

# 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: GDY12L

### GN lid 1 / 2 - with spoon hole



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GN Lid 1/2 with Spoon Hole (GDY12L)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GN Lid 1/2 with Spoon Hole (GDY12L) from GGM Gastro. This product is designed for professional kitchen use, providing an efficient solution for food storage and service. The lid's design allows for convenient access to contents while helping to maintain optimal temperature and hygiene.

### 2. Safety Information

- General Precautions: Always ensure that the lid is securely positioned on the GN container to prevent spills and contamination.
- Heat Resistance: This lid is designed to withstand certain temperatures; however, avoid exposing it to extreme heat sources.
- Cleaning: Ensure that the lid is cleaned according to the instructions provided to prevent the growth of bacteria.
- Storage: Store the lid in a cool, dry place when not in use to extend its lifespan.

### 3. Product Specifications

- Material: Polypropylene
- Color: Transparent
- Dimensions: 325 x 265 mm
- Weight: 0.7 kg
- Temperature Range: -40°C to +90°C
- Compatible with GN containers of 1/2 size.

### 4. Setup and Installation

- Place the GN container on a stable surface.
- Align the GN Lid 1/2 with the edges of the container.
- Gently press down to ensure a secure fit.
- For optimal sealing, make sure the lip of the lid is fully seated on the container rim.
- Verify that the spoon hole in the lid is unobstructed for easy access to contents.

### 5. Operation

- Always ensure the lid is properly positioned when using the GN container.
- To access food, lift the lid by the designated handle section.
- Utilize the spoon hole for easy serving and portioning of food without completely removing the lid.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the lid after each use to prevent contamination.
- Use warm, soapy water and a soft cloth or sponge for cleaning.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool as this may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and allow it to air dry before storage.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Lid does not fit securely on the container.
  - Solution: Ensure the lid is correctly aligned with the container edges.
- Issue: Lid becomes warped or discolored.
  - Solution: Avoid prolonged exposure to high heat and follow cleaning instructions strictly.

### 8. Disposal

- Dispose of the product responsibly in accordance with local regulations.
- If the product is no longer usable, consider recycling if applicable.

### 9. Contact

For further inquiries, 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 GGM Gastro!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN Lid 1/2 mit Löffelloch (GDY12L)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GN Lid 1/2 mit Löffelloch. Dieses Produkt ist ideal für gastronomische Anwendungen und sorgt für eine optimale Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.
- Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist, falls anwendbar.
- Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 32.5 x 26.5 cm
- Material: Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 300°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Hinweise: Löffelloch für einfache Portionierung

## 4. Aufbau und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Sie über alle Teile und Werkzeuge verfügen.
2. Reinigen Sie die Oberfläche, auf der Sie das Produkt verwenden werden.
3. Positionieren Sie den GN Deckel auf die GN Wanne (nicht im Lieferumfang enthalten), sodass das Löffelloch nach oben zeigt.
4. Stellen Sie sicher, dass der Deckel sicher sitzt und keine Lücken vorhanden sind.
5. Verwenden Sie bei Bedarf einen geeigneten Klipp oder eine Verschlussvorrichtung, um das Produkt an Ort und Stelle zu halten.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie den GN Deckel auf der GN Wanne, um Lebensmittel aufzubewahren oder zu präsentieren.
- Nutzen Sie das Löffelloch, um einfache Portionen zu entnehmen, ohne den Deckel abnehmen zu müssen.
- Achten Sie während des Betriebs darauf, dass der Deckel nicht überhitzt wird.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Spülen Sie den Deckel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Für hartnäckige Verschmutzungen können Sie einen weichen Schwamm verwenden.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel und -werkzeuge, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Beschädigungen: Verwenden Sie das Produkt nicht und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Sollten Schwierigkeiten beim Platzieren auf der Wanne auftreten, überprüfen Sie die Größe und Kompatibilität.

## 8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die lokalen Bestimmungen zur Entsorgung von Edelstahlprodukten. Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht und trennen Sie Materialien, wo immer möglich.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-lid 1/2 met lepelopening GDY12L

## 1. Algemeen Informatie

Dank u voor uw aankoop van de GN-lid 1/2 met lepelopening GDY12L. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt functionele voordelen voor speciale toepassingen in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het product op een vlakke en stabiele ondergrond wordt geplaatst.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die het materiaal kunnen beschadigen.
- Houd het product uit de buurt van open vuren en extreme temperaturen.
- Reinig het product alleen met geschikte schoonmaakmiddelen om chemicaliën te vermijden die het materiaal kunnen aantasten.
- Bij eventuele beschadiging van het product, stop het gebruik direct en neem contact op met de klantenservice.

## 3. Productspecificaties

- Afmeting: 325 x 265 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: Verschilt per toepassing
- Voltag: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder het product uit de verpakking en controleer op schade.
2. Plaats de GN-lid op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de lepelopening aan de voorzijde gericht is voor eenvoudig gebruik.
4. Als het product in een koel- of warmhoud omgeving gebruikt zal worden, zorg dan voor de juiste aansluiting op bestaande systemen.

## 5. Gebruik

- Vul de GN-lid met de gewenste voedselinhoud.
- Bij gebruik van de lepelopening, zorg ervoor dat deze vrij is van obstructies.
- Volg bij het serveren altijd gezonde en veilige voedselpraktijken.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het product na elk gebruik met warm zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd schurende materialen die krassen kunnen veroorzaken.
- Spoel af met schoon water en droog het zorgvuldig af.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: GN-lid lekt.  
Oplossing: Controleer of de afdichtingen intact zijn en vervang ze indien nodig.
- Probleem: Slechte isolatie.  
Oplossing: Controleer of het deksel goed sluit en dat er geen schade is aan het materiaal.

## 8. Afvoer

Bij het weggooien van het product, neem de volgende stappen:

- Zorg ervoor dat het product volledig schoon is.
- Gooi het product weg in overeenstemming met lokale voorschriften voor het recyclen van metalen.
- Schade het product niet voordat het wordt weggegooid.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa GN 1/2 con Orificio para Cuchara Gdy12I

## 1. Información General

Este producto es una tapa GN (Gastronorm) de tamaño 1/2, diseñada para uso en la industria alimentaria. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y resistencia a temperaturas extremas. La tapa incluye un orificio para cuchara, que facilita el servicio de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la tapa solo con recipientes compatibles GN 1/2.
- Evitar daños: No exponga la tapa a impactos fuertes o caídas.
- Temperaturas: Resistente a temperaturas de -40°C a 100°C. Evite el contacto directo con llamas.
- Limpieza: Use productos de limpieza suaves y evite abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.
- Uso con alimentos: Asegúrese de que la tapa esté limpia antes de cubrir cualquier alimento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325 x 265 mm
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Apto para lavavajillas
- Compatibilidad: GN 1/2
- Peso: 1,2 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la bandeja GN 1/2 esté limpia y seca.
2. Coloque la tapa sobre la bandeja, asegurándose de que esté alineada correctamente.
3. Presione suavemente en las esquinas para sellar la tapa de forma segura.
4. Verifique que el orificio para cuchara esté en la posición deseada para un acceso fácil.

## 5. Operación

- Para servir alimentos, retire la tapa levantando desde uno de los bordes.
- Utilice una cuchara adecuada y colóquela a través del orificio para cuchara.
- Para almacenar alimentos, cubra completamente el recipiente con la tapa para mantener la frescura y evitar la contaminación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tapa con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Es seguro usar el lavavajillas, pero evite el ciclo de secado a alta temperatura.
- Inspeccione la tapa regularmente en busca de desgaste y reemplace si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La tapa no se cierra correctamente.  
Solución: Asegúrese de que la bandeja esté nivelada y que no haya residuos en los bordes.
- Problema: Daños visibles en la tapa.  
Solución: No use la tapa y contacte al servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con la normativa local de residuos. El acero inoxidable es reciclable, asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para más información y soporte, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - GN Lid 1/2 with Spoon Hole (GDY12L)

## 1. Informations Générales

Le couvercle GN 1/2 avec trou pour cuillère (GDY12L) est conçu pour s'adapter aux bacs GN 1/2 standard. Il est fabriqué à partir de matériaux durables et résistants à la chaleur, idéaux pour une utilisation dans les cuisines commerciales et professionnelles.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel exclusivement. Ne pas utiliser à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Chaleur : Ne pas exposer le couvercle à des températures supérieures à celles recommandées. L'utilisation à des températures excessives peut provoquer des dommages.
- Manipulation : Portez des gants de protection lorsque vous manipulez le couvercle chaud. Toujours vérifier la température avant de toucher.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec des ustensiles de cuisine.
- Inspection : Vérifiez régulièrement le couvercle pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. Si le produit est endommagé, ne pas l'utiliser.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : 32,5 x 26,5 cm
- Poids : 0,8 kg
- Caractéristiques : Trou pour cuillère pour un accès facile aux aliments, design ergonomique.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Placez le couvercle sur le bac GN 1/2, en vous assurant que les bords s'adaptent correctement sans espace.
2. Assurez-vous que le trou pour cuillère est orienté dans la direction souhaitée.
3. Si nécessaire, nettoyez la zone de contact entre le bac et le couvercle pour garantir une bonne étanchéité.
4. Testez le couvercle en soulevant légèrement pour vérifier qu'il est bien en place.

## 5. Fonctionnement

Pour accéder aux aliments, soulevez le couvercle par les poignées situées sur les côtés. Utilisez le trou pour cuillère pour servir les aliments sans avoir à retirer entièrement le couvercle.

## 6. Nettoyage et Entretien

1. Nettoyez le couvercle après chaque utilisation avec un chiffon humide et un détergent doux.
2. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
3. Pour un nettoyage en profondeur, pouvez le laver au lave-vaisselle si cela est conforme aux spécifications du fabricant.

## 7. Dépannage

- Problème : Le couvercle ne s'adapte pas au bac GN.  
Solution : Vérifiez si le bac est un modèle GN 1/2 standard.
- Problème : Difficulté à soulever le couvercle.  
Solution : Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments obstruant le couvercle ou vérifiez que le couvercle est correctement installé.

## 8. Élimination

Éliminez le couvercle conformément à la législation locale sur les déchets. Les matériaux doivent être recyclés si possible. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance relative à ce produit, 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: Coperchio GN 1/2 con Foro per Cucchiaino

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Coperchio GN 1/2 con Foro per Cucchiaino. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione pratica e funzionale per la conservazione e la presentazione di alimenti in contenitori GN (Gastronorm).

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Non esporre il coperchio a fonti di calore intenso o fiamme libere per evitare danni.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben posizionato sul contenitore prima dell'uso.
- Pulire il coperchio con detergenti non abrasivi per evitare graffi e usura.
- Tenere il coperchio lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Policarbonato
- Dimensioni: 32.5 x 26 x 2.5 cm
- Colore: Trasparente
- Caratteristiche: Foro per cucchiaino integrato per un facile servizio
- Idoneità: Utilizzabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che il contenitore GN sia pulito e asciutto.
- Posizionare il Coperchio GN sopra il contenitore, allineando i bordi.
- Premere delicatamente lungo i bordi per garantire una chiusura sicura.

## 5. Funzionamento

- Per servire gli alimenti, rimuovere il coperchio sollevandolo dai lati.
- Utilizzare il foro per cucchiaino per prelevare gli alimenti in modo pratico e igienico.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coperchio a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Conservare il coperchio in un luogo asciutto e fresco.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di rotture o scheggiature, non utilizzare il coperchio e sostituirlo immediatamente.
- Se il coperchio non si adatta correttamente, controllare la dimensione del contenitore GN.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato. Smaltire il coperchio a seconda delle normative locali riguardanti i materiali plastici.
- Verificare i punti di raccolta per materiali riciclabili nella propria area.

## 9. Contatti

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto i nostri prodotti. Per ulteriori informazioni o assistenza, non esitate a contattarci.