

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: GDY11

GN lids 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN 1/1 Lid - GYD11

1. General Information

Thank you for your purchase of the GN 1/1 Lid - GYD11. This high-quality lid is designed to fit standard GN 1/1 containers, providing a secure cover for food storage and transportation. The product is manufactured to meet stringent safety and quality standards.

2. Safety Information

- Usage Safety: Only use the lid with compatible GN 1/1 containers. Ensure the lid is properly fitted before moving the container.
- Temperature Safety: The lid is suitable for use in temperature ranges from -40°C to +100°C. Avoid exposing the lid to temperatures outside this range.
- Cleaning Safety: Always allow the lid to cool before cleaning. Use appropriate cleaning agents that are safe for the material of the product.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent accidental injury.
- Damage Warning: Inspect the lid for cracks or damage before use. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Material: Polypropylene
- Dimensions: 530 x 325 x 12 mm
- Weight: 0.80 kg
- Temperature Range: -40°C to +100°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes
- Product Code: GYD11

4. Setup and Installation

- Ensure you have a compatible GN 1/1 container ready.
- Align the lid with the edges of the container.
- Carefully place the lid on top of the container and press down gently to secure.
- Ensure the lid is evenly seated to prevent any gaps.

5. Operation

- To use the lid, simply cover the food container after filling it with food items.
- The secure fit will help maintain temperature and freshness.
- When ready to transport or store food, ensure the lid is securely fastened.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the lid with warm soapy water using a non-abrasive cloth or sponge.
- For dishwasher cleaning, place the lid on the top rack only.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the surface.
- Store the lid in a cool, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- Lid does not fit securely: Ensure that the lid and container are compatible and check for any damages.
- Stains or Odors: Clean thoroughly as per the cleaning instructions. If persistent, consider soaking in a vinegar solution.
- Discoloration: Avoid using harsh chemicals which may affect the material; use recommended cleaning methods.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. The lid is recyclable where facilities exist. Check with your local waste management for proper disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GN 1/1 Lid - GYD11. Enjoy optimal performance and safety in your food storage needs.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN 1/1 Lid GDY11

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN 1/1 Deckels GDY11. Dieses Produkt ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und dient dazu, die Qualität und Frische Ihrer Speisen zu erhalten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien, um eine sichere Anwendung des Produkts zu gewährleisten:

- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher auf dem Behälter sitzt, um Unfälle und Verschüttungen zu vermeiden.
- Berühren Sie den Deckel nicht mit nassen Händen oder wenn er heiß ist, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Deckel von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Lagern Sie das Produkt an einem sicheren Ort, um Stürze und Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

Der GN 1/1 Deckel GDY11 ist ein hochwertiges Produkt mit folgenden technischen Spezifikationen:

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: GN 1/1 (530 mm x 325 mm)
- Farbe: Silber
- Temperaturbeständig bis 120 °C
- Geeignet für die Spülmaschine

4. Aufbau und Installation

Um den GN 1/1 Deckel GDY11 zu verwenden, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass der GN Behälter gereinigt und trocken ist.
2. Setzen Sie den Deckel vorsichtig auf den Behälter und drücken Sie ihn gleichmäßig nach unten, bis er sicher sitzt.
3. Überprüfen Sie, ob der Deckel korrekt sitzt und keine Lücken vorhanden sind.

5. Betrieb

Um mit dem GN 1/1 Deckel GDY11 zu arbeiten:

1. Stellen Sie sicher, dass der Deckel ordnungsgemäß montiert ist.
2. Fügen Sie Ihre Lebensmittel in den GN Behälter ein.
3. Decken Sie den Behälter mit dem Deckel ab, um die Speisen vor Verunreinigungen und Temperaturschwankungen zu schützen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Deckel regelmäßig mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Der Deckel ist spülmaschinenfest; stellen Sie sicher, dass er ordentlich im oberen Fach platziert ist.
- Trocknen Sie den Deckel nach der Reinigung gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Falls der Deckel nicht richtig sitzt:

- Überprüfen Sie, ob der Behälter sauber und unbeschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass keine Speisen den Rand des Behälters blockieren.
- Prüfen Sie, ob der Deckel beschädigt ist; meiden Sie die Verwendung eines beschädigten Deckels.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN 1/1 Deckel GDY11 gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Das Produkt ist recyclebar, bitte achten Sie auf nachhaltige Entsorgung.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN 1/1 Lid GDY11

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GN 1/1 Lid GDY11. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en is ideaal voor het bewaren en serveren van voedsel in restaurants, cateringbedrijven en andere horecagelegenheden. Lees deze handleiding zorgvuldig door om ervoor te zorgen dat u het product veilig en effectief gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Controleer het product regelmatig op beschadigingen. Gebruik het niet bij gebreken.
- Houd het product uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat het niet toegankelijk is voor onbevoegden.
- Bij gebruik kunnen scherpe randen aanwezig zijn; wees voorzichtig en vermijd letsel.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmiddelen die het product kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat het product op een stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Volg altijd de aanwijzingen voor gebruik en installatie om onveilige situaties te vermijden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Afmetingen: 530 x 325 mm
- Type: GN 1/1
- Geschikt voor: Voedselbewaring en serveren
- Temperatuurbereik: -40 °C tot +300 °C
- Geschikt voor industrieel gebruik

4. Setup en Installatie

- Neem het product uit de verpakking en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
- Zorg ervoor dat u een geschikte oppervlakte hebt die stabiel en vlak is voor de installatie.
- Plaats de GN 1/1 Lid GDY11 op de gewenste locatie, rekening houdend met de toegang en het gebruiksgemak.
- Gebruik indien nodig een geschikte bevestigingsmethode om te voorkomen dat het product verschuift tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het product vrij is van vuil en stof voordat u het in gebruik neemt.

5. Gebruik

- Plaats het deksel op de GN 1/1 bak. Zorg ervoor dat het goed aansluit voor een optimale isolatie.
- Vul de GN 1/1 bak met de gewenste voedselproducten en sluit de deksel.
- Controleer regelmatig de temperatuur van de inhoud om de versheid te waarborgen.
- Gebruik geschikte keukengerei om te voorkomen dat het oppervlak van het product wordt bekrast.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het product na elke gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd de gebruik van schurende stoffen of middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat het product goed wordt gedroogd na reiniging om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel sluit niet goed aan.

Oplossing: Controleer op vuil of beschadigingen aan de randen van de bak en het deksel. Maak deze schoon en zorg ervoor dat er geen andere obstakels zijn.

- Probleem: Het product lijkt te roesten.

Oplossing: Controleer of het product goed is gedroogd na reiniging. Roest kan ontstaan bij langdurige blootstelling aan vocht.

8. Afvoer

- Dit product mag niet bij het huisafval worden gegooid. Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van roestvrij staal.
- Neem contact op met uw gemeente voor informatie over recycling- of afvoermogelijkheden.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem gerust contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa GN 1/1 Gdy11

1. Información General

La tapa GN 1/1 Gdy11 es un accesorio esencial para mantener la temperatura de los alimentos y protegerlos de contaminantes externos. Este producto es ideal para su uso en restaurantes, catering y otros entornos de servicio de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la tapa solamente con bandejas GN 1/1.
- Temperatura: No exponga la tapa a temperaturas superiores a 80 grados Celsius.
- Manipulación: Maneje con cuidado para evitar cortes o lesiones.
- Limpieza: Asegúrese de que la tapa esté fría antes de limpiarla.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y seguro para evitar daños.
- Cuidado con los productos químicos: No utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 530 x 325 mm
- Peso: 1.5 kg
- Compatibilidad: GN 1/1
- Resistencia Temperatura: Hasta 80 grados Celsius

4. Instalación y Configuración

Para instalar la tapa GN 1/1 Gdy11:

1. Coloque la bandeja GN 1/1 en un área de trabajo estable.
2. Asegúrese de que la bandeja esté limpia y seca.
3. Alinee la tapa sobre la bandeja, asegurándose de que los bordes encajen de manera adecuada.
4. Presione suavemente hacia abajo para garantizar un sellado seguro.

5. Operación

- Coloque la tapa sobre la bandeja llena de alimentos.
- Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada para mantener la temperatura.
- Evite abrir la tapa con frecuencia para conservar el calor y la frescura de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave con agua tibia y un detergente suave.
- Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño suave.
- No lo sumerja en agua ni use una lavavajillas.
- Inspeccione periódicamente en busca de abolladuras o daños y reemplace si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Tapa no ajusta correctamente: Verifique que la bandeja GN 1/1 esté en buenas condiciones y limpia.
- Daños visibles: Retire la tapa del uso y contáctenos para una evaluación.

8. Eliminación

Al final de la vida útil, elimine la tapa de acuerdo con las regulaciones locales para productos de acero inoxidable. Considere el reciclaje en lugar de la eliminación.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le couvercle GN 1/1 GY-DY11

1. Informations générales

Le couvercle GN 1/1 GY-DY11 est un accessoire indispensable pour les récipients de type GN (Gastronorm) 1/1. Conçu pour une durabilité et une efficacité maximales, ce produit est idéal pour la présentation et la conservation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisez le couvercle uniquement avec des récipients GN 1/1 compatibles.
- Évitez tout contact avec des bords ou des surfaces tranchantes.
- Ne pas placer le couvercle dans un four ou une source de chaleur directe.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement en place avant de soulever un récipient.
- Gardez le produit hors de portée des enfants pour éviter tout accident.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Nom du produit : Couvercle GN 1/1 GY-DY11
- Dimensions : 530 x 325 mm
- Matériau : Polypropylène
- Température de fonctionnement : de -40°C à 100°C
- Compatible avec : Récipients GN 1/1
- Poids : 1 kg

4. Installation et mise en place

- Assurez-vous que la surface de travail est propre et dry.
- Placez le récipient GN 1/1 sur une surface stable.
- Alignez le couvercle avec le récipient et appuyez doucement pour l'ajuster.
- Vérifiez que le couvercle est fixé en place sans espaces.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couvercle pour recouvrir vos aliments pour une conservation optimale.
- Veillez à ne pas déformer le couvercle lorsque vous l'utilisez ou le rangez.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couvercle à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez abondamment et séchez avec un chiffon propre.
- Inspectez régulièrement le couvercle pour tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Si le couvercle ne s'adapte pas correctement, vérifiez que le récipient est de type GN 1/1.
- Si vous constatez des fissures ou des défauts, ne pas utiliser le couvercle et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couvercle dans la nature.
- Recyclez le produit conformément aux normes locales de gestion des déchets.
- Consultez les lignes directrices sur le recyclage des plastiques si nécessaire.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coperchio GN 1/1 GDY11

1. Informazioni Generali

Il coperchio GN 1/1 GDY11 è progettato per proteggere e mantenere la temperatura degli alimenti in contenitori GN 1/1. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è resistente e facile da pulire.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Previo: Assicurarsi di leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Rischi di Ustioni: Il coperchio può diventare caldo durante l'uso; si raccomanda di utilizzare guanti da forno.
- Stabilità: Non posizionare oggetti pesanti sul coperchio.
- Materiali: Non utilizzare il coperchio con alimenti che possono causare reazioni chimiche con l'acciaio inossidabile.
- Manutenzione: Controllare periodicamente il coperchio per eventuali danni o usura.
- Uso Destinato: Questo prodotto è destinato solo a fini professionali in cucina.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 530 x 325 mm
- Spessore: 0,8 mm
- Compatibile con: Contenitori GN 1/1
- Resistente a temperature fino a 300°C

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coperchio dalla confezione e ispezionare per eventuali danni.
2. Posizionare il coperchio sopra un contenitore GN 1/1 in modo che aderisca perfettamente.
3. Assicurarsi che le maniglie siano in posizione e ben fissate.
4. Non forzare il coperchio; deve adattarsi senza eccessiva pressione.

5. Funzionamento

- Il coperchio è progettato per mantenere il calore e proteggere gli alimenti.
- Durante l'uso, non coprire oggetti pesanti sopra il coperchio.
- Verificare che il coperchio si adatti correttamente al contenitore.

6. Pulizia e Manutenzione

- È consigliato pulire il coperchio dopo ogni uso con acqua calda e detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il coperchio non si adatta correttamente al contenitore.

Soluzione: Verificare che il contenitore sia GN 1/1 e non danneggiato. Pulire eventuali residui che potrebbero ostacolare la chiusura.

Problema: Il coperchio si riscalda eccessivamente.

Soluzione: Utilizzare guanti da forno durante la manipolazione e controllare che non ci siano oggetti pesanti sopra.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il coperchio in conformità alle normative locali sui rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile, quindi si consiglia di portarlo presso un centro di riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania