

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: PZKSTW300

Icing sugar & cocoa shaker - Ø 70 mm - Height : 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Icing Sugar and Cocoa Shaker

1. General Information

Thank you for choosing the Icing Sugar and Cocoa Shaker (Model PZKSTW300). This product is designed for easy and accurate dispensing of icing sugar and cocoa powder. With a sleek design, it seamlessly fits into your kitchen, helping you enhance your baking and cooking creations.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for food use only. Do not use for non-food items.
- User Supervision: Always supervise children using this shaker to prevent accidents.
- Cleaning: Ensure the shaker is clean and dry before use. Do not immerse it in water while connected to any power source.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight and moisture to maintain product integrity.
- Damage: Do not use if the product is damaged or broken. Replace any cracked or worn parts immediately.
- Food Safety: Ensure all food contact surfaces are clean and sanitized before use.

3. Product Specifications

- Height: 100 mm
- Diameter: 70 mm
- Material: High-quality plastic
- Weight: 200 grams
- Capacity: 250 ml
- Color: Transparent with a white lid

4. Setup and Installation

1. Remove the Icing Sugar and Cocoa Shaker from the packaging.
2. Ensure all parts are intact and free from damage.
3. If applicable, remove any protective wrapping from the shaker and lid.
4. Wash the shaker with warm soapy water, rinse thoroughly, and dry before use.
5. Fill the shaker with the desired icing sugar or cocoa powder, ensuring not to exceed the maximum fill line.
6. Securely attach the lid to the shaker to avoid spillage during use.

5. Operation

1. Hold the shaker upright.
2. Gently shake the shaker to dispense icing sugar or cocoa powder onto your desired surface.
3. For better control, adjust the angle of the shaker while shaking.
4. Replace the lid after use to keep contents fresh and avoid contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the shaker with warm water and mild detergent immediately after use.
- Avoid using strong chemicals or abrasive cleaners that may damage the surface.
- Allow the shaker to air dry completely before storing.
- Regularly inspect the shaker for any signs of wear or damage and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Problem: Shaker is not dispensing product.
 - Solution: Check for blockages in the shaker. Remove the lid and ensure the contents are not clumped or hardened.
- Problem: Leakage when shaking.
 - Solution: Ensure the lid is securely attached and free from cracks.
- Problem: Difficulty opening the lid.
 - Solution: Ensure the lid is not overly tightened. If stuck, tap gently around the edges before attempting to twist.

8. Disposal

Properly dispose of the shaker at the end of its life cycle. Check local regulations for guidelines on disposing of plastic items. Recycle where facilities exist. Do not dispose of in the household waste if local recycling policies dictate otherwise.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

Thank you for your purchase and enjoy using your Icing Sugar and Cocoa Shaker!

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch: Zuckerglasur- und Kakaostreuer Ø 70 mm, Höhe 100 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Zuckerglasur- und Kakaostreuers. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Zucker, Kakao oder andere Pulver schnell und gleichmäßig auf Ihre Speisen zu streuen. Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch, um optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Streuer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Teile unbeschädigt sind.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Bei unsachgemäßer Verwendung haften wir nicht für Schäden oder Unfälle.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 70 mm
- Höhe: 100 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Transparent mit schwarzem Deckel
- Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Streuer aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile intakt sind – überprüfen Sie den Deckel und das Sieb auf Beschädigungen.
3. Füllen Sie den Streuer mit dem gewünschten Pulver.
4. Verschließen Sie den Streuer mit dem Deckel.
5. Stellen Sie den Streuer auf eine stabile, trockene Fläche zur Benutzung.

5. Bedienung

- Halten Sie den Streuer mit einer Hand.
- Neigen Sie den Streuer leicht über die Speisen, die Sie bestreuen möchten.
- Klopfen Sie sanft auf den Streuer, um eine gleichmäßige Verteilung des Pulvers zu erreichen.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel gut sitzt, um ein Verschütten zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Streuer nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie warmes Wasser und milde Seife.
- Spülen Sie gründlich und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder Scheuermittel.

7. Fehlersuche

- Problem: Pulver fließt nicht aus.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Sieb verstopft ist. Reinigen Sie es gegebenenfalls.
- Problem: Deckel schließt nicht richtig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass keine Rückstände das Schließen behindern.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Verpackungsmaterialien sollten recyclinggerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Icing Sugar & Cocoa Shaker PZKSTW300

1. Algemene Informatie

De Icing Sugar & Cocoa Shaker PZKSTW300 is een hoogwaardig keukentool ontworpen voor het gelijkmatig strooien van poedersuiker en cacao poeder. Dit product is ideaal voor professionele en thuiskeoks die op zoek zijn naar een gebruiksvriendelijke oplossing voor het verfraaien van gerechten en desserts.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het product buiten bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van scherpe objecten die het zeefgaas kunnen beschadigen.
- Reinig het product regelmatig om ophoping van etensresten te voorkomen.
- Gebruik het product niet wanneer het beschadigd is.
- Bewaar het product op een droge locatie om schimmelvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 70 mm
- Hoogte: 100 mm
- Materiaal: RVS en kunststof
- Gewicht: 200 g
- Geschikt voor: Poedersuiker en cacao poeder
- Kleur: RVS

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de shaker uit de verpakking.
2. Controleer het product op eventuele beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
3. Vul de shaker met poedersuiker of cacao poeder tot het aangegeven maximum niveau.
4. Bevestig de deksel stevig op de shaker.
5. De shaker is nu klaar voor gebruik.

5. Bedieningsinstructies

- Houd de shaker rechtop en schud lichtjes om de inhoud gelijkmatig te verdelen.
- Voor een betere controle, gebruik de shaker met twee handen.
- Om een gelijkmatige laag aan te brengen, beweeg de shaker langzaam boven het te bestrooien oppervlak.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de shaker na elk gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Laat de shaker volledig drogen voordat je deze opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De shaker geeft geen poedersuiker of cacao vrij.
Oplossing: Controleer of de shaker goed is gevuld en of het zeefgaas vrij is van verstoppingen.
- Probleem: Schudden veroorzaakt een chaos.
Oplossing: Schud de shaker niet te hard en houd hem op een redelijke afstand van het oppervlak.

8. Afvoer

Dit product is recyclebaar. Gooi het product in de daarvoor bestemde recyclingbakken volgens de lokale richtlijnen. Zorg ervoor dat het product goed gereinigd is voordat je het weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Azucarero de Azúcar Glacé y Cacao O 70 mm, Altura 100 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Azucarero de Azúcar Glacé y Cacao O 70 mm, Altura 100 mm. Este producto está diseñado para facilitar la dispersión uniforme de azúcar glas y cacao en sus postres y platos favoritos. Su construcción robusta y su diseño funcional lo hacen una herramienta indispensable en su cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la dispersión de azúcar glas y cacao. No lo utilice para otros fines.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños que utilicen este producto.
- Almacenamiento: Mantenga el producto en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.
- Accesorios y componentes: No intente modificar o reparar el azucarero. Si presenta daños, contacte a nuestro servicio al cliente.
- Uso seguro: Evite el contacto con líquidos y materiales abrasivos que puedan dañar el producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Plástico y acero inoxidable
- Dimensiones: Diámetro 70 mm, Altura 100 mm
- Peso: 150 g
- Capacidad: 200 ml
- Color: Transparente con tapa de acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el azucarero de azúcar glas y cacao cuidadosamente.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén presentes. Consulte la lista de piezas en el embalaje.
3. Lave el azucarero y la tapa antes del primer uso con agua caliente y jabón suave.
4. Seque completamente antes de usar.
5. Llene el azucarero con azúcar glas o cacao a través del orificio de la tapa removible.
6. Asegúrese de que la tapa esté bien ajustada al cuerpo del azucarero.

5. Operación

1. Sujete el azucarero en posición vertical sobre el alimento deseado.
2. Agite suavemente para dispensar el azúcar glas o cacao de manera uniforme.
3. Ajuste la cantidad dispensada según su preferencia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el azucarero a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No use estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Asegúrese de enjuagar bien y secar antes de almacenar.
- No lo coloque en el lavavajillas.

7. Resolución de Problemas

- El azúcar o cacao no sale: Asegúrese de que el azucarero esté lleno y que la tapa esté bien colocada.
- Dificultad para abrir la tapa: Verifique si hay residuos que puedan estar bloqueando la tapa. Limpie si es necesario.

8. Desecho

El producto debe ser desechado de acuerdo a las regulaciones locales. Asegúrese de separar el plástico del metal para su reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contacte a nuestro servicio al cliente:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Système de Saupoudrage de Sucre Glace et Cacao O-70 mm / H-100 mm PZKSTW300

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Système de Saupoudrage de Sucre Glace et Cacao PZKSTW300. Ce produit est conçu pour faciliter le saupoudrage de sucre glace, cacao et d'autres ingrédients en poudre sur vos desserts et plats, ajoutant ainsi une touche parfaite à vos créations culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Usage approprié : Utilisez ce produit uniquement pour le saupoudrage d'ingrédients alimentaires en poudre.
- Éloigner des enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants pour éviter les accidents ou l'ingestion.
- Inspecter avant utilisation : Vérifiez toujours le produit pour détecter des signes de dommages ou d'usure avant son utilisation. Ne pas utiliser un produit endommagé.
- Nettoyage : Avant de nettoyer ou de manipuler le produit, débranchez-le s'il est raccordé à une source d'alimentation.
- Conditions de stockage : Conservez le produit dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Le Système de Saupoudrage de Sucre Glace et Cacao PZKSTW300 est conçu pour un usage professionnel et domestique.

Spécifications Techniques :

- Hauteur : 100 mm
- Diamètre : 70 mm
- Matériaux : Acier inoxydable, plastique de qualité alimentaire
- Poids : 0,25 kg
- Couleur : Argenté
- Capacité : 300 ml

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le produit de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont présents.
2. Pour le remplissage, dévissez le couvercle supérieur.
3. Remplissez le réservoir avec le sucre glace, le cacao ou l'ingrédient de votre choix sans dépasser la capacité maximale (300 ml).
4. Revissez le couvercle en veillant à le fixer correctement.
5. Placez le produit sur une surface plane et stable pour l'utiliser.

5. Fonctionnement

1. Tenez le Système de Saupoudrage verticalement au-dessus de l'aliment à saupoudrer.
2. Appuyez délicatement sur le couvercle pour libérer la poudre. Pour contrôler la quantité, modifiez la pression appliquée.
3. Assurez-vous de ne pas trop remplir pour éviter les débordements.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le produit à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude. Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.
- Ne pas passer au lave-vaisselle.
- Inspectez régulièrement pour détecter des signes d'usure ou de dommages.

7. Dépannage

- Problème : Rien ne sort lors du saupoudrage.
- Solution : Vérifiez si le réservoir est rempli et que le couvercle est correctement vissé.
- Problème : Poudre humide.
- Solution : Assurez-vous que le produit est stocké à un endroit sec.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en acier inoxydable et en plastique. Recyclez autant que possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Système de Saupoudrage de Sucre Glace et Cacao PZKSTW300. Profitez de vos créations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Shaker per Zucchero a Velo e Cacao

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Shaker per Zucchero a Velo e Cacao. Questo prodotto è progettato per facilitare la distribuzione uniforme di zucchero a velo e cacao sulla tua preparazione culinaria, rendendola esteticamente piacevole e migliorando il sapore. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e funzionamento.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Non utilizzare lo shaker per scopi diversi da quelli previsti. Non esporre il prodotto a temperature elevate o a sorgenti di calore dirette.
- **Manutenzione:** Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danni. In caso di danni, non utilizzare lo shaker e contattare il servizio assistenza.
- **Bambini:** Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini. Non consentire ai bambini di utilizzare lo shaker senza supervisione.
- **Pulizia:** Utilizzare solo detergenti delicati e non abrasivi durante la pulizia. Non immergere il prodotto in acqua o in altri liquidi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio inox e plastica
- **Dimensioni:** Ø 70 mm, Altezza 100 mm
- **Capacità:** 200 ml
- **Colore:** Trasparente con coperchio inox
- **Caratteristiche:** Design ergonomico, facile da usare e pulire

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere lo shaker dalla confezione e verificare la presenza di eventuali danni.
2. Assicurati che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
3. Apri il coperchio dello shaker ruotandolo nel senso antiorario.
4. Riempi lo shaker con zucchero a velo o cacao, senza superare la capacità massima.
5. Chiudi il coperchio ruotandolo in senso orario fino a che non sia ben fissato.
6. Lo shaker è ora pronto per l'uso.

5. Funzionamento

- Per utilizzare lo shaker, inclina leggermente il prodotto sopra il cibo da cospargere.
- Fai una leggera pressione o tampona il fondo dello shaker per distribuire uniformemente il contenuto.
- Puoi regolare la quantità di polvere spruzzata modificando l'inclinazione e la forza applicata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, svuota eventuali residui dallo shaker.
- Pulisci il prodotto con un panno morbido e umido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Il prodotto può essere lavato a mano. Se necessario, il coperchio in acciaio inox può essere lavato in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Lo shaker non distribuisce correttamente la polvere.
Soluzione: Verifica se il coperchio è correttamente fissato o se il contenuto è troppo compresso. Rimuovi una parte del contenuto e prova di nuovo.
- **Problema:** Rottura del materiale.
Soluzione: Controlla per eventuali segni di usura. Se danneggiato, contatta il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nell'ambiente. Se possibile, riciclare i materiali secondo le indicazioni fornite dalla tua autorità locale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Buon utilizzo!