

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: THBL

Cake server - wide design



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cake Server Wide Design THBL

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cake Server Wide Design THBL. This product is designed for serving cakes and pastries with style and ease. Its quality construction ensures durability and functionality for all your serving needs.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Handle with care to avoid any cuts or injuries.
- Heat Resistance: The cake server is not suitable for use with hot items exceeding 80°C.
- Avoid Contact with Abrasives: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads as they may scratch the surface.
- Child Safety: Keep out of reach of children to prevent any potential accidents.
- Allergy Warning: Ensure that all surfaces are clean before serving food, especially for individuals with food allergies.
- Storage: Store in a safe place when not in use, away from moisture.

3. Product Specifications

- Model: Cake Server Wide Design THBL
- Material: Stainless Steel and Polypropylene
- Dimensions: Length: 30 cm, Width: 10 cm, Height: 3 cm
- Weight: 0.5 kg
- Color: Silver with black handle

4. Setup and Installation

No assembly of the Cake Server Wide Design THBL is required. Simply remove it from the packaging and ensure it is clean before use.

5. Operation

To operate the Cake Server:

- Place the server underneath the cake or pastry you wish to serve.
- Lift the server slowly, ensuring the item stays balanced on the surface.
- Transfer the item to the desired location for serving.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cake server in warm soapy water.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- For tougher stains, use a non-abrasive cleaner.
- Do not place in a dishwasher; handwash only to maintain the quality of the materials.

7. Troubleshooting

- If the cake server is difficult to handle: Ensure you are using it on a flat, stable surface.
- If there are any visible scratches or damage: Discontinue use and contact customer service.
- For any operational issues: Refer to cleaning and maintenance instructions or contact support.

8. Disposal

Dispose of the Cake Server Wide Design THBL in accordance with local waste disposal regulations. If the product is no longer usable, consider recycling the metal components where applicable.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing the Cake Server Wide Design THBL. Enjoy serving your delicious creations!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Tortenheber im breiten Design

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Tortenhebers im breiten Design von GGM Gastro. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Handhabung und das Servieren von Torten und anderen Backwaren zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie den Tortenheber nur zu den vorgesehenen Zwecken.
- Temperaturbeständigkeit: Stellen Sie sicher, dass der Tortenheber nicht für extrem heiße Backwaren verwendet wird, um Verbrennungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Scharfe Kanten: Achten Sie darauf, sich nicht an den Kanten des Tortenhebers zu verletzen.
- Kinder: Halten Sie den Tortenheber von kleinen Kindern fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um das Produkt zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Größe: 38,5 x 12,5 cm
- Gewicht: 0,85 kg
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff für besseren Halt

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie den Tortenheber aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Der Tortenheber ist sofort einsatzbereit und benötigt keine zusätzliche Montage.
- Stellen Sie sicher, dass der Tortenheber auf einer sauberen, stabilen Oberfläche verwendet wird.

5. Betrieb

- Führen Sie den Tortenheber vorsichtig unter die Torte oder das Gebäck.
- Heben Sie das Gebäck an und platzieren Sie es sanft auf dem Servierteller oder der gewünschten Präsentationsfläche.
- Verwenden Sie den ergonomischen Griff für einen besseren Halt und Kontrolle.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Tortenheber nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Lassen Sie den Tortenheber an der Luft trocknen, bevor Sie ihn aufbewahren.

7. Fehlerbehebung

Problem: Tortenheber ist schwer zu handhaben.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Tortenheber korrekt unter dem Gebäck positioniert ist. Verwenden Sie den ergonomischen Griff für besseren Halt.

Problem: Reste haften am Tortenheber.

Lösung: Reinigen Sie den Tortenheber nach jedem Gebrauch gründlich, um anhaftende Lebensmittelreste zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfalltrennung. Das Produkt besteht aus Edelstahl und kann recycelt werden.

9. Kontakt

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

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Cake Server - Brede Ontwerp THBL

1. Algemene Informatie

Deze cake server is ontworpen voor het professioneel serveren van taarten, gebak en andere zoetigheden. Het elegante ontwerp zorgt ervoor dat uw desserts er prachtig uitzien tijdens het serveren.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Dit product is alleen bedoeld voor het serveren van voedsel; gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Houd het product uit de buurt van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen op het oppervlak van de cake server om krassen of beschadigingen te vermijden.
- Zorg ervoor dat de cake server niet in de buurt van een open vlam of hete oppervlakken wordt geplaatst.
- Het product is niet geschikt voor de oven of de magnetron.
- Reinig dit product niet met agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 cm x 20 cm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor taarten tot 30 cm in diameter
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal en duurzaam kunststof

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de cake server uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cake server op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon is en vrij van obstakels.
4. Het is niet nodig om het product te monteren; het is gebruiksklaar bij ontvangst.

5. Bediening

- Plaats de gewenste taart of het gebak stevig op de server.
- Gebruik de handvatten voor een veilige grip bij het bedienen en serveren.
- Serveer het dessert aan uw gasten met een elegante beweging.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de cake server na elk gebruik schoon met een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Spoel af met warm water en droog grondig af met een schone doek.
- Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cake server is beschadigd.
Oplossing: Controleer of het product tijdens het gebruik is gevallen of verkeerd is behandeld. Gebruik het niet als het beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice.
- Probleem: Voedsel blijft plakken aan de server.
Oplossing: Zorg ervoor dat het oppervlak van de server schoon is en dat u het voedsel niet te lang laat staan voordat u het serveert.

8. Afvoer

- Dit product dient op de juiste wijze te worden afgevoerd volgens de lokale voorschriften voor afvalbeheer.
- Recyclebare materialen kunnen worden gescheiden en afgegeven bij de juiste verzamelpunten.

9. Contact

Neem voor vragen of opmerkingen contact op met onze klantenservice:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop van onze Cake Server - Brede Ontwerp THBL. We hopen dat u er veel plezier aan zult beleven!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Servidor de Pasteles de Diseño Amplio THBL

1. Información General

El Servidor de Pasteles de Diseño Amplio THBL es un utensilio de alta calidad diseñado para ofrecer un servicio práctico y elegante al cortar y servir pasteles y otras delicias horneadas. Su diseño ergonómico y material resistente aseguran un rendimiento óptimo y duradero.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado únicamente para su propósito previsto: servir pasteles.
- No use el servidor de pasteles para cortar o manipular alimentos extremadamente duros que puedan dañar la cuchilla.
- Mantenga fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- No sumerja el producto en agua hirviendo ni lo exponga a fuentes de calor extremo.
- Inspeccione el servidor antes de cada uso y retire cualquier objeto extraño.
- Si se daña, no utilice el producto y deséchelo adecuadamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 28 cm
- Ancho de la Cuchara: 10 cm
- Peso: 200 g

4. Configuración e Instalación

El Servidor de Pasteles THBL no requiere instalación. Para su uso:

- Retire el producto del empaque.
- Asegúrese de que la superficie donde se utiliza esté limpia.
- Si es necesario, lave el servidor con agua caliente y jabón antes de usarlo por primera vez.

5. Operación

- Sostenga el servidor por el mango de forma segura.
- Introduzca la cuchara en el pastel y levante cuidadosamente una porción.
- Coloque la porción en el plato de servicio con cuidado.
- Limpie cualquier residuo de pastel después de cada uso para mantener la higiene.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No utilice esponjas abrasivas ni limpiadores que puedan dañar el acabado.
- Para una limpieza más profunda, el servidor puede ser sumergido en una mezcla de agua y vinagre.
- Seca completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Si el servidor no corta adecuadamente:
 - Asegúrese de que la cuchara esté limpia y libre de residuos.
 - Compruebe que no esté dañado.
- Si el mango está suelto:
 - Verifique si hay piezas sueltas y ajústelas si es necesario.
- En caso de cualquier duda o problema, contáctenos.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el Servidor de Pasteles debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. El acero inoxidable es reciclable; asegúrese de depositarlo en el contenedor de reciclaje correspondiente.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Serveur de Gâteau Large Design THBL

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Serveur de Gâteau Large Design THBL. Ce produit est conçu pour faciliter le service et la présentation de vos gâteaux et pâtisseries. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce serveur est conçu uniquement pour le service de gâteaux et de pâtisseries. Ne pas l'utiliser pour d'autres aliments.
- Chutes et Glissades : Placez toujours le serveur sur une surface stable. Évitez les surfaces glissantes qui pourraient entraîner des accidents.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le serveur pour éviter les brûlures si utilisé avec des pâtisseries chaudes.
- Enfants : Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants pour éviter toute blessure.
- Matériaux : Assurez-vous que le serveur ne présente pas de dommages visibles avant l'utilisation. En cas de défaut, cessez l'utilisation immédiatement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 30 cm x 20 cm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité : Peut supporter des gâteaux jusqu'à 5 kg
- Poignée : Antidérapante pour une manipulation facile
- Couleur : Argent

4. Installation et Configuration

1. Déballez le produit : Retirez soigneusement le serveur de son emballage.
2. Vérifiez les composants : Assurez-vous que tous les éléments sont présents et en bon état.
3. Réglez la surface : Placez le serveur sur une surface plane et stable pour garantir sa sécurité lors de l'utilisation.
4. Assemblage (si applicable) : Si le serveur nécessite un assemblage, référez-vous aux instructions fournies.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser le serveur, placez le gâteau sur la base.
- Utilisez la poignée pour soulever et servir le gâteau par portions. Assurez-vous que le gâteau est bien stabilisé avant de le soulever.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le serveur à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Séchage : Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Stockage : Rangez dans un endroit sec et propre. Évitez de l'exposer à l'humidité prolongée.

7. Dépannage

- Problème : Le gâteau glisse du serveur
 - Solution : Vérifiez que le fond du gâteau est bien stable et que le serveur est positionné sur une surface plane.
- Problème : La poignée se détache
 - Solution : Assurez-vous que la poignée est correctement fixée et qu'il n'y a pas de débris l'empêchant de se maintenir.

8. Mise au Rebut

- Ce produit doit être éliminé de manière responsable. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.
- Conformez-vous aux réglementations locales concernant le recyclage 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

Nous vous remercions d'avoir choisi notre Serveur de Gâteau Large Design THBL et espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Server per Torte - Design Ampio

1. Informazioni Generali

Il Server per Torte - Design Ampio è un utensile da cucina progettato per servire torte e dolci in modo elegante e pratico. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per uso domestico e professionale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Evitare di utilizzare utensili metallici o oggetti appuntiti sul server per non danneggiare la superficie.
- Tenere il server lontano da fonti di calore.
- Non immergere il prodotto in acqua bollente o in lavastoviglie se non specificato.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danni o rottura del prodotto, non utilizzarlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni: 300 mm x 200 mm
- Peso: 0.5 kg
- Colore: Argento lucido
- Facile da pulire e resistente alla corrosione

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione.
2. Controllare che tutte le parti siano presenti e integre.
3. Posizionare il server su una superficie piana e stabile prima dell'uso.
4. Non è richiesta alcuna assemblazione: il prodotto è pronto per l'uso immediato.

5. Funzionamento

- Utilizzare il server per prelevare porzioni di torta dal piatto di portata.
- Infilare delicatamente il server sotto la porzione di torta e sollevarla.
- Posizionare la porzione direttamente sul piatto di ciascun ospite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il server con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Evitare detersivi abrasivi o pagliette.
- È possibile lavare il prodotto a mano con acqua e sapone neutro.
- Asciugare immediatamente per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il server presenta macchie o segni, provare a pulirlo con aceto bianco e panno morbido.
- In caso di deformazione, riscaldare leggermente il server con le mani e modellarlo con attenzione.
- Se il prodotto è danneggiato, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per i materiali metallici.
- Riciclare quando possibile per ridurre l'impatto ambientale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania