

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: SK320

Stockpot - Ø 320 mm - height 275 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stockpot O 320 mm - Height 275 mm (SK320)

1. General Information

The Stockpot O 320 mm - Height 275 mm (SK320) is a high-quality cooking vessel designed for professional kitchens and home cooks alike. It is ideal for boiling, simmering, and preparing large quantities of soups, stews, and sauces.

2. Safety Information

- Warning: Always handle hot cookware with care. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Stability: Ensure that the stockpot is placed on a stable, flat surface during use to prevent tipping.
- Heat Source: Ensure the stockpot is suitable for your heat source. Do not use on induction cooktops unless specified.
- Avoiding Pressure Build-Up: Do not seal the pot tightly during cooking to avoid pressure buildup which can lead to spillage or injury.
- Child Safety: Keep the stockpot out of reach of children during cooking and when not in use.
- Cleaning: Allow the stockpot to cool before cleaning to prevent burns and damage.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Diameter: O 320 mm
- Height: 275 mm
- Capacity: Suitable for large quantities (exact capacity may vary based on usage).
- Compatible Heat Sources: Gas, electric, and ceramic cooktops (not all models are suitable for induction).
- Weight: [Insert product weight if available]

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the stockpot from its packaging, ensuring no protective materials are left in the pot.
2. Inspection: Check for any visible damages or defects. If found, do not use and contact customer service.
3. Placement: Place the stockpot on a flat, stable surface or on the intended heat source (stove or cooktop).
4. Compatibility Check: Ensure the heat source is compatible with the stockpot.

5. Operation

1. Filling: Fill the stockpot with the desired amount of ingredients and water, ensuring not to exceed the maximum fill line (if applicable).
2. Heating: Place the stockpot on your heat source and turn on to the desired setting.
3. Cooking: Monitor the cooking process, stirring as needed; do not seal the lid tightly to prevent pressure build-up.
4. Serving: Once cooking is complete, carefully pour contents to serve, using heat-resistant mitts.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Cooking: Allow the stockpot to cool completely before cleaning.
- Hand Washing: Use warm, soapy water and a soft sponge for cleaning. Avoid abrasive cleaners or scrubbers.
- Dishwasher Safe: Check prior to washing; if allowed, place in the top rack of the dishwasher.
- Storage: Store in a dry area to avoid moisture build-up and ensure longevity.

7. Troubleshooting

- Stubborn Stains: Soak the stockpot in a mixture of water and vinegar for easier cleaning.
- Warped Base: If the base becomes warped, avoid using it on heat sources until replaced.

8. Disposal

- Environmental Responsibility: Dispose of the stockpot in accordance with your local regulations. If damaged beyond use, recycle materials where possible.
- Non-Applicable Items: Do not place the stockpot in regular waste; refer to local recycling guidelines for metal items.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Stocktopf (Ø 320 mm, Höhe 275 mm, SK320)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Stocktopfes. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Qualität und Langlebigkeit zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um weitere Informationen zur Nutzung und Pflege zu erhalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Stocktopf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Haftung: Achten Sie darauf, heiße Oberflächen zu vermeiden, um Verbrennungen zu verhindern.
- Standort: Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Überwachung: Lassen Sie den Topf beim Kochen nicht unbeaufsichtigt.
- Kochutensilien: Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Kühlung: Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder bewegen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GGM Gastro Stocktopf
- Durchmesser: 320 mm
- Höhe: 275 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Kapazität: Geeignet für große Mengen an Flüssigkeit und Speisen
- Hitzebeständig: Ja, für alle Kochfelder geeignet

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie den Stocktopf vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Stellen Sie den Stocktopf auf eine trockene, stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf nicht in der Nähe entzündlicher Materialien steht.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge an Lebensmitteln oder Flüssigkeiten.
- Stellen Sie den Topf auf den Herd oder die Kochplatte.
- Stellen Sie die Hitze entsprechend Ihrer Kochmethode ein.
- Überwachen Sie den Kochprozess regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Stocktopf nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Stocktopf gründlich ab, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf erwärmt sich nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass der Topf korrekt auf dem Kochfeld steht.
- Problem: Lebensmittel haften am Topf.
 - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Wasser beim Kochen und vermeiden Sie zu hohe Temperaturen.

8. Entsorgung

- Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung.
- Metallteile können recycelt werden; bitte trennen Sie diese von anderen Abfällen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding VOOR STOCKPOT O 320 MM

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Stockpot O 320 mm. Deze pot is ontworpen voor efficiënt koken en is ideaal voor het bereiden van soepen, sauzen en stoofschotels. Gemaakt van hoogwaardige materialen, biedt deze pot optimale warmtegeleiding voor een perfecte kookervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pot alleen zoals beschreven in deze handleiding. Laat de pot nooit onbeheerd achter terwijl hij op een warmtebron staat.
- Brandwonden: De pot kan heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of keukentextiel bij het hanteren van de pot.
- Hanteren: Zorg ervoor dat de pot stabiel staat tijdens gebruik om morsen of omvallen te voorkomen.
- Reiniging: Laat de pot afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Gebruik geen schurende middelen om beschadiging te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pot uit de buurt van kinderen en onervaren gebruikers om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staal
- Diameter: 320 mm
- Hoogte: 275 mm
- Capaciteit: 14 L
- Geschikt voor: Inductie, gas, en elektrische kookplaten
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

4. Setup en Installatie

- Plaats de pot op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is en vrij van vet en vuil.
- Plaats de pot op de kookplaat en zorg ervoor dat deze goed is uitgelijnd met de warmtebron.
- Vul de pot met ingrediënten en voldoende vloeistof, maar zorg ervoor dat u de maximale vullijn niet overschrijdt.

5. Bediening

- Zet de warmtebron aan op de gewenste temperatuur.
- Houd de pot in de gaten tijdens het koken en roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van voedsel te controleren indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot afkoelen voor u deze schoonmaakt.
- Reinig de pot met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken of aanbranden, laat de pot een tijdje weken in warm water.
- Droog de pot grondig af om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- De pot verwarmt niet gelijkmatig: Controleer of de pot goed op de kookplaat is geplaatst.
- Aanslag of roest: Dit kan komen door niet goed drogen. Zorg ervoor dat u de pot goed afdroogt voordat u deze opbergt.
- De pot is moeilijk schoon te maken: Probeer de pot een nacht te weken in een oplossing van water en afwasmiddel.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit roestvrij staal en kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste afvoerprocedures in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en volg altijd de bovenstaande richtlijnen voor een veilige en effectieve werking van uw Stockpot O 320 mm.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Stock - SK320

1. Información General

Bienvenido a su Olla de Stock SK320. Este producto ha sido diseñado para ofrecer rendimiento y durabilidad en la preparación de alimentos. Por favor, lea este manual cuidadosamente para obtener el mejor rendimiento y garantizar su seguridad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es exclusivo para uso culinario. Evite usarlo para fines no previstos.
- Manipulación: Utilice guantes o utensilios de cocina al manipular la olla caliente.
- Superficie: Coloque la olla sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Desconecte la olla de la fuente de calor antes de proceder a limpiarla.
- Materiales: Asegúrese de que los materiales en contacto con alimentos son seguros para su uso alimentar.

3. Visión General y Especificaciones

- Referencia del Producto: Olla de Stock SK320
- Diámetro: 320 mm
- Altura: 275 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Ideal para grandes volúmenes de líquido y preparación de comidas
- Compatibilidad: Adecuada para uso en inducción, gas, y otras fuentes de calor

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la olla de su embalaje, asegurándose de no dañar la superficie.
- Paso 2: Coloque la olla en una superficie plana, resistente al calor, cercana a la fuente de calor que utilizará.
- Paso 3: Conecte cualquier accesorio adicional según sea necesario (p.ej., tapa, soporte).
- Paso 4: Verifique que no haya residuos o materiales extraños en la olla antes de su primer uso.

5. Operación

- Calentamiento: Llena la olla con los ingredientes deseados y colócala en la fuente de calor.
- Temperaturas: Ajuste la temperatura según la receta. No sobrecargue la olla.
- Tiempo de Cocción: Controle la cocción de acuerdo con las instrucciones de su receta.
- Monitoreo: Siempre supervise la olla durante el funcionamiento para evitar desbordamientos o quemaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Permita que la olla se enfríe antes de limpiar.
- Materiales: Lave con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar para prevenir la corrosión.
- Mantenimiento: Revise regularmente los componentes y sellos para asegurarse de que estén intactos.

7. Solución de Problemas

- Problema: La olla no calienta adecuadamente.
Solución: Verifique la conexión de la fuente de calor y asegúrese de que la olla esté correctamente colocada.
- Problema: La olla pierde agua.
Solución: Inspeccione los sellos y la superficie de la olla. Reemplace cualquier componente dañado.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre residuos sólidos y reciclaje. No lo deseche en la basura ordinaria. Consulte con las autoridades locales sobre la eliminación de metales.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, puede contactarnos a:

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

Gracias por elegir la Olla de Stock SK320. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

1. Informations Générales

Le produit est une marmite de 320 mm de diamètre et 275 mm de hauteur, conçue pour une utilisation professionnelle dans la préparation de plats en grande quantité. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle assure durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours la marmite sur une surface stable et plate pour éviter les basculements.
- Ne laissez pas la marmite sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- Évitez tout contact avec l'eau froide lorsqu'il y a une chaleur intense dans la marmite pour réduire le risque de brûlures ou de fissures.
- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des aliments chauds ou la marmite elle-même.
- Assurez-vous que la marmite est complètement éteinte et qu'elle a refroidi avant de la nettoyer ou de la déplacer.
- Vérifiez régulièrement l'état de la marmite pour toute détérioration ou dommage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre : 320 mm
- Hauteur : 275 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Sécurisé pour une utilisation professionnelle
- Fonctionnalités : Résistant à la corrosion, facile à nettoyer

4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement la marmite en veillant à ne pas endommager la surface.
- Placez la marmite sur une cuisinière adaptée ou un brûleur.
- Assurez-vous que le support est propre et sec.
- Vérifiez que la marmite repose bien sur la cuisinière pour garantir une bonne conductivité thermique.
- Branchez votre cuisinière et sélectionnez la température appropriée selon la recette à préparer.

5. Opération

- Remplissez la marmite avec les ingrédients souhaités.
- Allumez le feu ou la source de chaleur.
- Remuez constamment pour éviter que les aliments ne collent ou ne brûlent.
- Ajustez la température selon les besoins de la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez la source de chaleur et laissez la marmite refroidir avant de la déplacer.

6. Nettoyage et Entretien

- Attendez que la marmite ait complètement refroidi avant de la nettoyer.
- Lavez la marmite à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Rincez abondamment à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux.
- Pour maintenir l'éclat, vous pouvez appliquer un nettoyant pour acier inoxydable.

7. Résolution de Problèmes

- Si la marmite ne chauffe pas correctement, vérifiez que la cuisinière est allumée et réglée sur la bonne température.
- Si vous remarquez de la rouille ou des décolorations, nettoyez immédiatement avec un nettoyant spécifique pour inox.
- Pour toute fissure ou dommage visible, cessez d'utiliser la marmite et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas la marmite à la poubelle ordinaire.
- Recyclez le métal dans un centre de recyclage approprié.
- Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des équipements de cuisine.

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 Stockpot O

1. Informazioni Generali

La pentola Stockpot O è progettata per soddisfare le esigenze di professionisti della cucina, consentendo una cottura uniforme e sostenuta. Questo prodotto è realizzato in acciaio inox di alta qualità, ideale per la preparazione di brodi, zuppe e piatti a base di carne.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa pentola è destinata esclusivamente per uso culinario. Non utilizzare per scopi non previsti.
- Sicurezza elettrica: Non utilizzare in prossimità di fonti di calore e acqua per evitare cortocircuiti.
- Manipolazione: Utilizzare guanti termici quando maneggi la pentola calda.
- Supervisione: Non lasciare mai la pentola incustodita durante l'uso.
- Pulizia: Assicurarsi che la pentola sia completamente raffreddata prima di procedere alla pulizia.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e ventilato per prevenire la formazione di ruggine.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Acciaio inox
- Altezza: 275 mm
- Diametro: 320 mm
- Capacità: 16 litri
- Tipo di utilizzo: Gas/Elettrico/Induzione
- Spessore: 1.0 mm

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare eventuali danni.
- Posizionare la pentola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la fonte di calore sia adatta (gas, elettrico o induzione) e adatta per la misura della pentola.
- Verificare che tutti i manici siano saldi e sicuri prima dell'uso.
- Prima del primo utilizzo, lavare la pentola con acqua calda e sapone e risciacquare bene.

5. Operazione

- Riempire la pentola con ingredienti e acqua secondo la ricetta desiderata.
- Accendere il fornello e impostare la temperatura necessaria.
- Monitorare attentamente il processo di cottura, mescolando se necessario.
- Utilizzare canovacci o guanti quando si solleva la pentola calda.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e sapone neutro, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Per macchie ostinate, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- La pentola non si scalda: Controllare la fonte di calore e assicurarsi che sia accesa.
- Ruggine: Pulire e asciugare la pentola dopo ogni uso e conservarla correttamente.
- Macchie persistenti: Provare a utilizzare una soluzione di acido citrico diluito per rimuoverle.

8. Smaltimento

- Per lo smaltimento, seguire le normative locali riguardo ai metalli.
- Non smaltire insieme ai rifiuti indifferenziati, separare il metallo dai materiali non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania