

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: EKJO360

Gastro stainless steel cooking pot - Ø 360 mm - 22,50 liter



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

EN ENGLISH

Product Manual: GGM Gastro Stainless Steel Cooking Pot Ø 360 mm (22.50 Liter)

1. General Information

The GGM Gastro Stainless Steel Cooking Pot is expertly designed for both professional and home kitchens. It features high-quality stainless steel construction, providing durability and excellent thermal conductivity for efficient cooking. This pot is ideal for boiling, stewing, and simmering a variety of foods.

2. Safety Information

- Warning: Always handle the pot with care when hot to prevent burns.
- Use Caution: Use oven mitts when lifting the pot from heat surfaces.
- Stability: Ensure the pot is stable and placed on a flat surface to avoid accidental spills.
- Cookware Compatibility: Suitable for use with gas, electric, and induction cooktops.
- Avoid Overfilling: Do not exceed the maximum fill line to prevent overflow during boiling.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use and ensure children are supervised around hot cookware.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear; discontinue use if the pot shows significant damage.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 360 mm
- Capacity: 22.50 liters
- Base Type: Induction compatible
- Color: Silver
- Weight: [Insert weight here if available]

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the pot from its packaging, ensuring that no foreign objects are left inside the pot.
2. Inspection: Check for any visible damage or defects. If found, do not use the pot and contact customer service.
3. Selecting a Heat Source: Place the pot on a compatible cooktop (gas, electric, or induction) suited for the pot's bottom material.
4. Initial Rinse: Before first use, rinse the pot with warm water and mild detergent, then dry completely.

5. Operation

- Heating: Place the pot on the heat source and add the desired ingredients along with the necessary liquids.
- Cooking: Adjust the heat according to the requirements of the recipe being followed. For boiling, bring to a rapid boil and then reduce heat as needed.
- Lid Usage: If a lid is available, use it to help retain heat and moisture during cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Cooking: Allow the pot to cool before attempting to clean it.
- Cleaning Method: Use warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaning materials that can scratch the surface.
- Dishwasher Safe: Check for manufacturer instructions before placing in the dishwasher.
- Storage: Store in a dry area to prevent tarnishing. If stacking with other cookware, ensure the interior surface is protected.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticks to the bottom.
 - Solution: Ensure sufficient oil or liquid is used when cooking.
- Issue: Uneven cooking.
 - Solution: Adjust heat source; ensure pot is centered correctly.
- Issue: Discoloration or stains.
 - Solution: Clean immediately after use and avoid leaving acidic foods in the pot.

8. Disposal

When the pot has reached the end of its lifecycle:

- Recycling: Stainless steel can be recycled. Check local regulations for proper disposal methods.
- Not for General Waste: Do not dispose of the pot with general household waste.

9. Contact

For inquiries or support, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gastro Edelstahl Kochtopf Ø 360 mm (22,50 Liter)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gastro Edelstahl Kochtopfs. Dieses Produkt wurde aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und eignet sich hervorragend für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Kochtopf nur auf für Kochzwecke vorgesehenen Wärmequellen.
- Achten Sie darauf, dass der Topf beim Kochen nicht überhitzt, um Verbrühungen oder Brandverletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Kochtopf nicht unbeaufsichtigt, während er auf einer Hitzequelle steht.
- Verwenden Sie Handschuhe oder Geschirrtücher, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie heiße Inhalte entnehmen.
- Halten Sie den Topf sowie die Hitzequelle von Kindern fern.
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf stabil steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie chemische Reinigungsmittel, die den Edelstahl beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 360 mm
- Volumen: 22,50 Liter
- Höhe: ca. 270 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Geeignet für: Induktions-, Gas- und Elektroherde

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Kochtopf auf einer stabilen, flachen Oberfläche auf der Kochstelle.
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf zentriert auf der Hitzequelle steht, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Wählen Sie die geeignete Einstellung auf Ihrer Kochstelle, je nach gewünschtem Kochprozess (z.B. Siedepunkt, langsames Garen).
- Füllen Sie den Kochtopf bei Bedarf mit Wasser oder anderen Zutaten.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Hitzequelle ein.
- Überwachen Sie den Kochprozess und rühren Sie bei Bedarf um.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel sicher auf dem Topf sitzt, um Energieverlust zu minimieren und Spritzer zu vermeiden.
- Kochen Sie die Zutaten entsprechend der gewünschten Garzeit.

6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den Kochtopf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Kochtopf mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Rückständen einen Edelstahlreiniger.
- Trocknen Sie den Kochtopf gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Kochtopf an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Produkt bleibt nicht heiß: Überprüfen Sie, ob der Kochtopf richtig auf der Hitzequelle steht.
- Lebensmittel kleben am Boden: Reduzieren Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Kochöl.
- Rostflecken: Überprüfen Sie die Reinigung und Lagerbedingungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl. Vermeiden Sie die Entsorgung im Hausmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro RVS Kookpot Ø 360 mm - 22,50 Liter

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro RVS Kookpot met een diameter van 360 mm. Deze kookpot is ontworpen voor professioneel gebruik en is perfect voor het bereiden van een breed scala aan gerechten. De pot is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor een lange levensduur en uitstekende warmtedistributie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de kookpot alleen op geschikte kookplaten.
- Zorg ervoor dat de pot goed is bevestigd tijdens het koken om morsen te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of pannenhappen om te voorkomen dat u zich verbrandt bij het hanteren van de pot.
- Plaats de pot niet op een open vuur, tenzij de pot specifiek hiervoor is ontworpen.
- Laat de pot niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de pot regelmatig wordt gecontroleerd op schade of slijtage. Gebruik de pot niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 360 mm
- Inhoud: 22,50 liter
- Kleur: Zilver
- Vorm: Rond
- Gewicht: 3,22 kg
- Type: Kookpot

4. Setup en Installatie

1. Plaats de kookpot op een vlakke, stabiele kookplaat.
2. Controleer of de kookplaat goed werkt voordat u de pot gebruikt.
3. Vul de pot met de gewenste ingrediënten en vloeistoffen.
4. Zet de verwarming aan op de gewenste temperatuur.
5. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de pot voor een goede luchtcirculatie.
6. Controleer of de pot goed is uitgelijnd om oververhitting of ongelukken te voorkomen.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan en stel de temperatuur in volgens het gewenste kookproces.
- Houd de kookpot goed in de gaten terwijl u kookt, en roer indien nodig om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik een thermometer om de temperatuur van de inhoud te controleren, indien nodig.
- Na gebruik, zet de kookplaat uit en laat de pot afkoelen voor veilig vervoer.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de kookpot afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pot met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de kookpot grondig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pot op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot kookt niet gelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed werkt en of de pot goed is geplaatst.
- Probleem: Er zijn aangekoekte etensresten.
Oplossing: Laat de pot weken in warm water en probeer opnieuw schoon te maken.
- Probleem: De pot lekt.
Oplossing: Inspecteer de pot op scheuren of beschadigingen en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Het product en de verpakking moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale regelgeving voor afvalbeheer.
- Roestvrij staal kan worden gerecycled. Zorg ervoor dat u het materiaal op de juiste manier verwijdert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Cocina de Acero Inoxidable GGM Gastro - 360 mm / 22.50 Litros

1. Información General

La olla de cocina GGM Gastro de acero inoxidable es una herramienta culinaria diseñada para ofrecer un rendimiento eficiente y duradero en la cocina. Fabricada con materiales de alta calidad, esta olla es ideal para la preparación de una variedad de platos, desde sopas hasta guisos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Antes de utilizar la olla, asegúrese de que está colocada en una superficie estable y nivelada.
- **Calor:** Evite el contacto directo con llamas abiertas y fuentes de calor excesivo. Use guantes de cocina para protegerse al manipular la olla caliente.
- **Limpieza:** Después de su uso, permita que la olla se enfríe antes de limpiarla para evitar quemaduras.
- **Niños:** Mantenga la olla fuera del alcance de los niños y supervise su uso por adultos.
- **Inspección:** Revise la olla regularmente para detectar cualquier daño. Si hay abolladuras o deformidades, no la use.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 360 mm
- **Capacidad:** 22.50 litros
- **Peso:** 2.3 kg
- **Uso:** Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la olla de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén presentes y en buen estado.
2. Coloque la olla en una superficie plana y estable.
3. Si utiliza una cocina de inducción, asegúrese de que la zona de cocción esté limpia.
4. Conecte la olla a la fuente de calor adecuada y ajuste la temperatura según la receta que esté siguiendo.

5. Operación

- Antes de usar, asegúrese de que la olla esté limpia y seca.
- Vierta los ingredientes a cocinar en la olla.
- Coloque la tapa firmemente en la olla, si es necesaria para la cocción.
- Ajuste el fuego o la temperatura según se requiera para su receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfríe completamente la olla antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave utilizando una esponja no abrasiva.
- Para manchas difíciles, use un limpiador específico para acero inoxidable.
- Asegúrese de secar completamente la olla después de lavarla para prevenir manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- **La olla no calienta uniformemente:** Verifique que la fuente de calor esté configurada correctamente y que la olla esté en contacto total con la superficie de cocción.
- **Manchas de comida:** Intente remojar la olla en agua caliente con detergente antes de lavar.
- **Olla demasiado pesada para manejar:** Asegúrese de que no está utilizando demasiados ingredientes.

8. Eliminación

Para desechar la olla, asegúrese de seguir las regulaciones locales de reciclaje. El acero inoxidable es reciclable; llévela a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la casserole en acier inoxydable GGM Gastro O 360 mm 22,5 litres

1. Informations générales

Bienvenue dans l'utilisation de la casserole en acier inoxydable GGM Gastro de 360 mm et 22,5 litres. Conçue pour le secteur de la restauration, ce produit allie durabilité et performance. Ce modèle est idéal pour une utilisation professionnelle et permet une cuisson uniforme de vos aliments.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser un équipement de protection approprié lors de la manipulation de la casserole chaude pour éviter les brûlures.
- Ne pas plonger la casserole chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations thermiques.
- Assurez-vous que la casserole est placée sur une surface stable pour éviter que celle-ci ne bascule.
- Ne laissez pas la casserole sans surveillance pendant la cuisson.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer la surface.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 360 mm
- Capacité : 22,5 litres
- Compatible avec : Tous types de feux
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250 °C
- Poids : 3,5 kg

4. Mise en place et installation

- Retirez la casserole de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Lavez la casserole avec de l'eau tiède savonneuse avant la première utilisation.
- Placez la casserole sur une surface de cuisson stable.
- Assurez-vous que la source de chaleur est adéquate pour la taille de la casserole.

5. Fonctionnement

- Remplissez la casserole avec des ingrédients à cuire.
- Placer la casserole sur le feu à la température désirée.
- Surveillez la cuisson et remuez si nécessaire pour éviter que les aliments ne collent au fond.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, laissez la casserole refroidir.
- Nettoyez avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou de tampons en métal.
- Séchez soigneusement la casserole après le nettoyage pour éviter les taches.

7. Dépannage

- Si la casserole ne chauffe pas uniformément, vérifiez que le feu est réglé correctement et que la casserole est bien positionnée sur la source de chaleur.
- Pour les taches tenaces, laissez tremper la casserole dans de l'eau savonneuse avant de nettoyer.
- Pour les déformations, évitez un choc thermique en ne plongeant pas la casserole chaude dans l'eau froide.

8. Élimination

- Ne jetez pas la casserole avec les déchets ménagers.
- Environnez les règles locales de recyclage pour éliminer l'acier inoxydable de manière responsable.

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: Pentola da Cucina in Acciaio Inossidabile Ø 360 mm - 22,50 Litri

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra pentola da cucina in acciaio inox. Questo prodotto è stato progettato per garantire performance e durabilità in cucina. Perfecta per ristoranti, catering e utilizzi domestici.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la pentola su fiamme dirette senza un adeguato supporto.
- Maneggiare con cautela poiché la pentola e il suo contenuto possono diventare molto caldi.
- Utilizzare presine o guanti protettivi durante il maneggiamento.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda, in quanto potrebbe deformarsi.
- Questo prodotto è destinato a essere utilizzato esclusivamente per la cottura.
- Non usare utensili appuntiti o abrasivi per evitare graffi sulla superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 360 mm
- Capacità: 22,50 litri
- Manici: Doppio manico per una maggior facilità di utilizzo
- Compatibile con tutti i tipi di fornelli, inclusi quelli a induzione
- Facile da pulire e resistente alla corrosione

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la pentola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che i manici siano fissati correttamente e solidamente.
- Controllare che non ci siano difetti visibili prima dell'uso.
- Questa pentola è pronta per l'uso immediato e non richiede montaggio complesso.

5. Operazione

- Riempire la pentola con gli ingredienti e aggiungere acqua secondo necessità.
- Posizionare la pentola sul fuoco o sul piano cottura.
- Regolare il calore a seconda della ricetta desiderata.
- Mescolare gli ingredienti regolarmente per evitare che si attacchino.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente neutro.
- Evitare l'uso di grattugie abrasive o spugne ruvide.
- Asciugare completamente per evitare la formazione di macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di deformazione, non forzare. Lasciare raffreddare e ripristinare la forma a temperatura ambiente.
- Se la pentola presenta macchie, utilizzare una soluzione di acido citrico o bicarbonato di sodio per rimuoverle.
- Contattare il supporto clienti in caso di problemi non risolvibili tramite la manutenzione di base.

8. Smaltimento

- Smaltire secondo le normative locali sul riciclaggio.
- Questo prodotto è progettato per durare però se marcio, non scartare con rifiuti generici.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania