

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: SPRB824

Serving plate with rim - 80 x 25 x 4 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Serving Plate with Rim 80 x 25 x 4 cm (SPR-B824)

1. General Information

The GGM Gastro Serving Plate with Rim is designed for versatile serving solutions in catering, restaurants, and home dining. Its elegant design and practical features make it suitable for various occasions from casual meals to formal events.

2. Safety Information

- Always use the serving plate on stable, flat surfaces to prevent tipping.
- Avoid exposure to extreme temperature changes; do not place the plate directly from freezer to oven.
- Handle with care to prevent breakage or chipping, which can lead to injury.
- Ensure the plate is clean and dry before placing food on it to maintain hygiene standards.
- Do not use the plate for cooking or in a microwave unless specified as safe by the manufacturer.

3. Product Specifications

- Model: SPR-B824
- Dimensions: 80 x 25 x 4 cm
- Material: Food-safe plastic
- Suitable for: Dishwasher (top rack), but not microwave or oven safe.

4. Setup and Installation

- Remove the serving plate from the packaging.
- Ensure the plate is free of any protective coatings or labels before use.
- Place the serving plate on an appropriate serving cart or table.
- Ensure the plate is securely positioned and stable on the surface to prevent any accidents.

5. Operation

- The serving plate is ready for use as soon as it is clean and dry.
- Arrange food items according to your desired presentation, ensuring they are balanced and secure.
- For optimal serving, utilize the raised rim to retain sauces or liquids on the plate.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the serving plate after each use.
- Use warm, soapy water and a non-abrasive sponge to clean the surface.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Allow the plate to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- If the plate develops scratches or chips, discontinue use to prevent contamination.
- For any bending or warping, do not attempt to reheat the plate, as it is not oven safe.
- If you notice any unusual odors or discolored areas, it may indicate damage or degradation; replace the plate as needed.

8. Disposal

- Dispose of the serving plate in accordance with local regulations for plastic waste.
- Recycle whenever possible to minimize environmental impact.
- Do not incinerate or expose to open flame.

9. Contact

For any inquiries or further information, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Servierplatte mit Rand 80 x 25 x 4 cm (SPR824)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Servierplatte mit Rand! Dieses Produkt ist ideal für die Präsentation von Speisen in Gastronomiebetrieben oder für besondere Anlässe. Stellen Sie sicher, dass Sie dieses Handbuch sorgfältig lesen, um das Produkt optimal zu nutzen und sicher zu betreiben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Servierplatte ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Für heiße Speisen oder Flüssigkeiten darf die Platte nicht übermäßig belastet werden, um ein Verrutschen oder Brechen zu vermeiden.

- Haftung: Achten Sie darauf, dass die Servierplatte auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert wird.

- Temperatur: Diese Servierplatte ist nicht für den Einsatz in Mikrowellen oder Geschirrspülmaschinen geeignet. Verwenden Sie die Platte bei Temperaturen bis zu 85 °C.

- Kindersicherung: Halten Sie die Servierplatte von Kindern fern, um Verletzungen durch Sturz oder Bruch zu vermeiden.

- Reinigung: Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Servierplatte mit Rand

- Modellnummer: SPR824

- Abmessungen: 80 x 25 x 4 cm

- Material: Hochwertiges Keramik

- Farbe: Weiß

- Widerstandsfähigkeit: Hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer und Stöße

- Verpackungseinheit: 1 Stück

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie die Servierplatte vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.

2. Reinigung: Vor der ersten Benutzung die Platte mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel reinigen.

3. Platzierung: Stellen Sie die Servierplatte auf eine trockene, glatte und stabile Oberfläche. Achten Sie darauf, dass sie nicht in der Nähe von Kanten steht.

5. Betrieb

- Nutzen Sie die Servierplatte, um verschiedene Lebensmittel künstlerisch zu präsentieren.

- Die Servierplatte kann sowohl für kalte als auch warme Speisen verwendet werden, solange sie die Temperaturgrenze von 85 °C nicht überschreitet.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch die Platte einfach mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Schwämme, um die Oberfläche zu schützen.

- Trocknen Sie die Platte gründlich mit einem weichen Tuch ab, bevor Sie sie speichern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Servierplatte hat eine Beschädigung oder einen Riss.

- Lösung: Verwenden Sie die Platte nicht, wenn sie beschädigt ist. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice für Unterstützung.

- Problem: Die Servierplatte rutscht auf der Tischoberfläche.

- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen und ebenen Oberfläche platziert ist. Verwenden Sie eventuell einen rutschfesten Untersetzer.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht. Keramische Materialien können recycelt werden. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Servierplatte entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Serveringsplaat met Rand 80 x 25 x 4 cm (SPR824)

1. Algemeen Informatie

Deze serveringsplaat met rand is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Het product is ideaal voor het presenteren van verschillende gerechten en biedt een stijlvolle manier om uw maaltijden te serveren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor het beoogde doel; het is een serveringsplaat en is niet geschikt voor koken of bakken.
- Vermijd direct contact met open vlammen of hittebronnen.
- Let op dat de plaat kan heet worden als deze in contact komt met warme gerechten.
- Als de plaat beschadigd raakt, gebruik deze dan niet meer om letsel of schade te voorkomen.
- Houd de plaat uit de buurt van kinderen om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 80 x 25 x 4 cm
- Materiaal: Hoogwaardige porselein
- Gewicht: 2,5 kg
- Kleur: Wit
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Geschikt voor magnetron: Ja
- Max. temperatuur: 200°C

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de serveringsplaat uit de verpakking.
2. Inspecteer de plaat op eventuele schade of gebreken.
3. Plaats de plaat op een vlakke, stevige ondergrond.
4. Zorg ervoor dat de plaat niet in direct zonlicht of nabij hittebronnen staat voor het gebruik.
5. De serveringsplaat is klaar voor gebruik; geen verdere installatie nodig.

5. Gebruik

- Plaats de gewenste gerechten op de serveringsplaat.
- Houd rekening met de maximale temperatuur om schade aan de plaat te voorkomen.
- Na gebruik, laat de plaat afkoelen voordat je deze opbergt of reinigt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Het product kan in de vaatwasmachine voor een gemakkelijke reiniging.
- Voor handmatige reiniging, gebruik warm water met milde afwasmiddel en een zachte spons.
- Vermijd schurende materialen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de plaat goed af voor opslag.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Platte oppervlakte lijkt ongelijk.
Oplossing: Controleer of de ondergrond waarop de plaat is geplaatst vlak is.
- Probleem: Vlekken van voedsel blijven achter na reiniging.
Oplossing: Gebruik een ontsmettingsmiddel of een mengsel van azijn en water voor extra reiniging.
- Probleem: De plaat vertoont haarscheurtjes.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.

8. Afvoer

Dit product bevat geen gevaarlijke materialen en kan worden verwijderd via het reguliere afval, afhankelijk van lokaal beleid. Controleer lokale regelgeving over de afvalverwerking voor keramische producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plato de Servir con Bisel 80 x 25 x 4 cm (SPR824)

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones esenciales para la utilización, instalación y mantenimiento del Plato de Servir con Bisel SPR824. Este producto está diseñado para uso en la industria alimentaria y catering. Asegúrese de leer atentamente y seguir todas las instrucciones antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este plato está destinado exclusivamente para el servicio de alimentos. No use el plato para otros fines.
- Calor: Evite el contacto directo con fuentes de calor extremas. No coloque el plato en hornos o microondas.
- Manos Secas: Utilice siempre el plato con manos limpias y secas para evitar resbalones.
- Limpieza: Asegúrese de mantener el plato limpio para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
- Ruptura/Daño: Inspeccione el plato regularmente. Si presenta daños visibles, no lo use y deséchelo según las pautas de eliminación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SPR824
- Dimensiones: 80 x 25 x 4 cm
- Material: Cerámica
- Colores Disponibles: Blanco
- Capacidad: Ideal para servir diferentes tipos de alimentos
- Peso: 2.5 kg

4. Instalación y Configuración

- Desembalaje: Retire el plato de su embalaje con cuidado y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
- Superficie de Uso: Coloque el plato sobre una superficie plana y estable.
- Verificación: Asegúrese de que el área esté limpia y libre de objetos que puedan causar accidentes antes de usar el plato.

5. Operación

- Uso: Coloque los alimentos en el plato según sea necesario. Utilice utensilios adecuados para evitar rayones.
- Temperatura: No se recomienda el uso de alimentos extremadamente calientes que puedan dañar la superficie del plato.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Recomendaciones: Se puede lavar a mano con agua tibia y jabón suave. También es apto para lavavajillas.
- Secado: Seque completamente después de la limpieza antes de almacenarlo.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, evitando apilar otros objetos sobre él que puedan causar daños.

7. Solución de Problemas

- Problema: El plato se ha agrietado.
Solución: Deje de usarlo y deséchelo de acuerdo a las normativas locales.
- Problema: El plato no se limpia adecuadamente.
Solución: Pruebe con un limpiador suave y asegúrese de no usar utensilios abrasivos.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de cerámica. Este producto no debe ser desechado junto con los residuos domésticos comunes. Verifique con su autoridad local sobre opciones de reciclaje.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacta a nuestro servicio al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Assiette de Service avec Bord - 80 x 25 x 4 cm

1. Information Générale

Ce manuel couvre les instructions essentielles pour l'utilisation, l'installation et l'entretien de l'Assiette de Service avec Bord de dimensions 80 x 25 x 4 cm. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour garantir une utilisation sûre et efficace du produit.

2. Informations de Sécurité

- Usage Prévu : Destinée à un usage professionnel pour le service alimentaire uniquement.
- Manipulation : Évitez les chutes et les coups violents pour prévenir les bris.
- Chauffage : Cette assiette peut supporter des températures élevées, mais ne pas exposer à des températures extrêmes de manière prolongée.
- Compatibilité Alimentaire : Fabriquée avec des matériaux adaptés au contact alimentaire. Vérifiez les réglementations locales.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui peuvent endommager la surface.
- Rangement : Ranger dans un endroit sec et propre, à l'abri des contaminants.

3. Vue d'ensemble du Produit et Caractéristiques Techniques

- Dimensions : 80 x 25 x 4 cm
- Matériau : Porcelaine de haute qualité
- Poids : Approximativement 1,2 kg
- Couleur : Blanc avec bord décoratif
- Utilisation : Convient pour l'eau, les aliments secs et humides
- Lavable au lave-vaisselle : Oui
- Micro-ondes : Oui

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement l'assiette de son emballage en veillant à ne pas endommager la surface.
2. Emplacement : Choisissez une surface propre et stable pour la mise en place.
3. Essuyage : Nettoyez l'assiette avec un chiffon doux avant la première utilisation pour éliminer la poussière ou les résidus de fabrication.
4. Vérification : Inspectez l'assiette pour tout défaut visible avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Disposez les aliments sur l'assiette de manière à laisser suffisamment d'espace pour faciliter le service.
- Utilisez des ustensiles appropriés pour éviter de rayer la surface.
- L'assiette est adaptée pour le service à température ambiante ou chaud.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque usage, lavez l'assiette à la main à l'eau tiède avec du savon doux ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Séchez entièrement l'assiette avant de la ranger.
- Évitez les chocs thermiques, par exemple, en plaçant une assiette chaude directement dans l'eau froide.

7. Dépannage

- Problème : Rayures sur la surface
- Solution : Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois pour éviter de rayer la porcelaine.
- Problème : Éclats ou fissures
- Solution : Ne pas utiliser l'assiette si elle présente des dommages visibles. Contactez le fournisseur pour obtenir des conseils.

8. Élimination

- Conformément aux lois locales sur les déchets, éliminez l'assiette en tant que céramique ou porcelaine.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères si des installations de recyclage pour la céramique sont disponibles.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre Assiette de Service avec Bord et de suivre ces instructions pour assurer sa durabilité et son efficacité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Piatto da Servizio con Bordo (80 x 25 x 4 cm), modello SPRB824. Questo piatto è progettato per uso professionale e domestico, ideale per presentare una varietà di piatti in modo elegante ed efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze: Non utilizzare il piatto su fonti di calore diretto.
- Uso corretto: Destinato esclusivamente per la presentazione e il servizio di alimenti.
- Manipolazione: Maneggiare con cura per evitare scheggiature e rotture.
- Pulizia: Seguire le istruzioni per la pulizia (sezione 6) per evitare danni al materiale.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e lontano da materiali corrosivi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 80 x 25 x 4 cm
- Materiale: Ceramica di alta qualità
- Colore: Bianco con bordo
- Utilizzo: Adatto per microonde e lavastoviglie
- Capacità: Ideale per servire antipasti, insalate e contorni

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il piatto dalla confezione, prestando attenzione a eventuali scheggiature.
2. Lavare il piatto con acqua e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente prima dell'uso.
4. Posizionare il piatto su una superficie piana e stabile per l'uso.

5. Funzionamento

Utilizzare il piatto per servire alimenti. È progettato per resistere a temperature elevate, quindi può essere utilizzato per cibi caldi. Per un miglior risultato, assicurati che gli alimenti siano ben disposti per una presentazione ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavaggio Manuale: Utilizzare acqua calda e detersivo delicato.
- Lavastoviglie: Adatto per lavastoviglie, posizionare in modo sicuro per prevenire rotture.
- Asciugatura: Asciugare con un panno morbido per evitare aloni.
- Conservazione: Tenere lontano da oggetti pesanti per evitare scheggiature.

7. Risoluzione dei Problemi

- Rottura: Se il piatto si rompe, smaltire i frammenti in modo sicuro.
- Macchie persistenti: Usare un detersivo specifico per ceramica o una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Scolorimento: Evitare l'esposizione prolungata alla luce solare intensa.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il piatto nel normale indifferenziato. Riciclare il materiale quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania