

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: GDY13

GN lid 1/3



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Lid 1/3 G DY13

1. General Information

Thank you for purchasing the GN Lid 1/3 G DY13. This product is designed to fit GN (Gastronorm) containers and is ideal for food storage, serving, and presentation in professional kitchen environments. The lid ensures food safety and prolongs the freshness of the contents.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed solely for use with GN 1/3 containers in food service applications.
- Temperature Resistance: Ensure the lid is used within the specified temperature range. Avoid exposing it to temperatures exceeding 100°C / 212°F for extended periods.
- Nondestructive Handling: Always handle the lid with care to prevent cracks or damage. Do not drop or impact the product.
- Cleaning and Maintenance: Use only non-abrasive cleaning materials to avoid scratching. Ensure the lid is rinsed properly after cleaning to prevent food contamination.
- Storage: Store the lid in a clean and dry environment away from sharp objects that may cause damage.
- Health Compliance: The product is compliant with food safety regulations. Ensure proper hygienic practices are followed when in contact with food.

3. Product Specifications

Technical Data:

- Material: Polycarbonate
- Dimensions: 325 x 176 mm
- Weight: 0.5 kg
- Colour: Transparent
- Temperature Range: -40°C to +100°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Select Container: Ensure you have a compatible GN 1/3 container ready for use.
2. Position the Lid: Align the lid with the container, ensuring the lid's edges correspond with the top rim of the container.
3. Seal Properly: Gently press down on the lid until you feel it securely seal onto the container. Verify that there are no gaps between the lid and container rim for optimal freshness.

5. Operation

- Food Storage: Place prepared food within the GN 1/3 container under the lid. Ensure that food is cooled to room temperature before sealing or storing in refrigeration.
- Serving: Easily remove the lid for serving. Use appropriate utensils to avoid direct contact with the lid when handling.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the lid daily using soap and warm water. Rinse thoroughly to remove any soap residue.
- Dishwasher Use: The lid is dishwasher safe; place it on the top rack for safe cleaning.
- Storage Cleaning: Before storing, ensure the lid is completely dry to prevent mold growth.

7. Troubleshooting

- Lid Does Not Fit Container: Confirm that you are using a GN 1/3 container as the lid is designed specifically for that size. Inspect for warping or damage on the lid.
- Cracks or Breaks: If the lid is damaged, discontinue use immediately to prevent safety hazards. Contact the manufacturer for support on replacement.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the GN Lid responsibly. Check with local waste management facilities for recycling options available for polycarbonate materials. Do not dispose of in regular waste bins.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Deckel 1/3 Gdy13

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Deckels 1/3 Gdy13. Dieses Produkt ist ideal für den Einsatz in der Gastronomie und bietet eine hervorragende Möglichkeit, Lebensmittel frisch zu halten und vor Verunreinigungen zu schützen. Der Deckel ist kompatibel mit der Standard-Gastronomiegröße GN 1/3 und unterstützt eine optimale Lagerung und Präsentation Ihrer Speisen.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie den GN-Deckel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Deckel von Wärmequellen und direkten Sonnenlichtquellen fern.
 - Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt auf der GN-Behälter sitzt, um ein Auslaufen oder Verschütten zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigen Sie den Deckel regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Prüfen Sie vor jeder Benutzung auf sichtbare Schäden. Bei Beschädigung nicht verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: GN-Deckel 1/3 Gdy13
- Material: Polypropylen (PP)
- Farbe: Schwarz
- Maße: 325 mm x 176 mm x 50 mm
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis 100 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Gewicht: 0,3 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der GN-Behälter sauber und trocken ist.
 - Positionieren Sie den GN-Deckel vorsichtig auf dem Behälter, wobei Sie die Kanten sorgsam ausrichten, um ein passgenaues Sitzen zu gewährleisten.
- Drücken Sie leicht auf die Ecken des Deckels, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch, ob der Deckel korrekt auf dem Behälter montiert ist.

5. Betrieb

- Der GN-Deckel kann zum Abdecken von Lebensmitteln in GN-Behältern verwendet werden.
- Nutzen Sie den Deckel zur Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank oder zur Warmhaltefunktion in einem Wärmeschrank.
- Achten Sie beim Entfernen des Deckels darauf, dass Sie es langsam und vorsichtig tun, um Spritzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Deckel nach jedem Gebrauch in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie den Deckel an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Deckel sitzt nicht richtig auf dem Behälter.
Lösung: Überprüfen Sie die Ausrichtung des Deckels und stellen Sie sicher, dass der Behälter unbeschädigt ist.
- Problem: Risse oder Schäden am Deckel.
Lösung: Verwenden Sie den Deckel nicht und kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Bitte recyceln Sie den Deckel, wenn möglich, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem GN-Deckel 1/3 Gdy13.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GN-LID 1/3 GDY13

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GN-LID 1/3 GDY13. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een optimale oplossing voor het afdekken van uw GN-bakken. Dit deksel is geschikt voor GN-bakken van 1/3 formaat en helpt bij het behoud van de versheid en hygiëne van uw voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het deksel alleen zoals bedoeld, volgens de richtlijnen in deze handleiding.
- Vermijd het gebruik van scherpe objecten die het deksel kunnen beschadigen.
- Controleer het deksel regelmatig op beschadigingen. Vervang het bij krassen of scheuren om contaminatie van voedsel te voorkomen.
- Bewaar het deksel op een droge, koele plaats om temperatuur- en vochtigheidsschommelingen te minimaliseren.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron of oven.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Polypropyleen (PP)
- Afmetingen: 325 x 176 mm (L x B)
- Kleur: Transparant
- Geschikt voor: GN-bak 1/3
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Temperatuurbereik: -40 °C tot +100 °C

4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat het werkoppervlak waarop de GN-bak staat schoon en vrij van vet en vuil is.
2. Plaats de GN-bak op een stabiele ondergrond, geschikt voor de vereisten van uw professionele keuken.
3. Plaats het GN-deksel eenvoudig bovenop de GN-bak, zorg ervoor dat het goed aansluit en stevig op zijn plaats zit.
4. Controleer of de zeel goed aansluit om te zorgen voor een optimale afsluiting.

5. Werking

- Het deksel kan eenvoudig worden verwijderd door het voorzichtig van de bak te tillen.
- Gebruik het deksel om voedselverspilling te minimaliseren en om de versheid van ingrediënten te behouden.
- Het deksel kan ook worden gebruikt voor het afdekken van voedsel tijdens het transport binnen uw horecagelegenheid.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het deksel na elk gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voorkom het gebruik van schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Het deksel is vaatwasmachinebestendig; plaats het op het bovenste rek om schade te voorkomen.
- Bewaar het deksel op een veilige en schone plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel sluit niet goed aan.
Oplossing: Controleer of de GN-bak vrij is van obstakels en vervormingen. Inspecteer het deksel op beschadigingen.
- Probleem: Het deksel is moeilijk te reinigen.
Oplossing: Laat het deksel weken in warm zeepsop voordat u het probeert schoon te maken. Gebruik een zachte spons.

8. Afvoer

Dit product is gemaakt van recyclebaar polypropyleen. Bij het afvoeren van dit product, zorg ervoor dat u het volgens de lokale voorschriften voor kunststofafval verwerkt.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over het product, kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Tapa GN 1/3 Gdy13

1. Información General

Este producto es una tapa GN 1/3, diseñada para encajar en bandejas de tamaño gastronómico, ideal para restaurantes, bufés y servicios de catering. Fabricada en acero inoxidable de calidad, ofrece durabilidad y resistencia a la corrosión, garantizando la preservación de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada sobre la bandeja para evitar derrames y contaminación de los alimentos.
- No exponga la tapa a temperaturas extremas. Evite colocar la tapa directamente sobre una fuente de calor.
- Mantenga la tapa fuera del alcance de niños pequeños para prevenir accidentes.
- Inspeccione regularmente la tapa por daños o deformaciones. No utilice si está dañada.
- Limpiar la tapa después de cada uso para prevenir la proliferación de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1/3 de tabla gastronómica
- Material: Acero inoxidable
- Acabado: Pulido
- Resistencia: Resistente a la corrosión
- Compatibilidad: Se ajusta a bandejas GN 1/3

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de tener una bandeja GN 1/3 limpia y seca.
2. Coloque los alimentos deseados dentro de la bandeja.
3. Alinee la tapa con la parte superior de la bandeja, asegurándose de que encaje bien.
4. Presione suavemente la tapa hacia abajo hasta que esté completamente asentada.

5. Operación

Para abrir, simplemente levante la tapa desde un lado. Para mantener los alimentos frescos, asegúrese de colocar la tapa de nuevo después de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tapa con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Se puede limpiar en un lavavajillas; asegúrese de seguir las recomendaciones del fabricante.
- Almacene en un lugar seco y libre de humedad.

7. Solución de Problemas

- Si la tapa no encaja adecuadamente, verifique que la bandeja no esté deformada.
- En caso de manchas difíciles, utilice un limpiador específico para acero inoxidable.
- Para cualquier problema que no pueda resolver, consulte la sección de contacto.

8. Eliminación

Este producto está fabricado para ser reciclado. Al final de su vida útil, lleve la tapa a un centro de reciclaje de metales para una correcta eliminación.

9. Contacto

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

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couvercle GN 1/3 Gdy13

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du couvercle GN 1/3 Gdy13. Ce produit est conçu pour compléter votre équipement de cuisine en offrant une protection efficace pour les récipients gastronomes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le couvercle conformément aux instructions fournies dans ce manuel.
- Ne laissez pas le couvercle à portée des enfants sans surveillance.
- Ne pas utiliser si le produit est endommagé ou s'il présente des signes d'usure.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs lors du nettoyage pour ne pas endommager la surface.
 - Le couvercle est conçu pour des températures allant jusqu'à 100°C. Ne pas l'exposer à des températures supérieures.
- En cas de contact avec des aliments chauds, manipulez avec précaution pour éviter les brûlures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Couvercle GN 1/3 Gdy13
- Dimensions : 325 x 176 mm
- Matériau : Plastique résistant à la chaleur
- Poids : 350 g
- Température maximum : 100°C
- Compatible avec les récipients gastronomes de taille 1/3

4. Installation et mise en place

- Assurez-vous que le récipient gastronome est propre et sec avant d'installer le couvercle.
- Placez le couvercle sur le récipient de manière à ce qu'il s'ajuste parfaitement.
- Appliquez une pression douce sur les bords du couvercle pour garantir une étanchéité.
- Vérifiez que le couvercle est bien en place avant de l'utiliser pour éviter tout renversement.

5. Fonctionnement

- Le couvercle est conçu pour maintenir la température des aliments et réduire l'exposition à l'air.
- Soulevez le couvercle par les bords pour accéder aux aliments.
- Évitez d'utiliser des ustensiles pointus pour éviter de rayer la surface.

6. Entretien et nettoyage

- Lavez le couvercle à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.
- Ne pas immerger dans l'eau pendant une longue période et ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient endommager le matériau.

7. Dépannage

- Si le couvercle ne s'ajuste pas correctement, vérifiez qu'il n'y a pas de débris sur le bord du récipient.
- Si vous rencontrez des fissures ou des dommages, arrêtez d'utiliser le produit et contactez le service client.

8. Élimination

- Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne pas jeter le couvercle dans l'environnement. Recyclez-le si possible.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per GN Lid 1/3 GDY13

1. Informazioni Generali

Il coperchio GN Lid 1/3 GDY13 è progettato per adattarsi a contenitori GN di dimensioni 1/3, garantendo praticità e sicurezza nella conservazione degli alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, offre resistenza e durata nel tempo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per l'uso previsto. Non sovraccaricare il contenitore GN.
- Non esporre a fonti di calore diretto o fiamme.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi durante la pulizia per non danneggiare la superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare regolarmente lo stato del coperchio e sostituirlo se presenta segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1/3 GN
- Materiale: Policarbonato
- Resistente a temperature comprese tra -40 °C e +100 °C
- Idoneo per lavastoviglie
- Capacità di resistenza agli urti

4. Installazione e Montaggio

- Lavare il coperchio prima del primo utilizzo.
- Posizionare il coperchio sopra il contenitore GN assicurandosi che sia allineato correttamente.
- Spingere delicatamente il coperchio verso il basso fino a quando non si incastra saldamente.

5. Funzionamento

- Il coperchio è progettato per mantenere freschi e protetti gli alimenti conservati nel contenitore GN.
- Utilizzare il coperchio durante la conservazione in frigorifero, ma rimuoverlo prima di riscaldare il contenitore in microonde.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare con acqua calda e sapone o utilizzare un ciclo di lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per evitare graffi.
- Asciugare con un panno morbido.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, verificare che non ci siano detriti o deformazioni.
- In caso di frattura o rottura, sostituisci il coperchio immediatamente per garantire la sicurezza alimentare.

8. Smaltimento

- Smaltire il coperchio in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti plastici.
- Non gettare nel sistema fognario.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania