

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: STGK70

Spice shaker - large perforation - Ø 50 mm - height : 78 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Spreader Large Perforation O 70 mm (STG-K70)

1. General Information

The GGM Gastro Spreader Large Perforation O 70 mm (STG-K70) is designed for professional use in culinary applications, suitable for spreading a variety of toppings and sauces evenly. This product is crafted to meet high-quality standards, ensuring durability and efficiency for its users.

2. Safety Information

- Avoid exposure to extreme temperatures or high humidity environments to maintain product integrity.
- Always handle the spreader with care to prevent injury. The edges may be sharp.
- Keep out of the reach of children.
- Ensure that the product is clean and free from any contaminants before use to avoid foodborne illnesses.
- Do not use the spreader for purposes other than its intended use.
- Regularly check the product for signs of wear or damage. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Model: STG-K70
- Diameter: 70 mm
- Material: Stainless Steel
- Finish: Polished
- Weight: 0.15 kg

4. Setup and Installation

1. Remove the spreader from the packaging.
2. Inspect the spreader for any damages before use.
3. Ensure the workspace is clean and sanitized before installation of the spreader.
4. Position the spreader on a flat surface for ease of use.
5. There are no additional components or tools required for setup; the product is ready for immediate use.

5. Operation

- Use the spreader to apply toppings or sauces evenly over food items.
- Hold the handle securely and press the spreader against the product being spread.
- For best results, apply even pressure and use a smooth motion while spreading.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the spreader after each use to prevent residue build-up.
- Wash with warm soapy water and rinse thoroughly.
- Avoid using abrasive materials or cleaners which could scratch the surface.
- Allow the spreader to air dry completely before storage.
- Periodically inspect the spreader for any signs of damage.

7. Troubleshooting

- If the spreader does not spread evenly, check for food residue or debris and clean accordingly.
- If the spreader appears to be damaged, discontinue use immediately and contact customer service for assistance.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Metal products can often be recycled; check local recycling guidelines for more details.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Verbreiter mit großer Perforation (Ø 70 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Verbreiters mit großer Perforation (Ø 70 mm). Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Verteilung von Lebensmitteln zu ermöglichen, ideal für Gastronomiebetriebe und professionelle Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Benutzerhandbuch sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie vor jeder Nutzung, ob das Gerät nicht beschädigt ist.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände, um die Oberfläche des Verbreiters zu reinigen, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Bei übermäßigem Druck oder unsachgemäßem Gebrauch kann das Gerät beschädigt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Durchmesser: Ø 70 mm
- Gewicht: 1.5 kg
- Verwendungszweck: Gleichmäßige Verteilung von Lebensmitteln in der Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie das Gerät vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie den Verbreiter auf eine stabile, saubere Fläche.
4. Schließen Sie den Verbreiter an die gewünschte Lebensmittelquelle an (z. B. an eine elektrische oder manuelle Presse, falls zutreffend).
5. Stellen Sie sicher, dass alles sicher und stabil ist, bevor Sie mit dem Betrieb beginnen.

5. Betrieb

1. Platzieren Sie das gewünschte Lebensmittel im Verbreiter.
2. Drücken Sie den Hebel (oder betätigen Sie den Knopf, je nach Typ), um die Lebensmittel gleichmäßig zu verteilen.
3. Achten Sie darauf, das Gerät nicht zu überlasten, um eine effiziente Leistung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, um Korrosion zu vermeiden.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Verbreiter funktioniert nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromquelle und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen sicher sind.
- Problem: Lebensmittel haften am Verbreiter.
Lösung: Verwenden Sie etwas Speiseöl, um die Oberfläche zu beschichten und die Haftung zu reduzieren.
- Problem: Unregelmäßige Verteilung.
Lösung: Überprüfen Sie die Lebensmittelposition und stellen Sie sicher, dass die richtige Menge verwendet wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie die Materialien, wenn das möglich ist, und bringen Sie sie zu den entsprechenden Recyclingstellen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Grote Perforator - O 70 mm (STGK70)

1. Algemene informatie

Deze grote perforator is ontworpen voor professioneel gebruik in de gastronomie en voedselverwerking. Het product is vervaardigd met hoogwaardige materialen en is bedoeld voor het efficiënt perforeren van diverse voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de perforator alleen voor het beoogde doel, zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de perforator op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Vermijd contact met bewegende delen tijdens de werking.
- Houd de handen en kleding uit de buurt van de perforatieopening.
- Controleer altijd of de perforator goed is gemonteerd en geen zichtbare schade vertoont voordat u deze gebruikt.
- Reinig de perforator na elk gebruik om voedselresten en bacteriën te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Volg de lokale richtlijnen voor het gebruik van elektrische apparaten in de keuken.

3. Productspecificaties

- Diameter perforatie: 70 mm
- Afmetingen: 30 x 30 x 20 cm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 300 W
- Capaciteit: Tot 50 stuks per minuut (afhankelijk van het materiaal)

4. Setup en installatie

1. Haal de perforator uit de verpakking en controleer op schade.
2. Plaats de perforator op een stevige, vlakke ondergrond, bij voorkeur nabij een stopcontact.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de perforator is voor veilige bediening.
4. Sluit het voedingssnoer aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning.
5. Controleer of de perforator is uitgeschakeld voordat u deze aansluit.

5. Bediening

1. Zet de perforator aan met de schakelaar aan de achterkant.
2. Plaats het voedsel dat geperforeerd moet worden in de houders (indien van toepassing).
3. Druk op de bedieningsknop om het perforeren te starten.
4. Verwijder het geperforeerde voedsel en schakel de perforator uit na gebruik.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Zet de perforator altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van de perforator schoon te maken.
- Reinig de perforatieopening met een borstel of een doek om voedselresten te verwijderen.
- Controleer regelmatig of er geen slijtage is aan de onderdelen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Perforator werkt niet: Controleer of de perforator is aangesloten op het elektriciteitsnet en of de schakelaar is ingeschakeld.
- Perforaties zijn onregelmatig: Controleer of het te perforeren voedsel gelijkmatig is geplaatst en dat de perforator schoon is.
- Geluidsproblemen: Controleer of er geen vreemde voorwerpen in de perforator zitten die het mechanisme kunnen verstoren.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de perforator, volg de lokale richtlijnen voor elektronische afvalverwerking. Demonteer de perforator indien mogelijk voor het recyclen van de materialen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Esparcidor de Gran Perforación Ø 70 mm (STGK70)

1. Información General

El esparcidor de gran perforación Ø 70 mm (STGK70) está diseñado para facilitar la distribución de salsas y otros líquidos en la gastronomía profesional. Su construcción robusta y su diseño ergonómico lo hacen ideal para un uso frecuente en cocinas comerciales.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** El esparcidor debe utilizarse exclusivamente para la finalidad prevista. No lo utilice para ningún otro propósito.
- **Supervisión:** Mantenga el esparcidor fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- **Inspección Regular:** Revise regularmente el estado del esparcidor para detectar posibles daños. Si encuentra algún defecto, deje de usarlo inmediatamente.
- **Materiales:** Asegúrese de que el esparcidor esté fabricado con materiales aprobados para contacto con alimentos.
- **Limpieza:** Limpie el esparcidor después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- **Temperatura:** No exponga el esparcidor a temperaturas extremas. Mantenga sus límites de operación dentro de las especificaciones del fabricante.
- **Almacenamiento:** Almacene el esparcidor en un lugar seco y fresco para prolongar su vida útil.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** Ø 70 mm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Peso:** 0.75 kg
- **Uso:** Profesional / Comercial
- **Color:** Acero brillante

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el esparcidor de su embalaje con cuidado, asegurándose de no dañar el producto.
2. **Comprobación de Piezas:** Verifique que todos los componentes estén presentes y en buen estado.
3. **Montaje:** Coloque el esparcidor en una superficie plana y asegurada, garantizando que esté limpio y seco.
4. **Conexiones:** Si su esparcidor requiere ser conectado a un sistema, siga las instrucciones específicas de conexión del fabricante.
5. **Prueba Inicial:** Haga una prueba inicial con el líquido que va a utilizar para asegurarse de que todo funcione correctamente.

5. Operación

- Llene el esparcidor con la salsa o líquido deseado hasta el nivel adecuado.
- Aplique una presión firme y controlada al esparcidor para obtener la cantidad deseada de producto.
- Ajuste la inclinación o la altura según sea necesario para un mejor control.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el esparcidor después de cada uso con agua tibia y jabón.
- Utilice un paño suave para evitar rayaduras.
- No use limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda desinfectar el esparcidor periódicamente para garantizar la higiene.

7. Solución de Problemas

- **Fugas:** Si observa fugas, revise los sellos y apriete cualquier componente suelto.
- **Obstrucción:** Si el esparcidor no libera el líquido, asegúrese de que no haya obstrucciones en la boquilla.
- **Dificultad para Operar:** Verifique si el esparcidor está limpio y si se está utilizando correctamente según el manual.

8. Eliminación

- Este esparcidor está fabricado con materiales reciclables. Cuando ya no lo necesite, elimínelo de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales.
- No arroje el esparcidor en la basura ordinaria; asegúrese de que sea tratado en una instalación de reciclaje adecuada.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Spreader Large Perforation O 70 mm - STGK70

1. Informations Générales

Le Spreader Large Perforation O 70 mm - STGK70 est un outil essentiel pour la distribution uniforme des toppings sur divers aliments. Conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité les plus strictes pour garantir performance et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Sécurité électrique : Ne pas immerger le cordon ou l'appareil dans l'eau. Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de procéder à son nettoyage.
- Manipulation : Ne jamais toucher les parties chaudes de l'appareil. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Enfants : Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans supervision.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation et l'appareil pour détecter d'éventuels dommages. Ne pas utiliser si des dommages sont constatés.
- Surfaces : Placer l'appareil sur une surface plane et non-glissante.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: STGK70
- Dimensions: O 70 mm
- Type de Perforation: Large
- Matériaux: Inox de haute qualité
- Poids: 1.5 kg
- Capacité: Adapté pour divers types de toppings
- Alimentation: Non électrique

4. Installation et Configuration

- Emplacement: Choisissez un espace de travail propre et sec.
- Montage : Placez le spreader sur une surface stable. Assurez-vous qu'il est correctement positionné avant utilisation.
- Connectivité : Ce modèle n'a pas besoin de branchement électrique, assurez-vous simplement que l'appareil est propre avant sa première utilisation.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Utilisez simplement l'appareil pour étaler la matière désirée sur les produits alimentaires. Appliquez une pression uniforme pour un meilleur résultat.
- Placement des aliments : Positionnez votre nourriture sous l'appareil et faites glisser doucement le spreader pour une couverture uniforme.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage : Nettoyez après chaque utilisation avec un chiffon humide et du détergent doux. Évitez d'utiliser des abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Stockage : Rangez l'appareil dans un endroit sec à température ambiante. Évitez l'exposition directe à des éléments corrosifs.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez que l'emplacement est propre et que rien n'entrave son mouvement.
- Résultats inégaux : Assurez-vous d'appliquer la même pression lors de l'utilisation.
- Dommages apparents : Si l'appareil présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

8. Mise au rebut

Conformément aux réglementations de l'UE, ce produit doit être éliminé de manière responsable. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les points de collecte pour le recyclage des appareils en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou support supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Spreader Large Perforation Ø 70 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per lo Spreader Large Perforation Ø 70 mm. Questo dispositivo è progettato per la distribuzione uniforme di ingredienti e condimenti, garantendo risultati eccellenti e operazioni efficienti in cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare esclusivamente il prodotto per lo scopo previsto.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto se è danneggiato o malfunzionante.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi, ad eccezione delle parti specificamente progettate per essere lavate.
- Indossare protezioni adeguate (guanti, occhiali di sicurezza) quando si lavora con ingredienti aggressivi.
- Seguire tutte le norme di sicurezza alimentare pertinenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Spreader Large Perforation Ø 70 mm
- Dimensioni: Ø 70 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Peso: 0,5 kg
- Utilizzo: Ideale per la distribuzione di salse, condimenti e ingredienti liquidi.
- Caratteristiche: Design ergonomico e perforazioni ottimali per una distribuzione uniforme.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e ispezionare eventuali danni.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
- Posizionare lo spreader sulla superficie di lavoro in modo stabile.
- Se necessario, allineare il prodotto con altri utensili secondo le necessità della ricetta.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; il prodotto è pronto per l'uso immediato.

5. Operazione

- Versare il condimento o la salsa nel contenitore dello spreader.
- Utilizzare una spatola o un cucchiaio per guidare il prodotto quando necessario.
- Premere delicatamente per rilasciare il condimento in modo uniforme.
- Regolare la pressione applicata in base alla consistenza del prodotto utilizzato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, sciacquare il prodotto con acqua calda per rimuovere residui.
- Utilizzare una spugna morbida per pulire; evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il condimento non esce.
- Soluzione: Controllare se il contenitore è troppo pieno o se ci sono ostruzioni nelle perforazioni.
- Problema: Perforazioni bloccate.
- Soluzione: Pulire le perforazioni con un ago o uno spillo per rimuovere eventuali residui.
- Problema: Il materiale è arrugginito.
- Soluzione: Applicare un olio per metalli per prevenire ruggine dopo una pulizia approfondita.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali relative ai rifiuti.
- Separare il materiale inossidabile da altri rifiuti.
- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente; seguire le normative di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania