

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: SSCEG95

(4 pieces) Stainless steel rice portioner - Ø 95mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: 4 Pieces Stainless Steel Rice Portioner Ø 95mm

General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Stainless Steel Rice Portioner Ø 95mm from GGM Gastro. This product is designed to aid in portioning rice and other grains accurately and efficiently, making it ideal for restaurant kitchens, caterers, and home cooks.

Safety Information

- General Safety: Always handle the rice portioner with care to prevent injury.
- Sharp Edges: The edges of the portioner may be sharp. Use caution when handling.
- Hot Surfaces: The portioner may become hot if used with hot foods. Allow it to cool down before handling.
- Child Safety: Keep this product out of reach of children to prevent accidental injuries.
- Hygiene: Always ensure the portioner is clean before and after use to maintain hygiene and avoid contamination.

Product Specifications

- Size: Ø 95mm
- Material: Stainless Steel
- Quantity: 4 pieces in set
- Suitable for professional kitchens and home use
- Dishwasher safe

Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the rice portioners from the packaging.
2. Inspection: Check for any shipping damages such as dents or scratches. If damaged, do not use the product.
3. Cleaning: Wash the portioners with warm soapy water to remove any residues from production and packaging. Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
4. Storage: Store the portioners in a dry place. Ensure they are not stacked in a way that could cause scratches.

Operation

1. Portioning Rice:
 - Fill the portioner with rice or your desired grain.
 - Level off the top for an accurate portion.
 - Pour the contents into your cooking vessel or serving dish.
2. Multiple Portions: For larger quantities, use multiple portioners simultaneously to save time.

Cleaning and Maintenance

- Dishwasher Safe: The portioners can be cleaned in a dishwasher for convenience.
- Hand Washing: For hand washing, use warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse and dry immediately to prevent water spots.
- Storage: Ensure the portioners are completely dry before storing to prevent rust or degradation.

Troubleshooting

- Stains or Discoloration: If your portioners develop stains, use a stainless steel cleaner or a mixture of baking soda and water to clean them.
- Bending or Warping: Avoid exposing the portioners to extreme heat or heavy pressure to maintain their shape and functionality.

Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it responsibly. Stainless steel is recyclable. Check local recycling guidelines for proper disposal.

Contact

For further assistance or inquiries about the product, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We appreciate your business and hope you enjoy your 4 Pieces Stainless Steel Rice Portioner Ø 95mm.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Reisportionierer 4-teilig Ø 95mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren Edelstahl-Reisportionierer entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der einfachen und präzisen Portionierung von Reis und anderen Lebensmitteln zu helfen. Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Portionierer nur für den vorgesehenen Zweck verwendet wird.
- Benutzung durch Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeidung von Verletzungen: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Kanten. Achten Sie darauf, den Portionierer nicht fallen zu lassen, um Quetschungen oder Brüche zu vermeiden.
- Hitzeschutz: Der Portionierer kann heiß werden, wenn er mit heißen Lebensmitteln verwendet wird. Verwenden Sie immer geeignete Handschuhe oder einen Schutz.
- Reinigung: Nach Benutzung sollte der Portionierer sorgfältig gereinigt werden, um Bakterienbildung zu vermeiden. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen (siehe Abschnitt 6).

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Produktmaterial: Edelstahl
- Durchmesser: 95 mm
- Stückzahl: 4

Dieses Set bietet vier Portionierer, die für eine Vielzahl von Portionsgrößen und Anwendungsbereichen geeignet sind.

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Nehmen Sie die Portionierer aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und keine Beschädigungen aufweisen.
2. Reinigung: Vor der ersten Verwendung sollten alle Portionierer gründlich gereinigt werden. Spülen Sie sie mit warmem Wasser und milder Seife ab, um eventuelle Rückstände aus der Verpackung zu entfernen.
3. Lagerung: Lagern Sie die Portionierer an einem trockenen Ort, um ihre Langlebigkeit zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Portionierer mit der gewünschten Menge Reis oder anderen Lebensmitteln.
- Verwenden Sie den Portionierer, um die Nahrungsmittel gleichmäßig in Tellern oder Behältern zu verteilen.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie den Portionierer leicht nach oben drücken, um eine gleichmäßige Portion zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Portionierer nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und milder Seife ab.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer auf der Oberfläche zu verhindern.
- Trocknen Sie den Portionierer gründlich ab, um Rost vorzubeugen.
- Lagern Sie die Portionierer in einem trockenen, sauberen Bereich.

7. Fehlersuche

- Problem: Portionierer geht schwer zu bedienen.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Portionierer sauber ist und keine Lebensmittelreste blockieren.
- Problem: Portionierer weist Kratzer auf.
- Lösung: Achten Sie auf die Verwendung von geeigneten Reinigungsutensilien und vermeiden Sie Kontakt mit scharfen Gegenständen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Gesetzen für die Abfallbeseitigung. Edelstahl kann recycelt werden; stellen Sie sicher, dass die Teile sauber sind, bevor Sie sie in den Recyclingbehälter geben.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Edelstahl-Reisportionierer entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Rijstportioneer - 4 Stukken RVS Ø 95mm

1. Algemene Informatie

Deze rijstportioneer is ontworpen voor professionele keukens en restaurants. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt het een duurzame en praktische oplossing voor het portioneren van rijst.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik schone handen of handschoenen bij het hanteren van de portioneerder om kruisbesmetting te voorkomen.
- Houd de portioneerder uit de buurt van open vuur of hittebronnen om schade te vermijden.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Bewaar de portioneerder buiten het bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Reinig de portioneerder grondig na elk gebruik om de hygiëne te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Diameter: Ø 95mm
- Aantal: 4 stuks
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Setup en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen voordat u het product gebruikt.
- Plaats de portioneerder op een schone, vlakke ondergrond in de keuken.
- Zorg dat het product toegankelijk is voor gebruik tijdens het koken en serveren.

5. Bediening

- Vul de portioneerder met de gekookte rijst tot aan de rand.
- Druk de portioneerder met een stevige, gelijkmatige druk naar beneden op het oppervlak waar de rijst geserveerd moet worden.
- Til de portioneerder voorzichtig om de rijstportie vrij te geven.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, reinig de portioneerder met warm zeepwater en een zachte spons.
- Spoel grondig af met schoon water en droog het af met een schone doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en borstels om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De rijst komt niet makkelijk uit de portioneerder.
Oplossing: Probeer de portioneerder lichtjes te draaien of tik zachtjes op de zijkanten om de rijst los te maken.
- Probleem: Beschadigingen aan de portioneerder.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of advies.

8. Afvoeren

- Afval van roestvrij staal kan worden gerecycled. Zorg ervoor dat u de portioneerder op de juiste manier afvoert volgens lokale voorschriften voor het recyclen van metalen.

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 Usuario - Porcionador de Arroz de Acero Inoxidable de 4 Piezas (O 95mm)

1. Información General

El porcionador de arroz de acero inoxidable de 4 piezas es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional. Diseñado para ofrecer porciones precisas de arroz, este producto es ideal para restaurantes, comedores y catering.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este porcionador está diseñado únicamente para porciones de arroz y otros granos cocidos. No lo utilice para alimentos no destinados a este fin.
- **Evitar Quemaduras:** Al manipular el porcionador después de su uso, tenga cuidado ya que puede estar caliente. Utilice guantes de cocina.
- **Superficie Segura:** Asegúrese de usar el porcionador sobre superficies estables y resistentes al calor.
- **Manejo:** Evite el contacto con bordes afilados y asegúrese de que el porcionador esté fuera del alcance de niños.
- **Limpieza:** Siempre apague y desconecte los electrodomésticos antes de limpiar.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Diámetro:** 95 mm
- **Número de piezas:** 4
- **Uso recomendado:** Porcionar arroz y granos cocidos
- **Resistencia a la corrosión:** Alta
- **Apto para lavavajillas:** Sí

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el porcionador de la caja y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. **Limpieza Inicial:** Lave el porcionador con agua caliente y jabón antes de su primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. **Ubicación:** Coloque el porcionador en un área limpia y organizada de su cocina, fácil acceso durante la preparación y servicio.

5. Operación

1. **Porcionar Arroz:**
 - Sumerja el porcionador en el arroz cocido, asegurándose de llenarlo completamente.
 - Presione ligeramente para compactar el arroz, si es necesario.
 - Levante el porcionador verticalmente y vierta el contenido en el plato o contenedor deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Lavado:** Este producto es apto para lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano con agua tibia y jabón para aumentar la vida útil.
- **Secado:** Secar completamente antes de guardar para evitar manchas de agua.
- **Inspección:** Revise regularmente el porcionador en busca de daños o desgaste y reemplace si es necesario.

7. Solución de Problemas

- **El porcionador no llega al borde del recipiente:**
 - Asegúrese de que está usando el porcionador correcto para el tamaño del grano.
- **Dificultad para retirar el arroz:**
 - Verifique que el arroz esté bien cocido y no demasiado húmedo o pegajoso.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Cuando ya no sea necesario, deseche el porcionador en un centro de reciclaje local.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o quejas, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro porcionador de arroz de acero inoxidable. ¡Disfrute de la cocina!

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Portionneur de riz en acier inoxydable à 4 pièces Ø 95 mm

1. Informations générales

Le portionneur de riz en acier inoxydable est conçu pour des portions précises de riz. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est idéal pour les établissements de restauration, les cuisines professionnelles et les amateurs de cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation sécuritaire: Ne pas utiliser le portionneur dans des applications autres que celles prévues.
- Manipulation: Toujours manipuler avec précaution pour éviter les coupures.
- Nettoyage: Assurez-vous que le portionneur est éteint et refroidi avant le nettoyage.
- Stockage: Ranger dans un endroit sec, hors de portée des enfants.
- Matériaux sûrs: Fabriqué avec des matériaux conformes aux normes de sécurité alimentaire.
- Surveillance: Ne jamais laisser le produit sans surveillance pendant son utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Quantité: 4 pièces
- Dimensions: Ø 95 mm
- Matériau: Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Poids: Légère, facile à manipuler
- Certifications: Conforme aux réglementations de sécurité pertinentes

4. Mise en place et installation

1. Déballez soigneusement le portionneur de riz.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Choisissez une surface plane et propre pour votre utilisation.
4. Si nécessaire, lavez les portionneurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Remplissez le portionneur de riz jusqu'au bord.
- Placez le portionneur sur l'assiette ou le bol désiré.
- Retirez lentement le portionneur pour libérer une portion uniforme de riz.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez le portionneur après chaque utilisation.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Assurez-vous de bien sécher avant de stocker pour éviter la rouille.

7. Résolution des problèmes

- Problème: Difficulté à verser le riz.
Solution: Assurez-vous que le portionneur est rempli correctement et que le riz n'est pas trop collant.
- Problème: Taches sur le matériel.
Solution: Utilisez un nettoyant doux pour les taches tenaces ou du vinaigre blanc.

8. Élimination

L'acier inoxydable peut être recyclé. Ne jetez pas dans les déchets ménagers. Vérifiez les installations locales de recyclage pour vous assurer d'une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Porzionatore di Riso in Acciaio Inox - O 95mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Porzionatore di Riso in Acciaio Inox O 95mm. Questo prodotto è progettato per fornire misurazioni precise e porzionate di riso, garantendo la massima qualità e igiene per le vostre preparazioni culinarie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Prima dell'uso, si prega di leggere attentamente le seguenti informazioni sulla sicurezza:

- Utilizzare solo per la misurazione e porzione di riso.
- Evitare qualsiasi contatto con fonti di calore e fiamme libere.
- Non utilizzare utensili taglienti sul porzionatore per evitare graffi o danni.
- Lavare il prodotto con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Porzionatore di Riso O 95mm è realizzato in acciaio inox di alta qualità e presenta le seguenti specifiche tecniche:

- Materiale: Acciaio Inox
- Diametro: 95mm
- Uso: Professionale e Domestico
- Facile da pulire e resistente alla corrosione

4. Installazione e Setup

Non sono richieste particolari fasi di installazione per il Porzionatore di Riso. Seguire questi semplici passaggi:

- Rimuovere il porzionatore dalla confezione.
- Lavare il porzionatore con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che sia asciutto e privo di qualsiasi residuo alimentare prima dell'uso.

5. Operazione

Per utilizzare il Porzionatore di Riso:

- Prendere il porzionatore e immergerlo nel riso.
- Estrarre il porzionatore e garantire che il riso sia livellato all'altezza del bordo.
- Versare il riso porzionato nella pentola o nel contenitore desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il porzionatore a mano con acqua calda e sapone.
- Utilizzare una spugna morbida per evitare graffi.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o metallici.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire la formazione di macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

Se si riscontrano problemi con il Porzionatore di Riso, controllare quanto segue:

- Verificare che il porzionatore sia pulito e asciutto.
- Assicurarsi di utilizzare il porzionatore correttamente e nel modo previsto.
- In caso di danneggiamento del prodotto, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. L'acciaio inox è riciclabile; si consiglia di portarlo presso un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Porzionatore di Riso in Acciaio Inox O 95mm. Buon utilizzo!