

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: KK200

Saucepan - Ø 200 mm - height 130 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Saucepan KK200

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Saucepan KK200. This high-quality saucepan is designed for professional cooking and is perfect for a variety of cooking methods. The product features excellent heat distribution and is made from durable materials to ensure extended use in a commercial kitchen setting.

2. Safety Information

- Usage: Always use the saucepan on a stable, heat-resistant surface. Ensure that the handles are securely attached and that they stay cool during cooking.
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the saucepan, especially when it contains hot liquids or food.
- Cleaning: Allow the saucepan to cool down before cleaning. Never immerse a hot saucepan in cold water to avoid warping or damage.
- Storage: Store the saucepan in a dry place. Avoid stacking heavy items on top, which may cause deformation.
- Children: Keep the saucepan out of reach of children and ensure they are supervised when in the kitchen.
- Pots and Pans Safety: Do not leave the saucepan unattended on a hot burner to prevent overheating and potential fire hazards.

3. Product Specifications

- Diameter: 200 mm
- Height: 130 mm
- Material: Stainless Steel
- Capacity: 4.0 L
- Weight: 1.5 kg
- Induction Compatible: Yes
- Oven Safe: Yes
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Place the saucepan on a flat, stable surface before the first use.
2. If using a gas stove, ensure that the flame does not exceed the base of the saucepan.
3. For induction hobs, verify that the cooking surface is compatible with the saucepan.
4. Do not place the saucepan directly onto an open flame without contents.
5. Ensure your cooking area is well-ventilated.

5. Operation

1. Fill the saucepan with the desired amount of liquid or food.
2. Place the saucepan on the appropriate heat source.
3. Adjust the heating element to the desired temperature for cooking.
4. Use a utensil suitable for the saucepan material to mix or stir, avoiding metal utensils if using a non-stick variant.
5. Monitor the cooking process to achieve the desired consistency and flavor.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the saucepan to cool completely.
- Clean with warm, soapy water using a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, use a mild abrasive cleaner and a soft sponge.
- Dry thoroughly to prevent water spots.
- Regularly check and ensure the handle is securely fastened.

7. Troubleshooting

- Problem: Food is sticking to the saucepan.
 - Solution: Ensure that the saucepan is properly preheated and use sufficient oil or cooking spray.
- Problem: Induction hob does not recognize the saucepan.
 - Solution: Check if the base of the saucepan is compatible with induction. Ensure it is clean and flat.
- Problem: Saucepan deformed after cleaning.
 - Solution: Avoid sudden temperature changes. Follow proper cooling procedures.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the GGM Gastro Saucepan responsibly. This product is made from stainless steel, which is recyclable. Check local guidelines for recycling or disposal of kitchenware.

9. Contact Information

For any inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy cooking with your new GGM Gastro Saucepan KK200.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Kochtopf O 200 mm, Höhe 130 mm (KK200)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Kochtopfs. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten schmackhafter Gerichte zu helfen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Kochtopf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Herdplatte, auf der der Topf steht, mit der Größe des Topfes übereinstimmt.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd steht.
- Der Kochtopf kann heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Griffe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Topf von Kindern fern und lassen Sie keine scharfen oder gefährlichen Gegenstände in der Nähe des Topfes.
- Reinigen Sie den Kochtopf vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Lagern Sie den Kochtopf an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: O 200 mm
- Höhe: 130 mm
- Material: Edelstahl
- Eigenschaften: Hitzebeständig, langlebig, leicht zu reinigen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Produkt.
2. Reinigen Sie den Kochtopf gründlich mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
3. Trocknen Sie den Kochtopf mit einem weichen Tuch ab.
4. Stellen Sie den Kochtopf auf eine geeignete Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfes ein.
5. Achten Sie darauf, dass die Herdplatte sauber und trocken ist, bevor Sie den Topf darauf stellen.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Kochtopf nur bis zur empfohlenen Füllhöhe.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer im Topf zu vermeiden.
- Bei Verwendung auf dem Induktionsherd, überprüfen Sie die Kompatibilität vor der Nutzung.
- Stellen Sie die Hitzezufuhr entsprechend dem jeweiligen Rezept ein.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie milde Spülmittel und einen weichen Schwamm oder ein Tuch zur Reinigung.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie den Kochtopf gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Kochtopf an einem kühlen, trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn der Kochtopf nicht gleichmäßig erhitzt wird, überprüfen Sie die Herdplatte auf ihre Effektivität und Größe.
- Bei Verfärbungen kann ein zusätzliches Reinigungsmittel helfen.
- Bei stärkeren Verunreinigungen kann das Einweichen in warmem Wasser nützlich sein.
- Bei anderen Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass das Produkt nicht im normalen Müll entsorgt wird. Fragen Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsdienst nach, wie Metallprodukte korrekt entsorgt werden.

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 de Sauspan KK200

1. Algemene Informatie

De KK200 sauspan is een hoogwaardige pan ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Met een diameter van 200 mm en een hoogte van 130 mm is deze pan ideaal voor het bereiden van sauzen, soepen en andere vloeibare gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan volledig op de kookplaat staat om verhitting en mogelijk brandgevaar te voorkomen.
- Laat de sauspan nooit zonder toezicht op het vuur staan.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen tijdens het hanteren van hete pannen.
- Houd de sauspan uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen en gebruik deze niet als er defecten zijn.

3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Hoogte: 130 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de sauspan op een vlakke, stevige kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de verwarmingszone van de kookplaat.
3. Controleer of er geen voorwerpen of materialen onder de pan zijn die de stabiliteit kunnen beïnvloeden.

5. Bediening

1. Vul de sauspan met de gewenste ingrediënten.
2. Zet de kookplaat aan op de gewenste temperatuur.
3. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen en om een gelijkmatige verwarming te waarborgen.
4. Wanneer het gerecht klaar is, zet de kookplaat uit en laat de pan even afkoelen voordat u deze van de kookplaat haalt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de sauspan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- Voor hardnekkige vlekken kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt.
- Droog de pan goed af om watervlekken te voorkomen en om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan warmt niet gelijkmatig op.
Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat staat en dat er geen voorwerpen in de weg zitten.
- Probleem: De pan heeft een vervelende geur na gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed gereinigd is; gebruik geen voedselresten.

8. Afvoeren

- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metaal.
- De sauspan is recyclebaar en kan bij het metalen afval worden ingeleverd.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

La olla de cocina KK200 de GGM Gastro es un utensilio de cocina indispensable para cocinar una variedad de platos. Su diseño robusto y funcionalidad superior la convierten en una excelente elección para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta olla está diseñada únicamente para la cocción de alimentos. No usarla para otros fines.
- Supervisión: Siempre supervise durante su uso, especialmente cuando esté en contacto con calor o llamas.
- Calor excesivo: Evite el sobrecalentamiento. No la use en alta temperatura sin supervisión.
- Manipulación cuidadosa: Use guantes o utensilios al manipular la olla caliente para evitar quemaduras.
- Almacenamiento seguro: Asegúrese de que la olla esté completamente fría antes de guardarla.
- Revisiones regulares: Inspeccione la olla regularmente en busca de daños o desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Olla KK200
- Dimensiones: Diámetro 200 mm, Altura 130 mm
- Material: Acero inoxidable duradero
- Capacidad: 3 litros
- Uso: Inducción, gas, y eléctricas.
- Peso: 1.2 kg
- Color: Acero brillante

4. Instalación y Configuración

- Retire cualquier embalaje de la olla.
- Lave la olla con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
- Coloque la olla en la fuente de calor deseada (cocina de inducción, gas o eléctrica).
- Asegúrese de que la base de la olla esté completamente en contacto con la fuente de calor.

5. Operación

- Agregue los ingredientes deseados a la olla.
- Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta.
- Cocine los alimentos a la temperatura deseada, revolviendo ocasionalmente para una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la olla completamente antes de limpiarla.
- Lave la olla a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Se puede lavar en el lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.
- Seque completamente antes de guardar.

7. Resolución de Problemas

- La olla no se calienta: Verifique la conexión eléctrica o el quemador de gas. Asegúrese de que la olla está correctamente ubicada sobre la fuente de calor.
- Alimentos se pegan: Use suficiente aceite o agua al cocinar y ajuste la temperatura.
- Abolladuras o cambios en la forma: Evite el uso de utensilios metálicos agresivos y aplique solo temperaturas adecuadas.

8. Eliminación

- La olla puede ser reciclada. Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de acero inoxidable.
- No la deseche con residuos orgánicos ni en cualquier vertedero.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la casserole O - 200 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre casserole O. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine, offrant une performance et une durabilité élevées. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir des résultats optimaux et une sécurité maximale.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais laisser la casserole sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez la casserole chaude.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes.
- Ne plongez pas la casserole encore chaude dans l'eau pour éviter la déformation.
- Ne pas utiliser la casserole à des fins autres que celles prévues.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Vérifiez l'intégrité de la casserole avant usage. Si des dommages sont constatés, ne pas utiliser.

3. Présentation du produit et spécifications

La casserole O - 200 mm a été conçue pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration.

Données techniques :

- Diamètre : 200 mm
- Hauteur : 130 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 2 litres
- Compatible avec tous les types de feux y compris l'induction.

4. Installation et configuration

1. Retirez la casserole de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommage.
2. Placez la casserole sur une surface stable.
3. Raccordez le feu selon le type d'appareil que vous utilisez (gaz, électrique, induction).
4. Assurez-vous que le fond de la casserole est bien en contact avec la source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Avant la cuisson, rincez la casserole à l'eau chaude et séchez-la.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse si nécessaire.
- Chauffez la casserole à feu moyen à élevé selon la recette.
- Ajoutez les aliments souhaités et suivez votre recette pour la cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour un meilleur entretien, utilisez un produit pour inox.
- Séchez bien la casserole après nettoyage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Si la casserole dégage des émanations étranges, vérifiez la source de chaleur et le type d'aliment utilisé.
- Si des aliments collent, assurez-vous d'utiliser suffisamment de matière grasse et de ne pas surchauffer.
- Si vous remarquez une déformation, cela peut être dû à un choc thermique. Ne pas utiliser la casserole dans ce cas.

8. Élimination

Veuillez respecter les réglementations locales en matière d'élimination. Les matériaux de la casserole peuvent généralement être recyclés. Ne jetez pas les déchets dans la nature.

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 O 200 mm

1. Informazioni Generali

La pentola O da 200 mm di diametro e 130 mm di altezza è progettata per una varietà di applicazioni culinarie. Realizzata in materiale di alta qualità, garantisce una distribuzione uniforme del calore e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che la pentola sia sempre utilizzata su una superficie stabile e piana per prevenire ribaltamenti e incidenti.
- Utilizzare sempre presine o guanti quando si maneggiano manici caldi.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare shock termico.
- Non utilizzare utensili metallici per mescolare o raschiare il fondo della pentola, in quanto potrebbero graffiare il rivestimento.
- Tenere la pentola lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Seguire sempre le istruzioni per l'uso e manutenzione per garantire la sicurezza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 200 mm
- Altezza: 130 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Rivestimento: Antiaderente
- Manici: Ergonomici e resistenti al calore
- Utilizzo: Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi piani cottura a induzione.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la pentola con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente.
4. Posizionare la pentola sul piano cottura appropriato. Assicurarsi che sia centrata sulla fonte di calore.
5. Se si utilizza un piano cottura a induzione, verificare che sia attivato e compatibile.

5. Operazione

1. Aggiungere gli ingredienti nella pentola.
2. Accendere il piano cottura e regolare la temperatura in base alla ricetta.
3. Mescolare regolarmente per prevenire attaccamenti.
4. Seguire i tempi di cottura raccomandati per una cottura ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare la pentola.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi per non danneggiare il rivestimento.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Controllare regolarmente i manici e la superficie per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si attacca: Verificare che sia stata utilizzata la giusta temperatura e un adeguato livello di olio o liquido.
- Se i manici si surriscaldano: Assicurarsi che la fiamma o la fonte di calore non sia troppo alta.
- Se si verificano graffi: Evitare l'uso di utensili metallici e contattare il distributore se persistono i problemi.

8. Smaltimento

Quando la pentola non è più utilizzabile, seguire le normative locali per il riciclaggio. Gli acciai inox sono generalmente riciclabili. Non gettare la pentola nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania