

ggmgastro

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

SKU: SETG35

Stainless steel serving tray - 325x530mm - polished



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Serving Tray 325x530mm Polished (SETG35)

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Serving Tray. This high-quality serving tray is designed to enhance your dining experience. Made from polished stainless steel, it ensures durability and a stylish presentation for any occasion.

2. Safety Information

- Intended Use: This serving tray is intended for serving food and beverages only. Do not use it for any other purpose.
- Heat Resistance: The serving tray can withstand moderate heat but should not be placed directly on heated surfaces or in ovens.
- Sharp Objects: Avoid using sharp utensils that may scratch or damage the polished surface.
- Handling: Use care when handling the tray, especially when it contains hot items, to prevent burns.
- Children: Keep out of the reach of children when in use to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Model Number: SETG35
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 325 x 530 mm
- Finish: Polished
- Weight: [Insert weight if available]
- Usage: Indoor and outdoor use

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the serving tray from its packaging. Inspect for any damage or defects.
2. Cleaning Before First Use: Wash the tray in warm soapy water, rinse thoroughly, and dry with a soft cloth.
3. Placement: Set the tray on a flat, stable surface. Ensure the surface is clean and dry to maintain the aesthetic of the tray.

5. Operation

- Serving: Place items evenly on the tray for balanced weight distribution. Avoid overcrowding to ensure ease of handling.
- Transfer: Grasp the tray firmly by the edges or handles when serving to prevent spills or accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the tray after each use with warm soapy water or a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the surface.
- Storage: Store in a dry place to avoid moisture accumulation. Place a soft cloth between stacked trays to prevent scratching.

7. Troubleshooting

- Stains or Discoloration: If stains occur, restore shine using a mixture of baking soda and water, and buff gently with a soft cloth.
- Scratches: Light scratches can be polished out using a stainless steel cleaner or polish.
- Bending or Warping: If the tray becomes warped, it may be due to exposure to excessive heat. Allow it to cool and reshape gently.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Stainless steel is recyclable, so consider taking it to a metal recycling facility.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our Stainless Steel Serving Tray. We hope you enjoy using it for years to come!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Servierplatte aus Edelstahl (325x530mm, poliert)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Servierplatte aus Edelstahl. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine exquisite Präsentation Ihrer Speisen zu gewährleisten und bietet gleichzeitig höchste Funktionalität. Die Servierplatte ist ideal für Gastronomiebetriebe sowie für den privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Servierplatte beim Gebrauch auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert wird, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, um Kratzer und Beschädigungen der Oberfläche zu verhindern.
- Verwenden Sie die Servierplatte nicht für heiße Speisen, die über 200°C hinausgehen, um Verbrennungen oder Schäden an der Platte zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Platte nur mit geeigneten Reinigungsmitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Halten Sie die Servierplatte von Kinderhänden fern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 325 x 530 mm
- Oberfläche: Poliert
- Gewicht: 1,2 kg
- Besondere Merkmale: Rostfrei, kratzfest, spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

Die Servierplatte ist sofort einsatzbereit. Beachten Sie die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie die Servierplatte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Platte auf Schäden oder Mängel.
3. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der die Platte platziert wird, sauber und stabil ist.
4. Positionieren Sie die Platte an dem gewünschten Ort und stellen Sie sicher, dass sie sicher steht.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Servierplatte zur Präsentation von Lebensmitteln jeglicher Art, einschließlich Buffetangeboten.
- Für die beste Hygiene sollten Sie die Platte vor jedem Gebrauch reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Servierplatte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -schwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie die Platte nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Bei Anzeichen von Rost: Überprüfen Sie, ob die Platte richtig trocken ist und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Bei Kratzern: Verwenden Sie Edelstahl-Reinigungsprodukte, die speziell für die Polierung von Edelstahl entwickelt wurden.
- Bei Verfärbungen: Reinigen Sie die Platte mit einer Mischung aus Essig und Wasser, um Flecken zu entfernen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Servierplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Edelstahl kann recycelt werden und sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Roestvrijstalen Serveertray 325x530mm Gepolijst (SETG35)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de roestvrijstalen serveertray 325x530mm. Deze tray is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een duurzame oplossing voor het serveren van voedsel en dranken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tray uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Vermijd het plaatsen van de tray op ongepaste oppervlakken die kunnen beschadigen of inhaken.
- Zorg ervoor dat de tray niet in contact komt met scherpe voorwerpen om krassen te voorkomen.
- Bij gebruik in een warme omgeving, zoals in de buurt van een oven of grill, voorzichtig zijn om brandwonden te vermijden.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Een beschadigde tray kan gevaarlijk zijn tijdens het gebruik.
- Bij het schoonmaken, voorkom het gebruik van schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor het serveren van meerdere porties tegelijk

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de serveertray uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn.
2. Plaats de tray op een vlak, stabiel oppervlak dat bestand is tegen de gewichten die erop geplaatst worden.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de tray voor gemakkelijk gebruik.
4. Vermijd zware belasting aan één zijde van de tray om kantelen of breuk te voorkomen.

5. Bediening

- Plaats de gewenste artikelen op de tray en zorg voor een gelijkmatige verdeling van het gewicht.
- Gebruik altijd de tray met twee handen om het dragen te vergemakkelijken, vooral bij zware ladingen.
- Om de voeding veilig te serveren, plaats alleen voedsel of dranken die geschikt zijn voor de ondergrond van de tray.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de tray met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de tray grondig af met een zachte droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de tray in een droge omgeving om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op de tray: Gebruik een mengsel van azijn en water om vlekken te verwijderen.
- Doffe afwerking: Poets de tray op met een speciale roestvrijstalen reiniger.
- Beschadiging van de tray: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervangingen.

8. Afvalverwerking

Deze serveertray is volledig recyclebaar. Gooi de tray weg via uw lokale recyclingprogramma's. Zorg ervoor dat u deze niet in het gewone huisvuil plaatst.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja de Servicio de Acero Inoxidable 325x530mm (Set G35)

1. Información General

La bandeja de servicio de acero inoxidable de 325x530mm es un producto diseñado para el servicio y presentación de alimentos en diversas aplicaciones como restaurantes, catering y eventos. Fabricada en acero inoxidable pulido, proporciona una superficie elegante y duradera que resiste el uso diario.

2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso con alimentos. No se debe usar para almacenar productos químicos o instrumentos que puedan afectar la calidad del acero inoxidable.
- Evite el contacto con objetos afilados que puedan rayar o dañar la superficie de la bandeja.
- Mantenga la bandeja fuera del alcance de los niños cuando esté en uso para evitar accidentes.
- No sumerja la bandeja en líquidos hirviendo para evitar quemaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable pulido
- Dimensiones: 325x530 mm
- Peso: 1.5 kg
- Resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- Apto para uso en lavavajillas.

4. Instalación y Montaje

La bandeja de servicio no requiere montaje. Para el uso inmediato, simplemente retírela del empaque. Inspeccione que no haya daños visibles antes de colocarla en una superficie plana para su uso. Se recomienda colocar un soporte antideslizante debajo si la bandeja estará en una superficie resbaladiza.

5. Operación

Coloque los alimentos que desee servir sobre la bandeja. Puede usarla en buffets, en la mesa o en eventos. La bandeja es ideal para una variedad de alimentos, desde aperitivos hasta postres. Asegúrese de no exceder la capacidad de peso recomendada.

6. Limpieza y Mantenimiento

Lave la bandeja a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, o colóquela en el lavavajillas. Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua. Para mantener el acabado pulido, puede usar un limpiador específico para acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- Problema: Manchas persistentes en la superficie.
Solución: Use un limpiador de acero inoxidable y un paño suave.
- Problema: Deslizamiento en superficies.
Solución: Asegúrese de que la superficie esté limpia y use un soporte antideslizante.
- Problema: Daños visibles.
Solución: Compruebe si hay un defecto de fabricación y considere contactar al servicio al cliente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la bandeja, recicle el material de acero inoxidable donde sea posible. Consulte con las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales y siga los procedimientos adecuados de eliminación.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT POUR LE PLATEAU DE SERVICE EN ACCIER INOXYDABLE 325X530MM POLI

1. Informations Générales

Le plateau de service en acier inoxydable poli est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, les restaurants et les établissements de restauration. Sa construction robuste garantit une durabilité et une résistance à la corrosion, tout en offrant une surface élégante pour le service des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Ce produit est conforme à la Réglementation générale sur la sécurité des produits (GPSR).
- Ne pas utiliser le plateau avec des aliments acides ou corrosifs pendant une période prolongée.
- Évitez les chocs violents qui pourraient endommager le plateau.
- Ne pas le laver avec des nettoyants abrasifs pour éviter les rayures.
- Gardez le plateau hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud ou rempli d'aliments.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable poli
- Dimensions : 325 x 530 mm
- Poids : 1,5 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Compatibilité : Convient à tous types de services alimentaires

4. Installation et Configuration

1. Retirer le plateau de son emballage.
2. Vérifiez que le plateau ne présente aucun signe de dommage.
3. Placez le plateau sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous qu'il est propre et sec avant de l'utiliser pour le service.

5. Fonctionnement

Utilisez le plateau pour servir des plats et des boissons. Il peut être utilisé dans des environnements chauds et froids. Pour un maximum de performance, évitez de surcharger le plateau.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le plateau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Séchez immédiatement après le nettoyage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

Problème : Le plateau présente des taches ou des décolorations.

Solution : Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour restaurer la brillance. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs.

Problème : Dommages visibles.

Solution : Si le plateau est endommagé, veuillez arrêter de l'utiliser et contacter notre service clientèle.

8. Élimination

Ce produit ne contient pas de matériaux dangereux. En fin de vie, éliminez le plateau conformément à la législation locale sur les déchets. Le métal peut être recyclé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vassoio di Servizio in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Il vassoio di servizio in acciaio inossidabile (325x530mm, lucido) è progettato per offrire un'eccellente presentazione dei tuoi piatti. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è resistente alla corrosione e facile da pulire. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il vassoio solo per il suo scopo previsto.
- Evitare il contatto diretto con fonti di calore estreme per prevenire deformazioni.
- Non utilizzare raschietti in metallo o prodotti chimici abrasivi per la pulizia.
- Maneggiare il vassoio con cura per evitare tagli o lesioni.
- Tenere il vassoio lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile lucido
- Dimensioni: 325x530mm
- Peso: 1,2 kg
- Resistente alla corrosione e alle macchie
- Facile da pulire e igienico

4. Installazione e Montaggio

Il vassoio di servizio non richiede alcuna installazione speciale. È pronto per l'uso non appena tolto dalla confezione. Assicurati di rimuovere eventuali etichette o plastica protettiva prima del primo utilizzo.

5. Operazione

Posizionare il vassoio su una superficie piana e stabile. Utilizzare il vassoio per servire cibi e bevande. Può essere utilizzato sia all'interno che all'esterno. Assicurati di non sovraccaricare il vassoio con pesi eccessivi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il vassoio a mano con sapone neutro e acqua calda, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Asciugare bene per evitare aloni.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi e spugne abrasive, poiché possono graffiare la superficie.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di aceto e acqua per rimuovere eventuali macchie.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Macchie sul vassoio

Soluzione: Utilizzare una soluzione di aceto e acqua per pulire le macchie persistenti.

Problema: Il vassoio è deformato

Soluzione: Evitare il contatto con fonti di calore. Se il vassoio è deformato, consultare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Il vassoio di servizio in acciaio inossidabile può essere riciclato. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania