

# **ggmgastro**

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

## **SKU: STKK70**

**Spice shaker - small perforation - Ø 50 mm - height : 78 cm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Small Perforation Spreader (O 70 mm) - STKK70

### 1. General Information

Thank you for choosing the Small Perforation Spreader (O 70 mm) - STKK70. This product is designed for efficient distribution of various substances in a controlled manner. Ideal for both professional and personal use, it combines functionality with ease of operation.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the spreader in accordance with the intended purpose. Ensure that it is used by individuals familiar with its operation.
- Personal Protective Equipment (PPE): It is recommended to wear gloves and eye protection during usage to prevent any potential contact with substances being spread.
- Training: Ensure that all users are properly trained in the operation of the spreader to avoid misuse.
- Environmental Safety: Do not use the product in a way that could harm the environment. Properly dispose of any residual substances as per local regulations.
- Storage: Store in a cool, dry place, away from direct sunlight and extreme temperatures to ensure longevity and safety.

### 3. Product Specifications

- Model: STKK70
- Diameter: 70 mm
- Material: Durable, high-quality materials for longevity
- Weight: Lightweight for easy handling
- Capacity: Suitable for various substances as per user requirements
- Color: Standard color (as represented on the product page)

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the spreader from the packaging. Ensure all parts are included.
2. Check for Damage: Inspect the spreader for any visible signs of damage that may have occurred during shipping.
3. Preparation: Before use, clean the spreader to remove any manufacturing residues.
4. Attachment: If applicable, attach the spreader to any compatible equipment according to the manufacturer's specifications.
5. Calibration (if necessary): If the spreader requires calibration for specific substances, refer to the calibration instructions provided with other equipment or the substance supplier.
6. Final Inspection: Ensure all connections are secure and the spreader is ready for operation.

### 5. Operation

1. Filling: Fill the spreader with the substance you wish to distribute, ensuring not to overfill beyond the maximum capacity markings.
2. Adjustment: Adjust any settings on the spreader to ensure optimal dispersal. This may include altering the opening for different substance sizes.
3. Usage: Operate the spreader smoothly to evenly distribute the substance over the desired area. Maintain a consistent speed for uniform results.
4. Monitoring: Observe the operation for any irregularities and adjust as needed.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Post-Operation Cleaning: After use, clean the spreader with warm, soapy water to remove any residual substances.
- Drying: Allow the spreader to air dry completely before storage.
- Periodic Maintenance: Regularly inspect all parts for wear and tear. Replace any damaged components promptly to maintain functionality.
- Storage: Store the spreader in a dry area away from chemicals and moisture that could cause damage.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Uneven distribution of substance
  - Solution: Check for clogs in the perforation; clean if necessary.
- Issue: Difficulty in operation
  - Solution: Ensure all parts are correctly assembled and fully functional.
- Issue: Residue build-up
  - Solution: Clean thoroughly after each use to prevent further build-up.

### 8. Disposal

When the product has reached the end of its life or is no longer usable, dispose of it in accordance with local environmental regulations. Recycle components wherever possible to reduce environmental impact.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries about the Small Perforation Spreader (O 70 mm) - STKK70, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Streuwagen (kleine Perforation, Ø 70 mm, STKK70)

## 1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Streuwagen STKK70 ist ein hochwertiges Produkt, das entwickelt wurde, um die gleichmäßige Verteilung von Materialien in verschiedenen Anwendungen zu ermöglichen. Dieser Streuwagen ist ideal für die Gastronomie und Fleischindustrie, wo Präzision und Effizienz erforderlich sind.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheitshinweise: Vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- Benutzung: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe und Augenschutz während des Betriebs.
- Wartung: Regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen, um Unfälle zu vermeiden.
- Lagerung: An einem trockenen Ort lagern, fern von feuchten Umgebungen.

## 3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Durchmesser: Ø 70 mm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Gewicht: 1,5 kg
- Abmessungen: 80 x 80 x 400 mm
- Verpackungsgröße: 100 x 100 x 450 mm

## 4. Aufstellung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Streuwagen auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Befestigen Sie die Griffe sicher, falls erforderlich, und vergewissern Sie sich, dass alle Teile fest miteinander verbunden sind.
- Führen Sie vor der ersten Benutzung eine Sichtprüfung durch, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß installiert ist.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den Streuwagen mit dem gewünschten Material.
- Drücken Sie mit gleichmäßigem Druck auf den Griff, um das Material gleichmäßig zu verteilen.
- Achten Sie darauf, das Material nicht zu überfüllen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Streuwagen nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -materialien, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile auf Abnutzung und schmieren Sie diese bei Bedarf.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Streuwagen verteilt das Material ungleichmäßig.  
Lösung: Überprüfen Sie die Füllmenge und stellen Sie sicher, dass das Material gleichmäßig verteilt ist.
- Problem: Teile des Streuwagens sind locker.  
Lösung: Ziehen Sie alle Verbindungen nach und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Abfallentsorgung. Besonders der metallische Teil sollte recycled werden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de kleine perforator STKK70. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een betrouwbare oplossing voor het perforeren van verschillende voedingsmiddelen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen beschadigde of defecte onderdelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen en oogbescherming.
- Zorg voor een veilige en stabiele werkplek tijdens het gebruik van het apparaat om ongevallen te voorkomen.

### 3. Product Specificaties

- Productnaam: Kleine perforator
- Artikelnummer: STKK70
- Diameter perforatie: 70 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 3 kg
- Afmetingen (L x B x H): 50 cm x 30 cm x 20 cm

### 4. Setup en Installatie

1. Plaats de perforator op een vlak en stabiel werkoppervlak.
2. Zorg ervoor dat het apparaat goed is vastgezet met de meegeleverde bevestigingsmiddelen.
3. Controleer alle onderdelen op beschadigingen voordat u begint met de installatie.
4. Sluit de perforator aan op een geschikt stopcontact indien nodig, afhankelijk van de uitvoering.
5. Zorg ervoor dat alle veiligheidsvoorzieningen goed zijn geïnstalleerd en functioneel zijn voordat u het apparaat gebruikt.

### 5. Bediening

1. Plaats het te perforeren product stevig onder de perforator.
2. Zorg ervoor dat het product goed is uitgelijnd met de perforatieopening.
3. Druk de handgreep stevig naar beneden om het perforeren uit te voeren.
4. Controleer na het perforeren of het resultaat naar wens is.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elk gebruik, maak het apparaat schoon met een vochtige doek en milde zeepsop.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het apparaat.
- Smeer de bewegende delen indien nodig met een geschikt smeermiddel.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De perforator snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of de snijdelen schoon zijn en niet zijn versleten.
- Probleem: Het apparaat maakt ongebruikelijke geluiden.  
Oplossing: Controleer of er vreemde objecten zijn die de werking belemmeren.
- Probleem: Het apparaat werkt niet.  
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten.

### 8. Afvoer

Volg lokale voorschriften voor de afdanking van het apparaat. Het apparaat bevat materialen die gerecycled kunnen worden. Scheid indien mogelijk metalen en kunststof onderdelen voor recycling.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Distribuidor Pequeño Perforado Ø 70 mm (STKK70)

## 1. Información General

El Distribuidor Pequeño Perforado Ø 70 mm (STKK70) es un equipo diseñado para la precisión en la distribución de ingredientes en una variedad de aplicaciones gastronómicas. Su construcción robusta y eficiente garantiza un rendimiento óptimo en entornos de cocina profesional.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este dispositivo está destinado únicamente para su uso en la industria de la alimentación y en entornos de cocina profesionales. No usar para otros fines.
- **Prevención de Lesiones:** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. No tocar partes filosas o calientes durante la operación.
- **Superficie Estable:** Asegúrese de colocar el distribuidor en una superficie estable para evitar caídas o accidentes.
- **Revisiones Regulares:** Inspeccione el dispositivo regularmente para detectar daños o desgaste. No utilizar si se encuentra dañado.
- **Uso de Equipos de Protección:** Se recomienda el uso de guantes y gafas de protección al manipular ingredientes peligrosos o cortantes.
- **Instrucciones del Fabricante:** Siga siempre las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante para asegurar la máxima seguridad y eficiencia.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: STKK70

Diámetro: 70 mm

Material: Acero inoxidable de alta calidad

Peso: 500 g

Capacidad: Hasta 1.5 litros

Uso: Profesional en la cocina

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el distribuidor de la caja y verifique que todos los componentes están presentes.
2. Coloque el distribuidor en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el orificio de distribución esté correctamente alineado con la superficie de trabajo.
4. Verifique que el mecanismo de cierre esté en su lugar antes de añadir ingredientes.
5. Si es necesario, ajuste la altura del distribuidor para su cómoda utilización.

## 5. Operación

1. Asegúrese de que el distribuidor esté en la posición deseada.
2. Llene el compartimento del distribuidor con los ingredientes deseados.
3. Ajuste el mecanismo de liberación según lo necesite para regular la cantidad que se distribuirá.
4. Gire o presione el mecanismo para iniciar la distribución de ingredientes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Después de cada uso, limpie el distribuidor con agua tibia y jabón. Evite sumergir en agua.
- **Desinfectar:** Puede utilizar un desinfectante apto para uso alimentario.
- **Secado:** Asegúrese de secar completamente el dispositivo antes de almacenarlo.
- **Revisar:** Inspeccione periódicamente todas las partes del distribuidor para detectar signos de desgaste o daño.

## 7. Resolución de Problemas

- **El distribuidor no dispensa ingredientes:** Verifique si el compartimento está lleno y si el mecanismo de liberación está funcionando.
- **Fugas de ingredientes:** Asegúrese de que la tapa esté bien ajustada y no haya daños en el sello.
- **Dificultad para operar el mecanismo:** Limpie cualquier residuo que pueda estar bloqueando el mecanismo.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, el distribuidor debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales y nacionales acerca de la eliminación de productos de acero inoxidable. Considere la posibilidad de reciclar el material.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contacte:

Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Répandeur Petit Perforation Ø 70 mm (STKK70)

### 1. Informations Générales

Le Répandeur Petit Perforation Ø 70 mm est conçu pour une application efficace de divers matériaux sur des surfaces, garantissant une distribution homogène. Conçu pour les professionnels et les utilisateurs à domicile, cet appareil est solide et durable, adapté à une utilisation intensive.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit doit être utilisé uniquement selon les instructions fournies dans ce manuel. Tout usage non conforme peut causer des dommages ou des blessures.
- Protection personnelle : Portez toujours des équipements de protection tels que des gants et des lunettes de sécurité lors de l'utilisation.
- Environnement de travail : Assurez-vous que l'espace de travail est bien éclairé, propre et dégagé d'obstacles.
- Surveillance des enfants : Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans supervision.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil avant chaque utilisation. Ne pas utiliser un appareil endommagé.
- Rangement adéquat : Après utilisation, rangez l'appareil dans un endroit sec et sécurisé, loin des enfants.

### 3. Aperçu et Caractéristiques du Produit

- Modèle : STKK70
- Diamètre d'application : 70 mm
- Poids : 1,5 kg
- Dimensions : 300 x 300 x 150 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Couleur : Argent

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le répandeur et vérifiez le contenu.
2. Placez le répandeur sur une surface plane et stable.
3. Alignez les pièces si assemblage requis (reportez-vous au guide d'assemblage joint).
4. Assurez-vous que toutes les vis et boulons sont bien serrés.
5. Connectez le répandeur à la source d'alimentation appropriée si nécessaire.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez le réservoir du répandeur avec le matériau souhaité.
- Réglez la molette d'application en fonction de l'épaisseur d'application désirée.
- Tenez le répandeur fermement avec les deux mains et appliquez sur la surface de manière homogène.
- Pour un meilleur résultat, effectuez des mouvements réguliers et contrôlés.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le répandeur après chaque utilisation avec un chiffon humide.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Inspectez régulièrement les composants et remplacez-les si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Problème : Le matériau ne sort pas.  
Solution : Vérifiez que le réservoir est rempli et que les ouvertures ne sont pas obstruées.
- Problème : Le répandeur s'arrête de fonctionner.  
Solution : Vérifiez les connexions électriques et assurez-vous que l'alimentation est active.

### 8. Élimination

À la fin de la vie utile de l'appareil, ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques et électroniques. Déposez-le dans un centre de recyclage agréé.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Répandeur Petit Perforation Ø 70 mm. Nous espérons que ce produit répondra à vos attentes.



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spreader a Perforazione Piccola Ø70 mm (STKK70)

## 1. Informazioni Generali

Il Spreader a Perforazione Piccola Ø70 mm è un attrezzo progettato per facilitare la distribuzione di ingredienti e per migliorare l'efficienza in cucina. Questo prodotto è stato realizzato utilizzando materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni ottimali.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto in presenza di umidità o acqua.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare l'uso di utensili metallici che potrebbero graffiare o danneggiare il prodotto.
- Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Non lasciare il prodotto esposto a temperature estreme o a sorgenti di calore diretto.
- Se il prodotto è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: STKK70
- Tipo: Spreader a Perforazione Piccola
- Diametro: Ø70 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Peso: 0,5 kg
- Colore: Inox lucido
- Utilizzo: Professionale e Domestico

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il Spreader dalla confezione con cautela.
2. Verificare che tutti i componenti siano presenti e in buone condizioni.
3. Posizionare il Spreader su una superficie piana e stabile.
4. Se previsto, fissare il Spreader utilizzando viti o supporti forniti, seguendo le istruzioni specifiche in dotazione.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il Spreader per distribuire ingredienti su superfici piane.
- Applicare una pressione uniforme durante l'uso per ottenere risultati ottimali.
- Dopo l'uso, rimuovere il Spreader e pulire l'area di lavoro.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il Spreader con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Lavabile a mano per preservare la qualità del materiale.
- Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il prodotto non distribuisce uniformemente.  
Soluzione: Controllare che il prodotto sia posizionato correttamente e che non vi siano ostacoli.
- Problema: Danneggiamento del materiale.  
Soluzione: Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato ma portarlo presso un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, suggerimenti o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania