

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: MEVA4

Cruet - 4 pieces - Napkins, Salt & Pepper & Toothpicks



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

EN ENGLISH

Product Manual for MEVA4

1. General Information

The MEVA4 is a versatile and efficient kitchen appliance designed for professional use in various food preparation tasks. Engineered with precision and durability in mind, this product caters to the culinary needs of restaurants, catering services, and food production facilities.

2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure that the appliance is used in accordance with the manufacturer's instructions. Read this manual thoroughly before operating the MEVA4.
- **Electrical Safety:** The appliance must be connected to a grounded power supply. Check the power supply ratings to ensure compatibility.
- **Operation Safety:** Operate the MEVA4 only with the correct attachments. Never place hands, utensils, or any foreign objects into the appliance while in use.
- **Hot Surfaces:** The body and certain components of the appliance may get hot during operation. Use caution to avoid burns.
- **Children:** Keep the appliance out of reach of children and ensure that it is only used by adults who understand its operation.
- **Maintenance:** Disconnect the appliance from the power supply before performing any maintenance or cleaning.

3. Product Specifications

- Model: MEVA4
- Voltage: 230 V
- Power: 1200 W
- Dimensions: 600 x 400 x 300 mm
- Capacity: 4 liters
- Weight: 10 kg

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the MEVA4 from its packaging. Inspect the appliance for any signs of damage. If damaged, do not operate; contact customer service.
2. **Location:** Place the appliance on a stable, level surface, away from heat sources and moisture.
3. **Power Connection:** Ensure that the power switch is in the OFF position. Connect the power cord to a wall outlet with a dedicated circuit for safe operation.
4. **Initial Setup:** Before first use, thoroughly clean all removable parts with warm, soapy water, rinse, and allow to dry completely.
5. **Calibration (if applicable):** Follow provided calibration instructions to ensure accurate operation as per user requirements.

5. Operation

- **Turning On:** Ensure the appliance is plugged in and the power switch is set to ON. The LED indicator will light up.
- **Adjusting Settings:** Use the control panel to adjust time and temperature settings according to your needs.
- **During Operation:** Monitor the appliance closely. If cooking or processing food, follow specific time guidelines based on the recipe being used.
- **Turning Off:** Once the operation is complete, turn off the appliance using the power switch and unplug it from the electrical outlet.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior with a damp cloth. Clean removable parts with warm soapy water and rinse thoroughly.
- **Deep Cleaning:** Periodically disassemble the appliance for deep cleaning. Ensure all components are dry before reassembling.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect the power cord and plug for any signs of wear or damage. Do not use the appliance if damaged; contact customer service.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Turn On:** Check if the appliance is plugged in and the power outlet is functioning. Ensure that the power switch is ON.
- **Uneven Cooking:** Ensure that the food is evenly placed within the appliance. Adjust cooking time as needed.
- **Unusual Noises:** If you hear strange noises during operation, discontinue use immediately and check for any obstructions. If the noise persists, contact customer service.

8. Disposal

When disposing of the MEVA4, adhere to local regulations regarding electronic waste. Remove all power sources and ensure that the appliance is disposed of in an environmentally-friendly manner.

9. Contact

For further inquiries or assistance regarding the MEVA4, please reach out to customer support:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das GGM Gastro 4-teiliges Set (Napkins, Salz- und Pfefferstreuer, Zahnstocher)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro 4-teilige Set entschieden haben. Dieses Set besteht aus einem eleganten Design und ist ideal für den Einsatz in Restaurants, Cafés und bei besonderen Anlässen.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
- Halten Sie das Produkt von Hitzequellen und direkter Sonneneinstrahlung fern, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke als die beabsichtigten.
- Achten Sie darauf, dass die Glasbehälter nicht fallen gelassen oder unsachgemäß behandelt werden, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Bei Gebrauch von scharfen Gegenständen, z.B. beim Entnehmen von Zahnstocher, seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl / Glas
- Inhalt: 1 Salzstreuer, 1 Pfefferstreuer, 1 Zahnstocherhalter, 1 Napkinhalter
- Abmessungen: 10 cm x 10 cm x 15 cm
- Gewicht: 500 g
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Öffnen Sie die Verpackung und überprüfen Sie die Einzelteile auf Vollständigkeit.
- Stellen Sie den Napkinhalter auf eine stabile und flache Oberfläche.
- Füllen Sie die Salz- und Pfefferstreuer mit jeweils Salz bzw. Pfeffer.
- Platzieren Sie die Zahnstocher im Zahnstocherhalter.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher platziert sind.

5. Betrieb

- Um Salz oder Pfeffer zu streuen, halten Sie den Streuer in der Hand und schütteln Sie sanft.
- Nutzen Sie die Zahnstocher nach Bedarf aus dem Halter.
- Platzieren Sie die Servietten im Napkinhalter für einen ansprechenden Tisch.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Set mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Set nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Salz- oder Pfefferstreuer nicht funktioniert, überprüfen Sie, ob der Streuer ordnungsgemäß gefüllt ist.
- Bei Bruch eines Teils, ersetzen Sie es umgehend, um Verletzungen zu vermeiden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Glas- und Metallteile können in den Recyclingbehälter gegeben werden.

9. Kontakt

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

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Meva 4-delige Cruetset

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Meva 4-delige cruetset. Deze set bevat een elegante combinatie van napkins, zout- en peperpotjes, en tandenstokers, perfect voor elke tafelsetting. Dit product is ontworpen voor gebruik in horeca en thuissituaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het product buiten het bereik van kinderen wordt gehouden om verstikkingsgevaar te voorkomen door kleine onderdelen.
- Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde doel.
- Controleer het product regelmatig op schade of slijtage. Gebruik geen beschadigde onderdelen.
- Reinig de potjes en andere componenten regelmatig om bacteriegroei te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het product te reinigen om krassen of beschadigingen te vermijden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig glas en roestvrij staal
- Afmetingen: 10 cm x 10 cm x 25 cm
- Gewicht: 1 kg
- Totale capaciteit: 300 ml zout en 300 ml peper
- Gebruikstemperatuur: -20°C tot 120°C

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de zout- en peperpotjes op een vlakke ondergrond, op een gemakkelijk bereikbare plek voor tafelgebruik.
2. Vul de zout- en peperpotjes met de gewenste specerij. Draai de deksels stevig vast om morsen te voorkomen.
3. Plaats de tandenstokers in de daarvoor bestemde houder en zorg ervoor dat deze vaststaat.
4. Rangschik de servetten op een handige en aantrekkelijke manier.

5. Gebruik

- Schud de zout- en peperpotjes voorzichtig om de gewenste hoeveelheid zout of peper op uw gerecht te strooien.
- Voor tandenstokers: verwijder er een uit de houder met schone handen om de hygiëne te waarborgen.
- Serveer de servetten naast de potjes voor gemakkelijke toegang.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de buitenzijde van de zout- en peperpotjes met een zachte doek.
- Gebruik warm water en milde zeep om de potjes van binnen te reinigen. Vermijd schurende materialen.
- De servettenhouder kan gereinigd worden met een vochtige doek.
- Bewaar het product op een droge plek om oxidatie en corrosie te voorkomen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Zout- of peperpotje lekt.
Oplossing: Controleer of het deksel goed vastzit en of de afdichting in goede staat is.
- Probleem: Tandensokers zijn uit de houder gevallen.
Oplossing: Zorg ervoor dat de houder stevig en rechtop staat tijdens gebruik.

8. Afvalverwerking

Houd rekening met lokale voorschriften voor het afvoeren van afval. Glas en roestvrij staal kunnen gerecycled worden. Zorg ervoor dat u het product correct weggooit om de impact op het milieu te minimaliseren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto de Salero y Pimentero Meva 4 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir el Conjunto de Salero y Pimentero Meva de 4 piezas. Este conjunto es ideal para complementar su mesa y ofrecer una presentación elegante en cualquier ocasión. Incluye salero, pimentero, y soportes para servilletas y palillos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el almacenamiento y servicio de sal y pimienta. No lo use para otros fines.
- Manejo: Maneje con cuidado para evitar caídas o daños.
- Limpieza: Asegúrese de desconectar el producto de la mesa antes de limpiarlo.
- Quemaduras: No coloque el conjunto cerca de fuentes de calor.
- Niños: Mantenga fuera del alcance de niños para evitar accidentes o ingestión de piezas pequeñas.
- Materiales: Verifique que no haya alergias a los materiales utilizados en el producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable y acrílico.
- Dimensiones del salero y pimentero: 6 cm de altura x 4 cm de diámetro.
- Dimensiones del soporte de servilletas: 15 cm x 10 cm.
- Dimensiones del soporte para palillos: 6 cm de altura x 4 cm de diámetro.
- Peso: 500 gramos en total.
- Color: Acero inoxidable pulido.

4. Configuración e Instalación

- Coloque el salero y el pimentero en su posición deseada sobre la mesa.
- Asegúrese de que el soporte de servilletas y el soporte para palillos también estén al alcance.
- Para rellenar el salero y el pimentero, desenrosque la tapa, llene con sal o pimienta y vuelva a enroscar.
- Organice los productos de forma estética y accesible para los invitados.

5. Operación

- Para usar el salero o pimentero, simplemente gire o agite para dispensar el contenido sobre los alimentos.
- El soporte de servilletas se usa para guardar servilletas de papel o tela.
- El soporte de palillos permite tener acceso fácil a los palillos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el conjunto regularmente con un paño suave y húmedo.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie.
- Asegúrese de secar completamente cada pieza antes de almacenarla para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Si el salero/pimentero no dispensa: Verifique que no esté obstruido. Limpie el orificio de la tapa.
- Si se derraman contenidos: Asegúrese de que las tapas estén bien ajustadas.
- Si hay manchas o marcas: Use un limpiador suave adecuado para acero inoxidable.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Los materiales del producto son reciclables; asegúrese de separar los componentes reciclables de los no reciclables.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du produit Meva 4 pièces - Salieres, poivrier, serviettes et cure-dents. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience de repas en ajoutant une touche d'élégance et de fonctionnalité à votre table.

2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous de ne pas exposer le produit à des températures élevées ou à des flammes nues.
- Ne pas utiliser le produit avec des produits corrosifs ou abrasifs.
- Gardez le produit hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- En cas de bris, retirez tous les morceaux pour éviter les coupures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : 30 x 21 x 6 cm
- Poids : 1,5 kg
- Inclus : Salieres, poivrier, serviettes et cure-dents
- Utilisation : Convient pour les repas à la maison ou lors d'événements

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le produit en vérifiant que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez la salière et le poivrier sur une surface plane à votre convenance.
3. Disposez les serviettes pliées dans l'espace prévu de manière à ce qu'elles soient facilement accessibles.
4. Placez les cure-dents à côté des serviettes pour une utilisation facile.
5. Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire.

5. Fonctionnement

Pour utiliser les salieres et le poivrier, retirez les bouchons en haut et remplissez les containers avec du sel et du poivre. Réinsérez les bouchons et saupoudrez selon votre goût. Utilisez les serviettes et cure-dents au besoin.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le produit avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement avant de ranger.
- Inspectez régulièrement pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Si la salière ou le poivrier ne libère pas le contenu, vérifiez s'ils sont correctement remplis.
- En cas de défaillance de la structure, contactez le service client pour une assistance.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour la mise au rebut appropriée des matériaux, en particulier des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cruet Set 4 Pezzi

1. Informazioni Generali

Questo set di crociere è progettato per offrire praticità e stile nel servizio di condimenti. Include contenitori per sale, pepe, tovaglioli e stuzzicadenti, rendendolo un'aggiunta ideale per la tua tavola.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo scopo previsto.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme.
- Evitare urti o cadute per prevenire rotture.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide durante la pulizia.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini per evitare lesioni o soffocamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Vetro e Acciaio Inox
- Dimensioni: 25 x 25 x 10 cm
- Peso: 1,5 kg
- Contenuto: 1x contenitore per sale, 1x contenitore per pepe, 1x porta tovaglioli, 1x porta stuzzicadenti.

4. Installazione e Setup

- Scegli una superficie piana e stabile per posizionare il set.
- Assicurati che i contenitori siano puliti e asciutti prima del riempimento.
- Riempi il contenitore del sale e del pepe rispettivamente con sale e pepe.
- Inserisci i tovaglioli nel porta tovaglioli e gli stuzzicadenti nel porta stuzzicadenti.

5. Funzionamento

- Per utilizzare il sale o il pepe, ruota il tappo in modo da ottenere la quantità desiderata.
- Prendi i tovaglioli e gli stuzzicadenti direttamente dai rispettivi contenitori.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i contenitori con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per il lavaggio dei contenitori in vetro.
- Asciugare bene con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Sale o pepe non esce dal contenitore.
Soluzione: Controllare se il tappo è stato chiuso correttamente e se non ci sono blocchi nel foro di uscita.
- Problema: Contenitore di vetro danneggiato.
Soluzione: Sostituire immediatamente il contenitore per evitare lesioni.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'ambiente.
- Smaltire il vetro e l'acciaio secondo le normative locali per il riciclaggio.
- Se il prodotto è danneggiato, seguirne le procedure di smaltimento sicure.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania