

# 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: GDY24

### GN lid 2/4



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GDY24

### 1. General Information

The GDY24 is a high-performance commercial food display unit designed for optimal food preservation and presentation. Ideal for use in restaurants, cafés, and catering services, it combines aesthetic appeal with functionality, ensuring that your food items are kept fresh and visually enticing.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to the appropriate voltage as specified in the product specifications. Use a qualified electrician for installation to prevent risk of electric shock.
- **Fire Safety:** Do not place the unit near flammable materials. Ensure proper ventilation around the unit to avoid overheating.
- **General Use:** Never operate the unit with wet hands or in an environment with moisture. Always keep the appliance clean and well-maintained to prevent malfunction.
- **Child Safety:** This appliance is not intended for use by children. Ensure children are supervised near the appliance at all times.
- **Emergency Procedures:** In case of an emergency, disconnect the power supply immediately and contact qualified personnel.

### 3. Product Specifications

- **Model:** GDY24
- **Dimensions:** [Insert dimensions if available]
- **Voltage:** [Insert voltage if available]
- **Power:** [Insert power if available]
- **Capacity:** [Insert capacity if available]

### 4. Setup and Installation

- **Unpacking the Unit:** Carefully remove the GDY24 from its packaging. Ensure all components are present as per the parts list.
- **Location:** Place the unit on a flat, stable surface with adequate ventilation. Maintain a clearance of at least [insert distance if available] from walls.
- **Electrical Connection:** Connect the unit to an electrical outlet that meets the voltage specification. Always ensure the power switch is in the off position before plugging in.
- **Initial Configuration:** Turn on the unit and set the desired temperature and humidity levels based on the type of food being displayed.

### 5. Operation

- **Powering On:** Press the power button located on the control panel. The display will light up, indicating the unit is operating.
- **Temperature Setting:** Use the +/- buttons on the control panel to adjust the temperature. Ideal settings vary depending on the food type.
- **Monitoring:** Regularly check the display to ensure that the temperature remains within the appropriate range.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Disconnect the unit before cleaning. Use a soft damp cloth and mild detergent to clean the exterior and interior surfaces.
- **Monthly Maintenance:** Check and clean the condenser coils and ensure that the air vents are not obstructed.
- **Professional Servicing:** Schedule a professional maintenance check every 6 months to ensure optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Starting:** Check that the power supply is connected and the outlet is functional.
- **Temperature Fluctuations:** Ensure that the door is closing properly and that there is no blockage in the airflow.
- **Excessive Noise:** Inspect the unit for any loose parts and check that it is properly leveled.

### 8. Disposal

Dispose of the GDY24 in compliance with local regulations. The unit contains recyclable materials. Do not throw away with household waste. Contact your local waste management authority for disposal guidelines.

### 9. Contact

For further assistance, 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 das GGM Gastro Gerät

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres GGM Gastro Geräts. Dieses handliche und leistungsstarke Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Gerät ist nur für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung ist untersagt. Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.
- Stromversorgung: Vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Stromquelle mit den Gerätespezifikationen übereinstimmt.
- Wasserschutz: Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Erste Hilfe: Befolgen Sie die Anweisungen der örtlichen Behörden bei einem elektrischen Notfall.
- Korrekte Nutzung: Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör und halten Sie scharfe Gegenstände fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kühlmittel: Es dürfen keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes gelagert werden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile des Gerätes auf Abnutzung oder Beschädigung.

## 3. Produktspezifikationen

- Abmessungen: [spezifische Abmessungen hier einfügen]
  - Spannung: [Spannung hier einfügen]
  - Leistung: [Leistung hier einfügen]
  - Kapazität: [Kapazität hier einfügen]
- Bitte beachten Sie, dass die genauen technischen Daten auf der Webseite des Herstellers bereitgestellt werden.

## 4. Einrichtung und Installation

- Lieferumfang: Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle Teile vorhanden sind.
- Standortauswahl: Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche, die gut belüftet ist.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an und stellen Sie sicher, dass der Stecker sicher sitzt.
- Erdung: Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein, um elektrische Sicherheit zu gewährleisten.
- Funktionsprüfung: Führen Sie nach der Installation einen Funktionstest durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

## 5. Betrieb

- Einschalten: Betätigen Sie den Netzschalter und stellen Sie die gewünschten Einstellungen über das Bedienfeld ein.
- Betriebsweise: Verwenden Sie das Gerät gemäß den Anweisungen und Empfehlungen in der Bedienungsanleitung.
- Überwachung: Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Abnutzung von Bauteilen und tauschen Sie diese bei Bedarf aus.
- Technische Überprüfung: Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einem qualifizierten Techniker überprüfen.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Anschluss.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest montiert sind.
- Überhitzung: Stellen Sie sicher, dass der Luftstrom nicht blockiert ist und dass das Gerät auf einer stabilen, harten Unterlage steht.
- Leistungsabfall: Reinigen Sie das Gerät gründlich, um Verstopfungen zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie es zur Entsorgung bringen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Hilfe kontaktieren Sie uns bitte unter:

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 2/4 GDY24

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro GN-LID 2/4 GDY24 is een hoogwaardige deksel ontworpen voor gastronom-bakken. Het product is ideaal voor professioneel gebruik in de horeca, catering en andere voedselgerelateerde industrieën.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het deksel goed op de gastronom-bakken past om morsen en spillage te voorkomen.
- Plaats het deksel voorzichtig om letsel te voorkomen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het deksel te reinigen, aangezien dit krassen of schade kan veroorzaken.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Afmetingen (L x B): 325 x 265 mm
- Geschikt voor: GN 1/4 bakken
- Kleur: Transparant
- Temperatuurbestendigheid: Tot 70°C

## 4. Installatie en Setup

- Haal de GN-LID 2/4 GDY24 uit de verpakking en inspecteer op eventuele schade.
- Plaats de deksel eenvoudig op de bijbehorende GN 1/4 bak. Zorg ervoor dat de deksel stevig op zijn plaats zit en goed aansluit.

## 5. Bediening

- Om het deksel te openen, tilt u het eenvoudig omhoog.
- Voor veilige opslag en transport zorgt u ervoor dat het deksel volledig op de bak is geplaatst en goed afgesloten is.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was het deksel met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Spoel goed af met schoon water en laat het op natuurlijke wijze drogen.
- Bewaar het product op een droge plaats om schimmel en bacteriegroei te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De deksel past niet goed op de bak.  
Oplossing: Controleer of u de juiste maat deksel gebruikt. De GN-LID 2/4 GDY24 is uitsluitend geschikt voor GN 1/4 bakken.
- Probleem: De deksel is gebarsten of beschadigd.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

## 8. Afvoer

- Dit product kan gerecycled worden. Controleer bij uw lokale afvalbeheerder voor specifieke recyclinginstructies.
- Als het product niet meer te gebruiken is, zorg er dan voor dat het op een verantwoorde manier wordt afgevoerd zodat het milieu niet wordt beschadigd.

## 9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa GN 2/4 Gdy24

## 1. Información General

Gracias por elegir la Tapa GN 2/4 Gdy24. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una solución práctica y eficiente para el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos comerciales. Por favor, lea este manual detenidamente antes de usar el producto para asegurarse de su funcionamiento y seguridad óptimos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es adecuado solo para su uso en entornos de cocina y debe utilizarse exclusivamente para los fines previstos.
- Temperaturas Extremas: No exponga la tapa a temperaturas superiores a 85 °C ni inferiores a -20 °C, ya que esto puede dañar el producto.
- Manipulación: Use guantes al manejar el producto caliente y asegúrese de seguir las pautas de seguridad alimentaria en todo momento.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. No permita que jueguen con él.
- Inspección Regular: Revise regularmente la tapa para detectar signos de desgaste o daño. Si presenta daños, no la use y póngase en contacto con el fabricante.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Material: Acero Inoxidable
- Dimensiones: GN 2/4
- Uso en Lavavajillas: Apto para lavado industrial a alta temperatura.
- Agujeros de ventilación: Diseñado para evitar la acumulación de vapor.

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire con cuidado la tapa de su empaque, asegurándose de no dañar el producto.
2. Comprobación: Verifique que no haya daños visibles. Si se encuentra algún defecto, contáctenos inmediatamente.
3. Colocación: Coloque la tapa sobre el contenedor GN de manera que ajuste perfectamente. Asegúrese de que esté correctamente alineada antes de usarla.
4. Montaje: Si el modelo requiere instalación adicional (como bisagras o cierres), siga las instrucciones específicas en el paquete de accesorios.

## 5. Operación

- La tapa GN se utiliza como cubierta para recipientes de alimentos. Coloque la tapa sobre el recipiente cuando esté almacenando o sirviendo.
- Para impulsar la eficiencia, asegúrese de cerrar correctamente la tapa para mantener la frescura de los alimentos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Se recomienda limpiar la tapa con jabón suave y agua tibia. Evite detergentes abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Desinfección: Desinfecte el producto regularmente, especialmente si se utiliza en un entorno comercial.
- Secado: Seque completamente después de la limpieza para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La tapa no encaja bien.  
Solución: Asegúrese de que el contenedor GN esté limpio y libre de obstrucciones. Si persiste, revise si la tapa está dañada.
- Problema: La tapa se deforma.  
Solución: No exponga la tapa a temperaturas extremas. Retire de inmediato si la tapa se calienta demasiado.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine la tapa de acuerdo con las normativas locales de eliminación de residuos. El acero inoxidable es reciclable; por lo tanto, considere llevarlo a un centro de reciclaje.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Agradecemos su elección de la Tapa GN 2/4 Gdy24 y esperamos que satisfaga sus necesidades de almacenamiento y presentación de alimentos.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour GN Lid 2/4 - GDY24

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couvercle GN Lid 2/4 - GDY24. Ce produit est conçu pour être utilisé avec les bacs GN 2/4, offrant une solution pratique pour la conservation des aliments. Veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir une utilisation et un entretien appropriés de votre produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le couvercle si celui-ci est endommagé ou déformé.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement placé sur le bac avant de l'utiliser.
- Gardez le couvercle hors de la portée des enfants pour éviter les accidents.
- Évitez d'utiliser des produits corrosifs pour nettoyer le couvercle afin de préserver sa qualité.
- Ne pas placer d'objets lourds sur le couvercle pendant une longue durée pour éviter toute déformation.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 265 x 325 mm
- Matériau : Polypropylène
- Température de fonctionnement : -40°C à 90°C
- Compatible avec : Bac GN 2/4

### 4. Installation et Mise en Place

1. Assurez-vous que le bac GN 2/4 est propre et sec.
2. Positionnez le couvercle GN Lid 2/4 au-dessus du bac.
3. Abaissez doucement le couvercle jusqu'à ce qu'il soit correctement ajusté sur le bac.
4. Vérifiez que le couvercle est bien en place et qu'il n'y a pas d'espace entre le couvercle et le bac.

### 5. Fonctionnement

- Le couvercle GN Lid 2/4 est conçu pour empêcher l'entrée de contaminants dans le bac tout en conservant la chaleur et l'humidité.
- Utilisez le couvercle lors du stockage des aliments pour prolonger leur durée de conservation.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Pour le nettoyage, utilisez un savon doux et de l'eau chaude.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour ne pas rayer la surface.
- Rincez bien et laissez sécher à l'air libre avant de ranger le couvercle.

### 7. Dépannage

- Si le couvercle ne s'ajuste pas correctement, vérifiez la taille de votre bac GN pour vous assurer qu'il est compatible.
- Si une déformation est visible, ne pas utiliser et contacter le service client.

### 8. Élimination

- Le couvercle GN Lid 2/4 doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les plastiques.
- Ne pas jeter dans les cours d'eau ou l'environnement.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance dans le couvercle GN Lid 2/4 - GDY24.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce informazioni importanti sul coperchio GN 2/4 GDY24, un accessorio progettato per garantire la conservazione ottimale dei cibi in ambienti commerciali. Si consiglia di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il coperchio sia utilizzato esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare il coperchio su fiamme dirette o fonti di calore eccessive.
- Verificare che il coperchio sia installato correttamente per evitare incidenti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di contatto con sostanze chimiche corrosive, risciacquare immediatamente con acqua e consultare un medico.
- Non utilizzare utensili appuntiti o abrasivi per evitare graffi e danni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il coperchio GN 2/4 GDY24 è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, progettato per resistere a temperature elevate e all'umidità.

#### Specifiche Tecniche:

- Dimensioni: 265 x 325 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Compatibile con vasi GN 2/4

### 4. Installazione e Configurazione

1. Pulire la superficie del contenitore GN 2/4 con un detergente delicato e asciugare bene.
2. Assicurarsi che il coperchio sia pulito e privo di residui.
3. Posizionare il coperchio in modo che si adatti perfettamente sopra il contenitore.
4. Premere delicatamente il coperchio verso il basso per assicurare una chiusura ermetica.

### 5. Funzionamento

Il coperchio GN 2/4 GDY24 è progettato per mantenere gli alimenti freschi e protetti. Utilizzarlo durante la conservazione e la presentazione degli alimenti per prolungare la loro freschezza.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coperchio dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare il lavaggio in lavastoviglie per preservare la finitura.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, verificare che non ci siano detriti o deformazioni sulla superficie del contenitore.
- In caso di danni, non utilizzare il coperchio e contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

Smaltire il coperchio secondo le normative locali sulla gestione dei rifiuti. Il materiale in acciaio inossidabile è riciclabile.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania