

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: KPW17

Garlic press - Handles with plastic insert



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

EN ENGLISH

Product Manual: Garlic Press with Plastic Insert KPW17

1. General Information

Thank you for purchasing the Garlic Press with Plastic Insert KPW17. This innovative kitchen tool is designed to make garlic preparation effortless and efficient. It is suitable for both home and commercial use, meeting high standards of quality and durability.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the garlic press as intended. Misuse may lead to damage or injury.
- Sharp Edges: The pressing mechanism and teeth can be sharp. Handle with care to avoid cuts.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy.
- Cleaning Hazard: Do not use steel wool or abrasive cleaners on this product as it may cause scratches or damage.
- Storage: Store in a dry place to prevent rust and deterioration.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear. Discontinue use if any parts are damaged.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel with plastic insert
- Size: 7.8 x 2.4 x 1.6 inches
- Weight: 0.5 pounds
- Color: Silver and Black

4. Setup and Installation

1. Remove the garlic press from its packaging.
2. Ensure all parts are intact and undamaged.
3. If necessary, rinse the garlic press under warm water to remove any residue from manufacturing.
4. Dry thoroughly with a clean cloth before use.

5. Operation

1. Place a clove of garlic into the chamber of the garlic press.
2. Gently close the handles together to crush the garlic. Use enough force to press down but avoid excessive pressure to prevent damage.
3. Once pressed, open the handles to retrieve the crushed garlic.
4. Enjoy freshly minced garlic in your favorite recipes.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the garlic press under warm running water.
- For tougher residues, soak the garlic press in warm, soapy water for a few minutes, then wash with a soft sponge.
- Avoid using abrasive materials as they may scratch the surface.
- Dry completely with a soft cloth to prevent rust and water stains.
- Store in a clean, dry place.

7. Troubleshooting

- Problem: Garlic is not being pressed.
 - Solution: Ensure the clove is placed correctly in the chamber and close the handles fully.
- Problem: Garlic press is difficult to use.
 - Solution: Check for any obstructions in the chamber and make sure you are using the garlic press on a stable surface.
- Problem: Parts are loose or misaligned.
 - Solution: Inspect the garlic press for damage. If parts are loose, do not use until repaired or replaced.

8. Disposal

When disposing of this product, please adhere to local regulations regarding plastic and metal waste. Do not dispose of in regular household waste. Recycle if possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy cooking with your Garlic Press KPW17!

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch: Knoblauch Presse mit Kunststoffeinlage KPW17

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Knoblauch Presse mit Kunststoffeinlage KPW17. Diese Knoblauch Presse ist ein unverzichtbares Küchenwerkzeug, das entwickelt wurde, um frischen Knoblauch mit Leichtigkeit zu zerdrücken.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Knoblauch Presse nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Presse außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Klingen oder heißen Oberflächen während des Gebrauchs.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass die Presse keine Beschädigungen aufweist.
- Reinigen Sie die Presse nach jedem Gebrauch, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Presse nicht, wenn sie beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Presse auf einer stabilen Fläche verwendet wird, um ein Verrutschen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl mit Kunststoffeinlage
- Abmessungen: 15 cm x 5 cm x 3 cm
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Silber mit schwarzer Kunststoffeinlage
- Funktion: Zerdrücken von Knoblauchzehen

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Schutzfolien.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Presse (Edelstahlkörper und Kunststoffeinlage) gut zusammenpassen.
- Setzen Sie die Kunststoffeinlage in den Edelstahlkörper ein, falls diese abnehmbar ist.
- Keine weiteren Installationsschritte erforderlich, das Produkt ist gebrauchsfertig.

5. Betrieb

- Nehmen Sie eine oder mehrere geschälte Knoblauchzehen und legen Sie diese in die Presse.
- Schließen Sie die Presse, indem Sie die Griffe zusammendrücken.
- Drücken Sie die Griffe vollständig zusammen, um den Knoblauch zu zerdrücken.
- Öffnen Sie die Presse, um den zerdrückten Knoblauch zu entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Presse nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Reste zu entfernen.
- Lassen Sie die Presse an der Luft trocknen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Lagern Sie die Presse an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Presse nicht richtig schließt: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper zwischen den Klingen befinden.
- Bei Schwierigkeiten beim Zerdrücken von Knoblauch: Stellen Sie sicher, dass der Knoblauch frisch und nicht trocken ist.
 - Wenn die Kunststoffeinlage beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch ein neues Teil, um die Funktionalität zu gewährleisten.
- Bei weiteren Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Trennen Sie die Kunststoffeinlage und den Edelstahlkörper und recyceln Sie sie, soweit möglich.

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

Vielen Dank für den Kauf der Knoblauch Presse KPW17. Viel Spaß beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Knoflookpers met Plastic Inzet - KPW17

1. Algemene Informatie

Dank u voor de aankoop van de Knoflookpers KPW17. Dit product is ontworpen voor het eenvoudig persen van knoflookteentjes, zodat u snel en efficiënt gerechten kunt bereiden. De hoogwaardige materialen zorgen voor een lange levensduur en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel; voor het persen van knoflook.
- Voorkom contact met bewegende delen. Houd kinderen uit de buurt tijdens het gebruik.
- Gebruik geen overmatige kracht; dit kan het apparaat beschadigen.
- Reinig het product niet met agressieve chemicaliën of schurende materialen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen voordat u het apparaat gebruikt. Vervang indien nodig.
- Bewaar het apparaat op een droge, veilige plaats waar het niet kan vallen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS en kunststof
- Afmetingen: 18 x 5 x 4 cm
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Zilver met zwarte kunststof inzet
- Geschikt voor: Knoflookteentjes

4. Installatie en Setup

1. Haal de knoflookpers uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen, inclusief de kunststof inzet, volledig zijn.
3. Plaats de kunststof inzet in de pers, zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
4. Het apparaat is nu klaar voor gebruik. Er is geen verdere installatie vereist.

5. Bediening

1. Plaats een of meerdere knoflookteentjes in de pers.
2. Sluit de handgrepen van de knoflookpers stevig.
3. Druk de handgrepen samen om de knoflook te persen.
4. Til de handgrepen op om de geperste knoflook te verwijderen.
5. Voor het beste resultaat, gebruik verse knoflook.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de knoflookpers direct na gebruik om aangekoekte knoflook te voorkomen.
- Was met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte borstel of spons om moeilijk bereikbare plekken schoon te maken.
- Droog grondig af voordat u het toestel opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De knoflook pers niet goed.
 - Oplossing: Controleer de scherpe randen op slijtage en zorg ervoor dat de knoflook vers is.
- Probleem: Smerige of moeilijk te reinigen pers.
 - Oplossing: Gebruik heet water en een borstel; laat in water weken indien nodig.

8. Afvoer

Recyclen of afvoeren van het apparaat moet in overeenstemming met de lokale regelgeving voor afvalbeheer. Gooi het product niet bij het reguliere afval. Raadpleeg de afvaldienst voor juiste afvoeropties.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen 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: Prensa de Ajo con Mangos de Plástico KPW17

1. Información General

La prensa de ajo KPW17 está diseñada para facilitar la trituración de ajos, permitiendo obtener un puré uniforme en minutos. Este producto es ideal tanto para uso doméstico como profesional en la cocina. Fabricada con materiales de alta calidad, la prensa garantiza durabilidad y un manejo seguro.

2. Información de Seguridad

- No use la prensa de ajo KPW17 si está dañada o rota.
- Mantenga la prensa fuera del alcance de los niños.
- Evite la exposición prolongada al agua y a fuentes de calor.
- Asegúrese de que los mangos estén bien sujetos antes de utilizarla.
- No intente desarmar el producto.
- Al usar, ejerza la presión de manera uniforme para evitar lesiones.
- Limpie y seque la prensa inmediatamente después de su uso para prevenir corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable y plástico
- Dimensiones: 16 cm x 5 cm x 5 cm
- Peso: 200 gramos
- Color: Acero inoxidable con inserto plástico negro
- Uso: Multiuso para ajos y otros restaurantes

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación adicional para la prensa de ajo KPW17. Siga estos pasos para su uso:

1. Coloque los dientes de ajo pelados dentro del compartimento de la prensa.
2. Alinee los mangos y asegúrese de que estén completamente cerrados.
3. Presione los mangos hacia abajo para triturar el ajo hasta obtener la consistencia deseada.

5. Operación

1. Seleccione el número de dientes de ajo que desea prensar y colóquelos en la prensa.
2. Use ambas manos para cerrar los mangos, aplicando presión.
3. Al soltar, los dientes de ajo estarán triturados.
4. Extraiga el puré y disfrute de su sabor en sus platos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la prensa de ajo con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar la prensa con un paño suave o dejarla secar al aire.
- Para un mantenimiento a largo plazo, aplique un poco de aceite de cocina en los mecanismos móviles cada 6 meses.

7. Solución de Problemas

- El ajo no se prensa completamente: Asegúrese de no sobrecargar la prensa. Intente usar menos dientes de ajo.
- Dificultad al cerrar los mangos: Inspeccione si hay restos de ajo obstruyendo los cierres. Limpie y pruebe nuevamente.
- Se siente flojo o inestable: Revise que los mangos estén correctamente fijados y no haya daños visibles.

8. Eliminación

La prensa de ajo KPW17 debe ser desechada de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje. Separe los materiales de acero inoxidable y plástico para un reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de l'écrase-ail avec poignées en plastique KPW17

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'écrase-ail avec poignées en plastique KPW17. Cet outil de cuisine de haute qualité est conçu pour faciliter le broyage de l'ail, offrant une performance optimale et un confort d'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'écrase-ail.
- Ne pas utiliser l'écrase-ail sur des surfaces chaudes ou en contact avec des éléments électriques.
- Gardez l'outil hors de portée des enfants pour éviter les blessures.
- N'utilisez pas d'objets métalliques ou d'outils abrasifs pour nettoyer l'écrase-ail, car cela pourrait endommager la surface.
- En cas de dommages visibles sur l'écrase-ail, ne l'utilisez pas pour éviter tout risque de blessure.
- Évitez de forcer l'écrase-ail; appliquez une pression modérée pour éviter d'endommager l'outil.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériaux: Acier inoxydable et plastique.
- Dimensions: 16.5 cm x 5 cm x 3 cm.
- Poids: 200 g.

4. Installation et mise en place

L'écrase-ail KPW17 est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Pas d'installation requise. Assurez-vous simplement que l'outil est propre et en bon état avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Placez une gousse d'ail dans la cavité de l'écrase-ail.
2. Fermez fermement les poignées en plastique pour écraser l'ail.
3. Ouvrez l'écrase-ail pour retirer le déchet d'ail.
4. Pour un nettoyage efficace, retirez les résidus d'ail collés dans les mailles en utilisant une brosse douce.

6. Nettoyage et maintenance

- Rincez l'écrase-ail immédiatement après utilisation pour éviter que les résidus ne sèchent.
- Lavez l'outil à la main à l'eau tiède savonneuse.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager les poignées en plastique.
- Essuyez l'écrase-ail avec un chiffon doux et sec avant de le ranger.

7. Dépannage

- Problème: Difficulté à écraser l'ail.
Solution: Assurez-vous que les gousses sont fraîches et non séchées. Appliquez une pression modérée.
- Problème: Des résidus d'ail restent coincés.
Solution: Utilisez une brosse douce pour nettoyer les mailles. Ne pas forcer avec des objets pointus.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination des déchets. Pour un meilleur impact environnemental, privilégiez le recyclage du métal et des plastiques.

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 - Pressa per Aglio con Manici in Plastica (KPW17)

1. Informazioni Generali

La pressa per aglio KPW17 è un utensile da cucina progettato per schiacciare spicchi d'aglio in modo semplice ed efficace. Caratterizzata da un design ergonomico e materiali di alta qualità, è ideale per l'uso quotidiano in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare esclusivamente per schiacciare aglio. Non utilizzare per altri scopi.
- Supervisione: Tenere fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare sotto la supervisione di un adulto.
- Manutenzione: Controllare regolarmente la pressa per difetti o danneggiamenti. Non utilizzare se il prodotto è danneggiato.
- Pulizia: Pulire il prodotto dopo ogni uso. Non immergere in acqua eccessivamente.
- Utilizzo di forza: Applicare una pressione uniforme. Evitare movimenti bruschi per prevenire infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KPW17
- Materiale: Acciaio inox con inserto in plastica
- Dimensioni: 15 x 5 x 4 cm
- Peso: 200 g
- Colore: Grigio/nero

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la pressa dalla confezione.
- Assicurarsi che tutte le parti siano integre e non danneggiate.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; il prodotto è pronto all'uso.

5. Funzionamento

- Posizionare uno spicchio d'aglio all'interno della camera di schiacciamento.
- Chiudere la pressa, applicando una pressione uniforme sulle impugnature.
- Rilasciare la pressione e aprire la pressa per estrarre l'aglio schiacciato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la pressa con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti chimici forti.
- Asciugare bene prima di riporla.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Aglio non schiacciato correttamente.
Soluzione: Controllare che l'aglio sia di dimensioni appropriate. Verificare che la pressa non sia danneggiata.
- Problema: Ruggine o macchie.
Soluzione: Assicurarsi di seguire le istruzioni di pulizia. Rimuovere le macchie con un panno morbido.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziata.
- Contattare le autorità locali per le istruzioni sul corretto smaltimento dei materiali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania