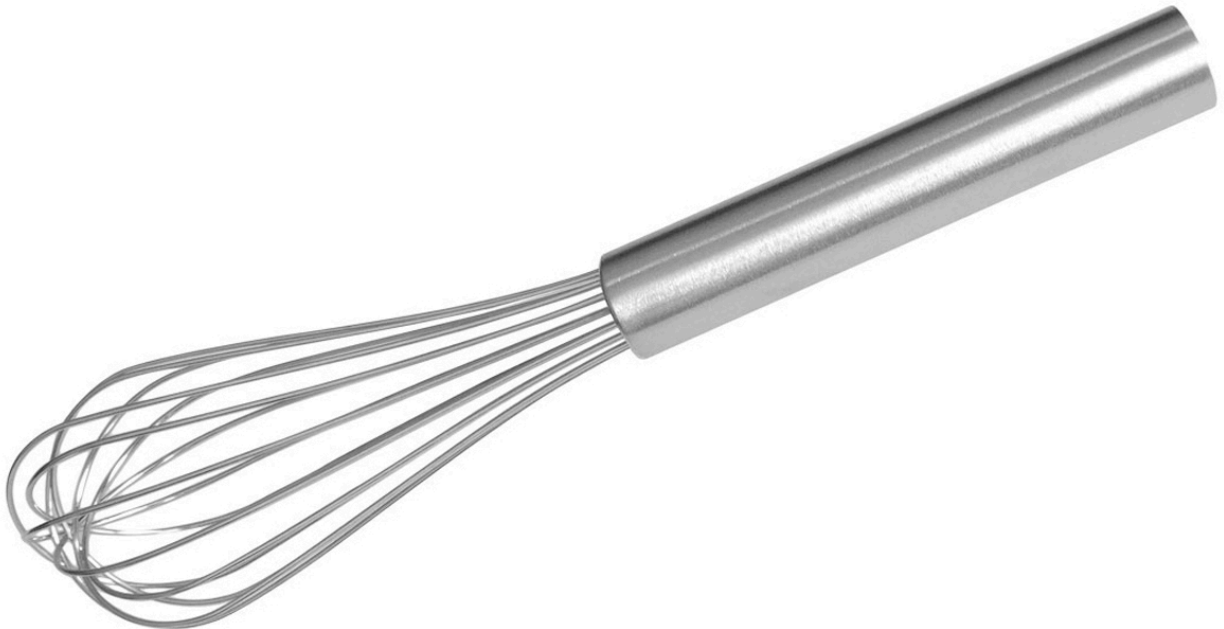


ggmgastro

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: SBW845

Whisk - 45 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for SBW845 Whisk

1. General Information

Thank you for choosing the SBW845 Whisk. This professional-grade whisk is designed for both culinary enthusiasts and professional chefs. With a length of 45 cm, it is perfect for whipping, mixing, and aerating a variety of ingredients.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the whisk on stable surfaces to prevent accidents. Keep out of reach of children.
- Electrical Safety: The whisk is not an electric appliance. Ensure it is dry and clean before handling.
- Food Safety: Always wash the whisk thoroughly before and after use to prevent cross-contamination of food.
- Material Safety: The whisk is made from high-quality stainless steel. Avoid contact with harsh chemicals to maintain its integrity.

3. Product Specifications

- Product Name: SBW845 Whisk
- Length: 45 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Type: Ergonomic handle for comfort
- Weight: 0.5 kg
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

The SBW845 Whisk requires no complex installation. To prepare for use:

1. Remove the whisk from the packaging.
2. Rinse the whisk under warm water to remove any dust or residues.
3. Dry the whisk with a clean cloth before using it.

5. Operation

- Hold the ergonomic handle comfortably in your hand.
- Submerge the whisk into your mixing bowl or pot.
- For best results, move the whisk in circular motions to effectively incorporate air into the mixture.
- Adjust the speed and intensity according to your mixing needs.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the whisk under warm soapy water.
- It is safe to use in a dishwasher, but hand washing is recommended to preserve the whisk's quality.
- Dry the whisk completely before storing it in a dry place.

7. Troubleshooting

- If the whisk seems to be ineffective, check for any damage to the wires.
- Ensure it is clean and free from food residue.
- If any rust appears, discontinue use and contact customer support for assessment.

8. Disposal

Dispose of the whisk responsibly when it reaches the end of its life. As it is made of stainless steel, it can be recycled. Check with your local recycling guidelines for proper disposal procedures.

9. Contact

For any questions, concerns, or further assistance, please reach out to us through the following means:

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

Thank you for choosing the SBW845 Whisk. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für SBW845 Schneebesens 45 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des SBW845 Schneebesens von GGM Gastro. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihnen effizientes und müheloses Mischen, Schlagen und Rühren zu ermöglichen. Für optimale Ergebnisse und Sicherheit lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie den Schneebesens nur für den vorgesehenen Zweck. Verletzungsgefahr besteht, wenn er unsachgemäß genutzt wird.
- Material: Hergestellt aus robustem Edelstahl, achten Sie darauf, dass keine scharfen Kanten vorhanden sind, die Verletzungen verursachen könnten.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Es ist kein Spielzeug.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagerung: Bewahren Sie den Schneebesens an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Temperatur: Vermeiden Sie den Kontakt mit extrem heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten, um Verbrennungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: SBW845 Schneebesens
- Produktgröße: 45 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: Silber
- Verpackungsinhalt: 1 Schneebesens

4. Einrichtung und Installation

Der SBW845 Schneebesens benötigt keine spezielle Installation. Er kann sofort nach dem Auspacken verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.

5. Betrieb

Um den Schneebesens zu verwenden:

- Halten Sie den Griff fest und tauchen Sie die Drahtschlaufen in die Mischung.
- Schlagen oder rühren Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Arbeiten Sie in langsamen Bewegungen, um Spritzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Schneebesens mit warmem Wasser ab, um Rückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie mildes Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm zur Reinigung.
- Trocknen Sie den Schneebesens mit einem sauberen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

7. Problemlösung

- Problem: Schneebesens weist Flecken auf.
Lösung: Reinigung mit mildem Reinigungsmittel und Schwamm.
- Problem: Drahtschlaufen sind verbogen.
Lösung: Entfernen Sie vorsichtig die verbogenen Schlaufen und richten Sie diese wieder aus.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Schützen Sie die Umwelt, indem Sie es nicht im Hausmüll entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Garde 45 cm (SBW845)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Garde 45 cm (SBW845). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt de hoogste kwaliteit en prestaties bij het kloppen van ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de garde alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het product uit de buurt van kinderen wordt gehouden.
- Controleer voor elk gebruik op eventuele beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Vermijd contact met draaiende onderdelen om letsel te voorkomen.
- Gebruik een geschikt elektrisch outlet en zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Behandel de garde altijd met droge handen en zorg ervoor dat het werkoppervlak stabiel is.
- Reinig het apparaat altijd voordat u het opbergt, om schimmel en bacteriegroei te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

3. productspecificaties

- Lengte: 45 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor industriële toepassingen
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 250 g
- Verwarmingscapaciteit: Tot 200°C
- Energieklasse: A+

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat u een geschikte werkplek heeft die stabiel en schoon is.
2. Plaats alle onderdelen op de tafel en controleer of u alles heeft.
3. Om de garde te gebruiken, moet deze bevestigd worden aan een mengmachine of handvat.
4. Volg de instructies van de fabrikant van de mengmachine voor een correcte bevestiging, zorg ervoor dat de garde stevig vastzit in de bevestigingsbeugel.
5. Controleer of alle verbindingen goed zijn en er geen speling is.

5. Bediening

1. Na installatie zet u de mengmachine aan volgens de instructies van de fabrikant.
2. Voeg de ingrediënten toe die u wilt mixen.
3. Stel de snelheid van de machine in op een geschikte instelling voor uw recept.
4. Gebruik de garde om gelijkmatig te mixen tot de gewenste consistentie is bereikt.
5. Schakel de mengmachine uit en verwijder de garde voor reiniging.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de garde na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de garde onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de garde op een droge en schone plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Garde draait niet goed
 - Oplossing: Controleer of de garde goed is bevestigd en of de machine naar behoren werkt.
- Probleem: Schade of roest
 - Oplossing: Dit kan worden veroorzaakt door onjuiste reiniging. Zorg ervoor dat het goed wordt gedroogd na het reinigen.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten en zorg ervoor dat u de garde op een verantwoorde manier afvoert. Recycling is aan te raden waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Batidor de 45 cm - SBW845

1. Información General

Gracias por elegir el Batidor de 45 cm SBW845. Este producto ha sido diseñado para ofrecer resultados de alta calidad en la preparación de alimentos, ideal para chefs profesionales y aficionados. Por favor, lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para asegurar un funcionamiento seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este batidor está destinado únicamente para mezclar, batir y emulsificar ingredientes en entornos de cocina. No debe usarse para otros fines.
- Supervisión: Nunca deje el batidor sin supervisión mientras esté en uso, especialmente alrededor de niños.
- Lesiones: Mantenga las manos y objetos lejos de las partes en movimiento del batidor para evitar lesiones.
- Temperatura: No exponga el batidor a temperaturas extremas o al fuego directo, ya que esto puede dañar el producto.
- Limpieza: Desconecte y limpie el batidor después de cada uso, asegurándose de que esté completamente apagado antes de limpiar.
- Daños: Si el batidor presenta daños visibles o no funciona correctamente, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SBW845
- Longitud: 45 cm
- Material: Acero inoxidable
- Color: Plateado
- Uso: Mezcla y emulsificación
- Peso: 0.5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desempaquetado: Retire el batidor de su embalaje cuidadosamente.
2. Inspección: Verifique que no haya piezas dañadas o faltantes.
3. Montaje: Si su batidor incluye un mango separable, atorníllela firmemente al cuerpo del batidor.
4. Ubicación: Coloque el batidor en una superficie plana y estable. Asegúrese de que no haya humedad o grasa en la superficie de trabajo.

5. Operación

1. Preparación: Organice todos los ingredientes necesarios antes de comenzar.
2. Uso: Inserte el batidor en el recipiente con ingredientes. Aplique una presión uniforme y bata en un movimiento circular.
3. Mezcla: Asegúrese de mezclar uniformemente, tocando las esquinas del recipiente para evitar residuos no mezclados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el batidor con agua caliente y jabón suave después de cada uso.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar el batidor con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.

7. Solución de Problemas

- Problema: El batidor no mezcla correctamente.
Solución: Asegúrese de que no esté obstruido y revise que el procedimiento de batido sea el correcto.
- Problema: El batidor presenta daños visibles.
Solución: Deje de usarlo de inmediato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Para desechar el batidor, lleve el producto a un centro de reciclaje adecuado donde se procesen materiales metálicos. Siga las normativas locales de eliminación de residuos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Fouet 45 cm SBW845

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le fouet 45 cm SBW845. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins culinaires professionnels et personnels, offrant une fonctionnalité et une durabilité exceptionnelles.

Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ne pas utiliser le fouet pour des tâches à forte intensité ou pour battre des ingrédients extrêmes (comme des substances congelées).
- Enfants: Garder hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants manipuler cet appareil sans supervision.
- Surfaces Chaudes: Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- N'utilisez pas d'objets tranchants: Cela pourrait endommager les fils du fouet.
- Risque de Choc Électrique: Assurez-vous que le fouet est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Contrôle Régulier: Inspectez régulièrement le produit pour vérifier les signes d'usure ou de dommages.

Aperçu du Produit et Spécifications

Le fouet SBW845 possède les caractéristiques suivantes:

- Longueur: 45 cm
- Matériau: Inox de haute qualité
- Type de Fouet: Fouet à ballon
- Poignée: Design ergonomique pour une prise en main confortable
- Résistant à la chaleur: Oui, jusqu'à 200 °C

Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement le produit de son emballage.
2. Vérifiez que tous les composants sont présents et en bon état.
3. Fixez la poignée si nécessaire, en vous assurant qu'elle est bien fixée.
4. Placez le fouet sur une surface de travail propre et sèche avant de l'utiliser.

Fonctionnement

1. Préparez les ingrédients que vous souhaitez fouetter.
2. Tenez fermement la poignée du fouet.
3. Plongez le fouet dans le mélange et commencez à fouetter en effectuant des mouvements circulaires ou de haut en bas selon les instructions de votre recette.
4. Pour une efficacité accrue, ajustez la vitesse et la force de fouettage en fonction des ingrédients.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le fouet après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Laissez sécher à l'air libre après le lavage.
- Rangez dans un endroit sec et propre pour éviter la contamination.

Dépannage

- Problème: Le fouet ne fouette pas correctement.
- Solution: Assurez-vous que les ingrédients ne sont pas trop denses. Vérifiez également si le fouet est intact.
- Problème: Dommages visibles au fouet.
- Solution: Ne plus utiliser le fouet et contacter le service d'assistance client.

Élimination

Respectez les règlements locaux pour l'élimination des produits en acier inoxydable. Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les centres de recyclage ou de traitement des déchets.

Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter à:

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Frusta 45 cm SBW845

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'utensile da cucina Frusta 45 cm SBW845. Questo prodotto è progettato per rendere la mescolazione e la preparazione dei cibi un'esperienza semplice ed efficiente. È adatto per l'uso domestico e professionale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie stabile.
- Tenere la frusta lontana da bambini e animali domestici quando è in uso.
- Non utilizzare la frusta per mescolare sostanze che superano la temperatura di 100°C.
- Evitare di utilizzare la frusta in modo improprio, come per battere oggetti duri o su superfici che potrebbero danneggiare la frusta.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente asciutto prima di riporlo.
- Non utilizzare il prodotto se presenta segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SBW845
- Lunghezza: 45 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Antiscivolo
- Compatibile con: Utensili da cucina e pentole antiaderenti

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la frusta dalla confezione con cautela.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano presenti e in buone condizioni.
3. Se necessario, fissare il manico della frusta seguendo le istruzioni nella confezione.
4. La frusta è ora pronta per l'uso. Non è richiesta alcuna installazione complessa.

5. Funzionamento

- Tenere la frusta per il manico antiscivolo.
- Immergere la frusta nel composto da mescolare.
- Muovere la frusta in un movimento circolare o su e giù per mescolare uniformemente.
- Per migliori risultati, utilizzare una velocità costante e una pressione adeguata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la frusta a mano con acqua tiepida e sapone neutro.
- In alternativa, la frusta è lavabile in lavastoviglie, posizionarla nella parte superiore.
- Asciugare completamente prima di riporla.
- Controllare regolarmente per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la frusta non funziona come previsto, controllare che non ci siano residui di cibo rimasti.
- Assicurarsi che sia stata utilizzata correttamente e che non vi siano danni visibili.
- Se la frusta presenta danni, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali. Non smaltire il prodotto in modo irresponsabile o in ambienti non autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania