

# 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: GBY1965

### GN containers 1/ 9 - Depth 65 mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GN Containers 1/9 Depth 65 mm GBY1965

### 1. General Information

The GN Containers 1/9 Depth 65 mm GBY1965 is a high-quality food storage solution designed for commercial kitchens and catering services. These containers are manufactured from durable materials that ensure long-lasting performance and efficiency. Ideal for storing, presenting, and serving a variety of food items.

### 2. Safety Information

- Use in Compliance: Only use the GN Container for its intended purpose as per this manual.
- Temperature Resistance: Ensure the container is suitable for the temperature of the food being stored.
- Handling: Use caution when handling the container, especially when it contains hot food, to avoid burns or spills.
- Cleaning: Clean the container regularly to maintain hygiene and prevent cross-contamination.
- Storage: Store containers in a clean, dry area away from extreme temperatures to maintain integrity.
- Food Safety: Always adhere to local food safety regulations regarding food storage and handling.

### 3. Product Specifications

- Product Name: GN Containers 1/9 Depth 65 mm
- Material: Polypropylene
- Color: Transparent
- Dimensions: 150 x 100 x 65 mm
- Capacity: Varies based on food type
- Temperature Range: -40°C to +100°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

- Unboxing: Remove the GN Container from its packaging.
- Inspection: Check for any damage or defects upon receipt.
- Placement: Place the container on a stable, flat surface in a suitable environment, ensuring it is easily accessible.
- Filling: Load the container with food items while ensuring not to exceed the capacity outlined in the specifications.
- Lid Usage: If applicable, use a compatible lid to ensure the container is sealed properly for storage and transport.

### 5. Operation

- Food Storage: Use the GN Container to store food items at appropriate temperatures.
- Serving: The container can be used for serving food directly from it. Ensure that food items are presented attractively for serving purposes.
- Reheating: Use in microwave for reheating food as long as the food is suitable and within the specified temperature range.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning Process: After use, wash the container with warm soapy water and rinse thoroughly.
- Dishwasher Use: The container is dishwasher safe. Place it on the top shelf for best results.
- Inspect Regularly: Regularly check for any signs of wear or damage. Replace the container if any structural compromise occurs.

### 7. Troubleshooting

- Cracks or Damage: If you notice any cracks, stop using the container immediately and replace it.
- Difficult to Clean: For stubborn stains, soak the container in warm soapy water before cleaning.
- Lid Not Fitting: Ensure you are using the correct lid size for the container. If the lid is damaged, replace it.

### 8. Disposal

- Material Recycling: The GN Container is made from polypropylene, which is recyclable. Dispose of the container according to local recycling guidelines.
- General Waste: If recycling is not an option, dispose of the container in general waste as per local regulations.

### 9. Contact

For further 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 1/9 Depth 65 mm GBY1965 for your culinary needs. For any further inquiries, do not hesitate to reach out using the contact information provided.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/9 Tiefe 65 mm - GBY1965

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des GN-Behälters 1/9 Tiefe 65 mm (GBY1965). Dieser Behälter ist ideal für die Gastronomie und bietet hervorragende Funktionalität und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Behälter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor Gebrauch auf Risse oder Beschädigungen geprüft wird.
- Der Behälter muss vor extremen Temperaturen geschützt werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Bei der Reinigung des Behälters sind geeignete Reinigungsmittel zu verwenden. Vermeiden Sie scheuernde Mittel.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GBY1965
- Typ: GN-Behälter 1/9
- Tiefe: 65 mm
- Material: Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +300°C
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Reinigen Sie den Behälter vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen Oberfläche platziert wird.
- Der Behälter kann in GN-Units oder Kühlvitrinen eingesetzt werden. Achten Sie darauf, dass die Behälter gut in die Halterungen passen.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie den GN-Behälter für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter korrekt verschlossen ist, um eine Kontamination zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Entnehmen von Lebensmitteln saubere Utensilien.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder kratzenden Schwämme.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich ab, um Kalk- und Wasserrückstände zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Sollten Sie Risse oder Beschädigungen am Behälter feststellen, verwenden Sie ihn nicht weiter.
- Bei Verfärbungen oder Anhaftungen überprüfen Sie Ihre Reinigungsmethode.
- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung.
- Wenn der Behälter aus Kunststoff ist, recyceln Sie ihn entsprechend.
- Edelstahlbehälter können in das Metallrecycling gegeben werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-containers - Diepte 65 mm (Gby1965)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GN-container met een diepte van 65 mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en keukens. Het biedt een efficiënte oplossing voor het bewaren, serveren en bereiden van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor het beoogde doel en volgens de aanwijzingen in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de container goed is gereinigd voor gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Plaats de container op een stabiele ondergrond om het risico van omvallen te minimaliseren.
- Gebruik de container niet in een magnetron of oven, tenzij specifiek aangegeven door de fabrikant.

## 3. Productspecificaties

- Model: Gby1965
- Diepte: 65 mm
- Capaciteit: Geschikt voor een volle GN-container van 1/9
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmeting: 176 x 108 x 65 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.

## 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de GN-container uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de container op een vlakke, stabiele ondergrond in uw keuken of opslaggebied.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de container is voor het veilig in- en uithalen van producten.
4. Indien nodig, gebruik een GN-deksel (apart verkrijgbaar) om de inhoud te beschermen tegen verontreiniging.

## 5. Bediening

De GN-container is eenvoudig in gebruik. Vul de container met de gewenste ingrediënten en zorg ervoor dat deze niet te vol is om morsen te voorkomen. Sluit de container af indien nodig met een bijpassend deksel.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de GN-container regelmatig met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Controleer de container op slijtage of schade en vervang deze indien nodig.
- Voor een grondige reiniging kan de container in de vaatwasser worden geplaatst.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
  - Oplossing: Controleer of de container goed gesloten is en vervang indien nodig.
- Probleem: Container is moeilijk te reinigen.
  - Oplossing: Laat de container een tijdje weken in warm sop voordat u gaat schoonmaken.

## 8. Afvoer

Wanneer de GN-container aan het einde van zijn levensduur is, dient u deze op een milieuvriendelijke manier te verwijderen. Lever de container in bij een recyclingcentrum of volg lokale richtlijnen voor de afvoer van roestvrij staal.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop. We hopen dat u veel plezier beleeft aan het gebruik van uw GN-container!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Contenedores GN 1/9 - Profundidad 65 mm

## 1. Información General

El Contenedor GN 1/9 con una profundidad de 65 mm es una solución eficiente y de alta calidad para el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos comerciales y de catering. Este producto está diseñado para cumplir con los estándares de seguridad alimentaria y facilitar la manipulación y el servicio seguro de los alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este contenedor está destinado únicamente para el almacenamiento y servicio de alimentos. No utilizar para fines no alimentarios.
- Manejo Seguro: Siempre manipule el contenedor con manos limpias. Evite el contacto con superficies sucias para prevenir la contaminación.
- Temperaturas Extremas: No exponga el contenedor a temperaturas que superen el rango especificado. Evite el uso en hornos o microondas si no está indicado.
- Cuidado Con Los Bordes: Los bordes del contenedor pueden ser afilados. Maneje con cuidado para evitar cortes o lesiones.
- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento para evitar la acumulación de residuos que puedan comprometer la seguridad alimentaria.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Código de Producto: GBY1965
- Dimensiones: 1/9 GN, 65 mm de profundidad
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Aptitud para lavavajillas: Sí
- Resistente a temperaturas: Desde -30 °C hasta 300 °C
- Apertura: Flexible para diferentes aplicaciones culinarias

## 4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Asegúrese de que la superficie donde se colocará el contenedor esté limpia y estabilizada.
- Paso 2: Coloque el contenedor en la posición deseada evitando la exposición directa a fuentes de calor intenso.
- Paso 3: Si se usan múltiples contenedores, asegúrese de que no se superpongan para garantizar una circulación de aire adecuada.
- Paso 4: Asegúrese de que su entorno de trabajo cumpla con la normativa de seguridad alimentaria local.

## 5. Operación

- Uso del Contenedor: Llene el contenedor con alimentos preparados o ingredientes como lo requiera su operación. Asegúrese de no sobrepasar la capacidad máxima para mantener la calidad de los alimentos.
- Almacenamiento: Mantenga el contenedor en un lugar fresco y seco hasta su uso. Evite la exposición directa a la luz solar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave. Enjuague bien y seque con un paño limpio.
- Limpieza en Lavavajillas: Si se utiliza un lavavajillas, asegúrese de que el ciclo sea adecuado para acero inoxidable.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente en busca de signos de desgaste o daño. Sustituya si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Fugas o Derrames: Si observa cualquier fuga, asegúrese de que el contenedor esté bien cerrado y que no haya daños visibles.
- Acumulación de Suciedad: Si nota residuos difíciles de limpiar, intente remojar el contenedor en agua caliente con detergente antes de lavar.
- Deformaciones: Si el contenedor se deforma debido a temperaturas extremas, no use hasta que recupere su forma original.

## 8. Eliminación

- Material Reciclable: El contenedor de acero inoxidable es reciclable. Asegúrese de colocar en el contenedor de reciclaje correspondiente.
- Normativas Locales: Siga las normativas locales sobre eliminación de productos de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o información adicional, comuníquese con nosotros en:

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

Gracias por elegir nuestros productos.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour Conteneurs GN 1/9 Profondeur 65 mm

## 1. Informations générales

Ce conteneur GN 1/9 d'une profondeur de 65 mm est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est parfait pour le stockage, la préparation et le service des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés pour éviter les rayures.
- Ne pas exposer à des températures extrêmes ou à un contact prolongé avec des acides.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le conteneur au micro-ondes à moins qu'il ne soit spécifiquement indiqué comme étant compatible.
- Lavez soigneusement avant la première utilisation pour éliminer toute substance résiduelle de fabrication.

## 3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions: 176 x 108 x 65 mm
- Matériau: Acier inoxydable 18/10
- Capacité: Environ 1,5 L
- Résistance à la chaleur: Jusqu'à 300°C
- Compatible: Convient à tous les systèmes de bain-marie et à la plupart des chariots de service.

## 4. Installation et mise en place

1. Choisissez une surface de travail propre et plane.
2. Avant l'utilisation, rincez le conteneur à l'eau chaude savonneuse pour éliminer la poussière ou d'autres résidus.
3. Séchez soigneusement le conteneur avec un chiffon doux.
4. Assurez-vous que le conteneur est placé dans un endroit stable pour éviter les renversements.
5. Si utilisé dans un système de bain-marie, remplissez le bain-marie d'eau et placez le conteneur à l'intérieur.

## 5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments préparés.
- Si vous l'utilisez avec un bain-marie, démarrez celui-ci pour garder les aliments à la bonne température.
- Évitez de trop remplir pour garantir une manipulation facile.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le conteneur à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Évitez les nettoyants chimiques agressifs.
- Pour une meilleure durabilité, séchez-le immédiatement après le lavage.
- Inspectez régulièrement pour détecter tout dommage ou usure.

## 7. Dépannage

- Problème: Le conteneur rouille.

Solution: Vérifiez que le conteneur est bien sec après nettoyage et évitez un stockage prolongé dans un environnement humide.

- Problème: Difficulté à empiler.

Solution: Assurez-vous que le conteneur est compatible avec d'autres modèles GN afin d'éviter des erreurs de taille.

## 8. Élimination

Disposez du conteneur conformément aux réglementations locales en matière de recyclage. L'acier inoxydable peut généralement être recyclé. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou souci, 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: Contenitori GN 1/9 Profondità 65 mm

## Informazioni Generali

Il contenitore GN 1/9 con una profondità di 65 mm è ideale per l'uso nella ristorazione professionale e nella preparazione alimentare. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, è progettato per garantire la massima durabilità e resistenza alla corrosione, assicurando un'ottima conservazione degli alimenti.

## Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il contenitore per cibi estremamente caldi o congelati per lunghi periodi.
- Evitare di esporre il contenitore a fonti di calore diretto.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi per la pulizia, in quanto possono graffiare la superficie.
- Assicurarsi che il contenitore sia posizionato su superfici stabili per evitare ribaltamenti o cadute.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di danni visibili al contenitore, non utilizzarlo e smaltirlo correttamente.

## Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo: Contenitore GN 1/9
- Dimensioni: 176 x 108 x 65 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità: Variabile in base agli alimenti utilizzati
- Pulizia: Lavabile in lavastoviglie
- Resistenza: Temperature da -20°C a +100°C

## Installazione e Setup

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
3. Se necessario, utilizzare coperchi compatibili (non inclusi) per completare il set.
4. Assicurarsi che siano rispettate le temperature di stoccaggio consigliate prima di utilizzare il contenitore.

## Operazione

- Utilizzare il contenitore per la conservazione e il servizio di alimenti.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità raccomandata.
- Utilizzare utensili non abrasivi per manipolare gli alimenti nel contenitore.

## Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui.
- È possibile lavare il contenitore in lavastoviglie; tuttavia, si consiglia di posizionarlo negli appositi scomparti per una pulizia ottimale.
- Controllare regolarmente per segni di usura e sostituire se necessario.

## Risoluzione dei Problemi

- Se si verificano graffi o ammaccature, valutare la sostituzione del contenitore.
- Per eventuali malfunzionamenti relativi alla conservazione, verificare se il contenitore è stato utilizzato correttamente.
- Contattare il supporto se persistono problemi.

## Smaltimento

- Non gettare il contenitore nell'indifferenziata.
- Riciclare il contenitore in acciaio inox secondo le direttive locali sul riciclaggio dei metalli.
- Smaltire eventuali parti danneggiate in modo responsabile.

## Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania