

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: PFSE41

French fries colander - Ø 41 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for French Fries Colander O 41 cm

1. General Information

The French Fries Colander O 41 cm is designed for efficient draining of fried foods. Ideal for commercial kitchens and food service establishments, this colander combines functionality with durability, ensuring that your fried items maintain their quality and texture after cooking.

2. Safety Information

- General Safety: Always use this product according to the instructions to prevent injury or damage. Before use, ensure all parts are securely assembled.
- Handling: Use heat-resistant gloves when handling the colander after frying to avoid burns or scalds.
- Stability: Ensure the colander is placed on a stable surface during use to prevent spills and accidents.
- Cleaning: Wait for the product to cool before cleaning to avoid burns.
- Storage: Store in a dry place away from direct heat sources to maintain product integrity.

3. Product Specifications

- Diameter: 41 cm
- Material: Stainless Steel
- Use: Suitable for commercial and home use
- Design: Ergonomic handle for easy lifting and maneuvering

4. Setup and Installation

- Remove the colander from the packaging and inspect for any damage.
- Ensure all components are securely attached, particularly the handle.
- Place the colander over a bowl or fryer to allow for proper draining.
- Ensure it is stable before adding fried items.

5. Operation

- Fill frying appliance with oil, ensuring it is at the correct temperature for frying.
- Add the food items to be fried into the fryer.
- Once cooking is complete, carefully lift the colander and place it above the fryer to drain excess oil.
- Allow food to drain for a few moments before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the colander to cool before cleaning.
- For daily washing, use warm soapy water and a soft sponge to remove any residues.
- Avoid abrasive cleaning tools that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and air dry to prevent moisture buildup.
- Regularly inspect for signs of wear and tear and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Problem: Colander is unstable during use.
Solution: Ensure it is placed on a flat, stable surface before use.
- Problem: Food not draining properly.
Solution: Ensure the colander is not overloaded and is lifted high enough above the frying oil.

8. Disposal

- Dispose of any non-functional parts in accordance with local waste disposal regulations.
- The stainless steel material is recyclable; please separate from regular waste for recycling.

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

Produktmanual für die Pommes Frites Colander O 41 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Pommes Frites Colander O 41 cm entschieden haben. Dieses Produkt ist für die einfache und effektive Zubereitung von Pommes Frites konzipiert und gewährleistet hohe Funktionalität und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß der vorgesehenen Verwendung.
- Stellen Sie sicher, dass die Colander immer auf einer stabilen, sicheren Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Ölen oder Wasser, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Schäden zu vermeiden.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung; verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Pommes Frites Colander O 41 cm
- Durchmesser: 41 cm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Gewicht: 1.5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie die Colander vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Stellen Sie die Colander auf eine trockene und stabile Fläche.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Sollte etwas fehlen, kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
- Vor der ersten Verwendung reinigen Sie die Colander gründlich mit warmem Wasser und milder Seife. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Colander mit frischen, vorbereiteten Pommes Frites.
- Tauchen Sie die Colander in heißes Öl (nicht über max. 180 °C) und achten Sie darauf, dass die Pommes Frites gleichmäßig untergetaucht sind.
- Lassen Sie die Pommes Frites je nach gewünschter Goldbraunheit einige Minuten im Öl, bevor Sie sie herausnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Colander nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Colander mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.
- Trocknen Sie die Colander gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Schäden oder Rost.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Colander nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie, ob sie richtig platziert ist.
- Bei Verfärbungen oder Abnutzungserscheinungen, reinigen Sie das Produkt gründlich.
- Bei weiteren Problemen, kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter den angegebenen Kontaktdaten.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird, um Schäden an der Umwelt zu vermeiden.

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 Friet Colander O 41 cm (PFSE41)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Friet Colander O 41 cm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en is ideaal voor het afgieten van friet of andere gefrituurde producten. Het biedt een efficiënte en veilige manier om overtollig vet te verwijderen, waardoor de kwaliteit van uw gerechten verbetert.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de colander altijd op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst tijdens gebruik.
- Voorkom contact met scherpe voorwerpen of scherpe randen.
- Gebruik de colander alleen voor het beoogde doel.
- Houd de colander buiten bereik van kinderen.
- Bij gebruik met hete olie, gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de colander niet onbeheerd achter wanneer deze met hete artikelen in contact komt.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage. Vervang de colander indien nodig.

3. Productspecificaties

- Type: Friet Colander
- Afmeting: O 41 cm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Geschikt voor: Professionele keukens
- Gewicht: 1,5 kg
- Kleur: Zilver

4. Setup en Installatie

1. Plaats de colander op een vlakke en stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de colander om veilig te kunnen werken.
3. Indien nodig, bevestig de colander aan een frituurpan of het gewenste apparaat met behulp van de daarvoor bestemde bevestigingsmiddelen.
4. Controleer of alles goed is vastgezet voordat u de colander gaat gebruiken.

5. Bediening

1. Vul de frituurpan met de juiste hoeveelheid olie en verhit deze tot de aanbevolen temperatuur.
2. Plaats uw gefrituurde producten in de colander zodra ze gaar zijn.
3. Houd de colander boven de frituurpan en laat de overtollige olie goed uitlekken.
4. Na gebruik kan de colander worden verwijderd en gereinigd volgens de instructies in de sectie 'Reiniging en Onderhoud'.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de colander na elk gebruik grondig schoon met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte borstel of spons om eventuele voedselresten te verwijderen.
- Vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de colander volledig af voor opslag om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van de colander en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De colander lekt olie.
Oplossing: Controleer de afdichtingen en bevestigingen. Zorg ervoor dat alles goed is vastgezet.
- Probleem: De colander is moeilijk te reinigen.
Oplossing: Laat de colander eerst weken in warm water met zeep om hardnekkige resten te verzachten.

8. Afvoer

- Disposeer van de colander op een verantwoorde manier. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over de afvoer van roestvrijstalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Colador de Papas Fritas Ø 41 cm - PFSE41

1. Información General

Gracias por elegir el Colador de Papas Fritas PFSE41 de GGM Gastro. Este producto está diseñado para facilitar la preparación y el escurrido de papas fritas, asegurando una cocción uniforme y un manejo seguro. Por favor, lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para garantizar un uso correcto y seguro.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este colador está diseñado exclusivamente para el escurrido de papas fritas. No lo use para otras aplicaciones.
- **Superficies Calientes:** Evite el contacto directo con superficies calientes. Use guantes de protección contra el calor al manejar.
- **Manejo Seguro:** Siempre utilice el colador con precaución. Mantenga el área de trabajo libre de obstáculos y derrames para evitar accidentes.
- **Almacenamiento:** Guarde el colador en un lugar seco y seguro, lejos de la humedad y la luz solar directa.
- **Inspección Regular:** Revise regularmente el producto en busca de signos de daño. No utilice el colador si muestra desgaste o daño en la estructura.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Diámetro:** 41 cm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Color:** Acero
- **Uso:** Apto para uso comercial
- **Limpieza:** Apto para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

1. Retire el colador de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el colador en una superficie plana y estable para su uso. Asegúrese de que no haya agua o grasa en la superficie.
3. Si el colador tiene un mango, asegúrese de que esté firmemente asegurado.
4. El colador está listo para su uso. No se requiere una instalación adicional.

5. Operación

1. Llene el colador con papas fritas cocidas.
2. Coloque el colador sobre un recipiente adecuado para recoger el aceite o el agua.
3. Agite suavemente el colador para permitir que el exceso de líquido escurra.
4. Retire el colador del recipiente y sirva las papas fritas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, enjuague el colador con agua caliente para eliminar los restos de aceite o alimento.
- Para una limpieza más profunda, utilice un detergente suave y una esponja no abrasiva.
- El colador es apto para lavavajillas. Sin embargo, para prolongar su vida útil, se recomienda lavar a mano.
- Almacene el colador en un lugar limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El colador se deforma.
- **Solución:** Evite exponer el colador a temperaturas extremas o a objetos pesados.
- **Problema:** Dificultad para escurrir.
- **Solución:** Asegúrese de que el colador no esté sobrecargado y que el líquido esté caliente.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. El acero inoxidable es reciclable, lo que contribuye a la sostenibilidad ambiental.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros en:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Número de Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir GGM Gastro. ¡Disfrute de su Colador de Papas Fritas PFSE41!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Colador à Frites Ø41 cm (PFSE41)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre colador à frites. Ce produit est conçu pour faciliter le processus de friture et de drainage des aliments. L'utilisation correcte de ce produit vous aidera à obtenir des résultats idéaux tout en assurant la sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le colador avec des mains sèches et assurez-vous que tous les composants sont en bon état avant utilisation.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes ou des liquides chauds pour éviter les brûlures.
- Ne laissez jamais le colador sans surveillance pendant qu'il est en cours d'utilisation.
- Éloignez le colador des enfants et des animaux domestiques.
- Ne pas utiliser d'objets pointus qui pourraient endommager le colador.
- Vérifiez régulièrement le colador pour détecter tout signe d'usure ou de dommages avant chaque utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre : 41 cm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignées : Poignées ergonomiques pour un transport facile
- Capacité : Idéal pour des portions familiales et commerciales
- Résistant à la chaleur : Oui
- Compatible avec : Tous les types de friteuses

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le colador de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes ou endommagées.
- Lavez le colador à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Placez le colador sur une surface stable et propre où vous effectuerez la friture.
- Ne pas utiliser le colador directement dans l'huile chaude.

5. Fonctionnement

- Après avoir frit les aliments, placez le colador dans un récipient approprié pour le drainage.
- Laissez les aliments égoutter pendant quelques minutes pour enlever tout excès d'huile.
- Utilisez les poignées pour retirer le colador avec précaution.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le colador à l'eau tiède et au savon doux après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de brosses rugueuses qui pourraient rayer la surface.
- Séchez bien avant de ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si le colador semble endommagé, cessez son utilisation immédiatement et contactez le service clientèle.
- En cas de mauvaise drainage, vérifiez qu'il n'y ait pas d'obstruction dans les perforations.

8. Élimination

- Pour un recyclage responsable, veuillez éliminer le colador conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas le colador avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Colander per Patatine Fritte Ø 41 cm (PFSE41)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nell'uso del Colander per Patatine Fritte Ø 41 cm. Questo strumento è progettato per soddisfare le esigenze di ristoranti e attività commerciali che servono patatine fritte. Realizzato con materiali di alta qualità, offre robustezza e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Evitare il contatto diretto con fiamme libere o fonti di calore intenso.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici per evitare incidenti.
- Assicurarsi che le superfici di appoggio siano stabili durante l'uso.
- Indossare guanti di protezione se il prodotto è caldo.
- Non sovraccaricare il colander per evitare danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: Ø 41 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Applicazione: Ideale per scolare patatine fritte
- Caratteristiche: Alta resistenza alla corrosione, facile da pulire

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il colander dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il colander su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che non ci siano oggetti o fluidi che possano scivolare sotto il colander.

5. Funzionamento

1. Riempire il colander con patatine fritte dopo la frittura.
2. Lasciare scolare per alcuni secondi, permettendo all'olio in eccesso di defluire.
3. Trasferire le patatine in un contenitore di servizio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il colander con acqua calda e detergente dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare una spugna morbida per evitare graffi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il colander presenta segni di ruggine: pulire con un prodotto specifico per acciaio inossidabile.
- Se il colander non scola correttamente: controllare che i fori di drenaggio non siano ostruiti.

8. Smaltimento

Assicurarsi di smaltire il prodotto secondo le normative locali. Non abbandonare il prodotto nell'ambiente. Contattare il servizio di raccolta dei rifiuti per informazioni sullo smaltimento degli utensili da cucina.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania