

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: 27323

Spaetzle press – Ø 85 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Spaetzle Press O - 85 mm

1. General Information

The Spaetzle Press O - 85 mm is designed to simplify the preparation of Spaetzle, a traditional German noodle. With its ergonomic design and durable construction, the press ensures ease of use and consistent results. Suitable for both professional and home kitchens, this product allows for quick and efficient cooking of Spaetzle dishes.

2. Safety Information

- Intended Use: Only use the Spaetzle press for its intended purpose, which is making Spaetzle.
- Supervision: Always supervise children during use to prevent accidents.
- Handling: The press's handle may become hot during use; exercise caution when handling.
- Cleaning: Allow the product to cool down before cleaning to avoid burns.
- Storage: Store the press in a dry place; avoid exposure to moisture.
- Maintenance: Regularly inspect the product for any damage; do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Material: High-quality stainless steel
- Dimensions:
 - Press diameter: 85 mm
- Weight: 0.8 kg
- Color: Silver
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unbox the Spaetzle press. Ensure all components are included.
2. Assembly: If the press requires assembly, follow these steps:
 - Attach the handle to the main body using the screws provided.
 - Ensure all screws are tightened securely.
3. Preparation for Use:
 - Place the press over a pot or bowl where the Spaetzle will be collected.
 - Ensure it is stable and secure before adding the dough.

5. Operation

1. Prepare the Dough: Mix flour, eggs, water, and salt according to your preferred recipe.
2. Fill the Press: Spoon the dough into the press, ensuring not to overfill.
3. Pressing: Firmly squeeze the handle to extrude the dough into boiling water. Release once the desired length is achieved.
4. Cooking: Allow the Spaetzle to cook for 2-3 minutes or until they float to the top. Remove with a slotted spoon.
5. Serving: Serve hot with your choice of sauce or toppings.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, rinse the Spaetzle press under warm water.
- Use a mild detergent if necessary, avoiding abrasive cleaners to protect the surface.
- The Spaetzle press is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- Regularly inspect for signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Dough Not Extruding: Ensure the dough is not too thick. Adjust consistency and retry.
- Press Sticking: Ensure the press is clean and properly rinsed. Lightly coat with oil if necessary.
- Handle Difficulty: Check for tight screws or any obstruction in the mechanism.

8. Disposal

- When disposing of the product, follow local regulations regarding metal recycling.
- Ensure the product is cleaned before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Spätzle-Pressen O 85 mm (Modell 27323)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Spätzle-Pressen O 85 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, köstliche Spätzle einfach und schnell herzustellen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit während der Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Die Verwendung der Spätzle-Pressen ist nur für den vorgesehenen Zweck zulässig.
- Halten Sie die Pressen von Kindern fern, da kleinteilige Teile und scharfe Kanten Verletzungsgefahr bergen.
- Verwenden Sie die Pressen nicht, wenn sie beschädigt ist oder keine Teile vorhanden sind.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Tragen Sie bei der Anwendung Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie die Pressen nicht unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb sind.
- Reinigen Sie die Pressen nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Lebensmitteln zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Spätzle-Pressen O 85 mm
- Hersteller: GGM Gastro
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen: [Bitte spezifische Maße hinzufügen]
- Gewicht: [Bitte spezifisches Gewicht hinzufügen]
- Volumen: [Bitte spezifisches Volumen hinzufügen]
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie die Spätzle-Pressen und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen Arbeitsplatz haben.
- Positionieren Sie eine Schüssel oder einen Topf unter der Pressen, um die Spätzle aufzufangen.
- Achten Sie darauf, dass die Pressen fest auf einer ebenen Fläche steht.
- Befestigen Sie die Pressen sicher, falls erforderlich, um ein Verrutschen während der Nutzung zu vermeiden.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Teig in die Pressen, ohne die maximale Füllmenge zu überschreiten.
- Setzen Sie den Griff an und drücken Sie ihn gleichmäßig nach unten.
- Die Spätzle werden in die vorbereitete Schüssel oder den Topf gepresst.
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis der gesamte Teig verarbeitet ist.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pressen nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Pressen mit warmem Wasser ab und verwenden Sie mildes Spülmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Schwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Die Pressen können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie die Pressen gründlich ab, bevor Sie sie verstauen.

7. Fehlersuche

- Problem: Teig bleibt in der Pressen stecken.
Lösung: Überprüfen Sie die Konsistenz des Teigs und stellen Sie sicher, dass die Pressen nicht überfüllt ist.
- Problem: Pressen lässt sich schwer bedienen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pressen richtig zusammengebaut ist und der Griff ordnungsgemäß sitzt.
- Problem: Spätzle haben nicht die gewünschte Form.
Lösung: Überprüfen Sie die Lochgröße der Pressen. Möglicherweise ist eine andere Aufsatzgröße erforderlich.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Spätzle-Pressen gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Teile dieses Produkts können aus verschiedenen Materialien bestehen; trennen Sie diese bitte zur sachgerechten Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Spätzle-Press O 85 mm - 27323

1. Algemene Informatie

De Spätzle-Press O 85 mm is een hoogwaardig keukengerei ontworpen voor het eenvoudig maken van spätzle. Dit product is ideaal voor zowel professionele koks als thuishouks en zorgt voor een perfecte textuur en smaak.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en dient niet gebruikt te worden voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het product niet in de buurt van open vuur of op een hete kookplaat.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Let op scherpe randen en hoeken van het apparaat om snijwonden te voorkomen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik, vooral niet rond kinderen.
- Reinig het apparaat niet met schurende middelen om schade aan het oppervlak te vermijden.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.

3. Product specificaties

- Productnaam: Spätzle-Press O 85 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afmetingen: 28 x 14 x 12 cm
- Gewicht: 0,9 kg
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

4. Installatie en Inrichting

- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn in de verpakking.
- Plaats de Spätzle-Press op een veiligheidsoppervlak, dat is stabiel en weerbestendig.
- Zorg ervoor dat de drukplaat goed is bevestigd aan de behuizing van de pers.
- Bij gebruik, zorg ervoor dat de drukplaat op de juiste diepte is afgesteld om de gewenste dikte van de spätzle te bereiken.

5. Bediening

- Vul de Spätzle-Press met voorbereid spätzle-beslag.
- Zorg ervoor dat het beslag niet te dik of te dun is voor de beste resultaten.
- Plaats de Spätzle-Press boven een pot met kokend water.
- Druk de hendel stevig naar beneden om het beslag door de gaten in de drukplaat te persen.
- Kook de spätzle gedurende 2-3 minuten totdat deze naar boven komen drijven.
- Verwijder de gekookte spätzle met een schuimspaan en herhaal het proces naar behoefte.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de Spätzle-Press na gebruik afkoelen.
- Was de onderdelen met warm water en afwasmiddel of zet ze in de vaatwasser.
- Vermijd reinigingsmiddelen die schurende stoffen bevatten om beschadiging te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage aan de onderdelen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Spätzle plakt aan de drukplaat.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat het beslag goed gemengd is en dat het niet te dik is. Gebruik eventueel een beetje olijfolie op de drukplaat.
- Probleem: De pers werkt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of de drukplaat goed is aangesloten en niet geblokkeerd is.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit recyclebare materialen.
- Verwijder het product op een milieuvriendelijke manier en volg de lokale regelgeving voor afvalverwerking.
- Lever het product in bij een erkend inzamelpunt voor recycling.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen 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 de Producto para Prensa de Spätzle O 85 mm

1. Información General

Gracias por elegir la Prensa de Spätzle O 85 mm. Este producto está diseñado para facilitar la preparación de spätzle, una especialidad culinaria tradicional. Asegúrese de leer este manual antes de usar el producto para garantizar un uso seguro y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para la elaboración de spätzle. No lo utilice para otros propósitos.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando utilicen este producto.
- Cuidado con las partes móviles: Las partes de la prensa pueden ser afiladas. Evite el contacto directo con las áreas afiladas durante su uso y limpieza.
- Superficie de trabajo adecuada: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca antes de usar el producto.
- Uso de utensilios: Utilice únicamente utensilios de silicona o madera para manipular la masa. No use utensilios metálicos, ya que pueden dañar el producto.
- Alejar de fuentes de calor: Mantenga el producto alejado de llamas y fuentes de calor extremas.
- Inspección Visual: Inspeccione el producto antes de cada uso. No utilice la prensa si muestra signos de daño o desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable apto para alimentos
- Dimensiones: Longitud: 30 cm, Ancho: 10 cm, Altura: 8 cm
- Peso: 600 g
- Capacidad: 1 kg de masa
- Color: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la prensa sobre una superficie plana y firme.
2. Asegúrese de que la manija se pueda mover libremente.
3. Utilice la prensa en conjunto con una olla grande y agua hirviendo para asegurar la correcta cocción de los spätzle.
4. Asegúrese de que la boquilla esté firmemente asegurada en su lugar antes de añadir la masa.

5. Operación

1. Prepare la masa para spätzle según su receta.
2. Rellene la cámara de la prensa con la masa.
3. Coloque la prensa sobre el recipiente con agua hirviendo.
4. Presione la manija para empujar la masa a través de la boquilla en el agua.
5. Cocine hasta que los spätzle flotan a la superficie (aproximadamente 2-3 minutos).
6. Retire los spätzle con una espumadera y colóquelos en un plato.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la prensa antes de limpiarla.
- Lave la prensa a mano con agua tibia y detergente suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Se puede desinfectar con una solución de agua y vinagre.
- Asegúrese de secar completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- La masa no sale bien: Asegúrese de que la masa tenga la consistencia adecuada; debe ser lo suficientemente líquida pero no demasiado.
- Dificultad al presionar: Verifique que no haya obstrucciones en la boquilla y ajuste la cantidad de masa.
- Daños visibles: Si encuentra daños, no use el producto y comuníquese con el servicio al cliente.

8. Eliminación

Para deshacerse del producto, asegúrese de separarlo según los materiales. El acero inoxidable se puede reciclar. Siga las regulaciones locales sobre el reciclaje y la eliminación de materiales.

9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por su compra. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Presse-Spätzle - Ø 85 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Presse-Spätzle - Ø 85 mm. Cet appareil est conçu pour faciliter la préparation de spätzles, une délicieuse spécialité allemande. Veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir une utilisation sécurisée et efficace de votre produit.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez prendre note des instructions de sécurité suivantes :

- Utilisez uniquement l'appareil pour son usage prévu.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou si des pièces sont manquantes.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes lors de l'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Utilisez toujours des gants de protection pour éviter de vous brûler.

3. Présentation et Spécifications

Le Presse-Spätzle - Ø 85 mm est conçu pour assurer une opération simple et efficace.

Caractéristiques Techniques

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 85 mm
- Dimensions : 28 x 16 x 9 cm
- Poids : 0,8 kg

4. Installation et Montage

Pour installer le Presse-Spätzle, suivez les étapes ci-dessous :

1. Déballez le Presse-Spätzle et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Fixez le Presse-Spätzle sur un plan de travail stable en utilisant les ventouses situées à la base.
3. Assurez-vous que l'appareil est bien fixé pour éviter tout glissement pendant son utilisation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le Presse-Spätzle :

1. Préparez votre mélange de spätzles selon votre recette.
2. Remplissez le réservoir du Presse-Spätzle avec la pâte.
3. Appuyez fermement sur la poignée pour expulser la pâte à travers les trous.
4. Cuisez les spätzles dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.
5. Sers les spätzles et savourez-les !

6. Nettoyage et Entretien

Après chaque utilisation, il est important de nettoyer le Presse-Spätzle :

1. Laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Démontez les pièces si possible.
3. Lavez les pièces à l'eau savonneuse tiède.
4. Rincez abondamment et séchez avec un chiffon propre.
5. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour éviter d'endommager la surface.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation, vérifiez les points suivants :

- Si la pâte ne sort pas, assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans les trous.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé et fixé.
- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez le mécanisme de la poignée pour des obstructions.

8. Élimination

Pour éliminer le Presse-Spätzle, suivez les recommandations locales pour le recyclage des métaux. Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pressa per Spaetzle O 8,5 mm GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per semplificare la preparazione di spaetzle, una tradizionale pasta tedesca. Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la massima sicurezza e il miglior funzionamento.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo scopo previsto.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e pulita prima di utilizzare il prodotto.
- Controllare che non ci siano parti danneggiate prima dell'uso. Non utilizzare se il prodotto è danneggiato.
- Indossare guanti da cucina se necessario per evitare ustioni durante l'uso.
- Non utilizzare utensili appuntiti o abrasivi per pulire la pressa, in quanto possono danneggiare la superficie.
- Se si verifica un malfunzionamento, interrompere immediatamente l'uso e contattare il supporto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Pressa per Spaetzle O 8,5 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: Ø 8,5 mm
- Peso: 250 g
- Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie
- Design ergonomico per un utilizzo comodo

4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere la pressa dalla confezione e assicurarsi che tutte le parti siano presenti.
- Lavare la pressa con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Posizionare la pressa in modo stabile sopra una pentola grande o una ciotola per raccogliere gli spaetzle.
- Assicurarsi che la pentola contenga acqua bollente salata, se si desidera cuocere immediatamente gli spaetzle.
- Applicare una leggera pressione per montare la pressa sulla pentola, in modo che resti ferma durante l'uso.

5. Funzionamento

- Riempire la pressa con una porzione di impasto per spaetzle.
- Posizionare la pressa sulla pentola di acqua in ebollizione.
- Spingere la leva della pressa verso il basso con una pressione uniforme per rilasciare l'impasto nell'acqua.
- Cuocere gli spaetzle finché non salgono in superficie. Rimuoverli con un mestolo forato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la pressa dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavata a mano con acqua e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.
- Controllare periodicamente per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'impasto non esce dalla pressa, assicurarsi che il foro non sia ostruito e che l'impasto non sia troppo denso.
- Se la pressa è difficile da utilizzare, controllare che sia ben fissata e non scivoli durante l'uso.
- Per problemi persistenti, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile. Assicurarsi di smaltire il prodotto in modo responsabile.

9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.