de los componentes reciclables pueden ser procesados, ya que el producto está fabricado principalmente de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit pour Contenants GN 1/4 Profondeur 65 mm

### 1. Informations générales

Les contenants GN 1/4 de profondeur 65 mm sont conçus pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales. Ils sont fabriqués à partir de matériaux de haute qualité pour assurer la durabilité et la sécurité alimentaire.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser les contenants pour des applications non alimentaires.
- Chauffage : Ne pas exposer à des sources de chaleur directe sans protection. Utiliser uniquement des équipements de cuisine adaptés.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures lors de la manipulation de contenants chauds.
- Nettoyage : Ne pas utiliser d'outils abrasifs lors du nettoyage afin d'éviter les rayures sur la surface.
- Stockage : Gardez les contenants dans un endroit sec et propre, à l'abri de l'humidité et des contaminants.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1/4 GN plein
- Profondeur : 65 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 2.5 litres
- Poids : 0.56 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300°C
- Compatible four : Oui
- Compatible lave-vaisselle : Oui

### 4. Installation et mise en place

1. Préparation : Vérifiez que l'espace de rangement est propre et sec.
2. Placement : Positionnez les contenants GN sur des étagères ou dans des réfrigérateurs adaptés.
3. Stockage : Utilisez des séparateurs si nécessaire pour éviter les rayer entre eux.
4. Étiquetage : Étiquetez les contenants contenant des aliments pour éviter toute confusion.

### 5. Fonctionnement

- Utilisation dans le four : Insérez le contenant dans le four sans couvercle.
- Stockage de nourriture : Remplissez le contenant avec des aliments, couvrez-le si nécessaire avec un couvercle compatible.
- Transfert : Lors du transfert, utilisez des gants de cuisine pour éviter de se brûler.

### 6. Nettoyage et entretien

- Rinçage : Rincez le contenant à l'eau chaude immédiatement après utilisation.
- Laver au lave-vaisselle : Placez le contenant dans le lave-vaisselle pour un nettoyage en profondeur.
- Sécher : Essuyez avec un chiffon propre pour éviter les taches d'eau.

### 7. Dépannages

- Problème : Rayures visibles
  - Solution : Évitez l'utilisation d'outils abrasifs pour le nettoyage et stockez les contenants séparément.
- Problème : Odeur persistante
  - Solution : Nettoyez avec un mélange de vinaigre et d'eau.

### 8. Élimination

Les contenants GN 1/4 peuvent être recyclés. Veuillez les apporter à un centre de recyclage local.

### 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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per i Contenitori GN 1/4 di profondità 65 mm (Codice prodotto: GBY1465). Questo prodotto è progettato per il settore della ristorazione e della gastronomia, ideale per la conservazione e la presentazione di alimenti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicuratevi di utilizzare i contenitori GN esclusivamente nei modi e nelle modalità previste.
- Non utilizzare i contenitori per il riscaldamento diretto o sul fuoco.
- Controllare regolarmente lo stato dei contenitori prima dell'uso. Non utilizzare contenitori danneggiati o deformati.
- Lavo i contenitori prima del primo utilizzo per evitare contaminazioni.
- Evitare di utilizzare utensili metallici per ridurre il rischio di graffi. Utilizzare utensili in plastica o silicone.
- Pulire sempre i contenitori in modo appropriato per garantire la sicurezza alimentare.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

I contenitori GN 1/4 sono realizzati in acciaio inox di alta qualità, progettati per garantire resistenza e durata nel tempo. Di seguito le specifiche tecniche:

- Dimensioni: GN 1/4
- Profondità: 65 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità: Informazioni specifiche sulla capacità possono variare a seconda dell'utilizzo.

### 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il contenitore.
2. Assicuratevi che il luogo scelto sia ben ventilato e lontano da fonti di calore.
3. Verificare che il contenitore sia pulito e privo di detriti prima dell'uso.
4. Posizionare il contenitore GN nel piano di lavoro o nella vetrina refrigerata per iniziare l'uso.

### 5. Funzionamento

- Il contenitore GN può essere utilizzato per conservare una varietà di alimenti, dai condimenti alle pietanze principali.
- Può essere impilato con altri contenitori GN per ottimizzare lo spazio.
- Assicuratevi di coprire il contenitore quando non è in uso per mantenere la temperatura e l'igiene.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o pagliette abrasive che possono danneggiare la superficie.
- Asciugare completamente il contenitore dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta deformazioni, potrebbe essere stato esposto a temperature eccessive.
- In caso di segni di ruggine, assicuratevi che non sia stato esposto a sostanze chimiche dannose o acide.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore GN in conformità con le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inox.
- Non gettare il contenitore nei rifiuti indifferenziati.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania