

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: GCGP6

Garnish centre with 6 containers - incl. lid



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

EN ENGLISH

Product Manual for Garnish Centre with 6 Containers incl. Lid (GC-GP6)

1. General Information

Thank you for choosing the Garnish Centre with 6 Containers incl. Lid (GC-GP6). This product is designed to store and organize garnishes, ensuring easy access and freshness. Intended for professional kitchen use, it is suitable for restaurants, bars, and catering services.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the product is placed on a stable and level surface to prevent accidental spills or falls.
- Use: Only use the Garnish Centre as intended; do not overload the containers beyond their capacity.
- Children: Keep the Garnish Centre and its components out of reach of children to prevent risk of injury or choking.
- Cleaning: Disconnect from any power source before cleaning.
- Damaged Product: Do not use if any part of the Garnish Centre is damaged.
- Food Safety: Ensure all garnishes are stored in accordance with food safety regulations and are fresh for consumption.

3. Product Specifications

- Product Name: Garnish Centre with 6 Containers incl. Lid (GC-GP6)
- Material: Durable plastic
- Dimensions: 550 x 160 x 190 mm
- Weight: 1.3 kg
- Container Capacity: 0.5 liters each
- Color: Clear containers with a dark lid
- Temperature Resistance: Up to 60°C

4. Setup and Installation

1. Unbox the Garnish Centre and place it on a flat surface.
2. Ensure that all components are included: the base unit, six containers, and the lid.
3. Use the following steps to insert the containers:
 - Lift the lid and place each container into the designated slots in the base.
 - Push down firmly to secure them in place.
4. Once all containers are in place, close the lid to preserve freshness and prevent contamination.

5. Operation

- Open the lid to access the containers.
- Fill each container with the desired garnish, ensuring they are not overfilled.
- Close the lid securely after use to maintain freshness.
- The Garnish Centre can be placed in a refrigerator for extended freshness.

6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, remove all garnishes and empty the containers.
- Wash the containers and lid with warm, soapy water. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers, as they may scratch the surface.
- Regularly check for any signs of wear or damage, and replace any damaged components as necessary.

7. Troubleshooting

- Containers not fitting securely: Ensure they are inserted into the correct slots and pushed down completely.
- Lid not closing properly: Check that all containers are filled appropriately and that there is no obstruction.
- Odors or stains: Use a mixture of baking soda and water to scrub the affected areas, then rinse and dry thoroughly.

8. Disposal

- Dispose of used containers and the unit in accordance with local waste disposal regulations.
- Recycle components where possible, especially plastic parts.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GCBP6 Garnish-Zentrum mit 6 Behältern inkl. Deckel

1. Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen zum GCBP6 Garnish-Zentrum. Dieses Produkt ist ideal zum Organisieren und Servieren von Garnierungen, Zutaten und Saucen in Ihrer Gastronomie. Für die optimale Nutzung und Sicherheit Ihres Gerätes empfehlen wir, diese Anleitung sorgfältig zu lesen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen. Halten Sie es von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Benutzung durch Kinder: Das Produkt ist nicht für Kinder unter 12 Jahren geeignet. Beaufsichtigung durch Erwachsene ist erforderlich.
- Verletzungsgefahr: Scharfe Kanten und Teile können zu Verletzungen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Produkt vorsichtig.
- Hitzeschutz: Halten Sie das Garnish-Zentrum von heißen Oberflächen fern.
- Reinigung: Achten Sie darauf, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, bevor Sie es reinigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: GCBP6 Garnish-Zentrum
- Kapazität: 6 Behälter
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 600 x 290 x 180 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Farbe: Edelstahl Finish
- Verpackungsinhalt: 1 Garnish-Zentrum, 6 Behälter, 6 Deckel

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Stellen Sie das Garnish-Zentrum auf eine saubere, stabile Oberfläche.
- Schritt 2: Überprüfen Sie, ob alle Teile unbeschädigt sind.
- Schritt 3: Platzieren Sie die 6 Behälter in die vorgesehenen Fächer.
- Schritt 4: Setzen Sie die Deckel auf die jeweiligen Behälter.
- Schritt 5: Füllen Sie die Behälter nach Bedarf mit Garnierungen oder Zutaten.

5. Betrieb

- Das Garnish-Zentrum ist bereit zur Verwendung, sobald die Behälter gefüllt sind. Nutzen Sie die einzelnen Behälter für verschiedene Zutaten, um eine einfache und übersichtliche Garnierung zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Behälter und Deckel regelmäßig mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberflächen zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Behälter passen nicht richtig.
- Lösung: Überprüfen Sie die Ausrichtung der Behälter und stellen Sie sicher, dass sie richtig in den Fächern sitzen.
- Problem: Deckel schließen nicht.
- Lösung: Vergewissern Sie sich, dass die richtigen Deckel auf die zugehörigen Behälter gesetzt wurden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Garnish-Zentrum gemäß den geltenden Gesetzen für Elektronik- und Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, recycleable Materialien von nicht-recyclable zu trennen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Garnish Center met 6 Containers incl. Deksel (GCGP6)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Garnish Center met 6 Containers. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Het biedt een praktische oplossing voor het organiseren en presenteren van garnituren en andere ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en waarschuwingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het Garnish Center alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Voorkom dat het product in contact komt met water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in de containers om beschadiging te vermijden.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen en onbevoegden.
- Bij beschadiging van het product, gebruik het niet en neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 370 x 190 x 260 mm
- Capaciteit: 6 containers
- Materiaal: Roestvrij staal
- Werkingstemperatuur: 0 - 70 °C
- Ingangsspanning: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.

4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats het Garnish Center op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Plaats de 6 containers in de daarvoor bestemde uitsparingen in het Garnish Center. Zorg ervoor dat ze goed vastzitten.
4. Vul de containers met de gewenste garnituren en sluit de deksels stevig om de versheid te behouden.

5. Gebruik

- Open de deksels van de containers indien nodig om de garnituren toegankelijk te maken.
- Gebruik een schep of lepel om de garnituren uit de containers te nemen, om kruisbesmetting te voorkomen.
- Zorg ervoor dat u na gebruik de deksels sluit om de inhoud vers te houden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het Garnish Center en de containers regelmatig met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schuurmiddelen of agressieve chemicaliën die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het product grondig af na het reinigen om waterschade te voorkomen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade, en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als de containers moeilijk te openen zijn, controleer dan of ze goed zijn vastgezet of probeer het deksel voorzichtig te bewegen.
- Bij problemen met het materiaal (bijv. roest of schade), neem contact op met onze klantenservice voor ondersteuning.

8. Afvoer

- Dit product dient op een verantwoorde manier te worden afgevoerd.
- Overweeg om het te recyclen of neem contact op met uw lokale recyclingscentrum voor instructies.
- Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Centro de Guarniciones con 6 Contenedores (incl. tapa) GCGP6

1. Información General

El Centro de Guarniciones GCGP6 ha sido diseñado para ofrecer una solución eficiente y organizada para la presentación y el almacenamiento de ingredientes en entornos de cocina profesional. Con su diseño compacto y elegante, este producto es ideal para restaurantes, caterings y eventos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para fines comerciales en entornos de cocina. No lo use para ningún otro propósito.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando estén cerca del producto.
- Manipulación: Evite golpes o caídas que puedan dañar los contenedores o las tapas.
- Limpieza: Asegúrese de que el producto esté desconectado de la fuente de energía antes de limpiarlo.
- Temperaturas: No exponga el producto a temperaturas extremas ni a fuentes de calor directo.
- Instrucciones de Seguridad: Siga todas las instrucciones de instalación y operación para evitar lesiones y daños al producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GCGP6
- Dimensiones: 600 mm (L) x 300 mm (A) x 250 mm (H)
- Material: Acero inoxidable
- Número de Contenedores: 6
- Capacidad de los Contenedores: 1,5 litros cada uno
- Tapa: Incluida, para mantener la frescura
- Uso: Área de servicio, cocina profesional

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione un lugar adecuado en la superficie de trabajo, asegurándose de que esté nivelado y libre de obstrucciones.
2. Montaje: Coloque el Centro de Guarniciones en la superficie elegida.
3. Contenedores: Configure los 6 contenedores en su lugar respetando el diseño.
4. Tapa: Asegúrese de que la tapa esté correctamente alineada sobre los contenedores.

5. Operación

- Para utilizar el Centro de Guarniciones, retire la tapa y coloque los ingredientes en los contenedores.
- Asegúrese de que los ingredientes estén correctamente almacenados para mantener su frescura.
- Vuelva a colocar la tapa después de cada uso para proteger los ingredientes de la contaminación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia: Limpie el producto diariamente.
- Método: Use una esponja suave y detergente suave para limpiar la superficie.
- No use: Abrasivos, estropajos metálicos o productos químicos agresivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Asegúrese de secar completamente antes de volver a utilizar.

7. Solución de Problemas

- Fugas en los contenedores: Verifique que las tapas estén colocadas correctamente y que no haya daños en los contenedores.
- Dificultades para limpiar: Utilice agua caliente y un detergente suave; para manchas difíciles, deje en remojo antes de limpiar.
- Si persisten problemas, contacte a nuestro servicio al cliente.

8. Eliminación

Cuando el producto llegue al final de su vida útil, elimínelo de acuerdo con las normativas locales sobre la gestión de residuos. Prefiera el reciclaje de materiales como acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, no dude en contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CENTRE DE GARNITURE AVEC 6 CONTENEURS (GC-GP6)

1. Informations Générales

Le Centre de Garniture GC-GP6 est un accessoire de cuisine conçu pour le stockage et la présentation d'ingrédients frais. Grâce à ses conteneurs hermétiques, il permet de garder vos garnitures organisées et facilement accessibles.

2. Informations de Sécurité

- Manuels : Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser le produit.
- Utilisation : Ne pas utiliser le produit à des fins non indiquées dans ce manuel.
- Température : Ne pas exposer le produit à des températures extrêmes ou à des flammes nues.
- Matériaux : Ne pas utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer ou endommager les surfaces du produit.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Ne pas immerger le produit dans l'eau. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : GC-GP6
- Dimensions : 600 mm (L) x 300 mm (P) x 345 mm (H)
- Matériaux : Plastique alimentaire et acier inoxydable
- Capacité : 6 conteneurs en plastique avec couvercles
- Poids : 4.5 kg
- Couleur : Noir

4. Installation et Configuration

1. Déballez tous les composants du produit.
2. Placez le centre de garniture sur une surface de travail propre et stable.
3. Insérez les 6 conteneurs dans les emplacements prévus.
4. Assurez-vous que chaque conteneur s'enclenche correctement.
5. Placez les couvercles sur chaque conteneur pour assurer leur herméticité.
6. Vérifiez que le produit est stable avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Remplissez les conteneurs avec les garnitures souhaitées.
- Utilisez le produit comme un point de service lors de la préparation de vos plats.
- Pour accéder aux ingrédients, retirez simplement le couvercle du conteneur nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les conteneurs et les couvercles à la main avec de l'eau savonneuse.
- Séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon propre.
- Nettoyez la surface en plastique du centre avec un chiffon humide et un nettoyeur doux.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs.

7. Dépannage

- Si l'un des conteneurs ne reste pas en place, vérifiez s'il a été correctement inséré.
- Si des odeurs persistent, nettoyez soigneusement les conteneurs avec du vinaigre dilué.
- En cas de fissures ou de dommages, cessez immédiatement l'utilisation et remplacez le conteneur.

8. Élimination

- La fin de vie du produit doit être conforme aux réglementations locales concernant les déchets plastiques.
- Ne pas jeter dans les déchets ménagers.
- Recyclez lorsque c'est possible, en suivant les directives de recyclage de votre région.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Centro di Guarnizione con 6 Contenitori e Coperchio - GC-GP6

1. Informazioni Generali

Il Centro di Guarnizione GC-GP6 è progettato per ottimizzare l'organizzazione degli ingredienti e delle guarnizioni, facilitando la preparazione dei piatti in modo efficiente. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità ed è ideale per ristoranti, bar e catering.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per il fine previsto, evitando carichi eccessivi.
- Non immergere l'unità in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Durante l'uso, evitare il contatto diretto con superfici calde.
- Verificare che non ci siano parti danneggiate prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GC-GP6
- Materiale: Plastica alimentare
- Dimensioni: 600 x 400 x 180 mm
- Capacità: 6 contenitori, ciascuno con coperchio
- Colore: Trasparente
- Uso: Adatto per frutta, verdura e altre guarnizioni
- Manutenzione: Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il centro di guarnizione dalla confezione e verificare che tutte le parti siano presenti.
- Posizionare il centro di guarnizione su una superficie stabile e piana.
- Disporre i contenitori nei rispettivi scomparti.
- Assicurarsi che i coperchi siano ben fissati sui contenitori.

5. Operazione

- Aprire i coperchi dei contenitori per accedere alle guarnizioni.
- Utilizzare utensili appropriati per servire le guarnizioni e mantenere la pulizia.
- Riposizionare i coperchi sui contenitori dopo l'uso per preservare la freschezza degli ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il centro di guarnizione con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- I contenitori e coperchi sono lavabili in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi che potrebbero danneggiare il prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coperchi non si adattano correttamente, controllare che i contenitori siano inseriti correttamente.
- In caso di odori sgradevoli, assicurarsi di pulire e asciugare adeguatamente dopo ogni utilizzo.
- Se notate danni, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per il riciclaggio della plastica.
- Non gettare il prodotto in un normale cestino dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci presso:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania