

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: ESTO400

Gastro stainless steel saucepan - Ø 400 mm - height 160 mm - 16,00 liter



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Saucepan (Model: ESTO400)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Stainless Steel Saucepan. Designed for both commercial and home kitchens, this high-quality saucepan ensures durability and excellent heat distribution. The saucepan is suitable for a variety of cooking methods and is an essential addition to any cookware collection.

2. Safety Information

- Always use the saucepan on the appropriate heat source to avoid overheating.
- Handle the saucepan and its lid with care as they can become hot during use.
- Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to prevent burns.
- Do not leave the saucepan unattended while in use.
- Ensure that the saucepan is placed on a stable surface to prevent tipping or accidents.
- Do not use metal utensils that may scratch the surface; opt for silicone or wooden utensils instead.
- Allow the saucepan to cool before cleaning or storing.
- Keep away from children to prevent any accidents.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 400 mm
- Height: 160 mm
- Capacity: 16.00 liters

4. Setup and Installation

- Unpack the saucepan and inspect for any damage. If any is found, do not use the product and contact customer support.
- Choose a suitable flat cooking surface (e.g., stovetop, induction, etc.) based on your cooking method.
- Ensure that the surface is clean and dry before placing the saucepan on it.
- If using with a gas stove, ensure that the flames do not extend outside the base of the saucepan to prevent overheating of handles.
- For induction cooking, verify that your stove is compatible with stainless steel cookware.

5. Operation

- Place the desired amount of food and/or liquid into the saucepan.
- Select the appropriate heat setting based on your cooking method. Start with medium heat and adjust as necessary.
- Use a lid if you want to expedite the cooking process or retain moisture.
- Stir food occasionally to ensure even cooking.
- Always monitor the cooking process to avoid boiling over or burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool completely before cleaning.
- Wash the saucepan with warm, soapy water and a soft sponge to prevent scratching.
- For stubborn stains or residues, a mixture of baking soda and water can be used to scrub gently.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool as they can damage the stainless steel finish.
- Dry thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.
- Store the saucepan in a dry place to maintain its quality.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface, ensure you are using adequate oil or cooking spray and the temperature is adequate.
- If the saucepan is discolored, avoid scrubbing too hard; instead gently use a stainless steel cleaner.
- If you experience warping, ensure the saucepan is not subjected to extreme temperature changes (e.g., placing a hot pan into cold water).

8. Disposal

- Dispose of the product responsibly at the local recycling facility as stainless steel is recyclable.
- Do not dispose of the saucepan in regular waste. Following local regulations for disposal is recommended.

9. Contact

For additional assistance or inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Edelstahl Kochtopf O 400 mm Höhe 160 mm 16,00 Liter (esto400)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Edelstahl Kochtopfs. Dieser Kochtopf wurde entwickelt, um Ihnen ein effizientes und sicheres Kochen zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und Ihre Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Achten Sie darauf, den Kochtopf niemals unbeaufsichtigt auf einer heißen Quelle stehen zu lassen.
- Hitzebeständigkeit: Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Der Griff kann ebenfalls heiß werden.
- Materialien: Vermeiden Sie scharfe Utensilien, die den Edelstahl zerkratzen oder beschädigen könnten.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel zur Reinigung.
- Einsatzbereich: Der Kochtopf ist für herkömmliche Herde sowie Induktionsherde geeignet, jedoch nicht für offene Flammen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 400 mm
- Höhe: 160 mm
- Volumen: 16,00 Liter

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert wird bevor Sie ihn verwenden.
2. Überprüfen Sie, dass alle Teile des Kochtopfs intakt sind und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Platzieren Sie den Kochtopf auf der Kochstelle und sichern Sie, dass er dem Heizfeld entspricht (entsprechende Größe und Kompatibilität beachten).
4. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die geeignete Temperatureinstellung für Ihre Speise.

5. Betrieb

- Fügen Sie die gewünschten Zutaten und ausreichend Flüssigkeit in den Kochtopf.
- Decken Sie den Topf mit dem passenden Deckel ab, um ein effektives Kochen zu ermöglichen.
- Passen Sie die Temperatur an, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie den Kochtopf mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, anschließend gründlich abspülen.
- Für hartnäckige Rückstände nutzen Sie einen weichen Schwamm oder eine Bürste.
- Lagern Sie den Kochtopf an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Fehler: Der Kochtopf verfärbt sich.
- Lösung: Überprüfen Sie die Mittel, die zum Kochen verwendet wurden, und reinigen Sie ihn vollständig.
- Fehler: Lebensmittel brennen an.
- Lösung: Temperatur senken und regelmäßig umrühren oder genügend Flüssigkeit hinzufügen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl kann in der Regel recycelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro RVS Saucepan Ø 400 mm, Hoogte 160 mm, 16.00 Liter

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro RVS Saucepan. Dit hoogwaardige kookgerei is ontworpen om de beste kookresultaten te leveren met een uitstekende duurzaamheid en kwaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk koken.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voorafgaand aan gebruik altijd of het product vrij is van beschadigingen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen die de binnenkant van de pan kunnen krassen.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter op een verwarmingsbron.
- Zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst op de kookplaat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of een keukendoek bij het hanteren van de pan, aangezien deze heet kan worden.
- Reinig het product na gebruik om inwijding te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 400 mm
- Hoogte: 160 mm
- Inhoud: 16.00 liter
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)

4. Setup en Installatie

- Plaats de pan op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de pan is om veilig te kunnen koken.
- Sluit de pan aan op de warmtebron zoals gas, elektrisch of inductie, afhankelijk van uw kookplaat.
- Controleer of de pan goed aansluit op de kookplaat om een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.

5. Gebruik

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten.
- Zet de warmtebron aan op de gewenste temperatuur.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Volg de aanbevolen kooktijd voor uw specifieke gerecht.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan zorgvuldig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan is moeilijk te reinigen.
 - Oplossing: Week de pan in warm zeepwater voor een paar minuten voordat u hem schoonmaakt.
- Probleem: Er zijn vervormingen zichtbaar na gebruik.
 - Oplossing: Controleer de verwarmingsbron en gebruik de pan op een geschikte temperatuur.

8. Afvalverwerking

- Het product is volledig recyclebaar.
- Disposeer de pan overeenkomstig de lokale regelgeving voor afvoer van metalen goederen.
- Lever het product in bij aangewezen recyclingpunten.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del producto para cacerola de acero inoxidable GGM Gastro 400 mm

1. Información General

Gracias por elegir la cacerola de acero inoxidable GGM Gastro. Este producto está diseñado para ofrecer durabilidad y rendimiento en la cocina profesional. Con un diseño elegante y funcional, es ideal para una variedad de usos en restauración y catering.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cacerola está destinada únicamente para uso en cocinas comerciales y profesionales. No la utilice para fines no previstos.
- Manejo: Mantenga la cacerola fuera del alcance de los niños. Utilice siempre manoplas o agarraderas para evitar quemaduras.
- Superficies calientes: La cacerola puede calentarse considerablemente. Nunca la toque con manos desnudas durante o inmediatamente después de su uso.
- Humo y vapores: Al calentar aceites o alimentos, podría producirse humo o vapores. Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
- Limpieza: Evite el uso de limpiadores abrasivos o utensilios que puedan rayar la superficie de acero inoxidable.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 400 mm
- Altura: 160 mm
- Capacidad: 16,00 litros
- Material: Acero inoxidable
- Acabado: Pulido

4. Instalación y Configuración

1. Limpieza inicial: Antes de usarla por primera vez, lave la cacerola con agua tibia y jabón y enjuáguela bien.
2. Ubicación: Coloque la cacerola sobre una superficie plana y resistente al calor. Asegúrese de que exista suficiente espacio alrededor para la circulación del aire.
3. Sistemas de calor: La cacerola es adecuada para su uso en cocinas a gas, eléctricas e inducción. Asegúrese de que el tamaño del quemador o la placa coincida con el diámetro de la cacerola para una cocción eficiente.

5. Operación

- Caliente la cacerola a fuego medio antes de añadir ingredientes.
- Evite el sobrecalentamiento controlando la temperatura frecuentemente.
- Para mantener el sabor de los alimentos, reduzca la temperatura al cocinar lentamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la cacerola con una esponja suave y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que pueden dañar la superficie.
- Para eliminar manchas difíciles, puede utilizar una mezcla de agua y vinagre.
- Almacene la cacerola en un lugar seco para evitar la corrosión.

7. Resolución de Problemas

- Problema: Alimentos se pegan a la cacerola.
Solución: Asegúrese de precalentar la cacerola correctamente y utilizar suficiente aceite o grasa.
- Problema: Mancha difícil de quitar.
Solución: Use una pasta de bicarbonato de sodio y agua. Aplique y deje reposar antes de limpiar.

8. Eliminación

Deseche este producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de metales. No lo tire a la basura común. Consulte a su autoridad local para los métodos de eliminación adecuados.

9. Contacto

Para más información, consulte:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir GGM Gastro. ¡Disfrute de su experiencia de cocina!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Casserole en Acier Inoxydable GGM Gastro O 400 mm, Hauteur 160 mm, 16,00 Litres

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole en acier inoxydable GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une performance exceptionnelle tout en garantissant une utilisation sécurisée. Veuillez lire ce manuel attentivement pour une utilisation optimale.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais laisser une casserole vide sur une source de chaleur.
- Toujours utiliser des gants de protection ou des maniques lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Évitez tout contact avec l'eau sur des surfaces chaudes pour prévenir des éclaboussures.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pouvant rayer la surface.
- Assurez-vous que la casserole est posée sur une surface de cuisson stable.
- Évitez les chutes et les déversements, car cela peut causer des brûlures.
- Ne pas immerger la casserole dans l'eau froide immédiatement après utilisation pour éviter des déformations.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit: Casserole en acier inoxydable GGM Gastro
- Diamètre: 400 mm
- Hauteur: 160 mm
- Capacité: 16,00 litres
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité: Convient pour tous types de foyers, y compris l'induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la casserole de son emballage et vérifiez qu'elle est en bon état.
2. Placez la casserole sur une surface de cuisson appropriée.
3. Assurez-vous que la taille du foyer correspond au diamètre de la casserole pour un meilleur rendement énergétique.
4. Si vous utilisez un foyer à induction, assurez-vous que la casserole est compatible.

5. Fonctionnement

- Remplissez la casserole avec l'eau ou les ingrédients souhaités.
- Placez la casserole sur la source de chaleur et réglez la température selon votre recette.
- Utilisez un couvercle pour accélérer le temps de cuisson et économiser de l'énergie.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez refroidir la casserole avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Évitez les nettoyeurs agressifs pouvant endommager la surface.
- Séchez la casserole immédiatement pour éviter les marques d'eau.

7. Résolution des Problèmes

- Si la casserole ne chauffe pas : Vérifiez la connexion de la source de chaleur et assurez-vous que la casserole est bien positionnée.
- Si des résidus alimentaires persistent : Laissez tremper la casserole dans de l'eau chaude avant de nettoyer avec une éponge douce.
- Si la casserole déforme : Ne pas soumettre à un choc thermique et laisser refroidir naturellement.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Consultez les directives locales pour l'élimination des matériaux métalliques et de l'acier inoxydable en respectant les normes de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci de faire confiance à GGM Gastro pour vos besoins culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra casseruola in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per soddisfare le tue esigenze di cucina, garantendo prestazioni elevate e un design duraturo. La casseruola ha un diametro di 400 mm e un'altezza di 160 mm, con una capacità di 16 litri.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la casseruola su superfici stabili e resistenti al calore.
- Non zavorrare la casseruola oltre la sua capacità massima di 16 litri.
- Non lasciare mai la casseruola incustodita su una fonte di calore.
- Indossare sempre guanti da cucina quando si maneggia la casseruola calda.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della casseruola per evitare graffi.
- Controllare che la casseruola non presenti difetti o danni prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 400 mm
- Altezza: 160 mm
- Capacità: 16,00 litri
- Tipo di fondo: A induzione e adatto a tutte le fonti di calore
- Maniglie: Ergonomiche e resistenti al calore

4. Installazione e Setup

- Posizionare la casseruola su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che il fornello o la fonte di calore sia pulita e in buone condizioni prima di posizionare la casseruola.
- Non posizionare la casseruola su una fonte di calore aperta senza un adeguato supporto.

5. Operazione

- Riempire la casseruola con ingredienti, assicurandosi di non superare la capacità massima.
- Accendere la fonte di calore e regolarla in base alla ricetta desiderata.
- Mescolare gli ingredienti regolarmente per evitare che si attacchino al fondo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola dopo l'uso.
- Lavare la casseruola con acqua calda e sapone; utilizzare spugne morbide per evitare graffi.
- Asciugare accuratamente per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare la casseruola in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La casseruola non si scalda uniformemente.
 - Soluzione: Controllare che la fonte di calore sia livello e che la casseruola sia di dimensioni appropriate per la piastra.
- Problema: Danni superficiali visibili.
 - Soluzione: Verificare di utilizzare utensili adeguati e non metallici durante la cucina.

8. Smaltimento

- Quando la casseruola non è più utilizzabile, smaltirla in conformità con le norme locali sul riciclaggio.
- L'acciaio inox è riciclabile, quindi considera di portarlo presso un centro di raccolta appropriato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania