

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: SMTK1000

Stew pot - Ø 100 mm - orange



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stew Pot O 100 mm - SMTK100O

1. General Information

The Stew Pot O 100 mm (Model: SMTK100O) is designed for home and professional use in preparing a variety of stews, soups, and other dishes. Crafted with high-quality materials, this pot combines durability with performance, making it an essential addition to any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle with care. Keep the pot away from children when in use.
- Burn and Scald Prevention: The pot can become extremely hot during use. Use oven mitts or pot holders to handle hot surfaces. Do not touch the pot with bare hands.
- Stable Surface: Ensure the pot is placed on a stable, heat-resistant surface during cooking.
- Do Not Overheat: Avoid leaving the pot unattended on the heat source to prevent overheating and possible fire hazards.
- Compatible Heat Sources: Only use on compatible heat sources such as gas, electric, or induction cooktops.
- Avoid Rapid Temperature Changes: Do not subject the pot to rapid temperature changes, as this may cause warping or cracking.

3. Product Specifications

- Model: SMTK100O
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 100 mm
- Weight: 0.75 kg
- Color: Orange
- Capacity: 1L
- Recommended Heat Source: Gas, Electric, Induction

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the pot from its packaging. Inspect for any damage before use.
- Initial Cleaning: Wash the pot with warm soapy water and rinse thoroughly. Dry completely before first use.
- Placement: Choose a stable, level surface for placement on your stove. Ensure that the heat source is suitable for use with the pot.

5. Operation

- Add the desired ingredients to the pot.
- Place the pot on the heat source and adjust the temperature according to your cooking needs.
- Monitor the cooking process to ensure even cooking and prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the pot to cool down completely.
- Wash the pot with warm, soapy water or place it in a dishwasher if suitable.
- For tough stains or burnt food, soak the pot in warm soapy water before scrubbing gently with a soft sponge.
- Do not use abrasive cleaners as they may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Pot is not heating evenly: Ensure that the pot is placed securely on a compatible heat source. Check for any issues with the heat source itself.
- Food is sticking: This may occur if the pot is not properly preheated or if insufficient oil or liquid is used. Preheat before adding food.
- Discoloration: This may happen due to high heat. Avoid using the pot at excessively high temperatures.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local waste disposal regulations. If applicable, recycle the stainless steel materials where possible.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Stew Pot O 100 mm Orange (SMTK100O)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Stew Pot O 100 mm in Orange. Dieses Produkt ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und bietet eine hervorragende Wärmeleitung und Robustheit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur auf geeigneten Kochflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Stew Pot stabil steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, während es beheizt wird.
- Berühren Sie den Topf oder die Griffe nicht, wenn er heiß ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Halten Sie den Stew Pot von flammenbasierten Wärmequellen fern, es sei denn, er ist dafür vorgesehen.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt nicht mit Wasser in Verbindung kommt, wenn es mit elektrischen Geräten verbunden ist.
- Entsorgen Sie das Produkt verantwortungsvoll und beachten Sie die örtlichen Richtlinien.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Artikelnummer: SMTK100O
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Orange
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Kapazität: 1,5 Liter
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Stew Pot auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie den Stew Pot auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche sauber und trocken ist.
4. Verwenden Sie den Stew Pot nur mit geeigneten Wärmequellen, z.B. Gas- oder Elektroherd.
5. Bei Verwendung in einem Warmhaltegerät, folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

5. Bedienung

1. Befüllen Sie den Stew Pot mit den gewünschten Zutaten.
2. Stellen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe ein.
3. Überwachen Sie den Garprozess, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel richtig zubereitet werden.
4. Verwenden Sie Holz- oder silicone Utensilien, um Kratzer im Inneren zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Stew Pot nach der Benutzung abkühlen.
- Reinigen Sie den Stew Pot regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Beschädigungen zu verhindern.
- Trocknen Sie den Stew Pot gründlich ab, bevor Sie ihn lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Verfärbungen und ersetzen Sie das Produkt bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Stew Pot wird nicht heiß.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Kochfläche eingeschaltet ist und die richtige Temperatur eingestellt ist.
- Problem: Lebensmittel kleben am Boden.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und stellen Sie sicher, dass die Hitze nicht zu hoch ist.
- Problem: Der Stew Pot verformt sich.
Lösung: Verwenden Sie den Stew Pot nicht über der empfohlenen Temperatur und vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass alle Reststoffe entfernt sind.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen 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 Stew Pot O 100 mm - SMTK1000

1. Algemeen Informatie

De Stew Pot O 100 mm (SMTK1000) is een hoogwaardige kookpot, ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Dit product is ideaal voor het koken van verschillende gerechten en biedt duurzaamheid en efficiëntie in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat de pot op een stabiele en veilige ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik altijd uitneembare handgrepen of ovenbestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken; gebruik kookgerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de pot. Gebruik de pot niet als deze gebroken of beschadigd is.
- Houd de pot buiten het bereik van kinderen en onbevoegden tijdens gebruik en opslag.

3. Productspecificaties

- Model: SMTK1000
- Afmetingen: 100 mm diameter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor het koken van verschillende hoeveelheden volgens gebruik (maximale capaciteit afhankelijk van het recept en de bereiding).

4. Installatie en Opzet

- Plaats de Stew Pot O op een vlakke, veilige ondergrond, zoals een kookplaat of fornuis.
- Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
- Sluit de pot aan op de warmtebron indien van toepassing. Voor inductiekookplaten, zorg ervoor dat de pot compatibel is.
- Neem de tijd om de pot goed te positioneren voordat u begint met koken.

5. Bediening

- Voeg ingrediënten en voldoende vloeistof toe aan de pot. Vermijd overbevoorrading.
- Zet de warmtebron aan op de gewenste temperatuur en laat het koken volgens het recept.
- Houd het deksel gesloten voor een gelijkmatige warmteverdeling en om te voorkomen dat er damp ontsnapt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Was de pot met warm zeepsop en een zachte spons voor het beste resultaat.
- Vermijd schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de pot goed af na het schoonmaken en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot warmt niet op.
Oplossing: Controleer of de pot correct is aangesloten op de warmtebron en dat deze is ingeschakeld.
- Probleem: Er is een defect aan de pot.
Oplossing: Stop onmiddellijk met het gebruik van het product en neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.
- Probleem: De pot lekt.
Oplossing: Controleer de pot op beschadigingen en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende wet- en regelgeving voor afvalbeheer in uw regio.
- Neem contact op met de lokale autoriteiten voor instructies over de juiste manier van afvalverwerking.

9. Contact

Voor alle vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Olla de Guiso O 100 mm Naranja - SMTK1000

1. Información General

Gracias por elegir la Olla de Guiso SMTK1000. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una experiencia de cocción eficiente y satisfactoria. Antes de utilizar el producto, lea este manual en su totalidad para asegurarse de un uso seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta olla está destinada únicamente para la cocción de alimentos. No use la olla para ningún otro propósito.
- Calor: Maneje con precaución cuando esté caliente. Utilice guantes o paños secos para evitar quemaduras.
- Materiales: Asegúrese de que la olla no esté en contacto con objetos afilados o abrasivos que puedan dañarla.
- Superficie de Cocción: Coloque la olla sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- Revisiones: Inspeccione regularmente la olla para asegurarse de que no haya daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SMTK1000
- Dimensiones: 100 mm (diámetro)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Naranja
- Capacidad: 1.5 litros
- Uso en lavavajillas: Aceptable
- Rango de temperatura: -40°C a 300°C

4. Instalación y Configuración

Para instalar la Olla de Guiso SMTK1000, siga estos pasos:

1. Retire la olla de su embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. Lave la olla con agua tibia y detergente suave. Enjuague bien y séquela.
3. Coloque la olla en la superficie de cocción. Asegúrese de que esté nivelada y estable.
4. Conecte la fuente de calor según sus preferencias (estufa, horneador, etc.).
5. Su olla está lista para usar.

5. Operación

- Agregue los ingredientes a la olla, asegurándose de no exceder la capacidad máxima.
- Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta.
- Revise regularmente el contenido y mezcle según sea necesario.
- No deje la olla desatendida mientras esté en uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la olla antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y detergente suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Puede utilizar el lavavajillas, pero evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Seque completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- No calienta: Verifique la conexión a la fuente de calor.
- Daños visibles: No use si la olla está dañada. Contacte al servicio al cliente.
- Dificultad para limpiar: Asegúrese de no usar utensilios afilados. Ponga en remojo si es necesario.

8. Eliminación

Deseche la Olla de Guiso SMTK1000 de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales. No arroje a la basura no reciclable. Limpie la olla antes de la eliminación.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con:

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

Gracias por elegir la Olla de Guiso SMTK1000. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Pot à ragoût O 100 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Pot à ragoût O 100 mm. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale dans la cuisine professionnelle et domestique. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement pour les applications pour lesquelles le produit est conçu.
- Surveillance : Ne laissez jamais le produit sans surveillance lors de son utilisation.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- État du produit : Avant chaque utilisation, vérifiez que le produit est en bon état et n'a pas subi de dommages.
- Chaleur excessive : Évitez de toucher les surfaces chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Nettoyage : Assurez-vous que le produit est débranché et refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Ne pas immerger : Ne pas immerger le produit complètement dans l'eau ou tout autre liquide.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : SMTK100O
- Dimensions : 100 mm de diamètre
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Orange
- Capacité : 2 litres
- Poids : 500 grammes

4. Configuration et installation

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et sécurisé pour le pot.
2. Préparation : Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant de placer le pot.
3. Accéder à l'alimentation : Si le pot nécessite une source d'alimentation, assurez-vous que la prise est accessible.
4. Assemblage : Si le produit comprend plusieurs pièces, assemblez-les selon les instructions fournies sur l'emballage.
5. Test : Avant le premier usage, effectuez un test de fonctionnement sans aliment.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Pour chauffer le pot, placez-le sur une source de chaleur correcte. Ajustez la température selon la recette.
- Cuisson : Ajoutez les ingrédients et suivez les instructions de cuisson appropriées.
- Surveillance : Restez attentif durant la cuisson pour éviter tout débordement ou brûlure.

6. Nettoyage et entretien

- Démontez : Démontez toutes les pièces amovibles.
- Lavage : Lavez à la main ou placez les parties compatibles dans le lave-vaisselle.
- Essuyage : Essuyez le pot avec un chiffon doux après le lavage.
- Vérification : Vérifiez régulièrement l'état des joints et des pièces pour assurer le bon fonctionnement.

7. Dépannage

- Problème de surchauffe : Vérifiez la source de chaleur et ajustez la température.
- Fuites : Inspectez les joints et remplacez toute pièce endommagée.
- Non fonctionnement : Assurez-vous que le pot est correctement branché à une source d'alimentation (si applicable).

8. Élimination

Lorsque le produit arrive en fin de vie, soyez responsable de son élimination :

- Recyclage : Consultez les réglementations locales pour le recyclage des produits en métal.
- Déchets : Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.

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 per Stufato O 100 mm - SMTK1000

1. Informazioni generali

La pentola per stufato O 100 mm è progettata per garantire prestazioni eccellenti nella preparazione di zuppe, stufati e altri piatti. Realizzata con materiali di alta qualità, è perfetta per l'uso professionale e domestico.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso appropriato: Utilizzare la pentola solo per lo scopo previsto.
- Manutenzione: Assicurarsi che la pentola sia pulita e asciutta prima di riporla.
- Riscaldamento: Evitare il surriscaldamento e non utilizzare la pentola a secco.
- Superfici calde: Maneggiare sempre con guanti o presine per evitare scottature.
- Bambini e animali: Tenere la pentola lontano dalla portata di bambini e animali domestici durante l'uso.
- Ispezione: Controllare regolarmente la pentola per eventuali segni di danneggiamento. In caso di danni, sospendere l'uso e contattare il supporto.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Marca: GGM Gastro
- Modello: SMTK1000
- Diametro: 100 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Arancione
- Capacità: 1.5 litri
- Compatibilità: Può essere utilizzata su fornelli a gas ed elettrici.

4. Installazione e configurazione

1. Scegliere un piano di lavoro stabile e resistente al calore.
2. Posizionare la pentola su una fonte di calore idonea.
3. Assicurarsi che la pentola sia centrata sulla fiamma o sul punto di calore.
4. Non sovraccaricare la pentola; rispettare la capacità massima.

5. Funzionamento

1. Riempire la pentola con ingredienti e liquidi.
2. Accendere la fonte di calore a medio.
3. Monitorare la cottura per garantire che non si attacchi o bruci.
4. Utilizzare utensili appropriati per mescolare e servire.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone delicato.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Non utilizzare utensili abrasivi o detergenti aggressivi.

7. Risoluzione dei problemi

- La pentola non si riscalda: Verificare che sia correttamente posizionata sulla fonte di calore.
- Cibo appiccicoso: Assicurarsi di utilizzare abbastanza liquido e mescolare regolarmente.
- Anomalie visive: Controllare la presenza di graffi o deformazioni. Contattare il supporto se necessario.

8. Smaltimento

Smaltire la pentola secondo le normative locali. Non gettare i rifiuti nell'ambiente. Considerare la possibilità di riciclare i materiali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania