

# 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: GBY1665

GN containers 1/ 6 - Depth 65 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/6 Depth 65 mm (GBY1665)

## 1. General Information

The GN Containers 1/6 Depth 65 mm (GBY1665) is designed for optimal food storage and service in commercial kitchens and catering applications. This product is part of a versatile system that facilitates easy handling, transport, and storage of food items, ensuring efficiency in food service operations.

## 2. Safety Information

- Always handle the GN containers with clean hands to maintain food safety standards.
- Inspect containers for damage prior to use. Do not use if cracked or broken.
- Ensure that containers are stacked properly to avoid tipping and spillage.
- Do not expose the containers to extreme temperatures beyond the specified limits.
- Keep away from open flames and high heat sources.
- Only use utensils that will not scratch or damage the surface of the containers.
- Use appropriate protective gear if handling hot contents.
- Regularly check the cleanliness of containers to prevent contamination.

## 3. Product Specifications

- Material: Polypropylene (PP)
- Depth: 65 mm
- Size: 1/6 GN (Gastro Norm)
- Temperature Range: -40°C to +70°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Stackable: Yes
- Color: Transparent

## 4. Setup and Installation

1. Ensure the work surface is clean and dry.
2. Unbox the GN containers and inspect them for any visible damage.
3. Place the containers on the work surface in a convenient location for use.
4. If stacking, ensure that each container is aligned properly to maintain stability.
5. When preparing for storage or transport, stack the containers securely to avoid shifting.

## 5. Operation

- Use the GN containers for storing raw or cooked food items according to your operational needs.
- Always label containers with the food contents and date of storage for easy identification.
- For cooking in the microwave, ensure that the container is microwave safe and does not have metallic parts.
- Do not exceed the maximum fill line to prevent spillage during transport.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean containers immediately after use.
- For routine cleaning, place the containers in the dishwasher or wash with warm, soapy water using a non-abrasive sponge.
- Rinse thoroughly and allow to air-dry or dry with a clean cloth.
- Store the containers in a dry area to prevent the growth of mold or bacteria.

## 7. Troubleshooting

- If the container retains odors after washing, try soaking it in a solution of baking soda and water before rinsing.
- If the container becomes discolored, consider using a diluted solution of vinegar and water to cleanse.
- For any physical damage observed, discontinue use and replace the container as necessary.

## 8. Disposal

- Dispose of GN containers in accordance with local recycling regulations.
- If the containers are damaged beyond use, please discard them responsibly in a waste bin.
- Ensure that biodegradable or recyclable materials are sorted accordingly to minimize environmental impact.

## 9. Contact

For inquiries, please reach out to our customer service team:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GN Containers 1/6 Depth 65 mm (GBY1665). For additional support, please do not hesitate to contact us.

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für GN-Behälter 1/6, Tiefe 65 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Behälters 1/6, Tiefe 65 mm. Dieser Behälter ist ideal für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln in gewerblichen Küchen, Restaurants und Buffets.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Behälter nur gemäß den vorgegebenen Anweisungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter stabil auf einer geeigneten Oberfläche platziert ist, um ein Umkippen zu verhindern.
- Verwenden Sie bei der Handhabung des Behälters geeignete Schutzhandschuhe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Der Behälter ist nicht für den Einsatz in einem Mikrowellenofen geeignet.
- Halten Sie den Behälter von direkten Wärmequellen fern, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder andere Beschädigungen, bevor Sie den Behälter verwenden.
- Der Behälter ist temperaturbeständig, achten Sie jedoch darauf, die maximalen zulässigen Temperaturen nicht zu überschreiten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: GN-Behälter 1/6
- Tiefe: 65 mm
- Material: Edelstahl
- Temperaturbeständig: -20 °C bis +100 °C
- Fassungsvermögen: 1,5 Liter
- Eignung für Geschirrspüler: Ja
- Abmessungen: 176 mm x 162 mm

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den GN-Behälter aus der Verpackung und prüfen Sie auf Sichtschäden.
2. Platzieren Sie den Behälter auf einer stabilen, ebenen Fläche.
3. Falls erforderlich, verwenden Sie Trennwände oder Deckel, um die Lebensmittel zu organisieren und frisch zu halten.
4. Stellen Sie sicher, dass der Behälter gleichmäßig belastet wird.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter mit Lebensmitteln bis zur empfohlenen Füllhöhe, um Überlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Behälter zur Präsentation oder Lagerung von Speisen bei geeigneten Temperaturen.
- Beachten Sie die spezifischen Aufbewahrungshinweise für die Lebensmittel, die Sie im Behälter lagern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Korrosion oder Beschädigungen und ersetzen Sie den Behälter bei Anzeichen von Abnutzung.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter hat sichtbare Beulen oder Dellen.
- Lösung: Überprüfen Sie die Transport- und Lagerbedingungen. Ersetzen Sie den Behälter, wenn er beschädigt ist.
- Problem: Der Behälter hält die Temperatur nicht.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht überfüllt ist und verwenden Sie einen Deckel, wenn nötig.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl und Metallabfälle. Eine umweltgerechte Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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

Producthandleiding voor GN-containers 1/6 Diepte 65 mm - GBY1665

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GN-containers 1/6 diepte 65 mm - GBY1665. Deze containers zijn ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, cateringbedrijven en restaurants. Ze zijn ideaal voor het bewaren en serveren van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-containers alleen voor het bewaren en serveren van voedsel.
- Zorg ervoor dat de containers geschikt zijn voor de temperatuur van de inhoud (maximaal 90°C).
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de containers kunnen beschadigen.
- Maak de containers altijd schoon voordat u ze gebruikt om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen om veilig gebruik te garanderen.
- Gebruik de containers niet in de magnetron of oven.

## 3. Product specificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Afmetingen: 1/6 (176 x 162 mm)
- Diepte: 65 mm
- Capaciteit: 1,4 L
- Geschikt voor: Temperatuurtolerantie tot 90°C
- Eenvoudig stapelbaar voor ruimtebesparing
- Vaatwasmachinebestendig

## 4. Setup en installatie

1. Haal de GN-containers uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de containers op een vlakke, schone oppervlakte in de keuken.
3. Zorg ervoor dat de containers stapelbaar zijn voor optimale opslag.
4. Als u meerdere containers gebruikt, rangschik ze op basis van voedselsoorten of gebruik per toepassing.

## 5. Bedieningsinstructies

- Vul de GN-containers met voedsel tot maximaal 2/3 van de capaciteit voor optimale bewaring.
- Dek de containers af met geschikte deksels om de voedselkwaliteit te behouden.
- Label de containers indien nodig met productinformatie en houdbaarheidsdata.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de GN-containers na elk gebruik met warm water en een milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en gereedschappen die krassen kunnen veroorzaken.
- Spoel de containers grondig af met schoon water en laat ze drogen op een schone doek of in een afwasmachine.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt voedsel.  
Oplossing: Controleer de container op beschadigingen of scheuren en vervang deze indien nodig.
- Probleem: Container is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Week de container in warm water met afwasmiddel voordat u deze schoonmaakt.

## 8. Afvoer

- De GN-containers zijn recyclebaar. Zorg ervoor dat u ze op de juiste manier afvoert volgens uw lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Gooi geen containers weg die nog in gebruik zijn of beschadigd zijn tot de eigenaar een vervangend product heeft aangeschaft.

## 9. Contact

Voor verdere 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 1/6 - Profundidad 65 mm

## 1. Información General

Este contenedor GN 1/6 está diseñado para proporcionar una solución eficiente y segura para el almacenamiento de alimentos en entornos comerciales de cocina. Su construcción robusta y su diseño optimizado garantizan una excelente durabilidad y funcionalidad.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrate de que el contenedor esté limpio y seco antes de usarlo.
- No sobrecargues el contenedor más allá de su capacidad recomendada.
- Evita el uso de utensilios afilados que puedan dañar la superficie.
- No expongas el contenedor a fuentes de calor extremas.
- Utiliza guantes al manipular alimentos calientes.
- Mantén el contenedor fuera del alcance de niños y mascotas.
- En caso de daño o grietas, retira el contenedor de uso y contacta al servicio de atención al cliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GBY1665
- Tipo: Contenedor GN
- Dimensiones: 1/6
- Profundidad: 65 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Aptitud: Apto para el uso en frigoríficos y congeladores
- Resistencia a temperaturas: Desde -40 °C hasta 300 °C
- Lavavajillas: Apto
- Transparente: No aplica

## 4. Configuración e Instalación

1. Retira el contenedor de su embalaje.
2. Coloca el contenedor en una superficie plana y limpia.
3. Asegúrate de que el contenedor esté seco.
4. Si se apilan varios contenedores, asegúrate de que se alineen correctamente para evitar daños.

## 5. Operación

- Llena el contenedor con alimentos de manera uniforme.
- Utiliza tapas adecuadas para el contenedor, si es necesario, para preservar la frescura.
- Utiliza el contenedor dentro de las temperaturas recomendadas para garantizar la seguridad alimentaria.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpia el contenedor antes y después de cada uso.
- Lávalo con agua caliente y detergente suave.
- Asegúrate de enjuagar bien para eliminar cualquier residuo de detergente.
- Se puede colocar en el lavavajillas para una limpieza más profunda.
- Seca completamente antes de almacenarlo.

## 7. Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta manchas persistentes: Prueba con una solución de bicarbonato de sodio y agua.
- Si se agrieta o presenta daños: Retira el contenedor de uso y contáctanos para asistencia.
- Si no se puede apilar correctamente: Verifica que no haya residuos en la base o en las paredes del contenedor.

## 8. Eliminación

Desecha el contenedor de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Si ya no es utilizable, considera reciclaje de acero inoxidable si es posible.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation des Contenants GN 1/6 de 65 mm de profondeur de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage dans les environnements de cuisine professionnelle uniquement. Ne pas utiliser pour des applications non spécifiques.
- Évitez les blessures : Manipulez le contenant avec soin pour éviter les coupures ou égratignures. Portez des gants appropriés lorsque cela est nécessaire.
- Garde d'enfant : Tenir hors de portée des enfants. Ce produit ne doit pas être utilisé comme jouet.
- Températures extrêmes : Ne pas utiliser à des températures supérieures à 100°C ou inférieures à -20°C pour éviter toute détérioration.
- Matériaux : Fabriqué en acier inoxydable, ce produit ne contient pas de substances dangereuses. Respectez les recommandations de nettoyage pour conserver l'intégrité du matériel.

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

- Dimensions : GN 1/6
- Profondeur : 65 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Varie selon l'application
- Compatibilité : S'adapte à la plupart des systèmes de mise en place professionnelle.

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le contenant de son emballage, vérifiez tous les accessoires et composants.
2. Installation : Placez le produit sur une surface de travail propre et plane. Assurez-vous qu'il est stable avant d'ajouter des aliments.
3. Vérification : Contrôlez que le produit ne présente pas de défauts visibles (pliures, bosses). En cas de défaut, contactez le fournisseur.

### 5. Fonctionnement

- Utilisation : Remplissez le contenant avec les aliments souhaités. Assurez-vous que la quantité ne dépasse pas les recommandations de capacité.
- Couverture : Pour une conservation optimale, utilisez un couvercle approprié lorsque le produit n'est pas utilisé.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Après utilisation, rincez les résidus alimentaires. Ne laissez pas d'aliments sécher sur les surfaces.
- Lavage : Ce produit est compatible avec le lave-vaisselle, mais un lavage à main est conseillé pour prolonger sa durée de vie. Utilisez des détergents non abrasifs.
- Séché : Épongez à l'aide d'un chiffon propre pour éviter les traces d'eau.

### 7. Dépannage

- Corrosion : Si des signes de corrosion apparaissent, vérifiez les procédures de nettoyage et assurez-vous que le produit ne reste pas en contact avec des aliments acides.
- Dommages visibles : Si le produit est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

### 8. Élimination

Ce produit en acier inoxydable peut être recyclé. Veuillez consulter les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des matériaux.

### 9. Contact

Pour toute question ou préoccupations, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Contenitori GN 1/6 Profondità 65 mm (GBY1665)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Contenitore GN 1/6 Profondità 65 mm. Questo prodotto è progettato per garantire un'efficace conservazione e presentazione degli alimenti, ideale per ristoranti, catering e altre strutture del settore gastronomico.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il contenitore solo per il suo scopo previsto.
- Consigli di Sicurezza: Non scaldare il contenitore in forni a microonde o su fonti di calore diretto.
- Manipolazione: Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione se il contenitore è caldo.
- Pulizia: Assicurarsi che il contenitore sia spento e raffreddato prima della pulizia.
- Stoccaggio: Conservare il contenitore in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore e umidità.
- Rischi di Collisione: Evitare di sovraccaricare il contenitore con cibi pesanti.
- Materiale Non Tossico: Il contenitore è realizzato in materiale alimentare conforme alle normative europee sulla sicurezza degli alimenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: GN 1/6
- Profondità: 65 mm
- Capacità: Adatta per una varietà di alimenti
- Resistente al Calore: Fino a 300°C
- Compatibile con: Lavastoviglie

## 4. Installazione e Setup

1. Verifica dei Componenti: Assicurarsi che tutti i componenti siano presenti e privi di difetti.
2. Posizionamento: Scegliere una superficie stabile e asciutta per posizionare il contenitore.
3. Uso di altri Accessori: Se necessario, utilizzare coperchi o adapter compatibili.
4. Controllo Sicurezza: Controllare che non ci siano bordi taglienti o parti difettose prima dell'uso.

## 5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per conservare, riscaldare o servire gli alimenti.
- Riempire il contenitore evitando di superare il bordo per evitare fuoriuscite.
- Per il riscaldamento, posizionare nel forno mantenendo la temperatura raccomandata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano o in lavastoviglie dopo ogni uso.
- Utilizzare detersivi non abrasivi per evitare graffi.
- Asciugare il contenitore immediatamente dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta deformazioni o perdite, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
- In caso di difficoltà nella pulizia, provare a utilizzare un detersivo specifico per acciaio inossidabile.

## 8. Smaltimento

- Il contenitore è riciclabile. Assicurarsi di smaltirlo secondo le normative locali sul riciclo.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. La vostra sicurezza e soddisfazione sono la nostra priorità.