

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: SPSSV

VICTORINOX | Peeler



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Peeler SPS-SV

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Peeler SPS-SV. This high-quality kitchen tool is designed for efficient peeling of fruits and vegetables, combining functionality with ergonomic design. The peeler features a durable blade and a comfortable handle for easy use.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always exercise caution when using sharp objects. Keep the peeler away from children. Do not use the peeler for purposes other than its intended use.
- **Blade Care:** The blade is sharp. Always handle it with care. To avoid accidental cuts, do not put your fingers near the blade during use.
- **Storage:** Store the peeler in a safe place to prevent accidental injury. Do not leave the peeler exposed on countertops or tables.
- **Cleaning:** Ensure the peeler is clean before and after use to prevent contamination of food. Always wash it by hand and do not place it in the dishwasher.
- **Inspection:** Regularly inspect the peeler for any signs of damage. If the blade is damaged or dull, stop using the peeler and replace it as necessary.

3. Product Specifications

- **Brand:** Victorinox
- **Product Type:** Peeler
- **Material:** Stainless Steel Blade
- **Handle Material:** Polypropylene
- **Dimensions:** 23.5 x 2.1 x 2.4 cm
- **Weight:** 65 g
- **Color:** Black

4. Setup and Installation

1. The Victorinox Peeler does not require any assembly. Simply remove it from the packaging.
2. Ensure that the seat area (where the blade meets the handle) is free from any debris.
3. Check the blade for any protective coverings that may have been included for safety during shipping. Remove any such coverings before use.
4. Your peeler is now ready for operation.

5. Operation

1. Hold the peeler firmly by the handle.
2. Select the fruit or vegetable you wish to peel.
3. Position the blade at the top of the item and gently press it down into the skin.
4. Pull the peeler downwards or in the desired direction to remove the skin.
5. For best results, maintain a consistent angle against the skin.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the peeler under running water to remove food particles.
- Use a mild detergent and a soft sponge to clean the blade and handle. Do not scrub the blade with abrasive materials.
- Dry the peeler thoroughly with a soft cloth to prevent rusting.
- Store the peeler in a safe location to avoid dulling the blade.

7. Troubleshooting

- **Dull Blade:** If you notice a decrease in peeling efficiency, the blade may need sharpening or replacement.
- **Handle Looseness:** Check for any signs of wear on the handle. If the handle feels loose, please contact customer support for assistance.
- **Rust Formation:** If rust appears, clean the blade using a mixture of vinegar and water and dry it immediately.

8. Disposal

When disposing of the Victorinox Peeler, please adhere to local regulations regarding metal and plastic waste. Ensure the blade is safely contained to prevent injury during disposal.

9. Contact

For questions or concerns regarding your Victorinox Peeler, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Victorinox Schäler

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Schäler. Dieses hochwertige Küchengerät ist ideal zum schnellen und mühelosen Schälen von Obst und Gemüse. Entwickelt für höchste Effizienz und Benutzerfreundlichkeit, ist der Schäler ein unverzichtbares Tool in jeder Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Schäler nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie den Schäler außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie während der Benutzung darauf, sich nicht zu schneiden. Verwenden Sie eine Schutzhandschuh, wenn Sie zusätzliche Sicherheit benötigen.
- Lagern Sie den Schäler an einem trockenen Ort und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser der Klinge, um Korrosion zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Reinigen Sie den Schäler vor und nach jedem Gebrauch gründlich, um die Hygiene zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl Klinge, Kunststoffgriff
- Farbe: Rot/Schwarz
- Länge: 15 cm
- Gewicht: 50 g
- Maschinenwaschbar: Ja
- Hitzebeständig: Ja

4. Einrichtung und Installation

Der Victorinox Schäler benötigt keine besondere Installation. Auspacken, sorgfältig überprüfen und zum ersten Gebrauch bereitstellen. Stellen Sie sicher, dass die Klinge scharf und nicht beschädigt ist. Der Schäler ist sofort einsatzbereit.

5. Bedienung

Halten Sie den Schäler mit einer Hand am Griff und das Obst oder Gemüse mit der anderen Hand. Führen Sie die Klinge in einem sanften, gleichmäßigen Zug entlang der Oberfläche des Lebensmittels. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch den Schäler gründlich unter fließendem Wasser abspülen.
- Verwenden Sie eine milde Seife und einen Schwamm zur Reinigung, um Kratzer zu vermeiden.
- Der Schäler ist spülmaschinenfest, jedoch empfehlen wir die Handwäsche für eine längere Lebensdauer des Produkts.
- Trocknen Sie den Schäler sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge schneidet nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie die Klinge, um sicherzustellen, dass sie scharf und nicht beschädigt ist. Schärfen oder ersetzen Sie die Klinge, falls nötig.
- Problem: Kunststoffgriff ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Klinge und Griff. Bei Anzeichen von Beschädigung kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Schäler gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Metalle können in den Metallrecyclingstrom gegeben werden, während Kunststoffteile in die entsprechende Kunststoffentsorgung gehen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefonnummer: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Victorinox Schäler entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Schiller SPSV

1. Algemene Informatie

De Victorinox Schiller SPSV is een hoogwaardig keukenhulpmiddel ontworpen voor het schillen van verschillende soorten groenten en fruit. Dit product combineert functionaliteit met een ergonomisch ontwerp, waardoor het gebruikservaring verbeterd wordt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product altijd op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat handen en andere lichaamsdelen niet in de buurt van het snijblad komen tijdens gebruik.
- Hou het gereedschap buiten bereik van kinderen.
- Dit product is niet bedoeld om op ontstoken of beschadigde huid te worden gebruikt.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het snijblad; vervang indien nodig.
- Bij het schoonmaken, zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld en niet in gebruik is.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal en kunststof
- Afmetingen: 20 x 5 x 2 cm
- Gewicht: 150 g
- Kleur: Rood/zwart
- Garantie: 2 jaar

4. Setup en Installatie

1. Haal de Victorinox Schiller SPSV uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Controleer het product op eventuele beschadigingen of ontbrekende onderdelen.
3. Kies een geschikte locatie in de keuken, bij voorkeur in de buurt van het aanrecht.
4. Plaats het product op een vlakke ondergrond, zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om de schiller veilig te gebruiken.

5. Werking

- Houd het handvat vast met een stevige grip.
- Plaats de schiller voorzichtig op het oppervlak van het fruit of de groente.
- Druk zachtjes en trek de schiller naar je toe om de schil te verwijderen.
- Herhaal dit totdat de gewenste hoeveelheid schil is verwijderd.
- Gebruik de schiller voor zowel ronden als rechte bewegingen om verschillende soorten groenten en fruit te schillen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de schiller na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het grondig met een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om beschadiging van de schiller te voorkomen.
- Bewaar de schiller op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Problemen oplossen

- Schiller snijdt niet goed: Controleer of het snijblad beschadigd of bot is. Vervang indien nodig.
- Onhandig in gebruik: Controleer of het handvat goed vastgehouden wordt. Zorg voor een stevige grip.
- Corrosie of vlekken: Reinig het met een nylon spons en mild schoonmaakmiddel. Vermijd schurende materialen.

8. Afvalverwerking

- Verwijder het product op een verantwoorde manier volgens lokale afvalverwerkingsrichtlijnen.
- Het roestvrijstaal kan worden gerecycled, terwijl kunststof onderdelen moeten worden verwerkt volgens lokale richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pelador Victorinox SPSV

1. Información General

El Pelador Victorinox SPSV está diseñado para facilitar la tarea de pelar frutas y verduras. Con su diseño ergonómico y cuchilla de alta calidad, es un utensilio esencial para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este pelador está diseñado exclusivamente para pelar. No lo use para otros fines.
- Cuidado al manipular: La cuchilla es afilada. Manténgala alejada de los niños y evite el contacto con la piel.
- Superficie estable: Utilice el pelador en una superficie estable y limpia para evitar accidentes.
- Almacenamiento: Guarde el pelador en un lugar seguro y seco, lejos de la humedad.
- Inspeccionar antes de usar: Revise el estado de la cuchilla antes de cada uso. No use si está dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico ergonómico antideslizante
- Dimensiones: 12 cm de largo
- Peso: 50 g

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para el uso del Pelador Victorinox SPSV. Simplemente retire el pelador de su empaque y esté listo para su uso. Asegúrese de que la cuchilla esté limpia y seca antes de su primer uso.

5. Operación

- Sujete el mango del pelador firmemente con una mano.
- Con la otra mano, sostenga la fruta o verdura.
- Deslice la cuchilla suavemente por la superficie del alimento para despegar la piel.
- Repita según sea necesario hasta que el alimento esté pelado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el pelador a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No sumerja el pelador en agua durante largos períodos ni lo lave en lavavajillas, ya que puede afectar la calidad de la cuchilla.
- Seque completamente antes de guardarlo para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla no afila: Asegúrese de que no esté dañada. Si es necesario, puede afilarla usando un afilador adecuado.
- Mango resbaladizo: Asegúrese de que el mango esté seco y limpio. Si el problema persiste, considere reemplazar el pelador.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, el Pelador Victorinox SPSV debe ser desechado de manera responsable.
- Verifique las regulaciones locales para la disposición de productos de acero inoxidable y plásticos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour l'économe Victorinox

1. Informations Générales

L'économe Victorinox est conçu pour éplucher des fruits et légumes facilement et efficacement. Fabriqué en Suisse, cet outil de cuisine allie performance et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte: Utilisez uniquement l'économe pour son usage prévu. Ne pas utiliser pour couper d'autres matériaux.
- Surfaces de Travail: Utilisez l'économe sur des surfaces stables et propres pour éviter les blessures.
- Précautions d'Usage: Manipulez l'économe avec soin. Gardez l'outil hors de portée des enfants.
- Coupe: La lame est tranchante. Évitez de toucher la lame lors de son utilisation et ne la laissez pas sans surveillance.
- Nettoyage: Ne plongez pas l'économe dans l'eau chaude après l'utilisation. Lavez à la main et séchez soigneusement.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque: Victorinox
- Type: Économe
- Matériaux: Lame en acier inoxydable, poignée en plastique durable
- Dimensions: 18 cm de longueur, 4 cm de largeur
- Poids: 50 g
- Couleur: Rouge (ou autres disponibles)
- Garantie: 2 ans

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez l'économe.
2. Vérification: Vérifiez que l'économe ne présente pas de défauts visibles.
3. Prise en Main: Tenez l'économe par la poignée. Familiarisez-vous avec son poids et son équilibre pour une utilisation optimale.

5. Fonctionnement

- Technique d'Épluchage: Tenez fermement le fruit ou le légume et appliquez une pression douce tout en faisant glisser la lame sur la surface.
- Orientation: L'économe peut être utilisé dans les deux sens. Trouvez la direction qui vous convient le mieux.

6. Nettoyage et Entretien

- Après Utilisation: Lavez l'économe à la main avec de l'eau savonneuse. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchage: Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour prévenir la rouille.
- Affûtage: La lame de l'économe ne nécessite pas d'affûtage régulier en raison de son acier de haute qualité.

7. Dépannage

- Lame Endommagée: Si la lame est émoussée ou endommagée, remplacez l'économe.
- Mauvaise Prise en Main: Ajustez votre prise pour un meilleur contrôle.
- Résidus Qui Reste: Si des résidus collent à la lame, nettoyez avec une brosse douce.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez l'économe conformément aux réglementations locales sur les déchets. Séparez les matériaux recyclables si possible.

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 - Pelapatate Victorinox

1. Informazioni Generali

Il pelapatate Victorinox è progettato per una pelatura facile ed efficiente di frutta e verdura. Con un'impugnatura ergonomica e una lama affilata, offre risultati rapidi senza compromettere la sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per l'uso previsto, evitando pelare oggetti troppo duri o congelati.
- Tenere il pelapatate lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto se è danneggiato.
- Fare attenzione durante l'uso per evitare tagli accidentali.
- Pulire il pelapatate dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare in lavastoviglie se non specificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza della lama: 6 cm
- Impugnatura: Ergonomica, antiscivolo
- Colore: Rosso
- Peso: 50 g
- Adatto per: Frutta e Verdura

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per il pelapatate. Prima dell'uso, assicurati che la lama sia pulita e asciutta. Se la lama è coperta da una protezione, rimuoverla con cautela.

5. Operazione

- Tenere il pelapatate con una mano e l'oggetto da pelare con l'altra.
- Iniziare a pelare dalla parte superiore dell'oggetto, applicando una leggera pressione per rimuovere la buccia.
- Continuare a pelare fino a ottenere il risultato desiderato.
- Lavare il pelapatate dopo ogni utilizzo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare con un panno morbido.
- Non lasciare il pelapatate a bagno per lunghi periodi.
- Controllare regolarmente la lama per danni o segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, controllare se è danneggiata o sporca.
- Se l'impugnatura appare allentata, verificare che non ci siano residui che impediscano una corretta chiusura.
- In caso di problemi persistenti, contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il pelapatate secondo le normative locali sui rifiuti. Se il prodotto è danneggiato oltre la riparazione, considera il riciclo dei materiali utilizzabili dove possibile.

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 pelapatate Victorinox. Assicurati di seguire tutte le istruzioni per un uso sicuro ed efficace.