

# 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: GDY12

### GN lid 1/2



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GN Lid 1/2 GDY12

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GN Lid 1/2 GDY12. This high-quality lid is designed specifically for GN (Gastronorm) containers to help maintain the freshness and integrity of your food. It is suitable for professional kitchens, catering businesses, and food storage applications.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended solely for covering GN containers in a kitchen environment. Do not use for any other purpose.
- Material Safety: Ensure that the lid is not exposed to extreme heat sources (like stovetops or direct flames) as it is not heat-resistant.
- Weight Bearing: The lid is not designed to support heavy items on top; avoid placing excessive weight on the lid to prevent deformation.
- Cleaning Precautions: Always allow items to cool down before cleaning. Use mild detergents and avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Child Safety: Keep the lid out of reach of children to prevent potential choking hazards or accidents.

### 3. Product Specifications

- Model: GN Lid 1/2 GDY12
- Material: Polypropylene
- Dimensions: 32.5 x 26.5 cm (L x W)
- Color: Transparent
- Temperature Range: -40°C to 90°C
- Compliance: Meets EU food safety regulations

### 4. Setup and Installation

1. Ensure the GN container is clean and free from contaminants.
2. Align the GN Lid 1/2 GDY12 over the top of the GN container, ensuring that it fits snugly over the edges.
3. Press down gently on the lid to secure it in place, ensuring that there are no gaps between the lid and the container.
4. For added security, especially in transport, you may use food safe stretching film over the lid and container.

### 5. Operation

- To open, simply lift the lid from one edge.
- Always check that the lid is securely placed before storing food.
- When stacking containers, ensure that lids are securely in place to prevent contamination.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash with warm water and mild soap; rinse thoroughly.
- The lid is also dishwasher safe (top rack only).
- Do not use abrasive scrubbers or strong solvents as they may damage the surface.
- Inspect regularly for any signs of wear or damage and replace as necessary.

### 7. Troubleshooting

- Lid Does Not Fit Properly: Ensure that you are using the correct size GN container.
- Scratches or Discoloration: Avoid using abrasive cleaners. If scratches are present, they won't affect the safety or functionality.
- Odor Retention: If the lid retains odors, wash with a mixture of baking soda and warm water. Rinse thoroughly.

### 8. Disposal

Dispose of the GN Lid 1/2 GDY12 responsibly. The lid is recyclable; check local recycling guidelines for proper disposal methods. Do not toss in regular waste if recycling is available.

### 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 our product. We appreciate your business and commitment to quality.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für GN-Lid 1/2 GDY12

### 1. Allgemeine Informationen

Der GN-Lid 1/2 GDY12 ist ein hochwertiger Deckel, der speziell für Gastro-Norm-Behälter der Größe 1/2 entwickelt wurde. Dieses Produkt ist ideal für den Einsatz in Restaurants, Catering und anderen Gastronomiebetrieben. Der Deckel gewährleistet eine optimale Frische und Hygiene Ihrer Lebensmittel.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Zweckbestimmung: Der Deckel ist nur für den Gebrauch mit GN-Behältern der Größe 1/2 vorgesehen. Verwenden Sie den Deckel nicht mit anderen Größen oder Typen von Behältern.
- Lagerung: Lagern Sie den Deckel an einem kühlen, trockenen Ort, um Verformungen zu vermeiden.
- Einschränkungen: Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder abrasive Materialien, um Kratzer zu vermeiden.
- Hitzebeständigkeit: Der Deckel ist hitzebeständig bis zu einer bestimmten Gradzahl (bitte technische Daten beachten). Vermeiden Sie heiße Gegenstände, die über die zulässige Temperatur hinausgehen.
- Sicherer Gebrauch: Vergewissern Sie sich, dass der Deckel sicher auf dem Behälter sitzt, um ein Verschütten oder Überlaufen von Lebensmitteln zu verhindern.
- Reinigung: Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen zur Reinigung, um Beschädigungen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

#### Technische Daten:

- Material: Polypropylen
- Abmessungen: 32,5 x 26,5 cm
- Hitzebeständigkeit: bis 100°C
- Farbe: Transparent
- Anwendung: Geeignet für den Einsatz in Gastronomiebetrieben.
- Eigenschaften: Stapelbar, bruchstark, leichte Handhabung.

### 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der GN-Behälter sauber und trocken ist.
2. Positionieren Sie den Deckel so, dass er gleichmäßig auf dem Behälter sitzt.
3. Drücken Sie den Deckel sanft nach unten, bis er einrastet und sicher auf dem Behälter sitzt.
4. Testen Sie den Sitz des Deckels, indem Sie leicht daran ziehen, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

### 5. Betrieb

Der GN-Lid 1/2 GDY12 ist einfach zu verwenden. Platzieren Sie den Deckel einfach auf dem Behälter, um Ihre Lebensmittel frisch und hygienisch aufzubewahren. Der Deckel kann auch für den Transport von Lebensmitteln verwendet werden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Deckel vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Bei Bedarf in der Spülmaschine reinigen; jedoch nicht oberhalb von 70°C.
- Trocknen Sie den Deckel anschließend gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Wenn der Deckel nicht richtig auf dem Behälter sitzt, prüfen Sie die Größe des Behälters und die richtige Positionierung des Deckels.
- Bei Rissen oder Verformungen, die die Funktionalität beeinträchtigen, den Deckel nicht mehr verwenden und umgehend ersetzen.

### 8. Entsorgung

Der GN-Lid 1/2 GDY12 besteht aus Polypropylen und sollte gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle entsorgt werden. Bitte recyceln Sie das Produkt, wenn dies möglich ist.

### 9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor GN-deksel 1/2 GDIY12

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GN-deksel 1/2 GDIY12. Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt optimale bescherming en hygiëne voor uw voedsel. Het is een essentieel onderdeel voor het bewaren van voedsel in gastronom bakken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de deksel alleen zoals bedoeld en voor de aanbevolen toepassingen.
- Zorg ervoor dat de deksel correct op de gastronom bak is geplaatst om morsen en contaminatie te voorkomen.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage. Gebruik de deksel niet als er scheuren of andere vormen van beschadiging zijn.
- Houd de deksel uit de buurt van kinderen.
- Vermijd het gebruik van scherpe objecten die de deksel kunnen beschadigen.
- Reinig de deksel regelmatig volgens de onderhoudsinstructies in deze handleiding om de voedselveiligheid te waarborgen.

### 3. Productspecificaties

- Artikelnummer: GDIY12
- Afmetingen (B x D x H): 325 x 265 x 70 mm
- Materiaal: Polypropyleen (PP)
- Temperatuurbestendigheid: -20°C tot +100°C
- Kleur: Transparant

### 4. Installatie en Opstelling

- Plaats uw gastronom bak op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de bak schoon en droog is voordat u de deksel plaatst.
- Plaats de GN-deksel 1/2 voorzichtig op de bovenkant van de gastronom bak. Druk stevig aan totdat de deksel goed sluit.
- Controleer of de deksel goed aansluit en geen openingen vertoont die lucht en verontreinigingen kunnen binnenlaten.

### 5. Bediening

- Open de deksel voorzichtig door deze naar boven te tillen.
- Vermijd het gebruik van geweld bij het openen of sluiten van de deksel.
- Gebruik de deksel alleen voor het dekken van voedsel in gastronom bakken.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de deksel regelmatig met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of materialen om krassen te voorkomen.
- Spoel de deksel grondig af met schoon water en laat deze aan de lucht drogen voordat u deze weer gebruikt.
- Bewaar de deksel op een droge en koele plaats, weg van direct zonlicht.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De deksel sluit niet goed.

Oplossing: Controleer op vervuiling of beschadiging aan de randen van de deksel of bak. Reinig en probeer het opnieuw.

- Probleem: De deksel is beschadigd.

Oplossing: Stop met het gebruik van de deksel en neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of advies.

### 8. Afvalverwerking

- Gooi de deksel nooit in het huisvuil.
- Controleer de lokale richtlijnen voor materiaal recycling en volg deze op.
- Neem contact op met de afvalverwerkingsdienst voor specifieke instructies over kunststof afval.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

Bedankt voor het vertrouwen in ons product. Wij wensen u veel gebruiksgemak met uw GN-deksel 1/2 GDIY12.

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto para Tapa GN 1/2 Gdy12

### 1. Información General

Gracias por elegir la Tapa GN 1/2 Gdy12. Este producto está diseñado para proporcionar un ajuste seguro y eficiente para sus bandejas gastronómicas, manteniendo la frescura y la temperatura de los alimentos. Por favor, lea este manual detenidamente antes de usar el producto.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para su uso en entornos de cocina y alimentación. No utilizar para fines distintos.
- Manejo: Maneje la tapa con cuidado. Evite el contacto con bordes afilados o superficies calientes.
- Calor: No exponga la tapa a fuentes de calor directo.
- Limpieza: Asegúrese de que la tapa esté fría antes de proceder a la limpieza.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.
- Daños: No utilice la tapa si está dañada. Inspeccione regularmente en busca de cualquier desgaste.

### 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Material: Polipropileno (PP)
- Dimensiones: 265 x 325 mm
- Compatibilidad: Se adapta perfectamente a bandejas GN 1/2
- Resistencia: Resistente y duradero para el uso diario en cocinas
- Temperatura de Trabajo: Apto para temperaturas de -20°C a +70°C

### 4. Configuración e Instalación

- Verifique el contenido: Asegúrese de tener la tapa GN 1/2 Gdy12 y que no haya piezas dañadas.
- Colocación: Coloque la tapa directamente sobre la bandeja GN 1/2, asegurándose de que encaje correctamente en las dimensiones.
- Ajuste: Presione firmemente alrededor de los bordes para garantizar un ajuste seguro.
- Verificación: Confirme que no haya espacios o huecos que puedan permitir la entrada de aire.

### 5. Operación

- Uso: La tapa está diseñada para mantener la temperatura y frescura de los alimentos. Asegúrese de colocar la tapa adecuadamente antes de almacenar o servir los alimentos.
- Transición de Temperatura: No utilice la tapa en bandejas que contengan alimentos recién cocinados que emitan vapor.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Lave la tapa con agua tibia y jabón suave. Se puede utilizar un paño no abrasivo para eliminar manchas.
- Desinfección: Para desinfección, utilice soluciones de limpieza aprobadas para superficies en contacto con alimentos.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la tapa esté completamente seca antes de almacenarla para evitar el crecimiento de moho.

### 7. Solución de Problemas

- Problema: La tapa no encaja correctamente.  
Solución: Verifique que esté utilizando la tapa en la bandeja adecuada (GN 1/2).
- Problema: La tapa presenta grietas.  
Solución: Deje de usarla inmediatamente y contáctenos para obtener asistencia.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos. El material es 100% reciclable, asegúrese de que se deposite en el contenedor adecuado.

### 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir la Tapa GN 1/2 Gdy12. Para obtener más información y consultas, visite nuestro sitio web.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : GN Lid 1/2 GDY12

## 1. Informations générales

Le couvercle GN 1/2 GDY12 est conçu pour répondre aux exigences des professionnels de la gastronomie souhaitant préserver la qualité et la température des aliments. Sa fabrication en acier inoxydable garantit durabilité et résistance à la corrosion.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à une utilisation dans des environnements de cuisine professionnelle. Ne pas utiliser pour des activités autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

- Manipulation : Veuillez manipuler avec précaution pour éviter les blessures. Utilisez des gants de protection si nécessaire lors de l'installation ou de la manipulation.

- Chauds et froids : Évitez tout contact direct avec des surfaces chaudes ou froides. Ne pas immerger dans de l'eau bouillante ou dans des environnements de congélation sans précautions.

- Environnement : Conservez dans un endroit sec pour éviter la corrosion. Ne pas exposer à des produits chimiques corrosifs.

- Maintenance : Un entretien régulier est nécessaire pour éviter l'accumulation de salissures et garantir la sécurité des aliments.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable

- Dimensions : 325 x 265 mm

- Poids : 1,2 kg

- Fonctionnalité : Couvercle hermétique pour bacs gastronorm.

- Compatibilité : Conçu pour les bacs GN 1/2.

## 4. Installation et mise en place

1. Vérifiez l'emballage : Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

2. Nettoyez la surface : Avant l'installation, nettoyez la surface du bac gastronorm sur lequel le couvercle sera placé.

3. Positionner le couvercle : Placez le couvercle GN 1/2 directement sur le bac en veillant à bien l'aligner avec les bords.

4. Vérifiez l'ajustement : Assurez-vous que le couvercle est bien en place et hermétique.

## 5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale, placez le couvercle sur le bac rempli d'aliments. Le couvercle maintiendra la température tout en empêchant la contamination.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez avec de l'eau chaude et du détergent doux. Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.

- Désinfection : Après le nettoyage, désinfectez à l'aide d'un désinfectant alimentaire approprié.

- Rangement : Rangez le couvercle dans un endroit sec et propre après chaque utilisation.

## 7. Dépannage

- Le couvercle ne se fixe pas correctement : Vérifiez que le bac est au bon format GN 1/2 et qu'aucun objet n'entrave le couvercle.

- Corrosion apparente : Inspectez régulièrement pour détecter d'éventuels signes de corrosion. Nettoyez immédiatement si nécessaire.

## 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets, recyclez le couvercle s'il n'est plus utilisable. Consultez les services de recyclage de votre région pour les matériaux en acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: GN Lid 1/2 GDY12

## 1. Informazioni Generali

Il coperchio GN 1/2 GDY12 è progettato per adattarsi a contenitori GN 1/2 ed è fabbricato con materiali di alta qualità per garantire durata e resistenza. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e altre attività di ristorazione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per la funzione prevista.
- Non esporre a fiamme o fonti di calore dirette.
- Tenere lontano da sostanze chimiche e prodotti corrosivi.
- Assicurarsi che il coperchio sia completamente asciutto prima dell'uso e della pulizia.
- Non utilizzare utensili abrasivi o materiali che possano graffiare la superficie.
- In caso di rottura o danno, non utilizzare il prodotto e sostituirlo immediatamente.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GN Lid 1/2 GDY12
- Dimensioni: 325 x 265 mm
- Materiale: Policarbonato
- Resistente a temperature da -40°C a +100°C
- Trasparente per una visibilità ottimale del contenuto
- Lavabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coperchio dall'imballaggio e controllare eventuali danni.
2. Assicurarsi che il contenitore GN sia pulito e asciutto.
3. Posizionare il coperchio direttamente sopra il contenitore GN 1/2.
4. Applicare una leggera pressione per assicurare una chiusura ermetica.
5. Verificare che il coperchio sia ben allineato e fissato al contenitore.

## 5. Operazione

- Utilizzare il coperchio per coprire gli alimenti nel contenitore GN per preservare la freschezza.
- Per rimuovere il coperchio, afferrare i bordi e sollevare delicatamente.
- Assicurarsi che il coperchio sia sempre ben sigillato durante la conservazione degli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coperchio con acqua calda e sapone neutro dopo ogni utilizzo.
- È possibile utilizzare una lavastoviglie per una pulizia più efficace.
- Asciugare con un panno morbido per evitare segni d'acqua.
- Controllare regolarmente il coperchio per segni di usura e sostituirlo se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il coperchio non si adatta al contenitore.  
Soluzione: Verificare che il coperchio sia del corretto formato e che non ci siano deformazioni.
- Problema: Il coperchio presenta graffi o segni.  
Soluzione: Evitare l'uso di utensili abrasivi e considerare l'acquisto di un nuovo coperchio.

## 8. Smaltimento

- Il coperchio GN 1/2 GDY12 deve essere smaltito secondo le normative locali riguardanti la plastica.
- Non gettare nell'ambiente.
- Verificare i punti di raccolta per plastica o rifiuti speciali nella propria area.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania