

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: EKJO400

**Gastro stainless steel cooking pot - Ø 400 mm - height 240 mm - 27,80 liter**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Cooking Pot O 400 mm Height 240 mm 27.80 Liter

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Stainless Steel Cooking Pot. This high-quality stainless steel cooking pot is designed for efficiency in kitchens, capable of handling diverse cooking tasks. Its robust design ensures long-lasting durability, making it suitable for both professional and home use.

## 2. Safety Information

- Always use the cooking pot on a stable, heat-resistant surface.
- Handle with care, as the pot will become hot during use.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when lifting the pot.
- Avoid using a pot with damaged or warped bottom to prevent accidents.
- Keep children away from hot surfaces and the pot during cooking.
- Do not immerse the pot in cold water right after cooking, as this can warp the metal.
- Ensure the pot is suitable for the type of heat source you are using (gas, electric, induction).
- Follow cooking times and temperatures to prevent overheating.

## 3. Product Specifications

- Model: EKJO400
- Diameter: 400 mm
- Height: 240 mm
- Capacity: 27.80 liters
- Material: Stainless Steel

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the cooking pot from its packaging.
2. Ensure all parts are intact and undamaged.
3. Place the cooking pot on a flat, stable surface, such as a stove or countertop.
4. Confirm that your cooking appliance is compatible with the cooking pot's material and size.
5. If using on an induction stove, ensure the pot is marked as induction-compatible.

## 5. Operation

1. Fill the pot with desired ingredients or water, ensuring not to exceed the maximum capacity.
2. Place the pot on the stove or heating surface.
3. Adjust the heat to your required setting.
4. Monitor cooking progress to avoid overflows, stirring as necessary.
5. Once cooking is complete, carefully remove the pot from the heat source using oven mitts.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Use warm soapy water and a soft sponge to clean the interior and exterior.
- Avoid abrasive cleaners or pads that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent water spots.
- Store the pot in a dry area to avoid moisture accumulation.

## 7. Troubleshooting

- If food is sticking: Use non-stick spray or additional oil and ensure the pot is preheated properly.
- If the pot warps: Maintain proper heating settings and avoid sudden temperature changes.
- If the pot does not heat evenly: Ensure that it is placed on a compatible heating surface.

## 8. Disposal

- Dispose of the cooking pot according to local regulations regarding metal products.
- Do not throw it in regular waste. Instead, recycle or repurpose if possible.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Gastro-Kochtopf EDV-400

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gastro Edelstahl Kochtopfs EDV-400! Dieses hochwertige Produkt wurde für professionelle Küchen entwickelt und bietet außergewöhnliche Leistung und Langlebigkeit.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Kochtopf nur auf kompatiblen Kochfeldern.
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf vor der Verwendung vollständig intakt und sauber ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten, um Verbrennungen zu verhindern.
- Verwenden Sie beim Hantieren mit dem Kochtopf stets Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie den Kochtopf nie unbeaufsichtigt, während er in Gebrauch ist.
- Achten Sie darauf, dass der Kochtopf außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EDV-400
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 400 mm
- Höhe: 240 mm
- Fassungsvermögen: 27,80 Liter
- Gewicht: (bitte das eigentliche Gewicht ergänzen)
- Besondere Merkmale: Hohe Wärmeleitfähigkeit, einfache Reinigung

### 4. Aufbau und Installation

1. Nehmen Sie den Kochtopf aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Stellen Sie den Kochtopf auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche oder ein Kochfeld.
3. Schließen Sie sicher, dass der Kochtopf im richtigen Abstand zu Wärmequellen positioniert ist, um eine Überhitzung zu vermeiden.
4. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten, die nicht zur Benutzung notwendig sind.

### 5. Betrieb

1. Füllen Sie den Kochtopf mit Zutaten entsprechend dem gewünschten Rezept.
2. Stellen Sie die geeignete Temperatur auf Ihrem Kochfeld ein.
3. Rühren Sie bei Bedarf um, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
4. Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Kochtopf mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Schwämme, die die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie den Kochtopf nach der Reinigung sofort mit einem weichen Tuch ab.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Anbrennen der Speisen.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur nicht zu hoch eingestellt ist und rühren Sie regelmäßig um.
- Problem: Ablagerungen im Inneren des Kochtopfs.
  - Lösung: Lassen Sie den Kochtopf über Nacht mit warmem Wasser einweichen und reinigen Sie ihn danach wie gewohnt.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf am Ende seiner Lebensdauer umweltgerecht entsorgt wird, um die Umwelt nicht zu belasten.

### 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Gastro RVS Kookpan Ø 400 mm

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Gastro RVS Kookpan Ø 400 mm. Deze kookpan is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. De pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en langdurige prestaties. De kookpan is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten en is geschikt voor gebruik op alle soorten kookplaten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de kookpan uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- Plaats de pan op een vlak, stabiel oppervlak.
- Zorg ervoor dat de pan niet in contact komt met open vuur of onveilige warmtebronnen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de kookapparatuur tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig de staat van de kookpan en vervang deze bij schade.
- Volg de instructies voor gebruik zorgvuldig op om ongelukken te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 400 mm
- Hoogte: 240 mm
- Capaciteit: 27,80 liter
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.

## 4. Opstelling en Installatie

- Controleer de verpakking op eventuele beschadigingen alvorens te beginnen met de installatie.
- Plaats de kookpan op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de kookpan vrij is van obstakels en dat er voldoende ruimte is rondom de pan voor warmteafvoer.
- Verbind de kookpan met de kookplaat door de juiste kookplaatstand te selecteren.
- Zorg ervoor dat de pan correct en veilig is geplaatst voordat u deze aanzet.

## 5. Gebruik

- Vul de kookpan met voldoende water of andere ingrediënten voor uw maaltijd.
- Zet de kookplaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.
- Roer regelmatig om een gelijkmatige verhitte te garanderen.
- Volg het recept voor specifieke kooktijden en instructies.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de kookpan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Controleer de pan regelmatig op slijtage of schade.

## 7. Probleemoplossing

- De pan verwarmt niet: Controleer of de kookplaat correct is ingesteld en of de pan goed op de kookplaat staat.
- Voedsel blijft plakken: Zorg voor voldoende olie of vet in de pan voordat u begint met koken.
- Vervormingen of schade: Neem contact op met de klantenservice voor advies of vervangingen.

## 8. Afvoer

- U kunt de kookpan afvoeren volgens lokale regelgeving voor metalen afval.
- Zorg ervoor dat de pan volledig schoon is voordat u deze afvoert.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke richtlijnen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Acero Inoxidable GGM Gastro

## 1. Información General

La olla de acero inoxidable GGM Gastro es un instrumento de cocina diseñado para ofrecer durabilidad y eficiencia en la preparación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta olla es ideal para cocinas comerciales y domésticas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso y manejo: Utilice la olla solo para los fines previstos. No la sobrecargue más allá de su capacidad.
- Superficies calientes: Maneje la olla con cuidado, ya que puede calentarse durante el uso. Utilice guantes de cocina o manoplas.
- Cuidado con el agua hirviendo: Evite las salpicaduras de agua hirviendo al agregar ingredientes.
- Almacenamiento: Almacene la olla en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Revisión regular: Inspeccione la olla regularmente para detectar signos de daño o desgaste. Si se encuentra algún daño, deje de usarla inmediatamente.
- Intervención de profesionales: Solo personal calificado debe realizar reparaciones o modificaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 400 mm
- Altura: 240 mm
- Capacidad: 27.80 litros
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Apta para todo tipo de cocinas (gas, eléctrico, inducción)

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la olla del paquete y verifique que no haya daños.
2. Limpie la olla con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
3. Coloque la olla en una superficie plana y resistente al calor.
4. Asegúrese de que la fuente de calor (fogón) sea compatible con el diámetro de la olla.
5. Ajuste la temperatura según las instrucciones de la receta o requerimientos de cocción.

## 5. Operación

1. Agregue los ingredientes según lo indicado en su receta.
2. Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura.
3. Utilice utensilios de cocina apropiados para evitar rayaduras.
4. Monitoree la olla mientras está en uso, especialmente si contiene líquidos hirviendo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después de cada uso: Enjuague con agua tibia y un detergente suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Desinfección: Para una limpieza más profunda, hierva agua con vinagre dentro de la olla.
- Secado: Séquela completamente antes de guardarla para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, preferiblemente con una tapa adecuada.

## 7. Solución de Problemas

- La olla no calienta: Verifique si la fuente de calor está encendida y si es compatible.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que la olla esté bien asentada en la fuente de calor.
- Manchas difíciles: Remoje con agua y bicarbonato de sodio antes de limpiar.

## 8. Disposición

La olla está fabricada con materiales reciclables. Al momento de desecharla, verifique las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. Nunca deseche la olla en el medio ambiente.

## 9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto: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-400 mm

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole en acier inoxydable GGM Gastro O-400 mm. Ce produit est conçu pour une grande durabilité et des performances de cuisson supérieures. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin de garantir une utilisation sûre et efficace.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la casserole uniquement pour la cuisson sur des plaques de cuisson appropriées.
- Chauffage : Ne laissez pas la casserole sans surveillance sur le feu.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous manipulez la casserole chaude pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Assurez-vous que la casserole est complètement refroidie avant le nettoyage.
- Enfants : Gardez la casserole hors de portée des enfants pendant et après utilisation.
- Dommages : N'utilisez pas la casserole si elle est endommagée.

---

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Casserole en acier inoxydable GGM Gastro
- Diamètre : 400 mm
- Hauteur : 240 mm
- Capacité : 27 - 80 litres
- Matériau : Acier inoxydable
- Type de cuisson : Convient pour tous types de plaques de cuisson, y compris l'induction.

---

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrez l'emballage avec soin et retirez tous les éléments.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles sur la casserole.
3. Emplacement : Placez la casserole sur une surface plane et stable.
4. Connexion : Si vous utilisez une plaque de cuisson à induction, assurez-vous qu'elle est compatible avec le diamètre de la casserole.

---

## 5. Fonctionnement

1. Remplissage : Remplissez la casserole avec la quantité souhaitée d'eau ou d'ingrédients.
2. Chauffage : Placez la casserole sur la plaque de cuisson et réglez la température selon vos besoins de cuisson.
3. Surveillance : Surveillez la cuisson, en remuant si nécessaire pour éviter que les aliments n'adhèrent.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez la casserole avec de l'eau chaude savonneuse après utilisation, utilisez une éponge douce.
- Rinçage : Rincez soigneusement pour enlever tous les résidus de savon.
- Séchage : Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour éviter les taches d'eau.
- Préservation : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs pour préserver la finition en acier inoxydable.

---

## 7. Dépannage

- Dépôts de calcaire : Pour enlever le calcaire, faites bouillir un mélange de moitié vinaigre et moitié eau dans la casserole.
- Rayures : Si des rayures apparaissent, cela ne compromet pas l'utilisation. Jetez un œil à la casserole avant chaque utilisation.
- Incompatibilité de cuisson : Vérifiez que votre plaque de cuisson est compatible avec l'acier inoxydable.

---

## 8. Élimination

- En fin de vie, débarrassez-vous de la casserole conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

---

Merci d'utiliser le produit GGM Gastro. Nous vous souhaitons de nombreuses délicieuses préparations !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola da Cucina in Acciaio Inossidabile Ø 400 mm

## 1. Informazioni Generali

La pentola da cucina in acciaio inox di GGM Gastro è progettata per un utilizzo professionale. Realizzata con materiali di alta qualità, questa pentola offre una durata eccezionale e prestazioni eccellenti nella preparazione dei cibi.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo su piani di cottura appropriati e compatibili.
- Assicurarsi che tutte le maniglie siano sicure e ben salde prima di utilizzare la pentola.
- Evitare di lasciare la pentola incustodita durante l'uso.
- Non utilizzare utensili appuntiti o metallici all'interno della pentola per prevenire graffi.
- Tenere la pentola lontana da fonti di calore dirette non utilizzate.
- Non immergere una pentola calda in acqua fredda per evitare danni termici.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Diametro: 400 mm
- Altezza: 240 mm
- Capacità: 27,80 litri
- Spessore del corpo: 1,0 mm
- Maniglie: Ergonomiche e resistenti al calore
- Compatibile con: Piani di cottura a gas, elettrici e a induzione

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la pentola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia compatibile e in buone condizioni.
- Prima di utilizzare la pentola, lavarla con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare completamente la pentola prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Riempire la pentola con gli ingredienti desiderati.
- Posizionare la pentola sul piano di cottura e accenderlo.
- Regolare la temperatura secondo necessità.
- Monitorare attentamente il processo di cottura e mescolare regolarmente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare lavastoviglie se specificato.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Asciugare completamente per prevenire macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non scalda correttamente, controllare il collegamento elettrico o il tipo di piano di cottura utilizzato.
- Se si notano segni di corrosione, pulire accuratamente e assicurarsi di asciugare completamente la pentola dopo ogni utilizzo.
- Per problemi persistenti, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Smaltire la pentola in conformità con le normative locali per i rifiuti metallici e riciclabili.
- Non disperdere il prodotto nell'ambiente.
- Rimuovere eventuali accessori in plastica prima del riciclo.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania