

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: 20HPC150

(6 pieces) CAMBRO | H-PAN™ Heat-resistant GN flat lids 1/2 - amber



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

EN ENGLISH

Product Manual: 6 Pieces Cambro H Pan TM Heat Resistant GN Flat Lids 1/2 Amber

1. General Information

The Cambro H Pan TM Heat Resistant GN Flat Lids are designed to provide a reliable solution for food storage and transport. These high-quality lids fit Cambro food pans and enhance food safety by maintaining optimal temperature and preventing contamination. Ideal for restaurants, catering, and foodservice operations.

2. Safety Information

- Intended Use: These lids are designed for use with Cambro food pans only. Do not use with incompatible products.
- Heat Resistance: Suitable for temperatures up to 300°F (149°C). Avoid direct flame and extreme temperature changes to prevent warping or melting.
- Chemical Safety: Ensure lids are compatible with any cleaning agents being used to avoid material degradation.
- Storage: When stacking, ensure lids are securely positioned to prevent falling or causing injury.

3. Product Specifications

- Material: High heat-resistant plastic
- Color: Amber
- Type: GN Flat Lids
- Size: 1/2 size
- Temperature Range: Up to 300°F (149°C)

4. Setup and Installation

1. Unpack the Lids: Carefully remove the lids from the packaging, checking for any damages.
2. Daily Use Preparation: Ensure the food pans you are using the lids with are clean and dry.
3. Fitting the Lid: Align the lid with the corresponding food pan, ensuring the edges fit securely.
4. Storage: Store the lids in a clean, dry environment when not in use to prevent contamination and damage.

5. Operation

- Always ensure that the lid is properly secured before storing or transporting food.
- Use the lids to maintain temperature for various food items, whether hot or cold.
- For further heat retention, place the lid on the food pan prior to heating in an oven when applicable.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning Process: Wash the lids with warm, soapy water. Rinse thoroughly to remove any soap residue.
- Dishwasher Safe: These lids are dishwasher safe; place them on the top rack for best results.
- Inspection: Regularly check for cracks, warping, or discoloration and replace if any damage is noticeable.

7. Troubleshooting

- Lid Not Fitting Correctly: Ensure the lid is designed for a Cambro 1/2 GN pan. Check for warping or debris on the edge of the pan or lid.
- Discoloration: May occur due to high temperatures or improper cleaning agents; switch to mild detergent and avoid abrasive cleaning tools.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local waste management regulations. Check if the material is recyclable and, if possible, place in the appropriate recycling bin.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die 6-teilig Cambro H-Pan TM Hitze resistente GN-Flachdeckel 1/2, Amber (20HPC150)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres 6-teiligen Cambro H-Pan TM Hitze resistente GN-Flachdeckel 1/2 in Amber. Dieses Produkt ist speziell dafür entwickelt, um die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln zu optimieren und gleichzeitig die Qualität zu erhalten. Es eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe, Buffets und zuhause.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie den Deckel ausschließlich für die vorgesehene Anwendung.
- Hitze: Der Deckel ist hitzebeständig bis zu 70 °C. Übermäßige Hitze kann das Material beschädigen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte.
- Lagerung: Lagern Sie den Deckel an einem kühlen, trockenen Ort, um Verformungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Der Deckel sollte außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahrt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen
- Farbe: Amber
- Hitzebeständigkeit: Bis 70 °C
- Größe: 1/2 GN (Gastronom)
- Packungsinhalt: 6 Stück

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind und der Arbeitsbereich sauber ist.
2. Einsatz: Platzieren Sie die Cambro H-Pan auf einer sauberen, stabilen Oberfläche.
3. Ausrichtung: Positionieren Sie den Deckel über der H-Pan. Achten Sie darauf, dass er passgenau sitzt.
4. Überprüfung: Überprüfen Sie, ob der Deckel fest sitzt, um ein Auslaufen von Lebensmitteln zu vermeiden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel zum Abdecken von Gerichten, um Frische und Temperatur zu erhalten.
- Ideal für die Nutzung in der Küche oder bei der Präsentation von Speisen in Buffets.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie den Deckel nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser ab und trocknen Sie ihn gründlich.
- Geeignet für die Spülmaschine: Der Deckel ist spülmaschinenfest, jedoch sollten Sie die oberen Ablagen verwenden.
- Überprüfung: Inspizieren Sie den Deckel regelmäßig auf Risse oder Verfärbungen und ersetzen Sie ihn bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Deckel sitzt nicht richtig: Überprüfen Sie, ob die H-Pan richtig eingestellt ist und reinigen Sie die Ränder auf Verunreinigungen.
- Verfärbungen: Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie milde Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien.
- Risse oder Beschädigungen: Bei sichtbaren Schäden den Deckel nicht mehr verwenden und entsorgen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Vermeiden Sie die Vermischung mit anderen Abfallarten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für die Wahl des Cambro H-Pan TM Hitze resistente GN-Flachdeckels. Wir wünschen Ihnen Viel Freude mit Ihrem Produkt!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Cambro H-Pan TM Hittebestendige GN Platte Deksel 1/2 Amber 20HPC150

1. Algemene Informatie

De Cambro H-Pan TM Hittebestendige GN Platte Deksel 1/2 Amber is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cateringdiensten en voedselopslag. Dit product biedt een uitstekende bescherming tegen vervuiling en behoudt een optimale temperatuur van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het deksel alleen voor de beoogde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het deksel goed aansluit op de bak om spatten te vermijden.
- Controleer voor gebruik op beschadigingen die de werking of veiligheid kunnen beïnvloeden.
- Niet gebruiken in een oven, op een kookplaat of onder een grill.
- Houd buiten bereik van kinderen.
- Bij het reinigen, laat het deksel niet in contact komen met scherpe voorwerpen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1/2 GN
- Materiaal: Hittebestendig kunststof
- Kleur: Amber
- Geschikt voor temperaturen: -40°C tot 100°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja

4. Installatie en Opstelling

- Zet het deksel rechtop en zorg dat de ondergrond schoon is.
- Plaats het deksel op de bijbehorende Cambro H-Pan. Zorg ervoor dat het deksel recht boven de pan is uitgelijnd.
- Druk voorzichtig naar beneden totdat het deksel volledig op de pan zit en goed afgesloten is.

5. Bediening

- Plaats het deksel eenvoudig op de pan wanneer deze niet in gebruik is om voedselverspilling tegen te gaan.
- Voor optimale prestaties, zorg ervoor dat het deksel goed is bevestigd voordat u de pan met voedsel opslaat.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het deksel regelmatig om de hygiëne te waarborgen.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Vaatwasmachinebestendig; plaats het deksel in het bovenste rek van de vaatwasser.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of borstels.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Deksel sluit niet goed.
 - Oplossing: Controleer op vervormingen of verstoppingen. Reinig de randen van de pan en het deksel.
- Probleem: Deksel is beschadigd.
 - Oplossing: Vervang het deksel indien nodig. Neem contact op met de klantenservice voor assistentie.

8. Afvoer

- Zorg ervoor dat het deksel niet meer bruikbaar is voordat u het weggooit.
- Deponeer het deksel in de plastic afvalcontainer indien het van kunststof is.
- Volg de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa Cambro H Pan Heat Resistant GN Flat (1/2)

1. Información General

Bienvenido al manual del producto para la Tapa Cambro H Pan Heat Resistant GN Flat (1/2). Este producto ha sido diseñado para ofrecer soluciones de almacenamiento seguro y eficiente en la industria de la gastronomía. Con un diseño innovador y durabilidad, es perfecto para mantener la calidad de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice únicamente la tapa para el propósito previsto. No la utilice en aplicaciones que excedan las especificaciones de temperatura o presión.
- Manipulación: Asegúrese de usar guantes de protección al manipular la tapa caliente para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Almacene la tapa en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa a fuentes de calor o luz solar intensa.
- Daños: Inspeccione regularmente la tapa en busca de daños. No use la tapa si está agrietada o deformada.
- Resistencia a la temperatura: Soporta temperaturas de hasta 90 °C, pero no exceda este límite para asegurar la integridad del producto.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Plástico resistente al calor
- Dimensiones: 325 x 265 mm (1/2)
- Capacidad: Compatibilidad con bandejas GN
- Resistencia térmica: Hasta 90 °C
- Color: Ámbar
- Número de piezas: 6

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la tapa del paquete, teniendo cuidado de no dañarla.
2. Verificación: Asegúrese de que la tapa esté en perfectas condiciones y sin defectos visibles.
3. Colocación: Ubique la tapa sobre la bandeja GN (1/2) asegurándose de que encaje firmemente.
4. Ajuste: Presione suavemente las esquinas para asegurar un sellado hermético y evitar derrames.

5. Operación

Coloque la tapa sobre la bandeja GN una vez que esté llena de alimentos. Asegúrese de que la tapa esté bien ajustada para mantener la frescura y la temperatura de los alimentos. Para retirar, levante con cuidado desde un borde.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tapa con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de detergentes abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Secado: Seque la tapa con un paño limpio o deje que se seque al aire.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar limpio y seco, evitando el apilamiento sobre objetos afilados.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tapa no se ajusta correctamente.
- Solución: Verifique que la tapa y la bandeja sean del mismo tamaño (1/2).
- Problema: La tapa está deformada.
- Solución: Inspeccione si ha sido expuesta a temperaturas extremas. Reemplace si es necesario.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Para desechar la tapa, colóquela en el contenedor de reciclaje correspondiente, asegurándose de seguir las regulaciones locales sobre el reciclaje de plásticos.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, por favor contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Tapa Cambro H Pan Heat Resistant GN Flat (1/2). ¡Esperamos que disfrute de su nuevo producto!

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Couvertures à Plat Cambro H-Pan TM Résistantes à la Chaleur 1/2 Amber

1. Informations Générales

Les couvertures à plat Cambro H-Pan TM 1/2 en Amber sont conçues pour maintenir la qualité des aliments tout en offrant une option résistante à la chaleur. Fabriquées avec des matériaux durables, elles conviennent parfaitement aux cuisines commerciales et professionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer à des températures dépassant 100°C.
- Éviter le contact avec des objets tranchants pour prévenir les rayures.
- Ne pas utiliser dans un four.
- Vérifier l'intégrité de la couverture avant chaque utilisation ; ne pas utiliser si endommagée.
- Se laver les mains avant de manipuler les couvertures pour éviter la contamination.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Produit : Couvertures à Plat Cambro H-Pan TM 1/2
- Couleur : Amber
- Matériau : Polypropylène thermique
- Dimensions : 26,5 x 32,5 cm
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 100°C
- Type : H-Pan

4. Installation et Montage

1. S'assurer que la surface de travail est propre et sèche.
2. Retirer tout emballage de la couverture avant utilisation.
3. Placer la couverture sur le récipient GN de la taille appropriée.
4. Assurez-vous qu'elle est bien ajustée pour éviter toute fuite de chaleur ou de vapeur.

5. Fonctionnement

- Positionner la couverture sur les contenants pour maintenir la chaleur des aliments.
- Pour aligner la couverture avec le récipient GN, assurez-vous qu'elle est centrée et bien scellée sur le dessus.
- Utiliser des gants de protection si nécessaire lors de la manipulation après chauffage.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver à la main avec un détergent doux à l'eau chaude.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de grattoirs.
- Sécher à l'air libre pour éviter les taches d'eau.
- Inspecter régulièrement la couverture pour tout signe de dégradation.

7. Dépannage

- Si la couverture ne reste pas en place : assurez-vous qu'elle est bien centrée.
- En cas de déformation : ne pas utiliser, remplacer par une nouvelle couverture.
- Pour toute autre question ou inconfort d'utilisation, contacter le service d'assistance.

8. Élimination

- Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques.
- Ne pas jeter dans des déchets non triés.
- Consultez un centre de recyclage local pour un bon traitement.

9. Contact

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coperchi Piani Cambro H-Pan TM Resistenti al Calore GN 1/2 - 20HPC150

1. Informazioni Generali

I coperchi piani Cambro H-Pan TM sono progettati per adattarsi ai contenitori GN 1/2, offrendo un'ottima resistenza al calore e proteggendo il contenuto. Questi coperchi sono ideali per la conservazione e la presentazione degli alimenti in ambienti commerciali, come ristoranti e catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Non esporre i coperchi a fiamme libere o fonti di calore diretto.
- Verificare l'integrità del coperchio prima dell'uso; evitare l'uso se danneggiato.
- Utilizzare i coperchi solo con contenitori GN 1/2 compatibili.
- Lavare i coperchi solo con detergenti idonei e non abrasivi.
- Evitare l'uso di utensili affilati per prevenire graffi o rotture.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Cambro H-Pan TM
- Tipo: Coperchi Piani
- Materiale: Polipropilene resistente al calore
- Resistenza: Fino a 88°C
- Dimensioni: GN 1/2
- Colore: Ambra
- Codice Prodotto: 20HPC150

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il coperchio sul contenitore GN 1/2.
2. Assicurarsi che il coperchio si adatti perfettamente al contenitore, creando una chiusura ermetica.
3. Se necessario, premere lungo i bordi del coperchio per garantire una giusta aderenza.
4. Effettuare una verifica visiva per assicurarsi che non ci siano ostacoli o elementi estranei tra il coperchio e il contenitore.

5. Funzionamento

- I coperchi sono pronti all'uso una volta montati correttamente sui contenitori.
- Possono essere utilizzati per la conservazione e la presentazione di alimenti caldi e freddi.
- Non utilizzare i coperchi per cucinare o riscaldare i cibi nel forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coperchi a mano con acqua calda e detergente delicato oppure nel lavastoviglie, utilizzando cicli delicati.
- Asciugare con un panno morbido.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare frequentemente il coperchio per eventuali usure o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si fissa correttamente, verificare la compatibilità con il contenitore.
- In caso di graffi o fessurazioni, sostituire il coperchio per garantire la sicurezza.
- Contattare il supporto clienti per ulteriori problemi.

8. Smaltimento

- I coperchi dovranno essere smaltiti secondo le normative locali per i materiali plastici.
- Non gettarli in fuochi aperti. Verificare le strutture autorizzate per il riciclaggio.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania