

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: 32896

Kitchen strainer - Ø 200 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Kitchen Strainer Ø 200 mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Kitchen Strainer Ø 200 mm. This strainer is designed for efficient food preparation, allowing you to easily strain liquids from solids. Ideal for cooking and baking, it is a versatile addition to any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always supervise the use of the strainer around children.
- Handling: Exercise caution when handling the strainer, especially when it is wet.
- Heat: Do not expose the strainer to open flame or extreme heat as it may be damaged.
- Sharp Objects: Be cautious of sharp utensils while using the strainer; avoid contact with metal surfaces that can cause injury.
- Cleaning: Ensure the strainer is properly cleaned and dried before storage to prevent the growth of bacteria.
- Storage: Store in a dry place when not in use to avoid moisture damage.

3. Product Specifications

- Product Name: Kitchen Strainer
- Diameter: Ø 200 mm
- Material: Stainless steel
- Weight: 0.25 kg

4. Setup and Installation

- Unpack the strainer carefully from the packaging.
- Inspect for any visible damages or defects; if damaged, do not use and contact customer support.
- No specific installation is required as the strainer is ready to use.
- Place the strainer securely over a bowl or sink, ensuring stability.

5. Operation

- To use the strainer, fill it with the desired solids or food items that you wish to strain.
- Gradually pour the liquid to be strained into the strainer for effective separation.
- Use a spoon or spatula to assist in pushing solids through if necessary, ensuring the strainer is supported at all times.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the strainer under warm water immediately after use to prevent residue buildup.
- For a deeper clean, soak in soapy water, then scrub with a non-abrasive sponge.
- Avoid using steel wool or harsh chemicals that can scratch the stainless steel surface.
- Allow the strainer to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Clogging: If the strainer becomes clogged, gently tap or shake it to dislodge any solids.
- Damage: If the strainer shows signs of rust or damage, discontinue use and replace it immediately.
- Wobbling: Ensure that the surface where the strainer is placed is flat and stable to avoid wobbling.

8. Disposal

- The Kitchen Strainer is made from recyclable materials. Dispose of it according to local recycling regulations.
- If the strainer is damaged beyond repair, dispose of it in accordance with your local waste disposal guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out via the following:

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

Thank you for choosing the Kitchen Strainer Ø 200 mm. Enjoy your cooking and baking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Küchensieb Ø 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Küchensieb entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Qualität und Benutzerfreundlichkeit zu bieten. Die Sieb ist ideal für verschiedene Küchenanwendungen und sorgt für optimale Ergebnisse beim Abseihen von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Der Küchensieb ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt.
- Lassen Sie den Küchensieb niemals in einer heißen Flüssigkeit liegen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Sieb von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Sieb nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Reinigen Sie den Sieb nach jeder Benutzung, um hygienische Bedingungen sicherzustellen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Schäden sollten Sie das Gerät nicht verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Edelstahl
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Einsatzgebiet: Küchenanwendungen zum Abseihen, Filtern und Abtropfen

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Küchensieb aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Reinigen Sie den Sieb vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und Spülmittel.
4. Platzieren Sie den Küchensieb über eine Schüssel oder ein Waschbecken, um Flüssigkeiten abzufangen.
5. Ihr Küchensieb ist nun bereit für den Einsatz.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie abseihen möchten, in den Sieb.
- Halten Sie den Sieb über die Schüssel oder das Waschbecken.
- Neigen Sie den Sieb vorsichtig, um die Flüssigkeit abzulassen.
- Nach dem Abseihen können Sie den Sieb einfach ablegen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Küchensieb nach jeder Verwendung mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Trocknen Sie den Sieb gründlich, um Wasserrückstände zu vermeiden.
- Lagern Sie den Sieb an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Sieb hat Verfärbungen.
 - Lösung: Reinigen Sie den Sieb mit Essig oder einem speziellen Edelstahlreiniger.
- Problem: Der Sieb ist verbogen.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Sieb auf starke Deformationen und verwenden Sie ihn nicht. Kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Küchensieb entsprechend den lokalen Vorschriften für Edelstahlprodukte. Der Sieb ist recycelbar und sollte nicht im Restmüll landen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Hilfe wenden Sie sich bitte an uns:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Keuken Zeef Ø 200 mm

1. Algemene Informatie

Deze keukenzeef met een diameter van 200 mm is ontworpen voor het efficiënt zeven van vloeistoffen en vaste stoffen. Het product is geschikt voor professioneel gebruik in commerciële keukens en voor hobbykoks die hoge kwaliteit verlangen in hun keukengerie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de zeef alleen voor het beoogde doel.
- Plaats de zeef op een stabiele ondergrond tijdens gebruik om uitglijden of omvallen te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen en hoge temperaturen om beschadiging te voorkomen.
- Reinig de zeef regelmatig om ophoping van voedselresten en bacteriën te voorkomen.
- Houd de zeef buiten het bereik van kinderen.
- Bij het gebruik van de zeef, vooral met hete vloeistoffen, zorg ervoor dat je de juiste handschoenen of gereedschap gebruikt om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Vorm: Rond
- Gewicht: 0,5 kg
- Kenmerken: Duurzaam, corrosiebestendig, geschikt voor gevoelige ingrediënten.

4. Installatie en Setup

De keukenzeef vereist geen speciale installatie. Volg de onderstaande stappen voor gebruik:

1. Zorg ervoor dat de zeef schoon en droog is voordat je hem gebruikt.
2. Plaats de zeef boven een geschikte kom of pan.
3. Vul de zeef met de ingrediënten die je wilt zeven.
4. Gebruik een spatel of lepel om de ingrediënten voorzichtig door de zeef te duwen.
5. Na gebruik, verwijder de zeef van de kom of pan en maak deze schoon.

5. Bediening

- Om optimaal gebruik te maken van de keukenzeef, houd deze met een hand vast terwijl je met de andere hand ingrediënten toevoegt of roert.
- Voor fijnere zeven, gebruik een back-and-forth beweging met de lepel om de ingrediënten door de zeef te duwen.
- Na gebruik, verwijder vastgeklonken ingrediënten voorzichtig met een zachte borstel of doek.

6. Reinigen en Onderhouden

- Spoel de zeef na gebruik af met warm water om resterende voedseldeeltjes te verwijderen.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons voor een grondige reiniging.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking van het roestvrij staal kunnen beschadigen.
- Laat de zeef aan de lucht drogen voordat je deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Ingrediënten blijven vastzitten in de zeef.
Oplossing: Zorg ervoor dat de zeef niet overvol is en gebruik een zachte borstel om vastzittende deeltjes te verwijderen.
- Probleem: De zeef lijkt te buigen of vervormen.
Oplossing: Vermijd het toepassen van te veel druk tijdens gebruik en controleer op beschadigingen.

8. Afvoer

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd volgens de lokale voorschriften voor roestvrij staal en metaal. Zorg ervoor dat je de zeef op een milieuvriendelijke manier weggooit.

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: Colador de cocina O 200 mm

1. Información General

Este colador de cocina O 200 mm ha sido diseñado para facilitar la preparación de alimentos mediante la separación de líquidos y sólidos. Es un accesorio esencial para cualquier cocina profesional o doméstica que busque eficiencia y calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para el escurrido de alimentos y líquidos. No debe utilizarse para fines no relacionados.
- Superficies calientes: Evite el contacto directo con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Manipulación: Use guantes si el colador se calienta durante el uso.
- Fugas: Asegúrese de que el colador es estable y no tiene daños visibles que puedan provocar escapes o derrames.
- Supervisión: No deje el colador desatendido mientras contenga alimentos o líquidos calientes.
- Almacenamiento: Guarde el colador en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 200 mm
- Uso: Ideal para escurrir pasta, verduras y otros alimentos.
- Resistencia: Alta resistencia a la corrosión y al calor.
- Mantenimiento: Apto para lavavajillas.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el colador de la caja de embalaje.
2. Limpie el colador con agua caliente y jabón antes de su primer uso.
3. Asegúrese de que la zona de trabajo esté limpia y seca.
4. Coloque el colador sobre un recipiente adecuado donde se recogerán los líquidos. Asegúrese de que esté bien apoyado y estable.

5. Operación

1. Llene el colador con los alimentos que desea escurrir.
2. Si es necesario, inclínelo ligeramente para drenar el líquido.
3. Puede utilizar una espátula de silicona para ayudar a mover los alimentos si lo considera necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, enjuague el colador con agua caliente y jabonosa.
- Es recomendable lavarlo en el lavavajillas para una limpieza más efectiva.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacene el colador en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- El colador gotea: Verifique si está colocado correctamente sobre el recipiente.
- Dificultad para escurrir: Asegúrese de que el colador no esté demasiado lleno; escurrir en pequeñas cantidades puede ser más efectivo.

8. Eliminación

El colador de cocina O 200 mm está fabricado en acero inoxidable, que es reciclable. Cuando el producto haya llegado al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Filtre de cuisine O 200 mm

1. Informations générales

Le filtre de cuisine O 200 mm est un accessoire essentiel pour tout établissement de restauration. Conçu pour faciliter le processus de filtrage des liquides, il offre une efficacité optimale et une durabilité exceptionnelle. Rempli d'innovations techniques, ce produit est idéal pour les chefs et le personnel de cuisine professionnels.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce filtre est destiné uniquement à un usage professionnel en cuisine. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Manutention : Lorsque vous manipulez le filtre, veillez à éviter les arêtes et surfaces coupantes. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Chauffage : Ne pas exposer le filtre à des températures excessives. Vérifiez toujours la température maximale recommandée avant utilisation.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager la surface du filtre.
- Maintenance : Inspectez régulièrement le filtre pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. Ne pas utiliser un filtre endommagé.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Filtre de cuisine O
- Diamètre : 200 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Utilisation : Professionnelle
- Résistant à la chaleur : Oui
- Facilité de nettoyage : Oui
- Capacité de filtration : Haute

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le filtre de son emballage en vous assurant de ne pas endommager le produit.
2. Vérification : Avant l'installation, inspectez le filtre pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Installation :
 - Placez le filtre dans l'emplacement désigné dans votre cuisine. Assurez-vous qu'il est stable.
 - Si le filtre est destiné à être intégré à un appareil, suivez les instructions de l'appareil pour l'insertion.
4. Finalisation : Fixez tous les éléments nécessaires et vérifiez que le filtre est en position correcte avant toute utilisation.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser le filtre, assurez-vous qu'il est correctement installé.
- Versez doucement le liquide à filtrer sur le filtre en veillant à ne pas dépasser la capacité de filtration.
- Laissez le liquide s'écouler à travers le filtre, en surveillant le processus.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, rincez le filtre à l'eau chaude pour éliminer les résidus alimentaires.
- Nettoyez avec du savon doux et une éponge non abrasive.
- Séchez soigneusement le filtre avant de le ranger pour éviter la rouille.
- Inspectez régulièrement pour tout signe d'usure ou dommage.

7. Dépannage

- Problème : Le liquide ne s'écoule pas.
 - Solution : Vérifiez si le filtre est obstrué et nettoyez-le si nécessaire.
- Problème : Dommages visibles.
 - Solution : N'utilisez pas le filtre et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le filtre avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des équipements en acier inoxydable. Recyclez si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Setaccio da Cucina O 200 mm

1. Informazioni Generali

Questo setaccio da cucina O 200 mm è progettato per setacciare e filtrare ingredienti in modo efficiente. È realizzato con materiali di alta qualità ed è adatto per l'uso in cucine professionali e domestiche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Assicuratevi di utilizzare il setaccio solo per scopi alimentari.
- **Manutenzione:** Verifica regolarmente il setaccio per eventuali danni. Non utilizzare se il prodotto è danneggiato.
- **Manipolazione:** Maneggiare il setaccio con le mani asciutte per evitare di scivolare.
- **Pulizia:** Pulire il setaccio dopo ogni utilizzo. Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo asciutto e fresco lontano da fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Diametro:** 200 mm
- **Utilizzo:** Adatto per setacciare farine, zucchero a velo, ingredienti secchi e altre preparazioni culinarie
- **Caratteristiche:** Design ergonomico, facile da pulire, resistente alla corrosione

4. Installazione e Set Up

1. Prima dell'uso, assicuratevi che il setaccio sia pulito.
2. Posiziona il setaccio su una superficie piana o sopra una ciotola di dimensioni adeguate.
3. Se necessario, utilizza un supporto per mantenere il setaccio in posizione.
4. È ora pronto per l'uso.

5. Funzionamento

1. Per utilizzare il setaccio, versa gli ingredienti nel setaccio.
2. Utilizza un cucchiaio o una spatola per premere e setacciare gli ingredienti, assicurandoti che passino attraverso la maglia.
3. Ripeti l'operazione fino a ottenere la consistenza desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, sciacquare il setaccio con acqua calda.
- Utilizzare una spugna morbida e sapone delicato per rimuovere eventuali residui.
- Non immergere in acqua o utilizzare in lavastoviglie se non specificato.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Gli ingredienti non passano attraverso il setaccio.
- **Soluzione:** Assicuratevi che il setaccio non sia ostruito. Pulisci la maglia e riprova.
- **Problema:** Il setaccio è danneggiato.
- **Soluzione:** Contatta il servizio clienti prima di utilizzare un prodotto danneggiato.

8. Smaltimento

Smaltire il setaccio in conformità con le normative locali. Se il setaccio è danneggiato, verifica se può essere riciclato.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania