

# 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: GBY24150

### GN container 2/4 - Depth 150 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/4 Depth 150 mm (GBY24150)

## 1. General Information

Thank you for choosing the GN Container 2/4 Depth 150 mm. This product is designed to meet high standards of quality and functionality, making it an essential addition to your kitchen. The container is made from durable materials, ensuring long-lasting use in both professional and domestic settings.

## 2. Safety Information

- Always ensure the container is placed on a stable surface to prevent tipping or spilling.
- Do not use the GN container to store or serve hot surfaces as it may melt or warp.
- Keep out of reach of children to prevent accidental injury.
- Do not overload the container beyond its intended capacity.
- Regularly inspect for cracks or damage before each use; do not use if damaged.
- Follow local regulations for food storage safety.

## 3. Product Specifications

- Product Name: GN Container
- Model Number: GBY24150
- Depth: 150 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 265 x 325 x 150 mm
- Capacity: 6.9 liters
- Suitable for: Gastronomy applications

## 4. Setup and Installation

- Unpack the GN container and inspect it for any damage.
- Ensure that all parts are present.
- Place the container on a flat, stable surface away from direct heat sources.
- If using with a GN holder or cabinet, ensure that it fits securely to prevent movement.

## 5. Operation

- Use the container for storing various food items as per your requirements.
- Ensure that food is properly covered to maintain freshness.
- When stacking multiple containers, ensure they are of the same type and size.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, ensure the container is cool to the touch.
- Clean the container with warm soapy water and a non-abrasive cloth.
- Rinse thoroughly with clean water to remove any soap residue.
- Avoid harsh chemicals or abrasive cleaners that could damage the surface.
- Ensure the container is dried completely before storing.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Container is warping or bending.  
Solution: Avoid exposure to high temperatures and ensure it is not overloaded.
- Problem: Container showing signs of rust.  
Solution: Check for proper drying after washing and store in a dry place.

## 8. Disposal

- When the GN container reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations.
- Ensure that it is recycled appropriately, focusing on metal recycling options.

## 9. Contact

For further inquiries or support, 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 Container from GGM Gastro. We appreciate your business and aim to provide the best products and service.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für GN-Container 2/4 Tiefe 150 mm

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Containers 2/4 Tiefe 150 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um hohe Leistung und Zuverlässigkeit in professionellen Küchen zu gewährleisten. Der GN-Container entspricht den europäischen Normen und bietet eine sichere Nutzbarkeit.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Container nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Container von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verwenden Sie beim Hantieren mit Lebensmitteln stets saubere Hände oder Handschuhe.
- Vermeiden Sie einen Kontakt mit scharfen Gegenständen, die den Container beschädigen könnten.
- Prüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Der Container darf nicht in der Mikrowelle oder im Ofen verwendet werden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: GN-Container 2/4 Tiefe 150 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 265 mm x 340 mm x 150 mm
- Volumen: 3,5 Liter
- Funktion: Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln
- Temperaturbeständig bis: -20 °C bis +300 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Farbe: Edelstahl-optik

### 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den GN-Container vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie den Container auf Risse oder Beschädigungen.
- Platzieren Sie den Container an einem geeigneten Standort in Ihrer Küche, der leicht zugänglich ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der der Container steht, stabil und eben ist.
- Falls erforderlich, reinigen Sie den Container vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

### 5. Betrieb

- Der GN-Container kann zur Lagerung oder Präsentation von Lebensmitteln verwendet werden.
- Füllen Sie den Container mit den gewünschten Lebensmitteln, achten Sie dabei auf maximale Füllgrenzen.
- Verwenden Sie den Container in Kombination mit anderen GN-Containern, um ein optimales Lagermanagement zu erzielen.
- Achten Sie darauf, dass der Container bei der Verwendung in Kühl- oder Warmhaltesystemen sicher und stabil bleibt.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Container nach jedem Gebrauch gründlich.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Der Container kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Lagern Sie den Container an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Beschädigungen: Verwenden Sie den Container nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Bei Geruchs- oder Farbveränderungen: Überprüfen Sie, ob der Container hygienisch gereinigt wurde.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Container gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Der Container ist aus recycelbarem Material hergestellt und sollte bei der Entsorgung entsprechend behandelt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor GN Container 2/4 Diepte 150 mm (GBY24150)

## 1. Algemene Informatie

De GN Container 2/4 diepte 150 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze container is ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel en voldoet aan de hoogste kwaliteits- en veiligheidsnormen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container uitsluitend voor de aangegeven doeleinden.
- Vermijd contact met scherpe objecten om beschadiging te voorkomen.
- Houd de container uit de buurt van vuur of hittebronnen.
- Controleer regelmatig op scheuren of andere beschadigingen. Gebruik de container niet als deze beschadigd is.
- Reinig de container grondig vóór en na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Afmetingen: 265 x 162 mm
- Diepte: 150 mm
- Capaciteit: 4 liter
- Geschikt voor professionele vaatwassers
- Temperatuureresistentie: -20°C tot +100°C

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de GN Container op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container minimaal 10 cm van een warmtebron wordt geplaatst.
- Controleer of de container voorafgaand aan het gebruik schoon en vrij van resten is.

## 5. Bedieningsinstructies

- Vul de container met voedsel tot maximaal de aangegeven capaciteit.
- Sluit de container af met een passend deksel om versheid te waarborgen.
- Bij gebruik in buffetopstellingen, zorg voor voldoende ijs of andere koelmiddelen indien nodig.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met een warm zeepsop en een zachte spons.
- Spoel grondig af met schoon water en laat aan de lucht drogen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.

## 7. Probleemoplossing

- Als er lekkage is, controleer dan de container op scheuren of gaten.
- Bij geur of vlekken, gebruik een oplossing van azijn en water om te reinigen.
- Neem contact op met de klantenservice als je problemen niet zelf kunt oplossen.

## 8. Afvoer

- Deze container kan gerecycled worden als roestvrij staal. Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voor specifieke instructies.
- Gooi de container niet in de reguliere afvalstroom.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen kun je 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 2/4 (Profundidad 150 mm)

## 1. Información General

El contenedor GN 2/4 de 150 mm de profundidad está diseñado para el almacenamiento, la cocción y el servicio de alimentos en entornos profesionales de cocina. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para uso en cocina profesional. No utilizar en aplicaciones fuera de este propósito.
- Manipulación: Siempre use guantes o utensilios adecuados al manipular alimentos calientes.
- Cuidado: Evite el contacto con fuentes de calor excesivas y no exponga el contenedor a temperaturas por encima de las especificadas.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, evitando la exposición a sustancias corrosivas.
- Inspección: Revise periódicamente el contenedor en busca de daños. En caso de daños, no utilizar y desechar adecuadamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: GN 2/4
- Profundidad: 150 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 5.4 litros
- Aptitud para lavavajillas: Sí
- Temperatura máxima de uso: 300 °C
- Dimensiones externas: 265 mm x 325 mm

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembalar el contenedor y verificar que no haya daños visibles.
- Paso 2: Lavar el contenedor antes del primer uso con agua tibia y jabón suave.
- Paso 3: Secar completamente con un paño limpio para evitar manchas de agua.
- Paso 4: Colocar el contenedor en el lugar deseado, asegurándose de que esté nivelado y estable.

## 5. Operación

Utilice el contenedor para almacenar, cocinar o servir alimentos. Asegúrese de no sobrecargarlo y respetar las temperaturas máximas de uso. Para calentar, no exceda la temperatura de 300 °C.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano o en lavavajillas.
- Para una limpieza profunda, use una mezcla de agua y vinagre.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secar completamente después de la limpieza para prevenir la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Manchas en la superficie.  
Solución: Limpie con una solución de agua y vinagre.
- Problema: Dificultad para apilar.  
Solución: Asegúrese de que no haya objetos extraños en el borde del contenedor.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Al ser un artículo de acero inoxidable, puede ser reciclado.

## 9. Contacto

Si tiene consultas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Conteneur GN 2/4 Profondeur 150 mm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Conteneur GN 2/4 Profondeur 150 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins de stockage et de présentation des aliments dans des environnements professionnels tels que les restaurants, les buffets et les cuisines commerciales.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce conteneur est destiné uniquement à des fins de stockage alimentaire. Ne l'utilisez pas pour des produits non alimentaires.
- Température d'utilisation : Utiliser le conteneur dans les plages de température recommandées pour éviter tout dommage.
- Résistance à la chaleur : Ce produit est conçu pour résister à des températures élevées. Ne pas l'exposer à des flammes nues.
- Manipulation : Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de conteneurs chauds pour éviter des brûlures.
- Nettoyage : Assurez-vous que le conteneur est débranché (si utilisé dans des dispositifs électriques) avant le nettoyage.

### 3. Présentation du Produit et Caractéristiques Techniques

- Type de produit : Conteneur GN 2/4
- Profondeur : 150 mm
- Dimension : 265 x 325 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 1,5 kg

### 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisir un espace suffisamment large et stable pour placer le conteneur GN.
2. Équipement : Assurez-vous que votre équipement de cuisine est propre et en bon état avant d'installer le conteneur.
3. Positionnement : Placer le conteneur sur une surface plane. Assurez-vous que le conteneur soit accessible et loin de sources de chaleur directe.
4. Vérification : Vérifier que le conteneur est bien installé et stable avant de l'utiliser pour stocker des aliments.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec des aliments préparés, en veillant à respecter les normes de sécurité alimentaire.
- Fermez le couvercle lorsque le conteneur n'est pas utilisé pour garder les aliments frais.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et sécher après chaque utilisation.
- Entretien : Inspecter régulièrement pour détecter les signes d'usure ou de dommages. Remplacer si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Problème : Conteneur rouillé ou endommagé.  
- Solution : Ne pas utiliser le conteneur. Vérifier avec le fournisseur pour un remplacement.
- Problème : Difficulté d'accès au couvercle.  
- Solution : Vérifiez que le couvercle est correctement installé et en bon état.

### 8. Élimination

- Éliminer le conteneur selon les réglementations locales de gestion des déchets. Ne pas jeter dans des décharges non réglementées.
- Le matériel en acier inoxydable est recyclable.

### 9. Contact

Pour toute question ou aide supplémentaire, 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 GN Container 2/4 Profondità 150 mm

## 1. Informazioni Generali

Il GN Container 2/4 di GGM Gastro è un contenitore di alta qualità progettato per la conservazione e la presentazione degli alimenti. Realizzato in acciaio inox, offre durata, resistenza e facilità di utilizzo in ambienti professionali della ristorazione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il contenitore solo per il suo scopo previsto. Evitare l'uso per contenere sostanze pericolose o esplosive.
- Temperatura: Assicurarsi di non esporre il contenitore a temperature estreme che potrebbero danneggiarlo.
- Manipolazione: Usare guanti quando si maneggiano superfici calde o contenitori pesanti per evitare scottature o lesioni.
- Pulizia: Utilizzare prodotti detergenti non abrasivi per mantenere la superficie del contenitore senza graffi.
- Stoccaggio: Conservare il contenitore in un luogo asciutto e fresco, lontano da umidità e fonti di calore.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: Adatto per GN 2/4
- Profondità: 150 mm
- Capacità: 4,4 litri
- Resistente agli urti e facile da pulire
- Compatibile con sistemi di cottura a vapore

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione con attenzione.
2. Controllare il contenuto dell'imballaggio per eventuali danni.
3. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile in cucina.
4. Assicurarsi che il contenitore sia adeguatamente protetto da eventuali fonti di calore o sostanze chimiche aggressive.
5. L'utilizzo di coperchi o accessori compatibili è consigliato per una migliore conservazione degli alimenti.

## 5. Operazione

Utilizzare il contenitore per la conservazione di ingredienti, piatti pronti o per la presentazione dei cibi. Assicurarsi di sigillare il contenitore in modo appropriato per mantenere la freschezza e la qualità degli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

1. Lavare a mano o in lavastoviglie utilizzando un detergente delicato.
2. Evitare l'uso di spugne abrasive o strumenti metallici che potrebbero graffiare la superficie.
3. Asciugare completamente il contenitore dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
4. Controllare regolarmente per eventuali segni di usura o danni e sostituire se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Danneggiamento: Se il contenitore presenta graffi o ammaccature, valutare la possibilità di sostituzione.
- Difficoltà di pulizia: Se il contenitore è difficile da pulire, provare con soluzioni di pulizia specifiche per acciaio inox.
- Perdita di forma: In caso di deformazione, evitare il riscaldamento eccessivo e ripristinare la forma manualmente se possibile.

## 8. Smaltimento

Smaltire il contenitore in conformità con le normative locali sui rifiuti. L'acciaio inox è riciclabile; si consiglia di conferire il prodotto presso i punti di raccolta autorizzati per il riciclo.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania