

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: EKJO340

Gastro stainless steel cooking pot - Ø 340 mm - 18,60 liter



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

EN ENGLISH

Product Manual: GGM Gastro Stainless Steel Cooking Pot O 340 mm 18/10, 60 Liter

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Stainless Steel Cooking Pot O 340 mm 18/10, 60 Liter. This durable and versatile cooking pot is designed for both commercial and home use, providing exceptional performance for your culinary needs.

2. Safety Information

- Always use the pot on a stable and level surface to prevent tipping or accidental spills.
- Keep the pot away from flammable materials and ensure proper ventilation when cooking.
- Use appropriate oven mitts or pot holders when handling hot lids or pot to prevent burns.
- Never leave the pot unattended while in use.
- Allow the pot to cool down before cleaning to avoid burns or injury.
- Ensure that the pot is used strictly for cooking purposes as intended by the manufacturer.
- Inspect the pot regularly for any signs of damage. Do not use if damaged or if any component is missing.
- Keep the pot and any accessories out of reach of children.

3. Product Specifications

- Product Type: Cooking Pot
- Material: Stainless Steel 18/10
- Diameter: 340 mm
- Capacity: 60 liters
- Weight: 6.45 kg

4. Setup and Installation

1. Place the cooking pot on a flat and stable surface such as a cooktop or stovetop.
2. Ensure that the area surrounding the pot is free of any obstructions and flammable materials.
3. Ensure that all cooking elements and appliances are properly connected and in good working condition before use.
4. For induction cooking, ensure that the pot is compatible with your induction cooktop.

5. Operation

- Fill the cooking pot with food items or liquid as per your recipe requirements, ensuring not to exceed the maximum capacity.
- Adjust the heat source according to your cooking needs. Begin with a medium heat to avoid burning the contents.
- Stir the ingredients periodically to ensure even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Wash the pot using warm, soapy water and a non-abrasive sponge or cloth.
- For tough stains, soak the pot in warm, soapy water before scrubbing.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth to prevent water spots.
- Store the pot in a dry area after cleaning to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- If the pot is not heating evenly, ensure it is placed on a compatible and flat cooking surface.
- If food is sticking to the pot, consider using oil or a cooking spray before use.
- In the case of discoloration, use a stainless steel cleaner to restore its shine.
- If you notice any warping or damage, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

Properly dispose of the product in accordance with local regulations. Ensure that materials are recycled wherever possible. Stainless steel is recyclable and should be taken to a recycling center.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro! We hope you enjoy your cooking experience with our Stainless Steel Cooking Pot.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gastro Edelstahlkochtopf O 340 mm (18-60 Liter)

1. Allgemeine Informationen

Dieser Gastro Edelstahlkochtopf O 340 mm ist ideal für professionelle Küchen. Er bietet eine hervorragende Wärmeleitung und ist für verschiedene Kochmethoden geeignet. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, ist er robust und langlebig.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Der Kochtopf ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt.
- Temperaturen: Verwenden Sie den Topf nicht bei Temperaturen über 250°C.
- Sicherheitsausstattung: Halten Sie den Topf von Kindern fern, während er heiß ist.
- Betriebsbedingungen: Verwenden Sie den Topf nur auf stabilen Kochoberflächen.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass der Topf nach dem Gebrauch abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 340 mm
- Kapazität: 18 - 60 Liter
- Material: Edelstahl
- Boden: Mehrschichtboden für optimale Hitzeverteilung

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Stellen Sie den Kochtopf auf eine stabile, geeignete Kochoberfläche.
3. Schließen Sie den Kochtopf nicht an Stromquellen an, da er für die Verwendung auf Gas- oder Induktionsherden konzipiert ist.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge an Lebensmitteln oder Wasser.
- Stellen Sie die Hitzequelle ein. Verwenden Sie eine mittlere bis hohe Temperatur für schnelles Kochen.
- Kochen Sie Ihre Speisen entsprechend den Rezeptvorgaben.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie warmes, seifenhaltiges Wasser und einen weichen Schwamm für die Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Topfes auf mögliche Schäden.

7. Fehlersuche

- Problem: Topf erhitzt nicht gleichmäßig
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle auf geeignete Temperatur und stellen Sie sicher, dass der Topf richtig auf dem Herd sitzt.
- Problem: Lebensmittel haften am Boden an
Lösung: Verwenden Sie genügend Öl oder Flüssigkeit beim Kochen und reduzieren Sie die Temperatur.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den geltenden Vorschriften für Metallabfälle. Schützen Sie die Umwelt, indem Sie das Produkt nicht im Hausmüll entsorgen.

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: Gastro RVS Kookpot O 340 mm - 18-60 Liter

1. Algemene Informatie

De Gastro RVS kookpot is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Dit product biedt duurzaamheid, efficiëntie en veelzijdigheid in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de kookpot alleen zoals aangegeven in deze handleiding.
- Brandwonden: De kookpot kan heet worden. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Slipping: Plaats de kookpot op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Voeding: Zorg ervoor dat de kookpot niet in contact komt met geen voedselveiligheid normen overschrijdende materialen.
- Reiniging: Let op met scherpe voorwerpen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Producttype: Kookpot
- Diameter: 340 mm
- Inhoud: 18-60 liter
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Type afsluiting: Geen
- Gebruik: Professioneel

4. Installatie en Inrichting

1. Plaatsing: Zorg ervoor dat de kookpot op een veilige, vlakke ondergrond staat, zoals een fornuis of kookplaat.
2. Afstellen: Controleer of de kookpot goed is bevestigd en niet wiebelt.
3. Hulpstukken: Fertig de kookpot met geschikte deksels en accessoires voor optimaal gebruik.

5. Gebruik

- Vul de kookpot met de gewenste hoeveelheid ingrediënten.
- Plaats de pot op de hittebron en schakel deze in.
- Houd de pot in de gaten en roer indien nodig om aanbranden te voorkomen.
- Volg altijd passende kooktijden en temperatuurinstellingen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de kookpot afkoelen voordat je deze reinigt.
- Gebruik warme zeepwater en een zachte spons om de binnen- en buitenkant te reinigen.
- Vermijd schuurmiddelen die het RVS kunnen krassen.
- Droog de kookpot grondig af na het reinigen om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- De pot verhit niet: Controleer of de hittebron goed werkt en of de kookpot correct is geplaatst.
- De pot lekt: Inspecteer de pot op beschadigingen of scheuren. Neem contact op voor vervanging indien nodig.
- Voedsel plakt: Zorg ervoor dat voldoende olie of water is toegevoegd voordat je begint met koken.

8. Afvoer

- De kookpot kan worden gerecycled. Belangrijk is om alle voedselresten goed te reinigen voor je de pot weggooit.
- Raadpleeg lokale richtlijnen voor afvalafvoer en recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Cocción de Acero Inoxidable GGM Gastro 18L - 340 mm

1. Información General

Bienvenido a la experiencia de cocción profesional con la Olla de Cocción de Acero Inoxidable GGM Gastro. Diseñada para cumplir con los estándares más exigentes de la industria, esta olla es ideal para preparar una variedad de platos en cocinas comerciales y profesionales.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para el uso en cocinas industriales y comerciales.
- Superficie caliente: La olla puede calentarse significativamente durante su uso. Evite el contacto directo con las superficies calientes.
- Manipulación: Utilice siempre guantes de cocina o manillas al manipular la olla caliente para evitar quemaduras.
- Instalación: Asegúrese de que la olla esté instalada sobre una superficie estable.
- No obstruir: Evite obstruir las salidas de ventilación del equipo de cocina.
- Mantenimiento: Revise la olla regularmente para detectar signos de desgaste o daño y retírela del servicio si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 340 mm
- Capacidad: 18 litros
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Apta para todo tipo de cocinas (gas, eléctricas, de inducción)
- Características: Diseño duradero y fácil de limpiar, fondo grueso para una distribución uniforme del calor.

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Coloque la olla en una superficie plana y estable.
- Paso 2: Asegúrese de que la olla esté a una distancia segura de otras fuentes de calor o materiales inflamables.
- Paso 3: Conecte el equipo de cocina (si es aplicable) y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Paso 4: Antes de usar por primera vez, limpie la olla con agua tibia y un detergente suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.

5. Funcionamiento

- Precalentamiento: Precaliente la olla a fuego medio antes de agregar los ingredientes.
- Cocción: Agregue el aceite o los líquidos necesarios y luego los ingredientes. Revuelva ocasionalmente para asegurar una cocción uniforme.
- Termómetro: Utilice un termómetro de cocina para asegurar que los alimentos alcancen la temperatura adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, limpie la olla con agua caliente y detergente. Enjuague bien y seque.
- Desinfección: Use soluciones desinfectantes aprobadas para limpiar y desinfectar la olla regularmente.
- Almacenamiento: Guarde la olla en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- Fugas de líquido: Verifique si la olla está correctamente sellada o si hay daños visibles.
- Calentamiento desigual: Asegúrese de que la olla esté correctamente colocada sobre la fuente de calor.
- Dificultad para limpiar: Si hay residuos de alimentos, use un limpiador abrasivo suave o bicarbonato de sodio para ablandarlos antes de la limpieza.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche la olla de acuerdo con las regulaciones locales sobre la eliminación de metales. Reutilice o recicle siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la casserole en acier inoxydable GGM Gastro O-340 mm

1. Informations générales

Merci pour votre achat de la casserole en acier inoxydable GGM Gastro O-340 mm. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine, offrant durabilité et performance. Assurez-vous de lire ce manuel attentivement avant l'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais utiliser la casserole sur une source de chaleur sans surveillance.
- Gardez la casserole hors de portée des enfants pour éviter les brûlures.
- Vérifiez toujours que la casserole est stable avant de l'utiliser sur une surface de cuisson.
- Évitez de placer la casserole sur des surfaces instables pour prévenir les risques de renversement.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisson pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des aliments chauds.
- Ne pas plonger la casserole dans l'eau froide immédiatement après l'avoir retirée d'une source de chaleur pour éviter que le matériau ne se déforme.

3. vue d'ensemble et spécifications du produit

- Diamètre : 340 mm
- Capacité : 18-60 litres
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Utilisation : Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction

4. Installation et configuration

- Placez la casserole sur une surface plane et stable.
- Vérifiez que la casserole est propre avant la première utilisation.
- Si la casserole est utilisée avec une cuisinière à induction, assurez-vous qu'elle est compatible pour éviter tout dysfonctionnement.
- Pour les casseroles de grande capacité, assurez-vous qu'elles sont correctement positionnées avant d'ajouter des aliments pour éviter les déversements.

5. Fonctionnement

- Remplissez la casserole avec les ingrédients souhaités.
- Placez la casserole sur la source de chaleur choisie et allumez-la.
- Surveillez la cuisson et mélangez les ingrédients si nécessaire.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez la casserole de la source de chaleur.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Pour éliminer les taches ou les résidus tenaces, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable.
- Assurez-vous que la casserole est complètement sèche avant de la ranger.

7. Dépannage

- Si la casserole déforme, permettez-lui de revenir à la température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.
- En cas d'accumulation de résidus alimentaires, essayez de faire tremper la casserole avant le nettoyage.
- Pour tous les problèmes qui ne peuvent être résolus, contactez le service client.

8. Élimination

- Lorsque vous n'utilisez plus la casserole, vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Ne jetez pas la casserole dans des décharges ordinaires. Préférez les installations de recyclage appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Pentola da Cucina in Acciaio Inossidabile Ø 340 mm 18/10 Litri

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale d'uso della Pentola da Cucina in Acciaio Inossidabile Ø 340 mm 18/10 Litri. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni elevate e una lunga durata, rendendolo ideale per l'uso in ristoranti, catering e cucine professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- L'uso corretto della pentola è fondamentale per la sicurezza.
- Evitare di toccare superfici calde senza protezione adeguata.
- Non lasciare la pentola incustodita mentre è sul fuoco.
- Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie stabile per prevenire ribaltamenti.
- Non utilizzare la pentola per scopi non previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile 18/10
- Diametro: 340 mm
- Capacità: 18 Litri
- Struttura: Doppio fondo per una migliore distribuzione del calore
- Compatibilità: Tutti i tipi di piani cottura, inclusi a induzione

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la pentola su un piano cottura adatto e sicuro.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Durante il primo utilizzo, sciacquare la pentola con acqua calda e detersivo neutro, quindi risciacquare abbondantemente.

5. Funzionamento

- Riempire la pentola con gli ingredienti desiderati.
- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura in base alla ricetta.
- Monitorare attentamente il processo di cottura, mescolando se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per prevenire la formazione di macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di deformazione della pentola, verificare che non sia stata esposta a temperature eccessive.
- Se ci sono segni di corrosione, evitare l'uso di detersivi abrasivi e garantire una pulizia adeguata.

8. Smaltimento

- La pentola può essere riciclata come metallo. Seguire le normative locali per il riciclo dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania