

# 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: GDY23

### GN lid 2/3



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GN Lid 2/3 GYDY23

### 1. General Information

The GN Lid 2/3 GYDY23 is a high-quality gastronorm lid designed for commercial food service operations, providing a versatile solution for food storage and presentation. This lid is compatible with 2/3 size GN pans and is ideal for restaurants, catering services, and more.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the lid is securely placed on the GN pan before using to prevent spillage and contamination.
- Hot Surfaces: The lid may become hot during cooking or when placed on warm pans. Use heat-resistant gloves when handling.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaners that could scratch or damage the surface of the lid.
- Storage: Ensure that the lid is stored in a safe location, away from areas where it might be knocked over or damaged.
- Children: Keep out of reach of children to prevent injury.

### 3. Product Specifications

- Model: GN Lid 2/3 GYDY23
- Material: Polypropylene
- Dimensions: 400 x 325 mm
- Temperature Range: -40°C to +100°C
- Color: Gray
- Compatible with GN Size: 2/3

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the GN Lid from the packaging.
2. Inspection: Check for any damages that may have occurred during transit. If damaged, do not use.
3. Positioning: Place the GN Lid directly on top of a compatible 2/3 GN pan, ensuring a snug fit.
4. Final Check: Verify that the lid covers the pan completely and securely.

### 5. Operation

- The GN Lid is designed for easy use. Simply place it on the GN pan when food is stored to maintain freshness.
- Ensure that the lid fits tightly to minimize air exposure.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the GN Lid with warm soapy water after each use. Rinse thoroughly with clean water.
- Dishwasher Safe: The lid can be safely washed in commercial dishwashers.
- Inspection: Periodically check the lid for any signs of wear or damage, and replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Lid Not Fitting Properly: Inspect for warping or damage. If damaged, replace the lid.
- Difficult to Clean: Use a non-abrasive cleaner and avoid scouring pads to maintain the surface integrity.

### 8. Disposal

- If the GN Lid is damaged beyond repair, it should be disposed of in accordance with local regulations concerning plastic waste. Check with your local waste authority for specific disposal guidelines.

### 9. Contact

For any inquiries, support, or additional information, please reach out to us at:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für GN-Lid 2/3 GDY23

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GN-Lid 2/3 GDY23. Dieses Produkt ist für die langfristige Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln konzipiert. Es ist vielseitig einsetzbar in Gastronomiebetrieben, Kantinen und Buffet-Umgebungen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungszweck: Dieser Deckel ist zur Verwendung mit Gastro-Norm-Behältern konzipiert und nicht für andere Anwendungen geeignet.
- Handhabung: Tragen Sie beim Umgang mit dem Deckel stets Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Hitzebeständigkeit: Der Deckel ist hitzebeständig bis 90 °C. Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder extremen Hitzequellen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberflächen beschädigen könnten.
- Lagerung: Lagern Sie den Deckel an einem trockenen und kühlen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Kinder: Halten Sie den Deckel von Kindern fern, um Verletzungen oder unerlaubte Benutzung zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen
- Abmessungen: 354 x 162 mm
- Typ: GN-Lid 2/3
- Farben: Transparent
- Temperaturbeständig: Bis 90 °C
- Geeignet für: Gastrobetriebe, Buffets, Catering

### 4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie vor der Installation, dass der Deckel unbeschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der GN-Behälter sauber und trocken ist.
  - Legen Sie den Deckel vorsichtig auf den Behälter und drücken Sie leicht, um eine sichere Abdichtung zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel gleichmäßig aufliegt und keine Kanten hervorstehen.

### 5. Bedienung

- Zum Öffnen des Deckels heben Sie eine Ecke vorsichtig an.
- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um das Risiko von Beschädigungen zu minimieren.
- Schließen Sie den Deckel nach jeder Benutzung sorgfältig, um die Frische der Lebensmittel zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Deckel nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien.
- Trocknen Sie den Deckel gründlich vor der Lagerung, um Schimmelbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Deckel schließt nicht richtig: Überprüfen Sie, ob der GN-Behälter beschädigt oder verformt ist.
- Einschlüsse oder Risse im Material: Prüfen Sie den Deckel auf Beschädigungen; im Zweifelsfall kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Schlechte Abdichtung: Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt und gleichmäßig auf dem Behälter sitzt.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Lid 2/3 GDY23 gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Vermeiden Sie das Entsorgen in normalen Haushaltsmüll.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## GEBRUIKSHANDLEIDING VOOR DE GN LID 2/3

### 1. Algemeen Informatie

De GN Lid 2/3 is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en is een onmisbaar hulpmiddel voor het beheren van voedselveiligheid en -versheid. Het deksel is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen en eenvoudig te reinigen is, wat zorgt voor een langdurige en efficiënte werking.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het deksel op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst om te voorkomen dat het omvalt en verwondingen veroorzaakt.
- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Houd het deksel uit de buurt van open vlammen of extreme hittebronnen.
- Controleer het deksel regelmatig op beschadigingen. Bij beschadigingen niet gebruiken.
- Zorg ervoor dat het deksel schoon en droog is voordat u het op de GN-container plaatst om besmetting van voedsel te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 354 x 265 mm
- Materiaal: Polypropyleen
- Kleur: Transparant
- Geschikt voor: GN-containers van 2/3
- Temperatuurbereik: -40°C tot +70°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

### 4. Installatie en Setup

1. Neem het deksel uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de GN-container (2/3) op een schone, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de container volledig schoon is voordat u het deksel plaatst.
4. Plaats het deksel voorzichtig op de GN-container en zorg ervoor dat het goed sluit.

### 5. Bediening

Gebruik het deksel om de GN-container af te dekken wanneer deze niet in gebruik is, om voedselverspilling te voorkomen en de versheid te behouden. Bij het openen van de container, tilt u het deksel voorzichtig op om morsen te vermijden.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het deksel na elke gebruikperiode met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor grondigere reiniging kan het deksel in de vaatwasser worden geplaatst.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel sluit niet goed
  - Oplossing: Controleer op vreemde objecten of vervormingen aan de randen van het deksel of de container.
- Probleem: Het deksel is gebroken
  - Oplossing: Vervang het deksel door een nieuw exemplaar en gebruik het beschadigde deksel niet meer.

### 8. Afvalverwerking

Het deksel is recyclebaar. Zorg ervoor dat u het op de juiste manier verwijdert volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor meer informatie.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa GN 2/3

## 1. Información General

Gracias por adquirir la Tapa GN 2/3. Este producto está diseñado para ofrecer una solución de calidad en la preservación de alimentos en entornos comerciales. La tapa GN 2/3 es adecuada para su uso en restaurantes, caterings y otras áreas de servicio de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso en la industria de alimentos. No use la tapa de forma diferente a lo indicado.
- Superficie caliente: Evite el contacto directo con superficies calientes durante su uso para prevenir quemaduras.
- Manipulación: Use guantes al manipular la tapa para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Mantenga la tapa en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de niños y mascotas.
- Inspección: Revise regularmente la tapa para detectar cualquier daño. Si encuentra grietas o deformaciones, no use el producto.
- Recomendaciones de limpieza: Siga las instrucciones de limpieza para evitar la acumulación de bacterias y garantizar la seguridad alimentaria.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

La Tapa GN 2/3 está diseñada para encajar en bandejas de 2/3 de tamaño estándar. Las especificaciones técnicas son las siguientes:

- Dimensiones: 354 x 325 mm
- Material: Acero inoxidable
- Grosor: 1,0 mm
- Temperatura máxima: 90 °C
- Uso: Apto para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la tapa de su embalaje con cuidado.
2. Inspección del producto: Verifique que no haya daños visibles antes de la instalación.
3. Colocación: Alinee la tapa sobre la bandeja GN 2/3 asegurándose de que encaje perfectamente.
4. Pruebas: Asegúrese de que la tapa se asiente de manera segura sobre la bandeja haciendo un movimiento ligero. Esto implica que está lista para su uso.

## 5. Operación

- Coloque la tapa sobre la bandeja GN cuando no esté en uso para ayudar en la conservación de la temperatura de los alimentos.
- Asegúrese de que la tapa esté correctamente posicionada durante el uso para evitar derrames.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tapa con agua tibia y jabón suave.
- Puede usar un estropajo suave para eliminar cualquier residuo.
- Asegúrese de enjuagar bien y secar al aire o con un paño limpio.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar el material.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La tapa no encaja correctamente en la bandeja.  
- Solución: Verifique que esté usando una bandeja GN 2/3. Si la bandeja está dañada o deformada, no utilizar.
- Problema: La superficie de la tapa tiene manchas difíciles.  
- Solución: Use una mezcla de vinagre y agua para limpiar y luego enjuague.

## 8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Se recomienda reciclar el acero inoxidable si es posible. No arroje el producto a la basura normal.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, 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 confiar en nuestro producto. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

### 1. Informations Générales

Le couvercle GN pour les bacs 2/3 est conçu spécifiquement pour les professionnels de la gastronomie. Il assure une protection optimale des aliments dans le bac, tout en permettant un accès facile et pratique. Ce produit est fabriqué en matière plastique de haute qualité pour garantir sa durabilité et sa résistance.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce produit uniquement à des fins prévues, c'est-à-dire pour recouvrir des bacs GN de dimension 2/3.
- Évitez d'utiliser le couvercle avec des températures dépassant 70°C, car cela pourrait endommager le matériau.
- Assurez-vous que le couvercle est bien ajusté sur le bac avant utilisation pour éviter les débordements et les accidents.
- Manipulez le couvercle avec soin pour prévenir tout risque de blessures en raison de bords tranchants.
- Ne laissez pas le couvercle à la portée des enfants sans surveillance.
- En cas de dommage visible sur le couvercle, cesser immédiatement l'utilisation et remplacer le produit.

### 3. Présentation du Produit et Caractéristiques Techniques

- Dimensions : 35,5 cm x 32,5 cm
- Matériau : Plastique alimentaire de haute qualité
- Compatible avec les bacs GN 2/3
- Résistant aux chocs et aux températures élevées
- Facile à nettoyer et hypoallergénique

### 4. Installation et Configuration

1. Assurez-vous que le bac GN est propre et sec avant de placer le couvercle.
2. Positionnez le couvercle directement au-dessus du bac.
3. Alignez les bords du couvercle avec ceux du bac pour un ajustement parfait.
4. Appuyez fermement sur les bords pour assurer une étanchéité adéquate.
5. Vérifiez que le couvercle est bien en place avant de déposer des aliments.

### 5. Fonctionnement

Le couvercle GN est conçu pour maintenir la fraîcheur des aliments et les protéger de la contamination. Il peut être retiré à tout moment pour accéder aux contenus du bac. Il est aussi possible de retirer le couvercle à une main pour plus de commodité lors de l'utilisation.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couvercle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs ou de brosses en métal pour nettoyer le couvercle, cela pourrait rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité du couvercle et remplacez-le si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Problème : Le couvercle ne s'ajuste pas correctement.  
Solution : Vérifiez les dimensions du bac et assurez-vous qu'il n'est pas déformé.
- Problème : Dégâts visibles sur le couvercle.  
Solution : Cesser l'utilisation et remplacer le couvercle endommagé.

### 8. Élimination

Disposez du produit conformément aux réglementations locales sur les plastiques. Ne jetez pas dans les circuits de déchets classiques si des options de recyclage sont disponibles.

### 9. Contact

Pour toute question ou information complémentaire, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto GN Lid 2/3 per GDM. Questo coperchio di alta qualità è progettato specificamente per migliorare la conservazione e la presentazione dei cibi in contenitori GN. Prodotto in acciaio inox, è resistente e durevole, garantendo prestazioni ottimali per lunghi periodi di utilizzo.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Non esporre il coperchio a temperature superiori a 95°C.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi durante la pulizia per non danneggiare la superficie.
- Assicurarsi che il coperchio sia correttamente posizionato sui contenitori GN prima di ogni utilizzo.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inox
- Dimensioni: 325 x 265 mm
- Compatibilità: Contenitori GN 2/3
- Peso: 1.2 kg
- Colore: Argento

### 4. Installazione e Configurazione

- Prima dell'uso, rimuovere tutte le etichette adesive dal coperchio.
- Lavare il coperchio con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare completamente prima di posizionarlo sui contenitori GN.
- Assicurarsi che il coperchio aderisca saldamente per una migliore conservazione degli alimenti.

### 5. Funzionamento

- Posizionare il coperchio direttamente sui contenitori GN riempiti con alimento.
- Premere delicatamente per assicurare una chiusura ermetica.
- Per garantire la massima freschezza, utilizzare il coperchio durante il trasporto e la conservazione.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Utilizzare spugne non abrasive per evitare graffi.
- Non utilizzare lavastoviglie o agenti chimici aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, assicurati che il contenitore GN sia di dimensioni corrette.
- Per segni di usura o danni, considerare la sostituzione del coperchio per garantire la sicurezza degli alimenti.
- In caso di graffi profondi, evitare il contatto con gli alimenti fino a quando non è stata effettuata la manutenzione.

### 8. Smaltimento

- Rispettare le normative locali per il riciclaggio degli metalli.
- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente.
- Contattare i centri di riciclaggio per informazioni sullo smaltimento corretto dell'acciaio inox.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania