

# 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: FLW14

### Deep-frying spoon - Ø 14 cm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Deep Frying Spoon O 14 cm (FLW14)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Deep Frying Spoon O 14 cm (FLW14) from GGM Gastro. This product is designed to make deep frying easier and more efficient, ensuring you achieve the best results in your kitchen. Please read this manual carefully to ensure safe and proper use of the product.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle hot oil and equipment with care. Use protective gear such as heat-resistant gloves.
- Electrical Safety: If your frying spoon is used with electrical equipment, ensure it is compatible and properly grounded.
- Avoid Water Contact: Never submerge electrical connections or any electrical components in water.
- Children and Pets: Keep the frying spoon and hot oil away from children and pets to prevent accidents.
- Damage Check: Regularly inspect the frying spoon for any damage. Do not use if there are any signs of wear or malfunction.
- Proper Use: Use the frying spoon only for its intended purpose. Misuse can lead to injury or damage.

### 3. Product Specifications

- Model: FLW14
- Material: Stainless Steel
- Length: 14 cm
- Diameter: 5.5 cm
- Weight: 0.2 kg
- Heat Resistance: Up to 200°C
- Dishwasher Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Remove the frying spoon and any packaging material.
2. Inspect the Product: Check for any visible defects or damages.
3. Preparation for Use: Ensure that the frying area is clean and free from any clutters.
4. Connecting to Equipment (if applicable): If using with an electrical fryer, ensure the unit is securely plugged into a compatible outlet.

### 5. Operation

1. Heating Oil: Add oil to your frying pan or fryer and heat it to the desired temperature.
2. Using the Spoon: Once the oil is hot, use the frying spoon to carefully place food into the oil. Ensure not to overcrowd the frying area.
3. Monitoring: Keep an eye on the food, adjusting the cooking time based on the size and type of food.
4. Removing Food: Once cooked, use the spoon to scoop out food and drain any excess oil.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the frying spoon to cool down completely before cleaning.
- Washing: Clean with warm water and mild detergent. It is dishwasher safe for easy cleaning.
- Drying: Ensure the frying spoon is thoroughly dried before storage to prevent rusting.
- Storage: Store in a dry place, ideally hanging or in a drawer away from heavy items.

### 7. Troubleshooting

- Stickiness or Residue: If food tends to stick, ensure the frying spoon is clean and dry before use. Consider adjusting cooking temperatures.
- Difficult to Clean: If there are stubborn residues, soak the spoon in warm, soapy water for a while before scrubbing gently with a non-abrasive sponge.

### 8. Disposal

- Dispose of the frying spoon according to local regulations. Do not dispose of in household waste if it is damaged beyond repair.

### 9. Contact

For further assistance, 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 products. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Frittierlöffel O 14 cm FLW14

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Frittierlöffels O 14 cm FLW14. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein sicheres und effektives Frittiererlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die volle Funktionalität des Produkts zu nutzen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Frittierlöffel nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie den Löffel von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.
- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es mit heißen Flüssigkeiten in Kontakt kommt.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Löffel regelmäßig, um Ablagerungen zu vermeiden, die die Sicherheit beeinträchtigen könnten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 14 cm
- Länge: 35 cm
- Gewicht: 300 g
- Einsatztemperatur: Bis zu 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Frittierlöffel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, ob der Löffel unbeschädigt ist.
3. Reinigen Sie den Frittierlöffel vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gründlich.
4. Platzieren Sie den Löffel an einem geeigneten Ort in der Küche für den einfachen Zugriff.

## 5. Betrieb

- Tauchen Sie den Frittierlöffel vorsichtig in das heiße Öl, um Lebensmittel zu frittieren.
- Verwenden Sie den Löffel, um das frittierte Lebensmittel sicher aus dem Öl zu heben.
- Lassen Sie überschüssiges Öl abtropfen, bevor Sie die Lebensmittel servieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Löffel nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie ihn in warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Trocknen Sie den Löffel sorgfältig ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Löffel an einem trockenen Ort, um seine Lebensdauer zu verlängern.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn der Löffel beim Frittieren ungewöhnlich riecht, prüfen Sie die Temperatur des Öls.
- Bei sichtbaren Schäden am Löffel bitten wir Sie, ihn nicht mehr zu verwenden.
- Bei Fragen zur Funktionalität wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Frittierlöffel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, umweltfreundlichen Praktiken zu folgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Deep Frying Spoon O 14 cm (FLW14)

### 1. Algemene Informatie

De Deep Frying Spoon O 14 cm (FLW14) is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Dit product is ideaal voor het veilig en effectief frituren van voedsel. De lepel is gemaakt van duurzame materialen en is bedoeld om de efficiëntie en veiligheid tijdens het koken te verhogen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepel uitsluitend voor het beoogde doel: frituren van voedsel.
- Controleer altijd of de lepel schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Houd de lepel uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat alleen bevoegd personeel deze gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete olie om verbranden te voorkomen.
- Vermijd het onderdompelen van de lepel in olie boven de aanbevolen temperatuur.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen zoals hittebestendige handschoenen indien nodig.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 14 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Vermogen: Niet van toepassing (handgereedschap)
- Capaciteit: Geschikt voor het frituren van diverse voedselsoorten
- Gewicht: 0,15 kg

### 4. Setup en Installatie

1. Ontpak de lepel en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Reinig de lepel grondig met warm water en milde zeep voordat u deze voor het eerst gebruikt.
3. Zorg ervoor dat u een geschikte frituurpan of -apparaat heeft voor het frituren.
4. Plaats de lepel op een droge, vlakke en hittebestendige ondergrond.
5. Stel uw frituurpan in op de gewenste temperatuur.

### 5. Bediening

- Dompel de lepel in de hete olie met voedsel dat u wilt frituren.
- Houd de lepel rechtop om morsen te voorkomen.
- Laat het voedsel in de olie totdat het goudbruin en knapperig is.
- Til de lepel voorzichtig uit de olie en laat overtollige olie afscheiden.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de lepel volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en milde zeep. Spoel goed af en laat drogen.
- Bewaar de lepel op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

### 7. Probleemoplossing

- Als de lepel krom of beschadigd verschijnt, stop het gebruik en vervang deze.
- Controleer op eventuele vlekken na gebruik; deze kunnen worden verwijderd met geschikte schoonmaakmiddelen.
- Als de lepel niet goed presteert, verzeker dan dat deze correct is gebruikt en vrij is van olie- of voedselresten.

### 8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van recyclebaar materiaal. Zorg ervoor dat u het op de juiste manier afvoert.
- Volg de lokale richtlijnen voor afvalbeheer en recycling.

### 9. Contact

Voor vragen of problemen met dit product 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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en zorg ervoor dat alle gebruikers toegang hebben tot deze informatie.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharón de Freír O 14 cm (FLW14)

## 1. Información General

El cucharón de freír O 14 cm (FLW14) es una herramienta de cocina diseñada para facilitar la fritura y el servicio de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, es ideal para su uso en restaurantes, caterings o en casa.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de usar el cucharón, asegúrese de que esté limpio y seco.
- No sumerja en agua caliente el cucharón cuando esté caliente.
- Mantenga el cucharón fuera del alcance de los niños.
- No lo utilice para freír alimentos a temperaturas superiores a 180°C.
- Evite el uso de utensilios afilados o metálicos que puedan dañar el recubrimiento.
- Siempre use guantes de cocina o agarraderas al manejar el cucharón caliente.
- Este producto no es apto para lavavajillas. Límpielo a mano para evitar daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 14 cm
- Longitud total: 30 cm
- Peso: 0.5 kg
- Apto para todo tipo de cocinas.
- Resistente a altas temperaturas.
- Mango ergonómico para un agarre cómodo.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cucharón de su embalaje y examine que no haya daños.
2. Lave el cucharón con agua tibia y jabón suave antes de usarlo por primera vez.
3. Se recomienda secar bien el cucharón con un paño limpio.
4. Coloque el cucharón en un lugar accesible de su cocina, preferiblemente cerca de donde freír los alimentos.

## 5. Operación

1. Caliente el aceite en la freidora o sartén hasta que alcance la temperatura deseada.
2. Utilice el cucharón para sumergir y sacar los alimentos fritos.
3. Mueva el cucharón suavemente para asegurar que los alimentos se cocinen uniformemente.
4. Una vez que los alimentos estén fritos, saque el cucharón y deje escurrir el exceso de aceite.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón, evitando productos químicos abrasivos.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Revise regularmente las condiciones del cucharón y reemplace si hay signos de daño.

## 7. Solución de Problemas

- Si el cucharón empieza a deformarse, no lo use y contáctenos.
- Si se observa corrosión, deje de usarlo inmediatamente y consulte con nuestro servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con la normativa local de desechos. No lo arroje a la basura doméstica. Recycle si es posible.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, contacte:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el cucharón de freír O 14 cm (FLW14).

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre cuillère de friture de 14 cm (FLW14). Cet outil de cuisine est conçu pour faciliter le processus de friture en vous permettant de manipuler efficacement les aliments frits et de les sortir de l'huile chaude en toute sécurité.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la friture d'aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches en cuisine.
- Chaleur : Évitez de toucher des surfaces chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques.
- Manipulation des aliments : Faites preuve de prudence lors de la manipulation d'aliments chauds. Soyez attentif à la vapeur et à l'huile chaude pour éviter les brûlures.
- Rangez correctement : Ne laissez pas l'outil à portée des enfants.
- Inspection avant usage : Avant chaque utilisation, vérifiez l'état de votre cuillère. Ne l'utilisez pas si vous constatez des dommages.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : FLW14
- Dimensions : 14 cm de diamètre
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Antidérapante pour une meilleure prise en main
- Poids : Léger mais durable
- Résistance à la chaleur : Conçu pour résister à des températures élevées

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la cuillère de friture de son emballage et vérifiez qu'elle est complète et en bon état.
2. Nettoyage initial : Lavez la cuillère à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Préparation : Placez la cuillère à friture à proximité de votre zone de cuisson pour un accès facile.
4. Éviter l'humidité : Assurez-vous que la cuillère est complètement sèche avant de l'utiliser auprès de l'huile chaude.

### 5. Fonctionnement

- Chauffage de l'huile : Faites chauffer l'huile à la température souhaitée pour la friture.
- Utilisation : Plongez la cuillère dans l'huile chaude en tenant la poignée antidérapante. Utilisez-la pour saisir les aliments et les plonger dans l'huile.
- Retrait des aliments : Une fois cuits, retirez les aliments de l'huile à l'aide de la cuillère. Laissez l'excès d'huile s'égoutter dans la cuillère.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Lavez immédiatement la cuillère avec de l'eau chaude savonneuse. Ne la laissez pas dans l'huile usagée.
- Sécher soigneusement : Assurez-vous que la cuillère est complètement sèche avant de la ranger.
- Éviter les abrasifs : Ne pas utiliser de tampons à récurer abrasifs pour éviter de rayer la surface.

### 7. Dépannage

- Difficulté à saisir les aliments : Assurez-vous que les aliments ne sont pas trop lourds ou encombrants. Vous pouvez utiliser une autre méthode pour des aliments plus gros.
- Corrosion ou taches : Ne pas utiliser d'objets abrasifs. Si des taches persistent, un nettoyage avec du vinaigre peut aider.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le produit à la poubelle. Vérifiez les-régulations locales concernant le recyclage des métaux et suivez les directives pour une élimination responsable.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il cucchiaino per friggere O 14 cm (FLW14). Questo utensile da cucina è progettato per offrire versatilità e praticità nella preparazione dei vostri piatti fritti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il cucchiaino per friggere solo in presenza di un adulto.
- Tenere il cucchiaino lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Non immergere il cucchiaino in acqua fredda quando è caldo.
- Non utilizzare il cucchiaino per friggere se presenta segni di usura o danni.
- Non lasciare mai il cucchiaino incustodito mentre è in uso.
- Utilizzare guanti di protezione se necessario per evitare scottature.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 14 cm
- Lunghezza: 32 cm
- Adatto per: Friggere cibi in olio caldo
- Manico ergonomico per una presa comoda

### 4. Installazione e Montaggio

Il cucchiaino per friggere non richiede alcuna installazione complessa. Seguire i seguenti passaggi:

- Rimuovere il cucchiaino dalla confezione.
- Lavare il cucchiaino con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente.
- È ora pronto per l'uso.

### 5. Funzionamento

- Riscaldare l'olio in una pentola profonda a una temperatura adeguata per la frittura.
- Immergere delicatamente il cibo nel olio utilizzando il cucchiaino per friggere.
- Lasciare cuocere fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.
- Rimuovere il cibo e lasciarlo drenare l'olio in eccesso.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il cucchiaino in acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi per pulire il cucchiaino.
- Asciugare accuratamente prima di riporlo.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Sporczia o residui sul cucchiaino.  
Soluzione: Pulire con acqua calda e sapone.
- Problema: Cucchiaino non sembra adatto per l'uso.  
Soluzione: Controllare per eventuali segni di usura o danni. Sostituire se necessario.

### 8. Smaltimento

Non gettare il cucchiaino nel normale rifiuto domestico. Smaltire l'utensile secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.