

**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: GDY14**

**GN lid 1/4**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro GN Lid 1/4 - GDY14

### 1. General Information

The GGM Gastro GN Lid 1/4 - GDY14 is designed for use with GN 1/4 containers, providing a durable and functional addition to your kitchen equipment. This product is suitable for food storage, serving, and preparation in both commercial and home environments.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This lid is intended for use with GN 1/4 containers only. It is not suitable for other applications.
- Temperature Limit: Do not expose the lid to temperatures exceeding 100°C (212°F).
- Handling: Use caution when handling the lid, as edges may be sharp. Always store the lid in a safe location to prevent accidents.
- Cleaning: Ensure the lid is cleaned and sanitized after each use to prevent contamination.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight and moisture to maintain material integrity.

### 3. Product Specifications

- Product Code: GDY14
- Dimensions: 26.5 x 16.2 cm
- Material: Stainless steel
- Weight: 0.5 kg
- Compatibility: Fits GN 1/4 containers

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the GN Lid 1/4 - GDY14 from its packaging.
2. Ensure the working area is clean and clear of any contaminants.
3. Place the GN lid directly on top of the GN 1/4 container, ensuring it fits snugly and securely.
4. Confirm that the lid is balanced and does not rock or wobble.

### 5. Operation

- The GN Lid 1/4 - GDY14 creates an airtight seal over the container, preserving food freshness and preventing spillage.
- Use the lid to cover food items during serving or storage for enhanced hygiene and quality.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, remove the lid from the GN container.
- Wash with warm soapy water or place in a dishwasher (top rack only).
- For stubborn stains or residues, use a non-abrasive cleaning pad.
- Dry thoroughly before storing to prevent moisture buildup.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Lid does not fit the GN container.
  - Solution: Ensure you are using the correct GN container size (GN 1/4).
- Problem: Lid is warped or damaged.
  - Solution: Check for excessive heat exposure and replace if damaged.

### 8. Disposal

- This product is made of stainless steel, which is recyclable. Dispose of it at a recycling facility that accepts metal products.
- Do not dispose of in regular household waste.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für GN-Deckel 1/4 GDY14

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GDM Gastro GN-Deckels 1/4 GDY14. Dieser Deckel wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und ist ideal für die Lagerung und Präsentation von Speisen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Deckel nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel während des Betriebs immer sicher auf dem Behälter sitzt, um Unfälle und Verschütten zu vermeiden.
- Berühren Sie den Deckel nicht mit nassen Händen, um das Ausrutschen zu vermeiden.
- Lagern Sie den Deckel an einem trockenen Ort, fern von Wärmequellen.
- Reinigen Sie den Deckel regelmäßig, um hygienische Standards einzuhalten.
- Zur Vermeidung von Verletzungen sollten scharfe Kanten oder Ecken beachtet werden.
- Halten Sie den Deckel von Kindern fern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkttyp: GN-Deckel
- Abmessungen: 1/4 Größe
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 0,5 kg
- Temperaturbeständigkeit: Bis 300 °C
- Geeignet für Geschirrspüler

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie den GN-Deckel auf einen stabilen, sauberen Behälter legen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Behälter für die Dekontamination (z.B. Spülmaschine) geeignet ist.
- Setzen Sie den Deckel gleichmäßig auf die Oberkante des Behälters, bis er sicher einrastet.
- Überprüfen Sie die Passgenauigkeit des Deckels und setzen Sie ihn sicher auf.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie den GN-Deckel, um Nahrungsmittel frisch zu halten und vor Verunreinigungen zu schützen.
- Achten Sie darauf, den Deckel nicht zu überlasten, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Der Deckel kann zum Temperieren von Speisen verwendet werden, achten Sie jedoch auf die temperaturbedingten Einschränkungen des Materials.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Deckel nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem, seifigem Wasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -pads, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Der GN-Deckel ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handreinigung empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Verfärbungen, und ersetzen Sie defekte Teile sofort.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn der Deckel nicht richtig auf dem Behälter sitzt, prüfen Sie die Passgenauigkeit und versuchen Sie es erneut.
- Bei auftretenden Verfärbungen reinigen Sie den Deckel mit einem geeigneten Reiniger für Edelstahl.
- Bei Beschädigungen oder unerwarteter Abnutzung wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Der GN-Deckel kann recyclebar sein. Bitte trennen Sie den Deckel entsprechend den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle.
- Entsorgen Sie den Deckel, wenn er nicht mehr verwendet werden kann, auf verantwortungsvolle Weise.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor GGM Gastro GN-Lid 1/4 GDY14

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro GN-Lid 1/4 GDY14. Dit product is ontworpen voor gebruik in de horeca en is geschikt voor het afdekken van GN-containers. Het is belangrijk om deze handleiding zorgvuldig door te lezen om ervoor te zorgen dat u het product veilig en efficiënt gebruikt.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor het bedoelde doel.
- Houd productdelen uit de buurt van kinderen.
- Controleer het product regelmatig op schade of slijtage en gebruik het niet als er defecten worden vastgesteld.
- Bij gebruik met voedsel, zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met materialen die voor deksel zijn gebruikt.
- Reinig het product regelmatig om verontreiniging te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het product te reinigen om krassen of beschadigingen te vermijden.
- Bewaar het product op een droge, veilige plaats.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 265 x 162 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Geschikt voor: GN 1/4 containers
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

### 4. Installatie en Setup

- Plaats de GN-lid op een vlakke, stevige ondergrond of direct op de GN-container.
- Zorg ervoor dat de deksel goed aansluit en geen openingen vertoont om de versheid van het voedsel te waarborgen.
- Controleer of de deksel niet overbelast is met zware voorwerpen.

### 5. Gebruik

- Verwijder de deksel wanneer u voedsel wilt toevoegen of verwijderen.
- Zorg ervoor dat u schone handen heeft voordat u voedsel aanraakt.
- Na gebruik van de GN-container, sluit de deksel om voedselverspilling en besmetting te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de GGM Gastro GN-Lid 1/4 schoon met een zachte spons en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Spoel het product grondig af met schoon water en droog het met een schone doek.
- Bewaar de deksel op een droge plek wanneer deze niet in gebruik is.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De deksel sluit niet goed.  
Oplossing: Controleer of de deksel en de container vrij zijn van vuil of schade.
- Probleem: Er zijn krassen op het oppervlak.  
Oplossing: Dit kan gebeuren door verkeerd gebruik. Vermijd scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

### 8. Verwijdering

- Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval. Raadpleeg de lokale richtlijnen voor het weggooien van roestvrij staal en andere materialen.

### 9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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 1/4

### 1. Información General

La tapa GN 1/4 es un accesorio diseñado para utilizarse con contenedores de la misma medida en aplicaciones de cocina profesional. Esta tapa proporciona una solución efectiva para almacenar y mantener la temperatura de los alimentos, asegurando frescura y calidad.

### 2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, asegúrese de que está limpio y seco.
- Esta tapa no es apta para uso en horno o microondas.
- Mantenga lejos del fuego y fuentes de calor.
- No exponga la tapa a temperaturas extremadamente altas o bajas de forma prolongada.
- En caso de daño, no utilice el producto. Verifique el estado antes de cada uso.
- Utilice solo utensilios de cocina adecuados para evitar rayones o daños.
- Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: acero inoxidable
- Dimensiones: 26.5 x 16.2 cm
- Resistente a la corrosión
- Compatible con sistemas de cocción de tamaño GN 1/4

### 4. Instalación y Configuración

- Coloque la tapa sobre el contenedor GN 1/4, asegurándose de que ajusta correctamente.
- Si es necesario, utilice un guante de cocina para evitar quemaduras.
- Asegúrese de que la tapa esté completamente sellada para evitar fugas de calor o humedad.

### 5. Funcionamiento

- La tapa es utilizada para cubrir los alimentos almacenados en el contenedor, ayudando a mantener la temperatura y minimizar la exposición al aire.
- Para retirar la tapa, sujete los bordes de la misma y levántela con cuidado.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tapa con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Enjuague bien y seque inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Inspeccione regularmente en busca de signos de daño o desgaste.

### 7. Solución de Problemas

- Si la tapa no se ajusta correctamente, verifique el tamaño del contenedor.
- Si hay manchas persistentes, pruebe con un limpiador específico para acero inoxidable.
- En caso de deformaciones, no utilice la tapa y considere reemplazarla.

### 8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado correctamente.
- Consulte las normativas locales de reciclaje para una eliminación adecuada.

### 9. Contacto

Para más información, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le GN Lid 1/4 de GGM Gastro. Ce couvercle est conçu pour s'adapter aux bacs en acier inoxydable GN 1/4, il est idéal pour une utilisation dans la cuisine professionnelle, répondre à vos besoins de stockage et de service.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Utilisez ce produit uniquement pour son usage prévu. L'utilisation inappropriée peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Chauffage : Ne placez pas le couvercle au-dessus d'une source de chaleur directe. Évitez un contact prolongé avec des surfaces très chaudes.
- Manipulation : Portez des gants de protection lorsque vous manipulez le couvercle chaud pour éviter les brûlures.
- Enfants : Ce produit doit être gardé hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants manipuler cet objet.
- Entretien : Assurez-vous que le couvercle est propre et sec avant utilisation. Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de fissures ou de dommages.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : GN Lid 1/4
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 265 x 162 mm
- Poids : 0,5 kg
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur, facile à nettoyer, durable.

### 4. Installation et Mise en Place

1. Préparation : Assurez-vous que la surface où sera utilisé le couvercle est propre et sèche.
2. Positionnement : Placez le couvercle sur le bac GN 1/4 en alignant et en vous assurant qu'il s'adapte parfaitement.
3. Verrouillage : Assurez-vous que le couvercle est sécurisé pour éviter tout mouvement pendant le rangement ou le transport.

### 5. Fonctionnement

Le GN Lid 1/4 est conçu pour fournir une couverture efficace pour vos aliments. Il aide à maintenir la température et à prévenir la contamination. Il peut être utilisé tant pour le stockage que pour le service.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Lavez le couvercle à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Sécher : Essuyez le couvercle avec un chiffon doux pour éviter les marques d'eau.
- Inspection régulière : Examinez le couvercle pour détecter les signes d'usure et remplacez-le si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Problème de couvercle qui ne s'adapte pas correctement : Vérifiez que le couvercle est destiné à un bac GN 1/4. Inspectez pour s'assurer qu'il n'y a pas de déformation.
- Difficulté de nettoyage : Si des résidus alimentaires persistent, trempez le couvercle dans de l'eau chaude et du détergent pendant quelques minutes avant de nettoyer.

### 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales sur le recyclage des matériaux en acier inoxydable. Disposez de l'emballage de manière responsable.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Coperchio GN 1/4 GDY14

### 1. Informazioni Generali

Il coperchio GN 1/4 GDY14 è progettato per adattarsi a contenitori di dimensioni GN 1/4. Realizzato in materiale di alta qualità, è ideale per l'uso in cucina professionale, ristoranti e catering. Questo prodotto offre una protezione ottimale per gli alimenti, garantendo freschezza e sicurezza.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro del coperchio GN 1/4 GDY14, si prega di osservare le seguenti indicazioni:

- Non utilizzare il coperchio se visibilmente danneggiato o deformato.
- Assicurarsi che il coperchio sia correttamente posizionato prima di riporre alimenti caldi o freddi.
- Non esporre il coperchio a temperature estreme.
- Evitare il contatto con oggetti taglienti per prevenire graffi e rotture.
- Tenere il coperchio lontano da fiamme libere o fonti di calore dirette.
- Non utilizzare materiali abrasivi per la pulizia.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Policarbonato
- Dimensioni: GN 1/4
- Colore: Trasparente
- Resistenza al calore: Fino a 100°C
- Compatibilità: Adatto per uso in cucine e ristorazione
- Manutenzione: Lavabile in lavastoviglie

### 4. Installazione e Setup

Per installare correttamente il coperchio GN 1/4 GDY14:

1. Assicurarsi che il contenitore GN 1/4 sia pulito e asciutto.
2. Posizionare il coperchio direttamente sopra il contenitore, allineando i bordi.
3. Applicare una leggera pressione sui bordi del coperchio fino a quando non scatta in posizione.
4. Verificare che il coperchio sia ben fissato e non presenti spazi.

### 5. Funzionamento

Utilizzare il coperchio per coprire gli alimenti durante la conservazione nel frigorifero o quando sono esposti. Il coperchio fornisce una barriera contro polvere e contaminanti. Utilizzare solo con contenitori compatibili GN 1/4.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Si consiglia di lavare il coperchio a mano con detergente delicato o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per proteggere la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre per evitare la formazione di muffe.

### 7. Risoluzione dei Problemi

Se si riscontrano problemi con il coperchio:

- Controllare se il coperchio è fissato correttamente al contenitore.
- Se si notano crepe o danneggiamenti, contattare l'assistenza clienti per una sostituzione.
- In caso di odori o macchie persistenti, ripetere il ciclo di pulizia.

### 8. Smaltimento

Non smaltire il coperchio insieme ai rifiuti domestici. Si consiglia di riciclare il materiale in conformità con le normative locali sul riciclaggio.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania