

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: SMTFK2400

Cast iron casserole - Ø 240mm - flat - orange



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

EN ENGLISH

Product Manual for Flat Stew Pot O 240 mm - Orange (SMTFK240O)

1. General Information

Thank you for choosing the Flat Stew Pot O 240 mm in Orange. This product is designed for efficient cooking and is ideal for preparing a variety of dishes. It combines functional design with aesthetic appeal, ensuring it fits perfectly in any kitchen environment.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the pot on a stable, flat surface. Ensure that it is placed securely to prevent tipping.
- Heat Safety: The pot will become hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling. Avoid direct contact with hot surfaces.
- Child Safety: Keep the pot out of reach of children. Ensure that children are supervised when in the kitchen.
- Material Safety: The pot is made from durable materials that are food-safe. Ensure it is not used with incompatible substances that may cause damage or release harmful materials.
- Cleaning Safety: Allow the pot to cool completely before cleaning. Do not immerse hot pot in cold water as this may cause warping.
- Storage Safety: Store in a dry, cool place to prevent moisture accumulation.

3. Product Specifications

- Product Type: Flat Stew Pot
- Diameter: 240 mm
- Color: Orange
- Material: High-quality aluminum
- Features: Non-stick coating, suitable for all heat sources

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the pot from the packaging. Ensure that all components are included and inspect for damage.
2. Initial Cleaning: Before first use, wash the pot with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Seasoning (Optional): For best results, lightly oil the non-stick surface before first use.
4. Preparing for Use: Place the pot on a compatible heat source, ensuring it is centered to allow for even heating.

5. Operation

- Heating: Preheat the pot on low to medium heat before adding food. Do not heat the empty pot for extended periods.
- Cooking: Always monitor the cooking process and stir occasionally to prevent sticking and ensure even cooking.
- Lid Usage: If your pot comes with a lid, cover while cooking to retain moisture and reduce cooking time.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild dish soap. Avoid abrasive cleaners or scouring pads that may damage the non-stick surface.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots.
- Store in a clean, dry area.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate oil or cooking spray is used. Avoid using metal utensils that may scratch the non-stick coating.
- Uneven Cooking: Check if the pot is properly centered on the heat source. Use medium heat for best results.
- Discoloration: This may occur with high heat. Always use low to medium heat to maintain the pot's appearance.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If the pot is no longer usable, please follow local regulations for disposal of kitchenware and recycling of metals.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Flachstieltopf O 240 mm Orange (SMTFK240O)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Flachstieltopfes O 240 mm Orange. Dieses Produkt wurde für eine effektive und benutzerfreundliche Zubereitung von Speisen entwickelt. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf nur auf geeigneten Kochfeldern oder Induktionskochfeldern.
- Achten Sie darauf, dass der Topf vor der Benutzung vollständig trocken ist.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf nicht unbeaufsichtigt, während er erhitzt wird.
- Entfernen Sie den Topf vorsichtig vom Kochfeld, um ein Herunterfallen zu vermeiden.
- Halten Sie den Topf von Kindern fern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Topf nach Gebrauch und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl mit Antihafbeschichtung
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 110 mm
- Volumen: 5,5 Liter
- Farbe: Orange
- Gewicht: 1,5 kg

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Prüfen Sie den Topf auf Beschädigungen. Bei Schäden setzen Sie sich bitte umgehend mit unserem Kundenservice in Verbindung.
- Stellen Sie den Topf auf einen stabilen, sauberen und trockenen Untergrund.
- Der Topf kann auf Gas-, Elektro- oder Induktionskochfeldern verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Größe der Herdplatte zum Durchmesser des Topfes passt.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie den Topf auf mittlerer Stufe.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und rühren Sie regelmäßig um.
- Achten Sie darauf, den Topf nicht zu überfüllen, um ein Auslaufen zu vermeiden.
- Nach dem Kochen den Topf vom Kochfeld nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Topf in warmem Seifenwasser ab oder verwenden Sie eine Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Oberfläche zu schützen.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Frage: Der Topf erhitzt sich nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Herd richtig eingestellt ist.
- Frage: Die Antihafbeschichtung löst sich.
Lösung: Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und reinigen Sie den Topf vorsichtig.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Topf gemäß den lokalen Vorschriften für Abfallentsorgung.
- In der Regel sollten Metallteile im Recycle-Material entsorgt werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf vor der Entsorgung gereinigt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Platenstoofpan O 240 mm - Oranje (SMTFK2400)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Platenstoofpan O 240 mm in oranje! Deze pannenset is ontworpen voor een optimale kookervaring en is vervaardigd uit hoogwaardige materialen voor duurzaamheid en efficiëntie in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat de pan niet oververhit raakt.
- Houd de handgrepen droog en vrij van voedselresiduen om het risico op uitglijden te minimaliseren.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de pan om krassen of beschadigingen te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt zijn tijdens het koken en het reinigen van de pan.

3. Productspecificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: SMTFK2400
- Materiaal: Hoogwaardig aluminium met een anti-aanbaklaag
- Diameter: 240 mm
- Kleur: Oranje
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductiekoken
- Gewicht: 1,5 kg

4. Opzetten en Installatie

- Plaats de Platenstoofpan O 240 mm op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de kookplaat en dat de onderkant schoon is.
- Stel de juiste temperatuur in op uw kookplaat en begin met het verhitten van de pan.

5. Bediening

- Voeg olie of boter toe voor het bereiden van voedsel.
- Plaats de ingrediënten in de pan zodra deze voldoende is verwarmd.
- Gebruik een houten of siliconen spatel om te roeren en te serveren, om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte spons of doek met warm zeepwater.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en materialen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- **Probleem:** Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie of boter gebruikt en de pan op een juiste temperatuur verwarmt.
- **Probleem:** De anti-aanbaklaag vertoont beschadigingen.
Oplossing: Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen en gebruik enkel houten of siliconen keukengereedschap.

8. Afvoer

- Disposeer de pan op een milieuvriendelijke manier, in overeenstemming met lokale voorschriften voor het afvoeren van huishoudelijke producten.
- Neem voor dergelijke voorschriften contact op met uw gemeente.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Bienvenido a su nueva Olla de Guiso Plano de 240 mm (SMTFK2400). Este producto está diseñado para ofrecer una cocción eficiente y uniforme, ideal para una variedad de platos. Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar el producto para garantizar su correcto funcionamiento y seguridad.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Manipulación: Use siempre guantes de protección al manipular la olla caliente.
- Supervisión: No deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Superficie: Coloque la olla en superficies estables y resistentes al calor.
- Limpieza: Desconecte y deje enfriar antes de limpiar.
- Daños: No use el producto si presenta daños visibles o si no funciona correctamente.
- Riesgo de incendio: Mantenga alejada de materiales inflamables.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo de producto: Olla de Guiso
- Material: Aluminio
- Diámetro: 240 mm
- Color: Naranja
- Peso: 2.5 kg
- Uso: Apta para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la olla de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Paso 2: Coloque la olla en una superficie plana y segura.
- Paso 3: Conecte la fuente de calor adecuada (por ejemplo, cocina de gas, eléctrica o de inducción).
- Paso 4: Verifique que la olla esté bien colocada y nivelada antes de utilizar.

5. Operación

- Paso 1: Agregue los ingredientes deseados en la olla.
- Paso 2: Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según receta.
- Paso 3: Revise periódicamente para evitar que los alimentos se peguen o se quemen.
- Paso 4: Al finalizar, apague la fuente de calor y deje enfriar la olla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con agua caliente y detergente suave. No use esponjas abrasivas.
- Secado: Seque completamente antes de guardar.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco.
- Revisiones: Inspeccione regularmente en busca de desgastes.

7. Solución de Problemas

- Problema: La olla no calienta adecuadamente.
Solución: Verifique la conexión a la fuente de calor y asegúrese de que sea compatible.
- Problema: Alimentos se pegan a la olla.
Solución: Asegúrese de usar suficiente aceite o líquido durante la cocción.

8. Eliminación

Deseche el producto de manera responsable. No lo arroje a la basura común. Investigue las disposiciones locales sobre reciclaje y eliminación de productos de cocina.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

¡Gracias por elegir nuestra Olla de Guiso Plano! Disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Pot à ragoût plat O 240 mm Orange

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Pot à ragoût plat O 240 mm Orange. Cet ustensile est parfait pour la cuisson de vos plats préférés. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est conçu pour une longue durée de vie et une utilisation efficace en cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne dépassez jamais la capacité maximale du pot. Utilisez uniquement pour la cuisson des aliments.
- Chauffage : Ne placez pas le pot sur une source de chaleur sans liquide à l'intérieur, afin d'éviter les dommages et les risques d'incendie.
- Manipulation : Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez le pot chaud pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Assurez-vous que le pot est totalement refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Enfants : Gardez le pot hors de portée des enfants pendant son utilisation et lorsqu'il est chaud.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Pot à ragoût plat O 240 mm Orange
- Dimensions : 240 mm de diamètre
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Orange
- Capacité : 3,5 litres
- Poids : 1,2 kg
- Compatible : Tous types de feux, y compris induction

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le pot et tous les accessoires de l'emballage. Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
2. Sélection de l'emplacement : Placez le pot sur une surface plane et stable.
3. Réglage de la source de chaleur : Choisissez la source de chaleur appropriée (gaz, électrique ou induction) et placez le pot dessus.
4. Préparation des repas : Ajoutez du liquide ou des aliments dans le pot avant de le chauffer pour garantir une cuisson uniforme.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Allumez la source de chaleur à feu moyen. Surveillez attentivement la cuisson.
- Remuer : Remuez régulièrement pour éviter que les aliments ne collent au fond.
- Contrôle : Ajustez la température selon la recette recommandée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez le pot avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Sécheuse : Essuyez le pot avec un chiffon doux après le nettoyage pour éviter les taches d'eau.
- Évitez les abrasifs : Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.

7. Résolution des Problèmes

- Problème : Le pot ne chauffe pas correctement.
 - Vérifiez que la source de chaleur est allumée et que le pot est correctement placé.
- Problème : Les aliments collent au fond.
 - Assurez-vous d'utiliser un peu d'huile ou de liquide pour éviter cela.

8. Élimination

Lorsque le pot n'est plus utilisable, veillez à le jeter de manière responsable. Renseignez-vous sur les options de recyclage local pour les matériaux en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant votre Pot à ragoût plat O 240 mm Orange, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del Flat Stew Pot O 240 mm Orange SMTFK240O. Questo prodotto è progettato per una cottura efficiente e uniforme, ideale per stufati, zuppe e altre pietanze. Realizzato con materiali di alta qualità, il vaso garantisce una lunga durata e prestazioni eccellenti in cucina.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il vaso su fonti di calore non compatibili.
- Maneggiare con cautela quando caldo per evitare ustioni.
- Utilizzare attrezzature di protezione se necessario.
- Assicurarsi che il prodotto sia su una superficie stabile durante l'uso.
- Non immergere in acqua fredda direttamente dopo l'uso per evitare deformazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi per pulire la superficie.
- Verificare periodicamente l'integrità del prodotto. Se si notano danni, non utilizzare.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: SMTFK240O
- Diametro: 240 mm
- Altezza: [specifica non fornita sul sito]
- Materiale: Alluminio
- Colore: Arancione
- Capacità: [specifica non fornita sul sito]
- Compatibilità: Induzione, Gas, Elettrico

4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla sua confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare il vaso con acqua calda e sapone.
3. Posizionare il vaso su una fonte di calore adatta (induzione, gas, elettrico).
4. Assicurarsi che il fondo del vaso sia completamente a contatto con la superficie di cottura.
5. Il vaso è ora pronto all'uso.

5. Funzionamento

- Riempire il vaso con ingredienti e liquidi.
- Accendere la fonte di calore.
- Monitorare la temperatura durante la cottura e regolarla secondo necessità.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare e servire.

6. Pulizia e manutenzione

- Aspettare che il vaso si raffreddi completamente.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Per macchie difficili, lasciare in ammollo prima di pulire.
- Asciugare bene per prevenire la formazione di ruggine.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il vaso non si riscalda: verificare la compatibilità con la fonte di calore.
- Per la deformazione o fumi strani, smettere immediatamente di utilizzare e contattare il servizio clienti.
- Se ci sono macchie persistenti, seguire le istruzioni di pulizia appropriate.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nei normali rifiuti domestici.
- Riciclare quando possibile seguendo le normative locali sui rifiuti.
- Contattare il servizio locale di gestione dei rifiuti per ulteriori indicazioni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania