

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: SK360

Stockpot - Ø 360 mm - height 290 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stockpot O - 360 mm Height 290 mm (SK360)

1. General Information

The Stockpot O is designed for efficient cooking and boiling, perfect for both professional and home kitchens. With its robust construction and optimized design, it is ideal for preparing large quantities of soups, stews, and stocks. This manual provides essential information on safe usage and maintenance of the Stockpot O.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the stockpot with care to avoid burns and accidents.
- Heat Sources: The stockpot is compatible with all heat sources, including gas, electric, and induction. Ensure your heat source matches the pot's dimensions.
- Sharp Edges: Be cautious of sharp edges when handling or cleaning the pot.
- Avoid Overheating: Do not leave the pot unattended on the heat source to prevent overheating and damage.
- Handle Caution: The handles may become hot during use. Use oven mitts or pot holders to remove the pot from the heat.
- Children: Keep the stockpot out of reach of children when in use.
- Cleaning: Wait for the stockpot to cool down before cleaning to prevent burns.

3. Product Specifications

- Model: SK360
- Outer Diameter: 360 mm
- Height: 290 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: Approximately 3.5 kg
- Capacity: Suitable for high-volume cooking

4. Setup and Installation

1. Unpack the Stockpot: Carefully remove the stockpot from the packaging and inspect for any damages.
2. Placement: Place the pot on a flat, stable surface or directly on the stove. Ensure it is centered over the heat source.
3. Connection: If using an induction stove, ensure the stockpot is compatible and that the surface is clean for optimal performance.
4. Initial Wash: Before first use, wash the stockpot with warm soapy water and dry thoroughly.

5. Operation

1. Filling the Pot: Fill the stockpot with the desired ingredients and water, ensuring you do not exceed the maximum fill level.
2. Heating: Place the pot on the heat source and set to the desired temperature. Monitor the heat closely, adjusting as necessary to achieve optimal cooking conditions.
3. Stirring: Stir occasionally to ensure even cooking and prevent sticking.
4. Serving: When cooking is complete, carefully pour out contents, using pot holders to grip the hot handles.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the stockpot to cool completely before cleaning. Wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Dishwasher Safe: The stockpot is dishwasher safe, but hand washing is recommended to preserve its shine and integrity.
- Storage: Store in a dry place to prevent moisture accumulation. Optionally, place a cloth between stacked pots to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Sticking: If food sticks to the pot, check if you are using the correct amount of oil/butter and maintain appropriate heat.
- Uneven Cooking: Ensure the pot is centered over the heat source. If using induction, confirm that the cookware is compatible and the surface is clean.
- Discoloration: If discoloration occurs, this may be from high heat. Use stainless steel cleaner to restore appearance.

8. Disposal

When it is time to dispose of the stockpot, consider recycling it as it is made from stainless steel. Check with local recycling facilities for proper disposal guidelines and practices.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Stockpot SK360

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Stockpot SK360. Dieser hochwertige Kochtopf ist ideal für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen und Saucen. Der Stockpot ist aus langlebigem Edelstahl gefertigt und bietet eine ausgezeichnete Wärmeleitung für gleichmäßiges Kochen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Stockpot vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wird.
- Verwenden Sie den Stockpot nur auf einem stabilen, flachen Herd oder Kochfeld.
- Achten Sie darauf, dass der Griff während des Gebrauchs kühl bleibt. Verwenden Sie bei Bedarf einen Ofenhandschuh.
- Lassen Sie den Stockpot niemals unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd erhitzt wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Halten Sie den Stockpot von Kindern fern, um Verletzungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SK360
- Durchmesser: 360 mm
- Höhe: 290 mm
- Material: Edelstahl
- Volumen: 30 Liter

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochfläche sauber und trocken ist.
2. Platzieren Sie den Stockpot zentral auf dem Kochfeld.
3. Überprüfen Sie, ob der Stockpot fest sitzt und nicht wackelt.
4. Schließen Sie die benötigte Wärmequelle an und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

1. Fügen Sie die Zutaten in den Stockpot hinzu.
2. Gießen Sie die benötigte Menge Wasser oder Brühe ein.
3. Decken Sie den Stockpot mit dem passenden Deckel ab.
4. Erhitzen Sie den Stockpot auf der mittleren bis hohen Einstellung.
5. Rühren Sie gelegentlich um, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Stockpot vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Stockpot mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel aus.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um die Innenseite zu reinigen.
- Bei Bedarf können Sie den Stockpot in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen Sie den Stockpot gründlich, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Stockpot heizt sich nicht richtig auf.
Lösung: Überprüfen Sie die Wärmequelle und stellen Sie sicher, dass der Stockpot korrekt auf dem Herd positioniert ist.
- Problem: Lebensmittel brennen an.
Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und fügen Sie gegebenenfalls mehr Flüssigkeit hinzu.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Stockpot gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltsmetall. Recyceln Sie das Produkt, wo immer dies möglich ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Stockpot O 360 mm - Hoogte 290 mm (SK360)

1. Algemene Informatie

De Stockpot O 360 mm is een hoogwaardige kookpot ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Hij biedt een uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid, ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsvoorschriften: Gebruik de pot alleen voor het beoogde doel.
- Brandveiligheid: Houd de pot uit de buurt van brandbare materialen.
- Warmtebestendigheid: De pot kan zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren.
- Kindveiligheid: Houd kinderen op afstand bij het koken om brandwonden en ongevallen te voorkomen.
- Gewicht: Let op het gewicht bij het tillen van een volle pot om mogelijke blessures te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Stockpot O
- Diameter: 360 mm
- Hoogte: 290 mm

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de Stockpot op een vlak, hittebestendig oppervlak.
2. Zorg ervoor dat de kookbron geschikt is voor de diameter van de pot.
3. Controleer of er voldoende ruimte is rondom de pot om ongelukken te voorkomen.
4. Als de pot een deksel heeft, zorg ervoor dat deze goed op de pot past.

5. Bediening

- Vul de pot met de gewenste ingrediënten en vloeistoffen.
- Plaats de pot op de kookbron en zet de temperatuur naar behoefte.
- Gebruik een lepel of spatula van hittebestendig materiaal om te roeren en te serveren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pot afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de pot met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en staalwol om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pot kleeft aan de bodem

Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof is en gebruik een hittebestendige spatula om de ingrediënten regelmatig te roeren.

- Probleem: Ongelijke verhitting

Oplossing: Controleer of de pot goed op de kookbron staat en dat de kookbron goed functioneert.

8. Afvalverwerking

Deze pot is recyclebaar. Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking om ervoor te zorgen dat de pot op de juiste manier wordt weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met ons klantenserviceteam:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Stock 360 mm de Diámetro, 290 mm de Altura (SK360)

1. Información General

Gracias por elegir la Olla de Stock SK360. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina profesional, ideal para preparar grandes cantidades de comida.

2. Información de Seguridad

Para garantizar el uso seguro de la olla, siga estas recomendaciones:

- Uso adecuado: Utilice solo para su propósito previsto. No use en superficies no adecuadas.
- Calor: Maneje con cuidado, ya que la olla y su contenido pueden calentarse. Use guantes de cocina para protegerse de quemaduras.
- Supervisión: Nunca deje la olla desatendida mientras está en uso.
- Área de trabajo: Mantenga el área de cocina limpia y organizada para evitar accidentes.
- Materiales: Evite el contacto con sustancias corrosivas o abrasivas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 360 mm
- Altura: 290 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Ideal para preparación de salsas, caldos y guisos
- Compatible con: Todas las fuentes de calor (gas, eléctrica, inducción)
- Resistente a altas temperaturas y fácil de limpiar

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la olla en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la fuente de calor esté apagada antes de la instalación.
3. Configure la olla sobre la fuente de calor deseada.
4. Si utiliza una tapa, colóquela con cuidado para asegurar un cierre hermético.
5. Verifique que todos los componentes estén correctamente alineados y ajustados.

5. Operación

- Llénese la olla según la receta a seguir.
- Encienda la fuente de calor seleccionada.
- Ajuste la temperatura según sea necesario y mantenga un ojo en el estado de cocción.
- Revise periódicamente el contenido de la olla y revuelva para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la olla se enfríe antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y detergente suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Enjuague bien y seque con un paño suave.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar el acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta: Verifique la conexión de la fuente de calor.
- Sabor inusual en los alimentos: Límpiela a fondo antes de su uso.
- Dificultad para limpiar: Use una solución de vinagre y agua para eliminar manchas difíciles.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, asegúrese de desechar la olla de acuerdo con las regulaciones locales. Considere el reciclaje del acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Stockpot O 360 mm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Stockpot O 360 mm. Ce produit est conçu pour être utilisé dans divers environnements de restauration, garantissant une cuisson efficace et de haute qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre produit pour vous familiariser avec ses caractéristiques et ses fonctions.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation en toute sécurité : Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.
- Surface chaude : Le Stockpot peut devenir très chaud lors de l'utilisation. Utilisez des gants de protection lorsque vous le manipulez.
- L'emplacement : Placez le produit sur une surface stable et résistante à la chaleur pour éviter tout accident.
- Électricité : Si le produit utilise de l'électricité, assurez-vous qu'il est branché sur une source appropriée afin d'éviter des chocs électriques.
- N'utiliser que comme prévu : Utilisez uniquement le Stockpot pour les fins pour lesquelles il a été conçu.

3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre : 360 mm
- Hauteur : 290 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Conçu pour diverses applications culinaires
- Compatibilité : Convient pour utilisation avec des plaques de cuisson électriques et au gaz.

4. Mise en place et installation

- Déballage : Retirez le Stockpot de son emballage et inspectez-le pour toute défaillance. Ne pas utiliser s'il est endommagé.
- Choisissez un emplacement : Placez le Stockpot sur une surface plane, résistante à la chaleur, à une distance sécurisée des autres appareils de cuisson.
- Branchement (si applicable) : Si votre modèle est électrique, branchez-le dans une prise de courant adéquate. Assurez-vous que les câbles ne sont pas obstrués ou endommagés.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le Stockpot à température désirée.
- Ajoutez les ingrédients nécessaires pour votre plat.
- Surveillez la cuisson pour éviter tout débordement ou brûlure.
- Ne pas oublier d'éteindre l'appareil après utilisation.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le Stockpot refroidir entièrement avant de le nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour nettoyer l'intérieur.
- N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux après le nettoyage.

7. Dépannage

- Le Stockpot ne chauffe pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.
- Ébullition excessive : Réduisez la température et surveillez de près.
- Difficulté à nettoyer : Utilisez des solutions de nettoyage spécifiques pour les taches tenaces.

8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires.
- Contactez votre service local de gestion des déchets pour obtenir des conseils sur l'élimination des produits électriques et des matériaux recyclables.

9. Contact

Pour toute assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Stockpot O - 360 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Stockpot O. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali durante la preparazione di cibi caldi. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire una corretta installazione, utilizzo e manutenzione del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- A uso esclusivo in ambienti della ristorazione professionale.
- Non utilizzare il prodotto per scopi non previsti.
- Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie stabile e piana durante l'uso.
- Utilizzare solo strumenti di utensileria adatti per evitare graffi o danni al prodotto.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fuoco.
- Maneggiare con cautela poiché il recipiente e il contenuto possono raggiungere temperature elevate.
- Indossare guanti protettivi quando si manipolano alimenti o liquidi caldi.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Stockpot O, diametro 360 mm, altezza 290 mm.

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Capacità: 25 litri
- Compatibile con tutte le fonti di calore, incluse induzione e gas
- Facilità di pulizia e resistenza alla corrosione

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dall'imballaggio.
2. Ispezionare il prodotto per eventuali danni.
3. Posizionare il Stockpot O su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che le maniglie siano ben fissate.
5. Se si utilizza su un piano cottura a induzione, verificare la compatibilità.
6. Prima dell'uso, pulire il prodotto con acqua e detersivo neutro, quindi risciacquare e asciugare.

5. Funzionamento

- Versare gli ingredienti nel Stockpot O.
- Accendere la fonte di calore appropriata.
- Monitorare attentamente la cottura.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare i contenuti, evitare metalli duri.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il prodotto completamente dopo l'uso.
- Pulire con acqua e sapone neutro utilizzando una spugna morbida.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Asciugare accuratamente prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il prodotto non riscalda correttamente, controllare la fonte di calore e la compatibilità.
- In caso di graffi o macchie difficili da rimuovere, utilizzare un detersivo specifico per acciaio inox.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nella spazzatura domestica. Riciclare il materiale quando possibile.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni aggiuntive, si prega di contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e la manutenzione per garantire la massima durata e prestazioni.