

ggmgastro

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

SKU: SSCEG85

(4 pieces) Stainless steel rice portioner - Ø 85mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Piece Stainless Steel Rice Portioner (Ø 85mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Piece Stainless Steel Rice Portioner. Designed for professional kitchens, this set provides precise portion control, ensuring consistent servings every time. The robust design and stainless steel construction offer durability and resistance to wear and tear, making them ideal for both commercial and home use.

2. Safety Information

- General Precautions: Handle with care. The portioners have sharp edges that may cause cuts or injuries.
- Keep Out of Reach of Children: Not suitable for use by children without adult supervision.
- Avoid Contact with Flame: Do not use near open flames or high-temperature sources.
- Proper Cleaning: Wash thoroughly before first use. Follow cleaning instructions to avoid contamination.
- Check for Damage: Regularly inspect the portioners for signs of wear or damage. Discontinue use if damaged.
- Use Appropriate Utensils: Avoid metal utensils that may scratch or damage the surface.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 85mm
- Quantity: 4 pieces

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the portioners from their packaging.
- Inspection: Check each portioner for damage and ensure all four pieces are included.
- Placement: Select a clean, dry area for storage. Keep away from moisture to prevent rust.
- Storage: Stack the portioners neatly or use a designated container to keep them organized.

5. Operation

- Portioning Rice: Dip the portioner into the rice, ensuring it's fully submerged for accurate measurement.
- Leveling: Use the edge of the container to level off the excess rice for a perfect portion.
- Serving: Carefully lift the portioner and turn it upside down over the serving dish to release the rice.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the portioners immediately after use to prevent residue build-up.
- Hand Washing: Use warm, soapy water and a soft sponge for cleaning. Rinse thoroughly.
- Dishwasher Safe: The portioners are dishwasher safe for convenient cleaning.
- Drying: Air dry or wipe with a soft cloth to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Difficulty in Portioning: Ensure that the portioner is clean and free from debris. If the rice is sticking, consider using a different type of rice or ensuring it is adequately cooked.
- Rusting: Ensure that the portioners are dried thoroughly after washing. Store in a dry place away from moisture.
- Bending or Warping: If the portioners have been used over extremely high heat or pressure, stop using them and consider replacing them.

8. Disposal

- Environmentally Friendly Disposal: While stainless steel is recyclable, please ensure that you dispose of the portioners in accordance with local recycling regulations.
- Non-usable Items: If the portioners are severely damaged beyond repair, contact local waste management for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Reisportionierer 4 Stück, Ø 85 mm (SSCEG85)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Edelstahl-Reisportionierers. Dieser hochwertige Portionierer ist ideal für Küchen, Restaurants und Caterer, um perfekt portionierten Reis zu servieren. Hergestellt aus robustem Edelstahl, gewährleistet er Langlebigkeit und einfache Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Der Reisportionierer darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Bei der Benutzung nicht an den scharfen Kanten und Kanten der Behälter stoßen.
- Der Portionierer ist spülmaschinenfest, jedoch kann hohe Hitze die Beschichtung beeinträchtigen.
- Vor der Benutzung auf Beschädigungen überprüfen. Bei Anzeichen von Beschädigung nicht verwenden.
- Vor der Reinigung und Wartung das Gerät vom Stromnetz trennen, sofern anwendbar.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 85 mm
- Anzahl der Stücke: 4
- Verwendungszweck: Portionsgröße für Reis und ähnliche Lebensmittel
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Portionierer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
3. Spülen Sie den Portionierer vor dem ersten Gebrauch gründlich mit Wasser und mildem Reinigungsmittel ab.
4. Platzieren Sie den Portionierer auf einer stabilen, sauberen Arbeitsfläche.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Portionierer mit dem gewünschten Reis.
- Verwenden Sie eine gleichmäßige Menge, um eine konsistente Portion zu gewährleisten.
- Um den Reis zu entnehmen, kippen Sie den Portionierer vorsichtig, um den Inhalt gleichmäßig zu verteilen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch den Portionierer unter warmem Wasser abspülen.
- Für die gründliche Reinigung in die Spülmaschine geben.
- Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie einen weichen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel.
- Lagern Sie den Portionierer an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wenn der Portionierer sich nicht wie gewünscht einsetzen lässt, stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste im Inneren sind.
- Bei Verfärbung oder Schäden an der Oberfläche ist es ratsam, den Portionierer nicht mehr zu verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alle Teile des Edelstahl-Reisportionierers gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Falls das Produkt nicht mehr verwendet werden kann, bringen Sie es zu einer Recyclingstelle für Metallprodukte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Rijstportioneerlepel Set - Ø 85mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Rijstportioneerlepel Set - Ø 85mm. Deze hoogwaardige, vierdelige set is ontworpen om het portioneren van rijst efficiënt en eenvoudig te maken. Gemaakt van roestvrij staal, voldoen deze lepels aan de hoogste hygiënestandaarden en zijn ze ideaal voor zowel professioneel gebruik in de horeca als voor thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het bedoelde doel.
- De lepels zijn scherp; wees voorzichtig bij het hanteren.
- Houd buiten bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Vermijd het laten vallen van de lepels om schade te voorkomen.
- Maak de lepels regelmatig schoon volgens de aanwijzingen in deze handleiding om bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmeting: Ø 85mm
- Aantal: 4 stuks
- Gewicht: 0,5 kg

4. Installatie en Setup

De Rijstportioneerlepels zijn gebruiksklaar en vereisen geen installatie. Volg deze stappen voor het gebruik:

1. Haal de lepels uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen zijn.
3. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is voordat u de lepels gebruikt.

5. Bediening

- Neem de gewenste hoeveelheid rijst met de portioneerlepel.
- Houd de lepel horizontaal voor een gelijkmatige hoeveelheid.
- Schud voorzichtig afwijken en voer het over in de gewenste container.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de lepels na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Spoel grondig af met schoon water en laat drogen.
- Vermijd schuring met scherpe voorwerpen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepels blijven plakken aan de rijst.
Oplossing: Zorg ervoor dat de lepels goed schoon zijn en niet vet of vochtig zijn bij gebruik.
- Probleem: Beschadiging of deuken in de lepels.
Oplossing: Controleer de opslagplaats en zorg ervoor dat de lepels veilig worden bewaard.

8. Afvoeren

Bij het afvoeren van de lepels, zorg ervoor dat u dit op een milieuvriendelijke wijze doet. Roestvrij staal is recyclebaar; neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact opnemen met de klantenservice.

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met uw Rijstportioneerlepel Set!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Porcionador de Arroz de Acero Inoxidable de 4 Piezas - Ø 85 mm

1. Información General

El porcionador de arroz de acero inoxidable de 4 piezas es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñado para facilitar el servicio de arroz, este porcionador presenta una construcción robusta y duradera, perfecta para un uso intensivo. Su diseño eficaz asegura que pueda servir porciones consistentes, mejorando la eficiencia de su cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la porción de arroz y otros granos. No utilizar para fines distintos.
- Manejo: Siempre manipule con cuidado. Las piezas pueden estar afiladas.
- Limpieza: Utilizar solo detergentes suaves y no abrasivos para limpiar.
- Almacenamiento: Mantenga en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise regularmente en busca de signos de daño o desgaste. De ser el caso, deje de usar el producto.
- Temperatura: Evite la exposición a temperaturas extremas que puedan afectar la integridad del acero inoxidable.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 85 mm
- Número de piezas: 4
- Uso: Porcionar arroz y otros granos
- Resistencia a la corrosión: Alta
- Facilidad de limpieza: Apto para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

No se requiere un proceso de instalación complejo. Siga estos pasos:

1. Retire el porcionador de arroz del embalaje.
2. Lave todas las piezas con agua caliente y jabón antes de su primer uso.
3. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y seca.
4. Almacene el porcionador en un lugar accesible en la cocina.

5. Operación

1. Seleccione la cantidad deseada de arroz.
2. Sumérjase el porcionador en el arroz.
3. Levante el porcionador y elimine el exceso de arroz si es necesario.
4. Coloque el arroz en el plato o recipiente deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso.
- Para limpieza a máquina, coloque en la bandeja superior del lavavajillas.
- Seque completamente antes de guardar.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Problema: El porcionador se adhiere al arroz.

Solución: Asegúrese de que el porcionador esté limpio y seco. Puede aplicar un poco de aceite de cocina en la superficie para disminuir la adherencia.

- Problema: Daño visible o corrosión.

Solución: Deje de usar el porcionador y contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

El producto puede ser reciclado en un centro de reciclaje local. No deseche en la basura común. Asegúrese de seguir las normativas locales sobre reciclaje de acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Portionneur de riz en acier inoxydable - Ø 85mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre portionneur de riz en acier inoxydable de 85 mm. Cet outil est conçu pour aider à portionner le riz de manière pratique et précise, idéal pour les cuisines professionnelles et domestiques.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer le portionneur à des températures extrêmes.
- Utilisez uniquement pour la portion de riz ou d'aliments similaires. Ne pas utiliser pour des aliments acides ou corrosifs.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Nettoyez le portionneur après chaque utilisation pour éviter toute contamination.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'outil pour prévenir tout risque de blessure.
- En cas de casse, ne pas utiliser le produit et le jeter conformément aux directives de mise au rebut.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 85 mm
- Poids : 0,15 kg
- Couleur : Argenté
- Résistant à la chaleur : Oui
- Passe au lave-vaisselle : Oui

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le portionneur de son emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de défauts visibles ou de pièces manquantes.
3. Avant la première utilisation, lavez le portionneur à l'eau chaude savonneuse puis rincez-le soigneusement.
4. Placez le portionneur sur une surface stable lors de son utilisation pour assurer un bon fonctionnement.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le portionneur de riz jusqu'au bord.
2. Pour une portion uniforme, appuyez doucement mais fermement sur le portionneur pour tasser le riz.
3. Retirez le portionneur en le soulevant verticalement pour libérer la portion de riz.
4. Répétez le processus selon les besoins.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le portionneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour le nettoyage en profondeur, le produit peut être mis au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre pour éviter les taches d'eau.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'outil pour des signes d'usure.

7. Dépannage

- Si le portionneur colle au riz, assurez-vous qu'il est bien nettoyé et sec.
- Pour les problèmes d'utilisation, consultez la section Fonctionnement dans ce manuel.
- Si des défauts sont détectés, cessez immédiatement l'utilisation et contactez notre service client.

8. Mise au rebut

- Ne jetez pas le portionneur avec les déchets ménagers.
- Recyclez l'acier inoxydable en le restant conforme aux réglementations locales concernant la récupération des matériaux métalliques.

9. 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 portionneur de riz. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction dans vos préparations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Porzionatore di Riso in Acciaio Inossidabile da 4 Pezzi Ø 85mm. Questo prodotto è progettato per offrire un dosaggio preciso e pratico del riso. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Tenere lontano dalla fiamma e da fonti di calore.
- Non immergere in acqua o altri liquidi se non specificato nelle istruzioni.
- Non utilizzare utensili appuntiti per evitare di graffiare la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e al riparo da umidità.
- In caso di danni o usura, interrompere l'uso immediatamente e contattare il servizio clienti.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il prodotto.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Diametro: Ø 85mm
- Quantità: 4 Pezzi
- Resistente alla corrosione e facile da pulire
- Design ergonomico per un facile utilizzo

Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano presenti: 4 porzionatori in acciaio inox.
3. Lavare i porzionatori con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
4. Asciugare accuratamente.
5. Posizionare i porzionatori in un luogo accessibile per un uso facilitato.

Operazione

1. Prendere un porzionatore e immergerlo nella porzione di riso desiderata.
2. Sollevare il porzionatore e utilizzare la parte superiore per livellare il riso.
3. Capovolgere il porzionatore sopra il piatto o il contenitore di servizio e lasciar cadere il riso.
4. Ripetere secondo necessità.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare i porzionatori con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici forti per pulirli.
- Riporre in un luogo asciutto e pulito per preservare la qualità dell'acciaio inox.

Risoluzione dei Problemi

- Se il porzionatore non rilascia il riso, assicurarsi che non ci siano ostruzioni.
- Se il prodotto presenta segni di corrosione, contattare il servizio clienti per ulteriori istruzioni.
- In caso di danni visibili, non utilizzare e contattare l'assistenza.

Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti metallici.
- Non gettare il prodotto nel normale sacco della spazzatura.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania