

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: 5.2703.25

VICTORINOX | SWISS CLASSIC - spatula- offset- blade: 250mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Equipment

1. General Information

Thank you for choosing GGM Gastro Equipment. This product is designed and manufactured with the utmost care to ensure your satisfaction. Please read this manual thoroughly before using the product to understand its features, safe operation, and proper maintenance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is connected to a properly grounded outlet with the correct voltage as indicated in the specifications. Do not operate the product with wet hands or near water.
- **Operational Safety:** Do not exceed the maximum capacity limits stated in the specifications. Keep the appliance in an upright position at all times.
- **Child Safety:** This product is not a toy. Keep it out of reach of children and pets to prevent accidents or injuries.
- **Maintenance Safety:** Always unplug the appliance before performing any maintenance or cleaning. Use proper personal protective equipment when handling sharp components or potentially hazardous materials.
- **Incident Prevention:** If any unusual sounds, smells, or smoke occur during operation, discontinue use immediately and unplug the appliance.

3. Product Specifications

- **Dimensions:** Not available
- **Voltage:** Not available
- **Power:** Not available
- **Capacity:** Not available

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the appliance on a stable, dry surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Unpacking:** Carefully remove the product from the packaging. Check all parts and accessories included in the box.
3. **Electrical Connection:** Connect the appliance to a suitable power outlet matching the indicated voltage. Ensure the power cord is not damaged and has adequate length to reach the outlet without stress.
4. **Initial Setup:** Follow any additional setup instructions provided in the product's labeling or stickers.

5. Operation

- Before use, ensure the appliance is clean and properly assembled.
- Plug the appliance into the appropriate power source.
- Follow the specific operational controls indicated in the product labeling, adjusting settings as required for your needs.
- Always monitor the appliance while in use for safety and performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe the exterior and a soft brush for hard-to-reach areas.
- Avoid abrasive cleaners that may damage the surfaces.
- Regularly inspect the power cord and plug for any signs of wear or damage.
- Store the appliance in a clean, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

DE DEUTSCH

Produktmanual: Victorinox Swiss Classic Spatel mit versetzter Klinge 250mm (5.2703.25)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Erwerb des Victorinox Swiss Classic Spatels mit versetzter Klinge. Dieser Spatel zeichnet sich durch seine hohe Qualität und Funktionalität aus und eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Koch- und Backanwendungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Spatel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Spatel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge jederzeit scharf ist; stumpfe Klingen erhöhen das Risiko von Verletzungen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser während des Gebrauchs, um Rutschgefahr zu minimieren.
- Reinigen Sie den Spatel vor und nach der Benutzung gründlich.
- Lagern Sie den Spatel an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Länge: 250 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Farbe: Rot
- Spülmaschinenfest: Ja
- Einsatzgebiete: Kochen, Backen, Anrichten

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Spatel vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie den Spatel auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie das Produkt nicht.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
- Lagern Sie den Spatel an einem leicht zugänglichen Ort in der Nähe Ihrer Kochutensilien.

5. Betrieb

- Nutzen Sie den Spatel, um Teig, Lebensmittel oder anderen Zutaten zu heben und zu wenden.
- Achten Sie darauf, den Spatel mit leichtem Druck zu bewegen, um Beschädigungen an Kochgeschirr zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Spatel regelmäßig während des Gebrauchs, um das Anhaften von Lebensmitteln zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Spatel nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem, seifigem Wasser ab.
- Der Spatel ist spülmaschinenfest und kann sicher in der oberen Ablage der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie den Spatel nach der Reinigung sofort, um Wasserrückstände zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Spatels und ersetzen Sie ihn bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Spatel haftet an Lebensmitteln.
 - Lösung: Regelmäßige Reinigung und gründliches Abspülen nach jedem Gebrauch.
- Problem: Beschädigte Klinge.
 - Lösung: Spatel nicht mehr verwenden und gegebenenfalls ersetzen.
- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge gemäß den Anweisungen des Herstellers oder ersetzen Sie den Spatel.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Spatel gemäß den lokalen Vorschriften.
- Kunststoff- und Metallteile sind in der Regel recycelbar.
- Stellen Sie sicher, dass der Spatel sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Swiss Classic Spatel met Offset Blade 250mm (5.2703.25)

1. Algemene Informatie

Deze Victorinox Swiss Classic spatel met een offset blade van 250 mm is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik. De spatel is ideaal voor het omdraaien van voedsel, het serveren van gerechten en het aanbrengen van toppings. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en uitgerust met een ergonomische handgreep, biedt deze spatel uitstekende grip en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de spatel niet in contact komt met vlammen of extreme hittebronnen.
- Houd de spatel buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van de spatel op harde oppervlakken om schade aan het lemmet te voorkomen.
- Was de spatel grondig na gebruik om voedseloverdracht en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Swiss Classic Spatel met Offset Blade
- Productcode: 5.2703.25
- Lengte: 250 mm
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet), kunststof (handgreep)
- Kleur handgreep: Groen

4. Installatie en Set-up

- De spatel is onmiddellijk klaar voor gebruik. Er is geen installatie vereist.
- Controleer voor gebruik of de spatel geen zichtbare schade vertoont.
- Voordat je de spatel gebruikt, zorg ervoor dat deze goed schoon is gewassen in warm water met afwasmiddel en goed is droog gewreven.

5. Gebruik

- Gebruik de spatel om voedsel voorzichtig op te tillen, om te draaien of te serveren.
- Beweeg de spatel met een gelijkmatige druk en voorkom onnodige kracht om de kwaliteit van het voedsel te behouden.
- Voor het beste resultaat, gebruik de spatel op anti-aanbak pannen en oppervlakken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik de spatel onmiddellijk afwassen met warm water en licht afwasmiddel.
- Voor grondige reiniging kan de spatel in de bovenste lade van de vaatwasser worden geplaatst.
- Zorg ervoor dat de spatel volledig droog is voordat je deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlekken op het lemmet
Oplossing: Maak het lemmet opnieuw schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons.
- Probleem: Handgreep is losgekomen
Oplossing: Controleer of de handgreep goed is vastgezet. Neem contact op met klantenservice als het probleem aanhoudt.

8. Afvoer

- Gooi de spatel niet in de afvalbak zonder deze eerst goed schoon te maken.
- De spatel kan in de normale afvalstroom worden weggegooid, maar neem recyclingsuggesties in acht voor het handvat indien van plastic.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van keukengerei en plastic materialen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken via de onderstaande contactgegevens:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula Offset Victorinox Swiss Classic 250mm

1. Información General

La espátula offset Victorinox Swiss Classic de 250 mm está diseñada para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina. Esta herramienta es ideal para voltear, levantar y servir una variedad de alimentos, gracias a su hoja flexible y robusta.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está destinado exclusivamente para uso en la cocina. No lo utilice para fines distintos.
- Peligro de corte: La hoja de la espátula es afilada. Maneje con cuidado para evitar lesiones.
- Mantenimiento: Mantenga la espátula limpia y en buen estado. Reemplace si presenta signos de daño.
- Almacenamiento: Guarde la espátula fuera del alcance de los niños y en un lugar seguro para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 250 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno (PP)
- Color: Blancos con detalles en color rojo

4. Instalación y Configuración

1. Retire la espátula del empaque.
2. Asegúrese de que no haya ningún material de embalaje en la hoja.
3. Lave la espátula con agua y jabón antes de su primer uso.
4. Se recomienda utilizar la espátula en superficies no abrasivas.

5. Operación

- Para voltear alimentos: Deslice la espátula debajo del alimento que desea voltear, levante suavemente y gire.
- Para servir: Utilice la espátula para levantar la porción deseada y transfírela al plato.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua y jabón suave.
- No coloque la espátula en el lavavajillas, ya que puede dañarse.
- Seque completamente antes de guardar.
- Inspeccione regularmente la espátula y afile la hoja si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si la espátula no desliza suavemente sobre los alimentos, asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia.
- Si la hoja está opaca o deteriorada, considere afilarla o reemplazarla.

8. Eliminación

Deséchela de acuerdo con su normativa local de reciclaje. No la deseche en la basura general. Puede reciclar el acero inoxidable en centros de reciclaje autorizados.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Spatule Victorinox Swiss Classic à Lame Détachée 250mm (5.2703.25)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la spatule Victorinox Swiss Classic. Cet outil en cuisine est spécialement conçu pour retourner, soulever et servir des aliments en toute simplicité. Grâce à sa lame détachée de 250mm, elle garantit un usage professionnel et une prise en main agréable.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Cet outil est conçu pour un usage domestique et professionnel. Ne pas utiliser la spatule pour des activités autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Coupures : La lame est aiguisée. Manipulez-la avec précaution pour éviter les coupures. Ne jamais laisser la spatule à portée des enfants.
- Surfaces chaudes : Ne pas laisser la spatule en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes.
- Ne pas plier : Évitez de plier la lame. Ceci pourrait entraîner des dommages ou des blessures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Victorinox Swiss Classic Spatula
- Numéro de Produit : 5.2703.25
- Longueur de la lame : 250 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique robuste et ergonomique
- Poids : Environ 150 g
- Couleur : Noir

4. Configuration et Installation

La spatule Victorinox n'a pas besoin de montage spécifique. Pour l'utiliser :

- Retirez la spatule de son emballage.
- Assurez-vous que la lame et la poignée sont propres.
- Examinez la spatule pour toute anomalie avant utilisation. Si des dommages sont constatés, veuillez la remplacer.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la spatule :

- Tenez fermement la poignée avec une main.
- Glissez la lame sous l'aliment que vous souhaitez soulever ou retourner.
- Effectuez un mouvement de levée en gardant l'angle de la lame pour éviter que l'aliment ne glisse.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez la spatule à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Évitez les solvants agressifs : Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs pour nettoyer la spatule.
- Stockage : Rangez la spatule dans un endroit sec et frais pour préserver la qualité de la lame.

7. Dépannage

- Difficulté à soulever les aliments : Vérifiez que la lame est propre et sèche.
- Dommages visibles : Si la spatule présente des défauts d'utilisation (coupures, pliures), ne pas continuer à l'utiliser et la remplacer.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. En fin de vie, cette spatule doit être recyclée. Consultez les directives locales sur le recyclage des équipements de cuisine en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Offset Victorinox Swiss Classic 250mm

1. Informazioni Generali

La spatola offset Victorinox Swiss Classic da 250 mm è progettata per garantire una maneggevolezza e una versatilità eccezionali in cucina. Realizzata con materiali di alta qualità, questa spatola è ideale per la preparazione di dolci, la cucina professionale e domestica.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Consapevole:** Utilizzare la spatola solo per gli scopi previsti. Non utilizzare la spatola per forare o tagliare cibi duri.
- **Maneggiamento:** Tenere la spatola lontana dalla portata di bambini. L'acciaio inossidabile è affilato; utilizzare con attenzione per evitare tagli.
- **Pulizia:** Pulire la spatola con acqua calda e sapone subito dopo l'uso per prevenire la corrosione.
- **Irruzione:** Non immergere la spatola in acqua per lunghi periodi e non utilizzare in lavastoviglie se non specificato, per evitare danni al manico.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Spatola Offset Victorinox Swiss Classic
- Lunghezza della lama: 250 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica di alta qualità, resistente al calore
- Codice prodotto: 5.2703.25

4. Installazione e Setup

La spatola non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, rimuovere l'imballaggio. Assicurarsi che la spatola sia pulita e asciutta prima di utilizzarla.

5. Funzionamento

Utilizzare la spatola per sollevare, spalmare o trasferire alimenti. Assicurarsi di afferrare il manico con una presa salda. La lama offset consente di lavorare facilmente in spazi ristretti.

6. Pulizia e Manutenzione

Eseguire le seguenti operazioni per la pulizia e la manutenzione:

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare con un panno morbido.
- Controllare regolarmente la lama e il manico per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di problemi con la spatola, verificare che non ci siano danni visibili alla lama o al manico. Se la spatola non funziona correttamente per il taglio o la mescolanza, considerare di sostituirla se danneggiata.

8. Smaltimento

Non gettare la spatola insieme ai rifiuti domestici. Verificare le disposizioni locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio inossidabile e plastica. Riciclare dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania