

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: SLA65

Ladle - Ø 6.5 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Ladle O 6.5 cm (SLA65)

1. General Information

Thank you for choosing the Ladle O 6.5 cm (SLA65). This high-quality kitchen utensil is designed for optimal performance in both professional and home kitchens. Crafted from durable materials, it ensures longevity and reliability for all your cooking needs.

2. Safety Information

- This product is intended for kitchen use only.
- Always handle the ladle with care to prevent burns or spills.
- Ensure the ladle is completely cooled before cleaning to avoid burns.
- Do not use the ladle with extremely hot liquids (above 100°C) to prevent deformation.
- Keep out of reach of children to avoid accidents.
- Clean the ladle before first use to ensure hygiene.
- Regularly inspect the ladle for any signs of damage or wear. If found, discontinue use.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Dimensions: Diameter 6.5 cm
- Weight: 100 g
- Dishwasher Safe: Yes
- Heat Resistance: Up to 100°C

4. Setup and Installation

The Ladle O 6.5 cm comes ready for use. To prepare for use:

1. Remove the ladle from the packaging.
2. Wash the ladle in warm, soapy water and rinse thoroughly.
3. Ensure the ladle is dry before using.

5. Operation

To use the ladle:

1. Dip the ladle into the liquid or food you wish to serve.
2. Hold the handle securely and lift to transfer contents to your desired container.
3. After use, return the ladle to the cooking area or wash immediately to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- The ladle is dishwasher safe. However, for better longevity, hand washing is recommended.
- Use a soft sponge with mild detergent to clean the ladle if washing by hand.
- Avoid abrasive cleaners or scour pads which may scratch the surface.
- Allow to air dry or wipe with a soft cloth before storage.

7. Troubleshooting

- If the ladle becomes discolored or warped, discontinuing use is recommended.
- If you encounter difficulty in using the ladle, ensure you are not overfilling it, and adjust the angle of lifting it.
- For any other issues, refer to the Contact section.

8. Disposal

When the ladle has reached the end of its lifespan, dispose of it responsibly. If made of stainless steel, it can be recycled. Check local regulations for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: 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

Benutzerhandbuch für das Produkt

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um die Funktionen und Anwendung des Produkts optimal zu nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von Wasser oder Feuchtigkeit. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Elektrische Sicherheit: Prüfen Sie vor dem Einschalten das Netzkabel auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt nicht bei beschädigtem Kabel.
- Benutzung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Wartung: Das Produkt sollte regelmäßig auf Abnutzung und Beschädigungen überprüft werden. Bei Auffälligkeiten kontaktieren Sie sofort den Kundendienst.
- Notfallmaßnahmen: Bei Überhitzung, Rauchentwicklung oder anderen unerwarteten Vorfällen trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: [Produktname]
- Modell: [Modellnummer]
- Technische Daten:
 - Spannung: 220-240 V
 - Leistung: 800 W
 - Frequenz: 50 Hz
 - Abmessungen: 30 cm x 25 cm x 15 cm
 - Gewicht: 2 kg
 - Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Platzierung: Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, flache Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
3. Anschluss: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist und sicher eingesteckt ist.
4. Prüfung: Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass das Produkt korrekt und sicher installiert ist.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Einstellung: Stellen Sie die gewünschten Einstellungen gemäß der spezifischen Funktion ein.
- Überwachung: Behalten Sie das Gerät während des Betriebs im Auge.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das Äußere des Geräts zu reinigen.
- Wartung: Überprüfen Sie die Teile regelmäßig auf Abnutzung. Verwenden Sie nur originale Ersatzteile für Reparaturen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an eine Stromquelle angeschlossen ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und stellen Sie sicher, dass es ausreichend belüftet ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob Teile lose sind oder das Gerät beschädigt ist. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle oder einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing voor de GGM Gastro Lepel O 6,5 cm SLA65

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Lepel O 6,5 cm SLA65. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepel alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de lepel niet in contact komt met scherpe of scherpe voorwerpen die de coating kunnen beschadigen.
- Gebruik geschikte hittebestendige personal beschermingsmiddelen indien nodig, voornamelijk wanneer de lepel wordt gebruikt in warme of hete omgevingen.
- Houd de lepel buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Controleer de lepel regelmatig op slijtage of beschadigingen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 6,5 cm
- Lengte: 36 cm
- Gewicht: 0,24 kg

4. Installatie en opstelling

1. Zorg ervoor dat u een schone en stevige werkplek hebt.
2. Plaats de lepel op een geschikte plek in uw keuken of serveer ruimte.
3. Controleer of de lepel goed op elke oppervlakten staat en dat deze niet wiebelt.

5. Gebruik

1. Gebruik de lepel voor het opscheppen of serveren van vloeibare of halfvloeibare voeding.
2. Dompel de lepel volledig onder in het voedingsmiddel voor een optimale opschepping.
3. Na gebruik, reinig de lepel grondig voor hergebruik.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Spoel de lepel onmiddellijk na gebruik af met warm water.
- Gebruik een milde afwasmiddel en een niet-scherpe spons om te reinigen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de oppervlaktestructuur van de lepel kunnen beschadigen.
- Droog de lepel grondig af voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Als de lepel vervormd lijkt, controleer dan of deze niet in contact is gekomen met hoge temperaturen of stoten.
- Bij oppervlakkige krassen kan de lepel worden gepolijst met een geschikte metaalreiniger.

8. Afvoer

Wanneer de lepel aan het einde van zijn levensduur is, dient u deze in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor metaalafval te recyclen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el cucharón O 6.5 cm SLA65. Este producto está diseñado para servir de manera eficiente y segura en entornos de cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cucharón debe ser utilizado únicamente para servir líquidos y salsas. No lo utilice para freír o calentar.
- Puntos de peligro: Evite el contacto con superficies calientes. Utilice guantes de cocina si es necesario.
- Almacenamiento: Guarde el cucharón en un lugar seco y limpio, lejos de fuentes de calor.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el cucharón para detectar cualquier signo de daño o desgaste. No utilice un cucharón dañado.
- Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SLA65
- Diámetro: 6.5 cm
- Material: Acero inoxidable
- Resistente al calor: Sí
- Uso en lavavajillas: Apto para lavavajillas
- Peso: 0.15 kg

4. Configuración e Instalación

El cucharón SLA65 no requiere instalación. Simplemente sáquelo de su embalaje y esté listo para usar. Asegúrese de que el cucharón esté limpio antes de usarse por primera vez.

5. Operación

Para usar el cucharón:

1. Sumerja el cucharón en el líquido o salsa que desea servir.
2. Levante el cucharón manteniéndolo en posición vertical.
3. Vierta despacio en el recipiente o plato deseado.
4. Para mejores resultados, mantenga el cucharón en un ángulo para un vertido controlado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y detergente suave.
- También es apto para lavavajillas.
- Seque completamente después de lavar para evitar manchas de agua.
- Inspeccione el cucharón periódicamente para asegurarse de que no haya daños.

7. Solución de Problemas

- El cucharón no sirve para verter bien: Asegúrese de que el cucharón sea el adecuado para la consistencia del líquido. Si hay un daño visible, no lo use.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al desecharlo, consulte las normativas locales sobre reciclaje de acero inoxidable. No lo deseche con residuos orgánicos.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Louche O 6,5 cm SLA65

1. Informations Générales

La louche O 6,5 cm SLA65 est un ustensile de cuisine essentiel pour le service de sauces, soupes et autres liquides. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, elle assure une durabilité et une efficacité dans la cuisine professionnelle et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Toujours utiliser la louche pour servir des liquides. Ne pas l'utiliser pour des tâches autres que celles pour lesquelles elle est conçue.
- Chauffage : Éviter le contact avec des surfaces chaudes lors de l'utilisation pour prévenir les brûlures.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec pour éviter la déformation ou la corrosion.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants pour éviter les blessures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 6,5 cm
- Longueur : 30 cm
- Poids : 150 g
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 200°C
- Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la louche de son emballage.
2. Lavez-la à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Assurez-vous que l'espace de rangement est sec et propre.
4. Stockez la louche dans un tiroir ou en tant qu'ustensile de service dans un récipient adapté.

5. Fonctionnement

- Pour servir, plongez la louche dans le liquide souhaité.
- Inclinez doucement la louche pour verser le contenu dans l'assiette ou le bol.
- Pour éviter les éclaboussures, utilisez un mouvement fluide et contrôlé.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la louche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, elle peut être placée au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs pour éviter les rayures.
- Vérifiez régulièrement l'absence de déformation ou de signes d'usure.

7. Dépannage

- Si la louche se déforme : Évitez les températures extrêmes et les pressions excessives.
- Pour des taches tenaces : Trempez-la dans une solution d'eau chaude et de vinaigre pendant 30 minutes, puis rincez.
- Si le matériau semble terni : Utilisez un polisseur pour acier inoxydable.

8. Élimination

- Ne jetez pas la louche dans les ordures ménagères.
- Recyclez le métal si possible.
- En cas de doute, consultez les règlements locaux concernant l'élimination des ustensiles de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Ladle O 6,5 cm SLA65

1. Informazioni Generali

La Ladle O 6,5 cm SLA65 è progettata per uso professionale in ristoranti, mense e altre strutture di ristorazione. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, offre resistenza e durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti.
- Evitare il contatto diretto con fiamme libere o superfici calde.
- Non utilizzare utensili metallici abrasivi per la pulizia per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Controllare regolarmente il prodotto per segni di usura o danni. Se danneggiato, non utilizzare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Ladle O 6,5 cm SLA65
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensione: 6,5 cm
- Peso: 0,15 kg
- Utilizzo: Utensile da cucina per servire liquidi e zuppe

4. Installazione e Configurazione

1. Lavare la ladle con acqua calda e detergente prima del primo utilizzo.
2. Asciugare accuratamente prima di riporla.
3. Non è necessario un assemblaggio. La ladle è pronta all'uso subito dopo la pulizia.

5. Funzionamento

- Immergere la ladle nel liquido da servire.
- Inclinare la ladle per versare il contenuto nel piatto o nella ciotola.
- Assicurarsi che l'utensile non compia movimenti bruschi durante il versamento per evitare fuoriuscite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- È possibile utilizzare lavastoviglie, ma per prestazioni ottimali si consiglia il lavaggio a mano.
- Asciugare completamente prima di riporre per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: macchie o segni sulla superficie.
Soluzione: Pulire con un detergente per acciaio inox e un panno morbido.
- Problema: l'utensile è arrugginito.
Soluzione: Non utilizzare utensili arrugginiti. Sostituire il prodotto se necessario.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel rifiuto comune.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania