

# 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: SSCEG8

**(4 pieces) Stainless steel rice portioner - Ø 80mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for 4 Pieces Stainless Steel Rice Portioner Ø 80mm

### 1. General Information

The 4 Pieces Stainless Steel Rice Portioner Ø 80mm is a premium kitchen tool designed to efficiently portion rice for various culinary applications. Made from high-quality stainless steel, this portioner ensures durability and resistance to corrosion, while offering a sleek design that complements any kitchen environment.

### 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always use the rice portioner on a stable surface. Keep out of reach of children.
- Handling: Handle with care to avoid cuts and injuries. The edges may be sharp.
- Cleaning: Use gloves when cleaning to avoid potential injury from sharp edges. Ensure the portioner is cleaned and dried before storage to prevent rusting.
- Storage: Store in a dry place. Avoid storing in damp areas to prevent rust and corrosion.
- Food Safety: Ensure that all surfaces of the portioner are clean before using to prevent cross-contamination.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 80mm
- Quantity: 4 pieces
- Color: Silver
- Weight: Depends on the packaging
- Model Number: SSCEG8

### 4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully unpack the rice portioners from their packaging. Dispose of the packaging materials responsibly.
2. Inspect the Product: Check each portioner for any damage or defects. If there are any issues, contact customer support.
3. Placement: Choose a suitable spot in your kitchen for easy accessibility. Keep it near your cooking area to ensure efficiency during meal preparation.

### 5. Operation

1. Portioning Rice:
  - Fill the portioner with cooked rice.
  - Press gently to compact the rice, ensuring an even portion.
  - Lift the portioner to release the rice onto a plate or serving dish.
2. Adjusting Portions: For varying portion sizes, adjust the amount of rice used in the portioner.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, wash the rice portioners with warm soapy water, using a soft sponge to avoid scratching the surface. Rinse thoroughly.
- Drying: Dry immediately with a clean cloth to prevent water spots.
- Routine Maintenance: Regularly inspect the portioners for any signs of wear or damage. If rust appears, replace immediately to ensure food safety.

### 7. Troubleshooting

- Issue 1: Rice is not releasing from the portioner.
  - Solution: Ensure the rice is not overly compacted. A gentle shake when releasing can help.
- Issue 2: Stains on the surface after cleaning.
  - Solution: Use a mixture of baking soda and water to create a paste. Apply, let sit for a few minutes, and rinse.

### 8. Disposal

Dispose of unwanted or damaged portioners responsibly. Stainless steel can often be recycled. Check local regulations for proper disposal methods related to kitchen utensils.

### 9. Contact

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

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den 4-teiligen Edelstahl-Reisportionierer Ø 80mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 4-teiligen Edelstahl-Reisportionierers Ø 80mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Portionieren von Reis und anderen Lebensmitteln zu helfen. Es besteht aus hochwertigem Edelstahl und bietet Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anweisung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überhitzung vermeiden: Der Edelstahl kann heiß werden. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
  - Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen durch Schnitt- oder Verbrennungsmöglichkeiten zu verhindern.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass der Portionierer vor der Verwendung sauber und frei von Rückständen ist.
- Vermeidung von Stößen: Behandeln Sie das Produkt sorgfältig, um Verformungen oder Schäden zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 80 mm
- Stückzahl: 4 Teile
- Einsatzbereich: Geeignet für Reis und ähnliche Lebensmittel
- Verpackungsabmessungen: [Bitte die genauen Maße hier einfügen, falls verfügbar]

## 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigung: Waschen Sie den Portionierer vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und milder Seife.
3. Platzierung: Wählen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz zum Benutzen des Portionierers.
4. Keine speziellen Installationen: Der Portionierer ist sofort einsatzbereit, es sind keine weiteren Installationsschritte notwendig.

## 5. Bedienung

1. Reis Portionieren: Stellen Sie den Portionierer senkrecht in die gewünschte Reis- oder Lebensmittelportion.
2. Einschütten: Füllen Sie das Lebensmittel vorsichtig in den Portionierer, bis er zur Oberkante gefüllt ist.
3. Entnahme: Heben Sie den Portionierer an, um die Portion gleichmäßig auf den Teller zu setzen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Portionierer nach jeder Verwendung mit warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Verunreinigungen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Portionierer bleibt nicht an Ort und Stelle.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Untergrund eben und stabil ist.
- Problem: Lebensmittel haften an den Wänden des Portionierers.
  - Lösung: Befeuchten Sie den Portionierer leicht vor der Benutzung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie Edelstahlreste gemäß den örtlichen Vorschriften für Recycling und Abfallentsorgung. Achten Sie darauf, das Produkt ordnungsgemäß zu recyceln, um die Umwelt zu schonen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Rijstportioneer van Roestvrij Staal - Ø 80mm

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Rijstportioneer van Roestvrij Staal - Ø 80mm. Dit product is ontworpen voor het efficiënt portioneren van rijst en andere granen in professionele omgevingen zoals restaurants en cateringdiensten. Het hoogwaardig roestvrij staal zorgt voor duurzaamheid en hygiëne tijdens gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het product alleen zoals aangegeven in deze handleiding. Houd het buiten bereik van kinderen.
- Let op bij gebruik: Het product kan scherp zijn aan de randen. Vermijd direct contact met de scherpe randen om snijwonden te voorkomen.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de portioneer volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt. Gebruik geen schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Controle: Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang het product als nodig.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 80 mm
- Afmetingen: 80 x 80 x 80 mm
- Gewicht: 0,25 kg

## 4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat het oppervlak waarop u werkt schoon en droog is.
2. Plaats de rijstportioneer op het gewenste oppervlak.
3. Druk de portioneer stevig op de rijst om een gelijkmatige verdeling te waarborgen.

## 5. Bedieningsinstructies

1. Vul de portioneer met de gewenste hoeveelheid rijst.
2. Druk de portioneer stevig op het dienblad of bord.
3. Til de portioneer voorzichtig op om een perfect gevormde portie rijst achter te laten.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de portioneer na elk gebruik met warm zeepwater.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een roestvrijstalen reiniger gebruiken.
- Droog de portioneer grondig af na het reinigen om vatten van roest te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Rijst plakt aan de portioneer.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de portioneer droog is voordat u deze gebruikt. U kunt een beetje olie aanbrengen aan de binnenkant van de portioneer om plakken te voorkomen.
- Probleem: Beschadigingen aan de portioneer.  
Oplossing: Controleer op scherpe voorwerpen in de buurt. Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen indien nodig.

## 8. Afvoeren

Dit product is vervaardigd uit roestvrij staal en kan gerecycled worden. Zorg ervoor dat u dit product op de juiste manier afvoert volgens uw lokale regels voor afvalbeheer.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen met betrekking tot uw Rijstportioneer, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Gracias por elegir el Dosificador de Arroz de Acero Inoxidable de 4 Piezas (Ø 80mm - SSCEG8). Este producto ha sido diseñado para facilitar la porción adecuada de arroz y otros ingredientes, garantizando un uso eficiente en su cocina o establecimiento gastronómico.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este dosificador está destinado exclusivamente para el uso en la cocina. No lo utilice para otros fines.
- Superficie Caliente: Evite el contacto con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Cuidado de los Niños: Mantenga el dosificador fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Use productos de limpieza no abrasivos para evitar dañar la superficie del acero inoxidable.
- Inspección Regular: Verifique regularmente que no haya daños visibles en el dosificador. Si encuentra defectos, cesar el uso inmediatamente.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco para evitar la oxidación.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Diámetro: 80 mm.
- Cantidad: 4 piezas.
- Uso: Ideal para porcionar arroz y otros ingredientes con precisión.
- Apto para Lavavajillas: Sí, para una limpieza fácil y segura.

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire el dosificador de su embalaje.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén presentes y en buen estado.
3. Lave cada pieza con agua y jabón neutro antes del primer uso.
4. Se recomienda secar bien antes de almacenar o utilizar.

### 5. Operación

1. Llene el dosificador con el arroz o el ingrediente que desea porcionar.
2. Incline el dosificador sobre la olla o el recipiente de servicio.
3. Deje que el contenido se vierta de manera uniforme, soltando el dosificador lentamente para controlar la porción.
4. Para evitar derrames, asegúrese de retirarlo de manera controlada.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las piezas a mano con agua tibia y jabón neutro.
- Puede utilizar un lavavajillas para una limpieza rápida, asegurándose de que las piezas estén bien colocadas en la rejilla superior.
- Séquelo bien después de cada lavado para evitar marcas de agua.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.

### 7. Solución de Problemas

- El dosificador no vierte correctamente: Asegúrese de que no hay obstrucciones y que el ingrediente no está demasiado húmedo.
- Muestras marcas en la superficie: Use un limpiador específico para acero inoxidable o un paño suave para pulir.
- Fugas de contenido: Verifique que el dosificador esté correctamente sellado antes de usarlo.

### 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje. No arroje el producto a la basura común.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit - Portionneuse à Riz en Acier Inoxydable (Ø 80mm)

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la portionneuse à riz en acier inoxydable GGM Gastro. Ce produit est conçu pour faciliter le service de portions de riz tout en assurant sa qualité et son hygiène. Il est fabriqué en acier inoxydable durable, garantissant une longue durée de vie et une résistance à la corrosion.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez la portionneuse uniquement pour le service de riz.
- Évitez les chocs : Ne laissez pas tomber l'ustensile pour éviter les dommages.
- Environnement d'utilisation : Utilisez dans un environnement de cuisine propre pour éviter toute contamination.
- Manipulation : Portez des gants si vous travaillez avec des produits chauds pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Assurez-vous que l'ustensile est éteint et refroidi avant le nettoyage.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 80 mm
- Profondeur : Non spécifié
- Poids : Léger pour une manipulation aisée
- Capacité : Conçu pour des portions individuelles de riz

### 4. Installation et Configuration

1. Préparation de l'espace de travail : Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
2. Vérification : Inspectez la portionneuse pour détecter tout dommage avant utilisation.
3. Positionnement : Placez la portionneuse sur une surface stable. Assurez-vous qu'elle est à portée de main pour un accès facile pendant le service.

### 5. Fonctionnement

1. Remplissez la portionneuse avec la quantité désirée de riz.
2. Appuyez doucement pour tasser le riz et assurer une portion uniforme.
3. Retirez la portionneuse et servez le riz dans l'assiette ou le plat prévu.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la portionneuse à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement après le nettoyage pour éviter l'accumulation d'humidité.

### 7. Dépannage

- Problème : La portionneuse ne donne pas une portion uniforme.
  - Solution : Vérifiez si la portionneuse est remplie correctement. Tassez légèrement le riz avant de la retirer.
- Problème : Rouille ou taches apparaissent.
  - Solution : Assurez-vous de bien sécher la portionneuse après le lavage. Évitez de laisser le riz humide en contact prolongé.

### 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Pour éliminer la portionneuse en acier inoxydable, référez-vous aux réglementations locales concernant le recyclage des métaux.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Porzionatore di Riso in Acciaio Inossidabile (Ø 80mm)

## 1. Informazioni Generali

Il porzionatore di riso in acciaio inossidabile è un utile strumento da cucina progettato per servire e dosare riso in porzioni precise. Ideale per ristoranti, catering e uso domestico, il prodotto garantisce durabilità e facilità d'uso, essendo realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il porzionatore solo per il suo scopo designato.
- Tenere il porzionatore lontano da fiamme libere e fonti di calore diretto.
- Evitare il contatto con superfici calde per prevenire scottature.
- Assicurarsi che il porzionatore sia pulito e asciutto prima di utilizzarlo per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare utensili metallici durante la manipolazione per evitare graffi o danni.
- Ispezionare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danni. In caso di danni evidenti, non utilizzare il prodotto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: Ø 80mm
- Colore: Acciaio Inossidabile Lucido
- Peso: 200g
- Capacità: 250ml

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il porzionatore dalla confezione.
2. Pulire il porzionatore con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare completamente con un panno pulito.
4. Il porzionatore è pronto per l'uso immediato; non è necessaria alcuna installazione complessa.

## 5. Funzionamento

- Immergere il porzionatore direttamente nel riso cotto.
- Premere delicatamente verso il basso e sollevare per riempirlo.
- Rilasciare il porzionatore nella ciotola o nel piatto per servire una porzione precisa.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare il porzionatore con acqua calda e sapone.
- Può essere lavato in lavastoviglie.
- Asciugare il porzionatore dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Controllare semestralmente per eventuali segni di corrosione o usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il porzionatore non riempie correttamente, controllare che non ci siano ostruzioni nel bordo o nella cavità.
- Se il porzionatore presenta segni di corrosione, interrompere l'uso e sostituirlo immediatamente.
- Contattare il servizio clienti per assistenza in caso di problemi non risolvibili.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. Al termine della sua vita utile, smaltire in conformità con le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Assicurarsi di rimuovere eventuali contaminanti alimentari prima dello smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania