

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: KK95

Shallow Saucepan - Ø 220 mm - height 95 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Shallow Saucepan (Ø 220 mm, Height 95 mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the Shallow Saucepan. This high-quality saucepan is designed for optimal cooking performance, whether you are simmering sauces or preparing a variety of dishes. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always operate the saucepan on a stable surface. Avoid using it on an open flame if not designed for it.
- Heat Resistance: The saucepan is designed to withstand high temperatures, but extreme heat should be monitored to prevent warping.
- Handles: Always use oven mitts or pot holders when handling the saucepan, as it can become extremely hot during use.
- Children: Keep cookware out of reach of children and supervise them when they are nearby during cooking.
- Cleaning: Ensure the saucepan is cool before cleaning it. Do not immerse hot cookware in cold water as this may cause warping or cracking.
- Material Warning: Ensure no sharp objects come into contact with the cooking surface to avoid scratching.

3. Product Specifications

- Diameter: Ø 220 mm
- Height: 95 mm
- Material: Stainless steel
- Color: Silver
- Non-stick coating: Yes
- Handle type: Riveted

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials from the saucepan.
2. Wash the saucepan with warm soapy water and a soft sponge before first use to remove any residue.
3. Ensure the saucepan is placed on a flat, stable surface before use.
4. If a lid is included, ensure it fits snugly on the saucepan to retain heat while cooking.

5. Operation

1. Place the saucepan on the heating element and adjust to the desired temperature.
2. Add the food or liquid to the saucepan, ensuring you do not exceed the maximum fill level indicated in the product specifications.
3. For best results, use medium to low heat settings to allow even cooking.
4. Stir frequently to prevent food from sticking to the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners and scrubbing pads.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots.
- Store the saucepan in a dry place to maintain its quality and longevity.

7. Troubleshooting

- Issue: Food is sticking to the saucepan.
Solution: Ensure you are using sufficient oil or water during cooking and maintain a consistent heat level.
- Issue: Saucepan is warping.
Solution: Avoid exposing the saucepan to extreme temperature changes and do not heat empty.

8. Disposal

Dispose of the saucepan in accordance with local regulations. If it's no longer functional, consider recycling it if possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our Shallow Saucepan. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die flache Saucepfanne (Ø 220 mm, Höhe 95 mm)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere flache Saucepfanne entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen von Saucen, Suppen und anderen Köstlichkeiten zu helfen. Der Durchmesser beträgt 220 mm und die Höhe 95 mm. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die beste Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf einer geeigneten Kochfläche.
- Halten Sie die Pfanne während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fern.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der Reinigung abgekühlt ist.
 - Achten Sie darauf, dass der Boden der Pfanne trocken ist, bevor Sie sie auf die Kochfläche stellen, um sicherzustellen, dass sie nicht verrutscht.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 220 mm
- Höhe: 95 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl mit Antihafbeschichtung
- Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion
- Temperaturbeständig bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete Kochfläche und vergewissern Sie sich, dass sie stabil steht; der Boden sollte trocken sein.
4. Schließen Sie die Kochstelle an und wählen Sie die benötigte Temperatureinstellung.

5. Betrieb

- Verwenden Sie beim Kochen einen geeigneten Kochlöffel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Stellen Sie die Temperatur gemäß dem Rezept ein.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Garprozess, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Nach der Benutzung lassen Sie die Pfanne zunächst abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn die Pfanne sich nicht erwärmt: Überprüfen Sie die Stromversorgung der Kochstelle.
- Wenn das Essen anhaftet: Überprüfen Sie, ob genügend Öl oder Butter verwendet wurde und die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Falls sich die Beschichtung abzulösen scheint: Überschreiten Sie nicht die empfohlene Temperatur von 250 °C.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften über die Abfallentsorgung. Die Pfanne ist aus recycelbarem Material, und wir empfehlen, sie zur Wiederverwertung zu bringen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Shallow Saucepan Ø 220 mm, Hoogte 95 mm

1. Algemene Informatie

Deze ondiepe sauspan is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de professionele keuken. Gemaakt van hoogwaardig materiaal, biedt het uitstekende hittegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat deze stevig en stabiel staat.
- Voorkom contact met hete oppervlakken om brandwonden te vermijden.
- Gebruik ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de pan als deze heet is.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen voordat u deze gebruikt. Beschadigde pannen moeten niet worden gebruikt.

3. Productspecificaties

- Diameter: 220 mm
- Hoogte: 95 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Capaciteit: 2,0 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Gewicht: 1,5 kg

4. Setup en Installatie

- Plaats de ondiepe sauspan op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat geschikt is voor de pan en de benodigde warmte kan leveren.
- Controleer of er geen vuil of verstoppingen op de kookplaat aanwezig zijn voordat u de pan plaatst.

5. Bediening

- Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de pan.
- Zet de kookplaat aan op de gewenste temperatuur.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen en om een gelijkmatige verhitting te waarborgen.
- Gebruik een hittebestendige spatel om de ingrediënten te mengen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en afwasmiddel om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en staalwol, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken.
- Droog de pan goed af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verwarmt niet gelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed functioneert en dat de pan goed is geplaatst.
- Probleem: Eten blijft aan de pan plakken.
Oplossing: Zorg voor voldoende vet of vloeistof tijdens het koken en gebruik een geschikte hittebron.

8. Afvoer

- Dit product kan worden gerecycled. Controleer de lokale richtlijnen voor recycling en verwijder de pan op een milieuvriendelijke manier.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Cacerola Poco Profunda O 220 mm Alto 95 mm (KK95)

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso y el cuidado de la cacerola poco profunda KK95. Diseñada para optimizar la cocción y garantizar la durabilidad, este producto es ideal para uso doméstico y profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la cacerola solo para su propósito previsto, que es la cocción de alimentos.
- Evitar quemaduras: La cacerola y su mango pueden calentarse durante la cocción. Utilice siempre guantes o paños para evitar quemaduras.
- Manipulación segura: No toque el interior caliente con las manos desnudas. Utilice utensilios apropiados.
- Supervisión: No deje la cacerola desatendida mientras esté en uso, especialmente en la estufa.
- Compatibilidad de la fuente de calor: Asegúrese de que la cacerola sea compatible con sus fuentes de calor (gas, eléctrica, inducción).
- Limpieza: Evite sumergir la cacerola caliente en agua fría para prevenir deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 220 mm
- Altura: 95 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Aislante y ergonómico
- Compatible con fuentes de calor: Gas, eléctrica, y por inducción
- Capacidad: Ideal para salsas y guisos

4. Configuración e Instalación

Para la preparación de la cacerola KK95:

1. Retire la cacerola de su embalaje.
2. Inspeccione la cacerola para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Coloque la cacerola sobre una fuente de calor estable y ajustable.
4. Asegúrese de que el mango esté orientado de manera que no se acerque a la llama o la superficie caliente.
5. No coloque la cacerola sobre una fuente de calor sin contenido, ya que esto puede dañarla.

5. Operación

- Caliente el aceite o la mantequilla a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
- Evite sobrecargar la cacerola para asegurar una cocción uniforme.
- Para evitar que los alimentos se peguen, utilice utensilios de madera o silicona.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave utilizando una esponja no abrasiva.
- No utilice limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la superficie.
- Para mantener el brillo del acero inoxidable, se recomienda secar la cacerola inmediatamente después de lavarla.

7. Solución de Problemas

- La cacerola se deforma: Revise que no se haya sometido a cambios bruscos de temperatura.
- Los alimentos se pegan: Asegúrese de precalentar correctamente la cacerola antes de añadir los ingredientes y utilizar suficiente aceite o mantequilla.
- Dificultad para limpiar: Use un limpiador específico para acero inoxidable si quedan residuos pegados.

8. Eliminación

No deseche la cacerola en la basura general. Consulte las normativas locales de reciclaje para la correcta disposición del acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, 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 peu profonde Ø 220 mm, hauteur 95 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre casserole peu profonde. Ce produit est conçu pour répondre aux normes de sécurité les plus élevées et à répondre à vos besoins culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ne pas utiliser la casserole sur une flamme nue; utilisez uniquement sur des réchauds appropriés.
- Chauffage: Évitez de surchauffer la casserole à vide pour prévenir les dommages.
- Manipulation: Utilisez des gants ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Stockage: Assurez-vous que la casserole est complètement refroidie avant le stockage pour éviter tout risque de brûlure.
- Surveillance: Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant la cuisson.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Diamètre: 220 mm
- Hauteur: 95 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Revêtement: antiadhésif
- Utilisation: Convient pour tous types de plaques de cuisson, y compris l'induction.

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez la casserole de son emballage et vérifiez l'intégrité du produit.
2. Laver: Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication.
3. Placement: Placez la casserole sur la zone de cuisson appropriée, en vous assurant qu'elle est bien centrée pour une chaleur uniforme.

5. Fonctionnement

- Chauffage: Ajoutez les ingrédients souhaités dans la casserole.
- Réglage de la chaleur: Réglez la chaleur selon les besoins de la recette.
- Remuer: Remuez doucement avec une spatule adaptée pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation: Laissez refroidir complètement la casserole avant de la nettoyer.
- Lavage: Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse; évitez les éponges abrasives.
- Rinçage: Rincez abondamment à l'eau.
- Séchage: Séchez soigneusement avant le stockage.

7. Dépannage

- Problème: La nourriture colle à la casserole.
 - Solution: Assurez-vous d'utiliser assez d'huile ou de beurre et de n'utiliser que des ustensiles en silicone ou en bois pour remuer.
- Problème: La casserole se déforme.
 - Solution: Utilisez des niveaux de chaleur appropriés et évitez les chocs thermiques.

8. Élimination

Pour vous débarrasser de la casserole, consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en acier inoxydable. Veuillez recycler si possible.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter à:

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Bassa Ø 220 mm Altezza 95 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pentola Bassa di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze culinarie professionali e domestiche, garantendo prestazioni elevate e durata nel tempo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Usare esclusivamente su fonti di calore compatibili.
- Non lasciare mai la pentola incustodita durante l'uso.
- Evitare di maneggiare la pentola con mani umide.
- Utilizzare guanti o presine per proteggere le mani dal calore.
- Non utilizzare oggetti metallici all'interno della pentola per evitare graffi.
- Assicurarsi che la pentola sia raffreddata prima di lavarla.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 220 mm
- Altezza: 95 mm
- Capacità: Circa 3 litri
- Adatta per: Fuoco diretto, piano cottura a gas, induzione e forno
- Manici: Ergonomici e antiscivolo per una presa sicura

4. Installazione e Set-Up

- Posizionare la pentola su un piano di cottura pulito e asciutto.
- Assicurarsi che la superficie di cottura sia compatibile con il materiale della pentola.
- Se si utilizza su un piano cottura a induzione, controllare che il diametro della pentola sia compatibile con il sistema.
- Non sovraccaricare la pentola oltre la capacità massima consigliata.

5. Operazione

- Riscaldare la pentola a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti e mescolare regolarmente per evitare attaccamenti.
- Controllare frequentemente la temperatura per evitare surriscaldamenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con detergente delicato e spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare bene prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di cibo che si attacca: controllare che la pentola sia correttamente preriscaldata e utilizzare un adeguato quantitativo di olio o burro.
- Se i manici si surriscaldano: ridurre la temperatura o utilizzare guanti termici.
- Per eventuali danni visibili, contattare il servizio clienti prima di utilizzare ulteriormente la pentola.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per i materiali metallici.
- Non gettare la pentola nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania