

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: SESP52

(4 pieces) Serving spatula - deep - 11 x 14,5 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro 4 Pieces Serving Spatula Deep (11 x 14.5 cm) SESP52

1. General Information

The GGM Gastro 4 Pieces Serving Spatula Deep is designed for versatile use in professional and home kitchens. Ideal for lifting, flipping, and serving a variety of food items, these spatulas are made from high-quality materials ensuring durability and ease of use.

2. Safety Information

- Ensure the spatula is always used on appropriate cookware surfaces to avoid damage.
- Avoid using metal spatulas on non-stick coatings to prevent scratching.
- Always handle with care; the spatula may become hot when in contact with hot food.
- Keep out of reach of children when not in use.
- Do not use the spatula in a microwave.
- Regularly check for any signs of wear or damage to ensure safe usage.

3. Product Specifications

- Product Code: SESP52
- Dimensions: 11 x 14.5 cm
- Material: High-quality nylon
- Heat Resistance: Up to 220°C
- Color: Black
- Features: Deep design for easy lifting and serving of food items

4. Setup and Installation

- Unpack the spatula from its packaging.
- Ensure that the spatula is clean and free from any protective coating before first use.
- No installation is required. The spatula is ready to use immediately after unpacking.

5. Operation

- Using the spatula, gently slide it under the food item to lift or flip it.
- When serving, use the deep design to scoop and transfer food items with ease.
- Ensure a steady hand while operating to prevent spills or accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the spatula in warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbing pads as they may damage the spatula.
- It is dishwasher safe; place it on the top rack for best results.
- Allow the spatula to dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- If the spatula begins to warp or show signs of wear, discontinue use and replace it.
- Should food stick to the spatula, consider using the spatula on lower heat settings or applying a light coating of cooking oil before use.

8. Disposal

- The spatula should be disposed of in accordance with local waste disposal regulations.
- Consider recycling options if available and applicable.

9. Contact

For inquiries and support, please contact:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Servier-Schaufel 4 Stück Set

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Servier-Schaufel 4 Stück Sets. Dieses Produkt ist ideal zum Servieren von Speisen und zum Einsatz in der Gastronomie oder im Haushalt. Das Set bietet hohen Komfort und Effizienz beim Servieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Speisen.
- Lagern Sie die Schaufeln außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Schaufeln nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Schaufeln regelmäßig, um Hygienestandards einzuhalten.
- Überprüfen Sie die Schaufeln regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Abnutzung oder Rissen verwenden Sie das Produkt nicht mehr.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Abmessungen: 11 x 14,5 cm
- Anzahl der Teile: 4
- Ideal für: Gastronomie, Catering und private Nutzung

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Set aus der Verpackung und überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
2. Reinigen Sie die Schaufeln vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Lagern Sie die Schaufeln an einem sauberen, trockenen Ort, um sicherzustellen, dass sie in gutem Zustand bleiben.

5. Betrieb

- Nutzen Sie die Schaufeln zum Servieren von Speisen, indem Sie mit der Schaufel unter die Speisen gehen und diese sanft anheben.
- Die Schaufeln sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.
- Verwenden Sie geeignete Schaufeln je nach Art der Speisen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch reinigen Sie die Schaufeln mit warmem Seifenwasser oder im Oberkorb der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, da diese das Material beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Schaufeln vor der Lagerung gründlich ab.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Schaufel ist gebrochen oder weist Risse auf.
- Lösung: Entwickeln Sie das Produkt nicht weiter und ersetzen Sie es umgehend.
- Problem: Unangenehmer Geruch nach der Reinigung.
- Lösung: Reinigen Sie die Schaufeln gründlich und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

8. Entsorgung

Die Schaufeln sollten gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe entsorgt werden. Überprüfen Sie die örtlichen Recyclingrichtlinien, um sicherzustellen, dass die Schaufeln umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Servier-Schaufel Set entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: 4-delige Serveer Spatel Set

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige serveer spatel set (artikelnummer: SESP52). Deze spatels zijn ontworpen voor professioneel gebruik en zijn ideaal voor het serveren van verschillende gerechten. De spatels zijn vervaardigd uit hoogwaardige materialen die zorgen voor duurzaamheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatels alleen voor hun bedoelde doeleinden om letsel of schade te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen en hoge temperaturen om de spatels in goede staat te houden.
- Gebruik de spatels niet in een oven of op een grill om ernstige beschadiging te voorkomen.
- Omdat de spatels food-grade zijn, zijn ze veilig voor contact met voedsel, maar houd rekening met de meest actuele voedselveiligheidsnormen.
- Bij gebruik in de buurt van warmtebronnen, zorg ervoor dat de spatels niet in contact komen met vlammen of zeer hete oppervlakken.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 11 x 14,5 cm
- Aantal stukken: 4
- Materiaal: Hoge kwaliteit kunststof
- Kleur: Diverse kleuren
- Geschikt voor: Professionele en huishoudelijke keukens
- Vaatwasserbestendig: Ja

4. Opzet en Installatie

1. Verwijder de spatels uit de verpakking.
2. Controleer alle spatels op eventuele beschadigingen. Neem bij beschadigingen contact op met de leverancier.
3. Voor gebruik, reinig de spatels met warm zeepwater en laat ze drogen.
4. Plaats de spatels op een schone, droge en veilige plek in de keuken of bij de grill.

5. Bediening

- Kies de juiste spatel voor uw gerecht.
- Gebruik de spatel om voedsel veilig en gemakkelijk te serveren.
- Voor het draaien of omkeren van voedsel, schuif de spatel onder het voedsel en til voorzichtig op.
- Zorg ervoor dat u de juiste grip heeft voor maximale controle.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de spatels af met warm water en afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken, laat ze een paar minuten weken in warm zeepwater.
- De spatels zijn vaatwasserbestendig; plaatsen in het bovenste rek wordt aanbevolen.
- Bewaar de spatels op een droge plaats om schimmel en bacteriën te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Spatel vertoont vervorming.
Oplossing: Vermijd gebruik bij hoge temperaturen. Vervang indien nodig.
- Probleem: Spatel raakt beschadigd of gescheurd.
Oplossing: Stop met gebruik en vervang de spatel om verwondingen te voorkomen.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit recyclebaar materiaal.
- Wanneer de spatels vervangen moeten worden, zorg ervoor dat ze op de juiste manier worden gerecycled volgens de lokale regelgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: SESPg52

1. Información General

El SESPg52 es un dispositivo diseñado para brindar un rendimiento óptimo en la cocina profesional. Este producto ha sido fabricado con materiales de alta calidad, garantizando durabilidad y eficiencia en su funcionamiento.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el SESPg52, asegúrese de leer y comprender todas las instrucciones de este manual.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños y asegúrese de que solo los adultos capacitados operen el aparato.
- Nunca utilice el SESPg52 con un cable dañado o en condiciones húmedas.
- Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente conectado a una fuente de alimentación adecuada antes de encenderlo.
- No intente reparar el aparato por su cuenta. En caso de mal funcionamiento, comuníquese con el servicio técnico autorizado.
- Evite obstruir las salidas de ventilación del dispositivo.
- Utilice el SESPg52 únicamente para el propósito para el cual fue diseñado.
- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.

3. Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 600 x 400 x 300 mm
- Voltaje: 230 V
- Potencia: 1500 W
- Capacidad: 10 litros

4. Configuración e Instalación

1. Seleccione un área adecuada en la cocina que cumpla con los requisitos de ventilación.
2. Coloque el SESPg52 sobre una superficie plana y estable.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones de voltaje.
4. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del dispositivo para permitir la correcta circulación del aire.
5. Verifique que todas las piezas estén firmemente instaladas antes de encender el aparato.
6. Realice una prueba de funcionamiento para asegurar que el dispositivo opera de manera correcta.

5. Operación

- Para encender el SESPg52, presione el botón de encendido.
- Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción utilizando los controles disponibles.
- Coloque los ingredientes en el compartimento de cocción.
- Monitoree el proceso y ajuste las configuraciones según sea necesario.
- Una vez completada la cocción, apague el dispositivo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte siempre el SESPg52 antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie externa con un paño húmedo y suave.
- Para la limpieza de las partes internas, utilice agua tibia y jabón suave.
- No utilice productos abrasivos o limpiadores químicos fuertes.
- Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de volver a utilizar el aparato.

7. Solución de Problemas

- Si el SESPg52 no enciende, verifique la conexión a la toma de corriente.
- Si el aparato no calienta adecuadamente, asegúrese de que la temperatura esté configurada correctamente.
- Si escucha ruidos inusuales, desconecte el aparato y contacte al servicio técnico.
- En caso de que se muestre un error en el panel de control, apague el dispositivo y vuelva a encenderlo.

8. Eliminación

- No deseche el SESPg52 como residuo normal.
- Lleve el aparato a un centro de reciclaje autorizado para la eliminación de productos eléctricos y electrónicos.
- Asegúrese de seguir las directrices locales para la eliminación de residuos.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contacte a nuestro servicio al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

Informations générales

Merci d'avoir choisi notre spatule de service profonde de 4 pièces (11 x 14,5 cm). Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales et domestiques. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation.

Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est conçu uniquement pour la préparation et le service des aliments. Ne pas l'utiliser pour des fins autres que celles prévues.
- Surfaces chaudes: Évitez tout contact direct avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Durabilité: Vérifiez régulièrement l'état de la spatule pour s'assurer qu'elle n'est pas endommagée. Évitez l'utilisation d'ustensiles tranchants qui pourraient rayer ou endommager la surface.
- Équipement personnel: Lors de l'utilisation de la spatule, il est recommandé de porter des gants de protection si nécessaire pour éviter toute blessure.
- Rangement: Rangez toujours la spatule hors de portée des enfants.
- Nettoyage: Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs lors du nettoyage.

Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Spatule de service profonde
- Dimensions: 11 x 14,5 cm
- Matériau: Silicone résistant à la chaleur
- Couleur: Variée
- Usage: Spécialement conçu pour les cuisines commerciales et domestiques

Installation et mise en place

1. Déballage: Retirez la spatule de son emballage.
2. Inspection: Vérifiez l'absence de dommages ou de défauts sur la spatule.
3. Utilisation: Placez la spatule sur une surface propre et stable. Aucune installation supplémentaire n'est requise pour l'utilisation.

Fonctionnement

1. Prise en main: Tenez la spatule par le manche.
2. Service des aliments: Utilisez la spatule pour soulever et servir les aliments facilement grâce à sa forme adaptée.
3. Manipulation: Ne pas utiliser pour des aliments trop lourds qui pourraient endommager la spatule.

Nettoyage et entretien

- Nettoyage: Lavez la spatule à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchage: Séchez à l'air libre ou avec un chiffon propre pour éviter les taches.
- Conservation: Rangez dans un endroit sec pour prolonger sa durée de vie.

Dépannage

- Défauts ou dommages visibles: En cas de fissures ou de déformations, cessez l'utilisation et contactez le service client.
- Difficulté d'utilisation: Si vous rencontrez des difficultés lors de l'utilisation, vérifiez que la spatule n'est pas en contact avec des surfaces excessivement chaudes.

Élimination

Suivez les réglementations locales pour disposer de ce produit de manière appropriée. Ne jetez pas la spatule dans des poubelles organiques.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter:

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

Merci d'avoir choisi notre spatule de service. Nous espérons qu'elle améliorera votre expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Spatola di Servizio Profonda GGM Gastro. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni ottimali nella preparazione e nel servizio di cibi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e utilizzo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la spatola solo per scopi previsti e secondo le istruzioni fornite in questo manuale.
- Non utilizzare la spatola su superfici calde per prevenire danni e ustioni.
- Tenere la spatola e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare colpi o urti durante l'uso per prevenire la rottura del prodotto.
- Pulire la spatola regolarmente per mantenere la sua igiene e prestazioni.
- Non utilizzare la spatola se danneggiata o difettosa. Contattare il servizio clienti per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La spatola di servizio profonda presenta una costruzione robusta e un design ergonomico.

Specifiche Tecniche:

- Dimensioni: 11 x 14,5 cm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Colore: Acciaio inossidabile
- Resistente al calore: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la spatola dalla confezione e ispezionarla per eventuali danni.
2. Lavare la spatola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente con un panno morbido.
4. La spatola è pronta per essere utilizzata senza ulteriori installazioni necessarie.

5. Operazione

- Utilizzare la spatola per sollevare e servire cibi.
- Per una manipolazione facile, afferrare il manico ergonomico e spingere delicatamente la spatola sotto il cibo.
- Sollevare il cibo e posizionarlo nel piatto di servizio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, sciacquare immediatamente la spatola per evitare che i residui di cibo si secchino.
- Lavare la spatola a mano con acqua calda e sapone oppure utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta segni di arrugginimento, asciugare immediatamente e conservare in un luogo asciutto.
- Se si verifica una deformazione, evitare l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per smaltire il prodotto in modo appropriato. Non smaltire nella spazzatura comune. Se il prodotto non è più utilizzabile, verificate se ci sono programmi di riciclo nella vostra area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Siamo qui per supportarvi in caso di necessità.