

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: RSW12**

**Mixing bowl - Ø 36 cm - 12 liters**

**Ø - 360 mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Mixing Bowl O 36 cm 12 Liters RSW12

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Mixing Bowl O 36 cm 12 Liters RSW12. This versatile kitchen tool is designed for professional and home use, ideal for mixing, preparing, and serving a variety of ingredients.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This mixing bowl is designed solely for food preparation and mixing. Do not use for any other purpose.
- Hot Surfaces: Avoid contact with hot surfaces or direct heat. The bowl may become hot during use.
- Sharp Objects: Do not use sharp utensils inside the bowl to prevent scratches and damage.
- Chemical Exposure: Keep away from harsh chemicals or abrasive cleaning products, which can damage the surface.
- Children: Always supervise children when using this product to ensure safety.
- Storage: Store in a dry place, away from moisture to prevent mold or bacterial growth.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Mixing Bowl O 36 cm 12 Liters RSW12
- Diameter: 36 cm
- Capacity: 12 liters
- Material: Stainless steel
- Color: Silver
- Weight: 1.5 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the mixing bowl from its packaging. Inspect for any damage.
2. Placement: Choose a flat, stable surface for your mixing bowl. Ensure it is not near any heat sources or extreme temperatures.
3. Ready to Use: The mixing bowl is ready for immediate use. No assembly required.

### 5. Operation

- Mixing: Add ingredients to the mixing bowl. Use a mixer or hand tools to combine your ingredients. Ensure the bowl remains stable on the surface while mixing.
- Serving: After mixing, the bowl can be used directly for serving food.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Rinse the bowl with warm water immediately after use to prevent food from sticking. Use mild soap and a soft sponge for stubborn stains.
- Dishwasher Safe: The mixing bowl is dishwasher safe. Ensure it is secured to avoid movement during wash cycles.
- Drying: Dry the bowl thoroughly after washing to prevent water spots and maintain its shine.

### 7. Troubleshooting

- Stains or Discoloration: Use a baking soda paste (baking soda and water) for stubborn stains. Rinse and dry thoroughly.
- Scratches: Avoid using metal utensils to prevent scratches. If scratches occur, polish gently with a non-abrasive cleaner.

### 8. Disposal

When the mixing bowl reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. As it is made of stainless steel, it can be recycled. Check local recycling guidelines for proper disposal methods.

### 9. Contact

For any questions or customer support, please contact:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Mixing Bowl O 36 cm 12 Liters RSW12. Enjoy your culinary creations!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für RSW12 Mischschüssel Ø 36 cm, 12 Liter

## 1. Allgemeine Informationen

Die RSW12 Mischschüssel ist eine hochwertige Küchenhilfe, die sich ideal für die Zubereitung von Teigen, Salaten und anderen Mischungen eignet. Mit einem Durchmesser von 36 cm und einem Fassungsvermögen von 12 Litern bietet sie ausreichend Platz für große Mengen an Zutaten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Die Mischschüssel ist ausschließlich für den gastronomischen Gebrauch vorgesehen.
- Temperatur: Vermeiden Sie den Kontakt mit extrem heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche der Schüssel nicht zu beschädigen.
- Kindersicherheit: Bewahren Sie die Mischschüssel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lagerung: Lagern Sie die Schüssel an einem trockenen, kühlen Ort, um Schäden durch Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Handhabung: Seien Sie vorsichtig beim Heben schwerer Mischungen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: RSW12
- Durchmesser: 36 cm
- Volumen: 12 Liter
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 1,5 kg
- Farbe: Silber

## 4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie die Mischschüssel vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Schäden.
2. Reinigung: Waschen Sie die Schüssel vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich aus.
3. Arbeitsplatz: Stellen Sie die Schüssel auf eine stabile, ebene Fläche, um ein Umkippen zu vermeiden.

## 5. Betrieb

Um die RSW12 Mischschüssel effizient zu nutzen:

1. Geben Sie die benötigten Zutaten in die Schüssel.
2. Verwenden Sie einen Mixer oder einen Handrührer, um die Zutaten gründlich zu vermengen.
3. Bei Verwendung über längere Zeit, achten Sie darauf, die Schüssel während des Mischens stabil zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Nicht verwenden: Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknung: Lassen Sie die Schüssel an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Schüssel springt nicht richtig um
- Lösung: Überprüfen Sie die Stabilität des Untergrunds und stellen Sie sicher, dass die Schüssel vollkommen eben steht.
- Problem: Lebensmittel bleiben an der Schüssel haften
- Lösung: Fügen Sie etwas Öl oder Mehl hinzu, bevor Sie die Zutaten einfüllen.

## 8. Entsorgung

Wenn die Mischschüssel am Ende ihrer Lebensdauer angekommen ist, entsorgen Sie sie gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Trennen Sie nach Möglichkeit die Materialien, um eine umweltfreundliche Entsorgung zu gewährleisten.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Mengkom O 36 cm (12 Liter) RSW12

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Mengkom O 36 cm (12 Liter) RSW12. Dit hoogwaardige product is ontworpen om u te helpen bij het bereiden van uw gerechten. Deze mengkom is ideaal voor professioneel gebruik in restaurants, cafés en keukens.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de mengkom alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de mengkom stevig op een vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de kom kunnen beschadigen.
- Laat de mengkom niet vallen, om breuk of verwondingen te voorkomen.
- Reinig de mengkom regelmatig om bacteriën en geuren te voorkomen.
- Houd de kom uit de buurt van warmtebronnen en direct zonlicht.
- Bij gebruik in de vaatwasser, volg de instructies van de fabrikant.

## 3. Productspecificaties

- Model: RSW12
- Afmeting: Ø 36 cm
- Capaciteit: 12 liter
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 1,5 kg
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Voedselcontact  
(Handmatig)  
(Handmatig)

## 4. Setup en installatie

1. Haal de mengkom uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de mengkom op een stevige, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor het mengen van ingrediënten.
4. Indien nodig, gebruik de juiste maat lepel of spatel voor het mengen.
5. De kom is klaar voor gebruik.

## 5. Bediening

1. Voeg de ingrediënten toe aan de mengkom.
2. Gebruik een lepel of spatel om de ingrediënten handmatig te mengen.
3. Zorg ervoor dat u de mengkom niet overbelast voor optimale prestaties.
4. Voor de beste resultaten, meng de ingrediënten tot een homogene massa.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de mengkom na elk gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat een oplossing van water en azijn in de kom weken.
- Droog de kom grondig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de kom op een droge plaats om oxidatie te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Als de kom niet goed mengt, controleer dan of deze op een vlakke ondergrond staat.
- Bij hardnekkige vlekken, probeer de kom langer te weken in schoonmaakoplossing.
- Controleer of er geen beschadigingen zijn aan de buitenkant die de functionaliteit kunnen beïnvloeden.

## 8. Afvoer

De mengkom is recyclebaar. Weggooiën van het product moet volgens lokale afvalverordening. Level de mengkom in de juiste recyclebare container.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tazón Mezclador O 36 cm - 12 Litros RSW12

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Tazón Mezclador O 36 cm - 12 Litros RSW12. Este producto ha sido diseñado para ofrecer facilidad de uso y durabilidad, ideal para todo tipo de preparaciones en la cocina profesional y doméstica.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este tazón está diseñado para mezclar ingredientes. No lo use para otros fines.
- Supervisión: Mantenga el tazón fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Desgaste: Inspeccione antes de usar. Si hay algún daño visible, no lo utilice.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el tazón adecuadamente antes y después de su uso para evitar contaminaciones.
- Temperatura: No exponga el tazón a temperaturas extremas que puedan dañarlo.
- Uso en lavavajillas: Verifique siempre que el tazón sea seguro para el lavavajillas antes de colocarlo en él.
- Prevención de lesiones: Maneje el tazón con cuidado para evitar lesiones por corte o resbalones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 36 cm
- Capacidad: 12 litros
- Peso: 1.5 kg
- Color: Acero inoxidable brillante
- Uso: Ideal para mezclar, batir y preparar alimentos en grandes cantidades.

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el tazón de su empaque y deseche cualquier material de embalaje.
2. Coloque el tazón sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de usar el tazón.
4. Si desea usar el tazón con un soporte o batidora, asegúrese de que sea compatible.

## 5. Operación

- Coloque los ingredientes deseados en el tazón.
- Utilice utensilios de cocina adecuados para evitar rayones en el tazón.
- Mezcle los ingredientes manualmente o con un batidor eléctrico siguiendo las instrucciones del fabricante.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lávelo con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para manchas difíciles, puede usar un limpiador suave y una esponja no abrasiva.
- Se puede colocar en el lavavajillas, asegurándose primero de que sea seguro.
- Almacene en un lugar seco y fresco para evitar corrosión.

## 7. Resolución de Problemas

- Problema: El tazón se deforma.  
Solución: No exponga el tazón a temperaturas extremas.
- Problema: Manchas en el tazón.  
Solución: Use limpiadores suaves y evite el uso de estropajos abrasivos.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del tazón, deséchelo de manera responsable. Verifique las normativas locales para el reciclaje de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du bol de mélange O 36 cm - 12 Litres (RSW12)

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le bol de mélange O 36 cm - 12 Litres (RSW12). Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine, permettant de mélanger efficacement divers ingrédients. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement le bol pour les applications pour lesquelles il a été conçu. Ne pas dépasser la capacité maximale de 12 litres.
- Manipulation : Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des ingrédients chauds. Utilisez des outils appropriés pour éviter des blessures.
- Nettoyage : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Ne plongez pas le bol dans l'eau pour le nettoyer, utilisez plutôt un chiffon humide.
- Enfants : Tenez le produit hors de portée des enfants. Ne les laissez pas utiliser le bol sans supervision.
- Surfaces chauffantes : Évitez le contact avec des surfaces brûlantes. Placez le bol sur une surface stable pour éviter qu'il ne bascule.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : RSW12
- Capacité : 12 Litres
- Diamètre : 36 cm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 1,5 kg
- Couleur : Argenté

### 4. Installation et mise en place

- Déballage : Retirez soigneusement le bol de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Surface de travail : Placez le bol sur une surface horizontale et stable pour éviter les renversements.
- Accessoires : Assurez-vous que tous les accessoires nécessaires sont à disposition (si inclus).

### 5. Fonctionnement

- Mélange : Pour un mélange optimal, remplissez le bol jusqu'à 3/4 de sa capacité et utilisez un instrument approprié pour mélanger.
- Compatibilité : Le bol est compatible avec de nombreuses machines de cuisine. Vérifiez la compatibilité avant utilisation.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le bol à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Séchez bien le bol avec un chiffon doux pour éviter les traces d'eau.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'intégrité du bol pour détecter des éventuelles fissures ou dommages.

### 7. Dépannage

- Problèmes de mélange : Si le mélange ne se fait pas correctement, vérifiez la capacité du bol et assurez-vous de ne pas le surcharger.
- Difficulté à nettoyer : Pour les résidus tenaces, une marinade de vinaigre et bicarbonate de soude peut aider à détacher les impuretés.

### 8. Élimination

- Disposez du produit conformément à la réglementation locale en matière de déchets. Le bol en acier inoxydable peut être recyclé. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit et bonne utilisation !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Ciotola di Mischia O 36 cm 12 Litri RSW12

## 1. Informazioni Generali

La ciotola di mischia RSW12 è progettata per l'uso in cucina professionale e domestica. Realizzata con materiali di alta qualità, offre durezza e praticità per la preparazione di impasti, salse e altri ingredienti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la ciotola solo per scopi previsti.
- Non superare mai la capacità massima di 12 litri.
- Tenere la ciotola lontana da fonti di calore diretto.
- Assicurarsi che la ciotola sia posizionata su una superficie stabile per evitare ribaltamenti.
- Non utilizzare utensili affilati all'interno della ciotola per evitare danni.
- Lavare la ciotola prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: RSW12
- Capacità: 12 litri
- Diametro: 36 cm
- Materiale: In acciaio inox di alta qualità
- Resistente alla corrosione
- Facile da pulire

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la ciotola dall'imballaggio, facendo attenzione a non danneggiarla.
2. Lavare la ciotola con acqua calda e sapone neutro prima dell'uso.
3. Asciugare completamente la ciotola con un panno morbido.
4. Posizionare la ciotola su un piano di lavoro stabile e livello. È consigliabile evitare superfici bagnate o scivolose.

## 5. Funzionamento

Utilizzare la ciotola per mescolare ingredienti manualmente con un cucchiaio, una frusta o un altro utensile. Per migliori risultati, aggiungere gli ingredienti in ordine, partendo da quelli secchi e seguendo con i liquidi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la ciotola dopo ogni utilizzo con acqua calda e detersivo.
- Non utilizzare spugne abrasive che possano graffiare la superficie inox.
- Asciugare bene per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito quando non in uso.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La ciotola non è stabile.  
- Soluzione: Assicurarsi che sia posizionata su una superficie piana e stabile.
- Problema: Difficoltà nella pulizia della ciotola.  
- Soluzione: Utilizzare una soluzione di aceto e acqua per rimuovere macchie ostinate.

## 8. Smaltimento

Smaltire la ciotola in modo responsabile. Se non è più utilizzabile, conferire il prodotto in un centro di riciclaggio autorizzato per materiali in acciaio inox.

## 9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania