

# 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: SEBSTG6S

**(10 pieces) Melamine tray for etagerie/ buffet stand - height: 100mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for 10-Piece Melamine Tray Set for Etagerie Buffet Stand - Height 100mm

## 1. General Information

Thank you for purchasing the 10-Piece Melamine Tray Set for Etagerie Buffet Stand. This high-quality product is designed for professional use in buffets, catering, and food displays, providing an attractive and practical solution for food presentation.

## 2. Safety Information

- Ensure the product is used on a stable and even surface to prevent tipping or spillage.
- Do not expose the melamine trays to extreme heat or direct flame to avoid melting or warping.
- These trays are not suitable for use in microwave ovens.
- Keep out of reach of children to avoid accidental accidents.
- Inspect trays regularly for any damage; discontinue use if cracks or chips are found.
- Clean the trays with non-abrasive cleaners and soft cloths to maintain their appearance and safety.

## 3. Product Specifications

- Material: Melamine
- Tray Dimensions: Height 100mm
- Quantity: 10 pieces
- Suitable for: Catering and buffet presentation
- Color: White
- Dishwasher safe
- Lightweight and durable

## 4. Setup and Installation

- Unbox the set and inspect all items for completeness and damages.
- Ensure the buffet stand intended for use is assembled according to its specifications.
- Place the melamine trays onto the buffet stand securely, ensuring they fit snugly and are stable before adding any food items.
- Arrange trays according to your desired layout, keeping heavy items at the bottom for better stability.

## 5. Operation

- Load each tray with food items, ensuring the weight is evenly distributed.
- Use utensils appropriate for food service, avoiding sharp objects that may scratch the melamine surface.
- Monitor food items continuously to ensure they remain within safe temperature ranges and are replenished as necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, remove all food items and wash each tray with warm soapy water.
- Use a soft sponge or cloth; avoid abrasive materials that can scratch the melamine surface.
- Rinse thoroughly and allow to air dry before storing.
- For stubborn stains, a mixture of baking soda and water can be used to restore the surface.

## 7. Troubleshooting

- If trays appear to warp, ensure they have not been exposed to excessive heat. Store flat in a cool, dry place.
- For discoloration, use a gentle melamine cleaner or a paste made of baking soda and water.
- If trays are not fitting securely on the stand, ensure the stand is on a flat surface and check for any obstructions.

## 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations. Melamine is not biodegradable, so recycle where possible.
- Do not incinerate, as this can release hazardous fumes.

## 9. Contact

For any inquiries or customer support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our melamine tray set for your catering needs. Enjoy your beautiful and functional buffet presentations.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das 10-teilige Melamingeschirr-Set für Etagere-Buffer-Ständer

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 10-teiligen Melamingeschirr-Sets für Etagere-Buffer-Ständer. Dieses Set ist ideal für die Präsentation von Speisen und wird oft in Gastronomiebetrieben sowie bei besonderen Anlässen verwendet. Hergestellt aus hochwertigem, bruchsicherem Melamin, bietet es sowohl Funktionalität als auch ansprechendes Design.

### 2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Das Melamin-Geschirr ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, jedoch nicht in der Mikrowelle oder im Ofen verwenden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Reinigungsmitteln oder scheuernden Materialien, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Achten Sie darauf, das Geschirr nicht fallen zu lassen, da es bei starkem Aufprall brechen könnte.
- Halten Sie das Geschirr außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Bei Beschädigung des Geschirrs (z.B. Risse) sofort in den Müll entsorgen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Melamin
- Anzahl Teile: 10
- Farbe: Weiß
- Abmessungen: 100 mm Höhe
- Geeignet für: Buffet-Präsentationen
- Bruchsicher: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

### 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Melamingeschirr vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
3. Stellen Sie sicher, dass die gewünschte Etagere stabil auf einer ebenen Fläche steht.
4. Platzieren Sie die Melaminplatten gleichmäßig auf der Etagere. Achten Sie darauf, dass die Platten fest aufliegen und nicht wackeln.
5. Füllen Sie die Platten mit den gewünschten Speisen.

### 5. Bedienung

- Nutzen Sie das Geschirr zur Präsentation von kalten und warmen Speisen.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Das Geschirr kann nach Belieben neu angeordnet werden, solange es gleichmäßig in der Etagere platziert ist.

### 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Melamingeschirr nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie eine weiche Bürste verwenden.
- Das Geschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch nicht in der Mikrowelle trocknen.
- Zu vermeiden: scharfe Chemikalien und abrasive Reinigungsmittel.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Geschirr bricht leicht.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Umgangsweise und vermeiden Sie Stöße oder Herunterfallen.
- Problem: Flecken auf dem Geschirr.  
- Lösung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und spülen Sie gründlich nach.
- Problem: Geruchsbildung.  
- Lösung: Reinigen Sie das Geschirr gründlich und lassen Sie es an einem gut belüfteten Ort trocknen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Melamingeschirr gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Material kann recycelt werden, wo dies vorgesehen ist. Bitte achten Sie darauf, das Geschirr nicht im Restmüll zu entsorgen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Melamingeschirr-Set!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de 10-delige melamine trayset voor etagère buffetstand (hoogte 100mm). Deze trays zijn ontworpen voor gebruik op buffetten en zijn ideaal voor het presenteren van voedsel. Ze zijn vervaardigd uit hoogwaardig melamine, wat duurzaamheid en eenvoud in onderhoud biedt.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de trays alleen voor het serveren van voedsel en dranken.
- Zorg ervoor dat de trays niet worden blootgesteld aan extreme hitte of open vuur.
- Vermijd scherpe voorwerpen die de oppervlaktes kunnen beschadigen.
- Houd de trays uit de buurt van kinderen zonder toezicht om ongelukken te voorkomen.
- Controleer de trays voor gebruik op eventuele beschadigingen. Gebruik geen beschadigde trays.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Melamine
- Hoogte: 100mm
- Aantal stuks: 10
- Kleur: Wit

### 4. Installatie en opstelling

1. Verwijder alle trays uit de verpakking.
2. Controleer alle trays op schade voordat u ze gebruikt.
3. Plaats de trays op een vlakke en stabiele ondergrond om te voorkomen dat ze omvallen.
4. Als de trays op een etagère worden geplaatst, zorg er dan voor dat ze goed zijn uitgelijnd en stevig vastzitten.

### 5. Bediening

- Gebruik de trays zoals bedoeld voor het serveren van voedsel.
- Vul de trays met eten, zoals salades, snacks of gebak.
- Zorg ervoor dat u alleen voedsel plaatst dat geschikt is voor serveren op melamine.

### 6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de trays na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of agressieve chemicaliën, omdat deze de afwerking kunnen beschadigen.
- De trays zijn niet geschikt voor de vaatwasser; handwas wordt aanbevolen.
- Laat de trays volledig drogen voordat u ze opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Er zijn vlekken op de trays.  
Oplossing: Reinig met een mengsel van zuiveringszout en water voor hardnekkige vlekken.
- Probleem: De trays zijn krom of beschadigd.  
Oplossing: Gebruik geen beschadigde trays en neem contact op met de leverancier voor vervanging.

### 8. Afvoer

- Melamine trays zijn niet biologisch afbreekbaar.
- Afval moet worden weggegooid volgens de lokale voorschriften voor plastic afval.
- Gooi de trays nooit in de reguliere afvalcontainer.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Bandeja de Melamina para Buffet

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestra Bandeja de Melamina para Buffet. Este producto está diseñado para proporcionar una solución práctica y estética para la presentación de alimentos en buffets, eventos y catering.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice la bandeja solo para alimentos y bebidas.
- Evite el contacto con objetos afilados para prevenir daños.
- No esponga la bandeja a temperaturas extremas.
- Lave bien antes del primer uso para asegurar que esté libre de polvo o impurezas.
- Mantenga fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Esta bandeja es apta para el uso en interiores y exteriores, pero debe protegerse de condiciones climáticas adversas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Melamina
- Dimensiones: 100 mm de altura
- Cantidad: 10 piezas
- Uso: Apta para presentación de alimentos en buffets y eventos

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la bandeja sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la bandeja esté limpia y seca antes de colocar los alimentos.
- Está lista para usar; no se requiere montaje adicional.

## 5. Operación

- Coloque los alimentos en la bandeja de manera uniforme.
- Para evitar derrames, no sobrecargue la bandeja.
- Sirva los alimentos utilizando utensilios adecuados para mantener la higiene.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la bandeja con agua tibia y jabón neutro después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar la bandeja con un paño suave para evitar marcas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Si encuentra manchas difíciles, empape la bandeja en agua tibia con jabón durante unos minutos antes de limpiar.
- Si la bandeja se derrite o deforma, no la esponga a altas temperaturas ni al microondas.
- Para daños físicos, se recomienda reemplazar la bandeja.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Siga las regulaciones locales para la eliminación de residuos de productos de melamina.
- No deseche en el medio ambiente; utilice los contenedores apropiados de reciclaje.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte o 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 de la plate-forme à buffet GGM Gastro

### 1. Informations générales

La plate-forme à buffet GGM Gastro est conçue pour présenter une variété de plats dans les restaurants, hôtels et événements. Fabriquée en mélamine, elle est durable, légère et résistante aux chocs, ce qui la rend idéale pour une utilisation commerciale.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement pour présenter des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Chaleur : Ne pas exposer à des températures supérieures à 70°C. Évitez le contact direct avec des surfaces chaudes.
- Produits chimiques : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de produits chimiques agressifs. Utilisez uniquement des nettoyants doux.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants pour éviter tout risque de blessure.
- Manipulation : Toujours manipuler avec précaution pour éviter les chutes.

### 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Mélamine
- Dimensions : 100 mm de hauteur
- Quantité : Ensemble de 10 pièces
- Couleur : Noire
- Utilisation : Intérieur et extérieur (sous abri)

### 4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement toutes les pièces de l'emballage.
2. Placez les plateaux sur une surface plane et stable.
3. Si nécessaire, fixez des éléments supplémentaires (comme des séparateurs) conformément aux instructions spécifiques fournies avec ces éléments.
4. Assurez-vous que tous les éléments sont correctement positionnés avant l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

Pour une expérience optimale :

- Disposez les aliments sur les plateaux de manière attrayante.
- Utilisez des récipients adaptés à la présentation pour maintenir la fraîcheur des aliments.
- Surveillez régulièrement la température des aliments pour garantir la sécurité des consommateurs.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laver à l'eau tiède savonneuse avec une éponge douce.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la surface.
- Essuyer avec un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Inspecter régulièrement pour détecter toute fissure ou dommage et remplacer si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Problème : Fissures ou éclats sur les plateaux.  
- Solution : Évaluer la possibilité de réparer ou remplacer les plateaux endommagés.
- Problème : Difficulté à empiler.  
- Solution : Vérifiez si les plateaux sont compatibles en taille et en forme. Réorganisez si nécessaire.

### 8. Élimination

En fin de vie, ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Contactez les services locaux de gestion des déchets pour savoir comment éliminer le produit de manière responsable.

### 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

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Vassoio Melaminico per Buffet - 10 Pezzi

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale d'uso del Vassoio Melaminico per Buffet. Questo set comprende dieci vassoi progettati per l'uso in eventi, catering e buffet. Realizzati in melamina, questi vassoi sono resistenti e facili da pulire, offrendo una soluzione ideale per la presentazione di alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è progettato esclusivamente per l'uso alimentare. Non utilizzare per scopi diversi.
- Temperatura: Non esporre il prodotto a temperature superiori a 70°C per evitare deformazioni.
- Manutenzione: Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi durante la pulizia.
- Bambini: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini per prevenire incidenti.
- Ispezione: Controllare regolarmente i vassoi per segni di usura o danni. Sostituire il prodotto se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Melamina
- Numero di pezzi: 10
- Altezza: 100 mm
- Colore: Nero
- Utilizzo: Buffet, catering, eventi

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere con cautela i vassoi dalla confezione.
- Verificare che non ci siano danni o difetti.
- Posizionare i vassoi su superfici piane e stabili.
- L'altezza di 100 mm consente un'ottima visibilità dei cibi esposti.

## 5. Funzionamento

- Disporre gli alimenti direttamente sui vassoi.
- È consigliabile utilizzare coperture protettive in caso di esposizione prolungata a condizioni ambientali.
- I vassoi possono essere sovrapposti per una facile conservazione quando non in uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, sciacquare i vassoi con acqua tiepida.
- Lavare con un detergente delicato usando un panno morbido o una spugna non abrasiva.
- Non usare lavastoviglie o microonde.
- Asciugare accuratamente prima di riporre i vassoi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Deformazione: Evitare l'esposizione a temperature elevate.
- Macchie ostinate: Utilizzare una soluzione di acqua calda e bicarbonato di sodio per un trattamento delicato.

## 8. Smaltimento

- Il prodotto è riciclabile. Si prega di smaltirlo seguendo le normative locali sul riciclo della plastica.
- Non gettare i vassoi nel cestino dei rifiuti generali.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania