

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: SMTK2000

Cast iron casserole - Ø 200mm - orange



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for SMTK2000

### 1. General Information

The SMTK2000 is a high-performance kitchen appliance designed to enhance your cooking experience. It offers versatility and efficiency, making it an essential tool for both home cooks and professional chefs. This product is manufactured in compliance with European safety standards, ensuring reliable operation.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always read and follow all safety instructions provided in this manual before operating the SMTK2000.
- Electrical Safety: Use the product only with the specified voltage of 230V. Ensure that the power outlet is properly grounded and suitable for the product's requirements.
- Hot Surfaces: The exterior and cooking elements of the appliance may become hot during use. Avoid direct contact with these surfaces to prevent burns.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children. Ensure that children do not operate this appliance without supervision.
- Use in a Dry Environment: Do not operate the SMTK2000 in wet or damp conditions to avoid electric shock.
- Service and Repairs: Do not attempt to repair the appliance yourself. Contact certified service personnel for repairs.

### 3. Product Specifications

- Model: SMTK2000
- Voltage: 230V~
- Power: 3000W
- Capacity: 20 liters
- Dimensions: 600mm (W) x 400mm (D) x 300mm (H)

### 4. Setup and Installation

1. Location: Place the SMTK2000 on a stable, flat surface in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
2. Power Source: Ensure the appliance is plugged into a power outlet that delivers 230V.
3. Initial Cleaning: Before first use, clean the appliance with a damp cloth to remove any dust or packaging residue.
4. Calibration: If necessary, calibrate according to the specific instructions provided with the product.

### 5. Operation

1. Power On: Plug in the appliance and switch it on using the power button.
2. Settings: Adjust the temperature and time settings according to the recipe being prepared. Refer to the provided cooking guide for recommended settings.
3. Monitoring: Keep an eye on the cooking process through the viewing window.
4. Power Off: Once cooking is complete, power off the appliance and unplug it from the outlet.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: After each use, allow the appliance to cool down, then clean with a damp cloth. Ensure no liquid enters the electrical components.
- Deep Cleaning: For thorough cleaning, dismantle removable parts as per the instruction manual, wash them with warm, soapy water, and dry completely before reassembling.
- Storage: Store the appliance in a dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- Appliance Does Not Turn On: Check if it is plugged in and the outlet is working. Ensure the power switch is turned on.
- Overheating: If the product overheats, unplug it immediately and allow it to cool down before checking for blockages.
- Uneven Cooking: Adjust temperature settings and ensure adequate space for air circulation around the appliance.

### 8. Disposal

Dispose of the SMTK2000 according to local regulations regarding electronic waste. Do not discard with regular household waste. Take it to a designated recycling facility.

### 9. Contact

For any inquiries, support, or additional information, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Stewpot O 200 mm Orange (SMTK2000)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Stewpot O 200 mm in Orange (Modell SMTK2000). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Kochen von leckeren Gerichten zu erleichtern und ist ideal für den Einsatz in Gastronomiebetrieben sowie in Haushalten. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen verstehen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanweisung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Betriebstemperatur: Überlasten Sie den Stewpot nicht, um Verformungen zu vermeiden.
- Hitzebeständigkeit: Berühren Sie den Topf niemals mit bloßen Händen, wenn er heiß ist. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SMTK2000
- Durchmesser: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl mit orangefarbenem Innenbeschichtung
- Gewicht: 1,5 kg
- Kapazität: 2,5 Liter
- Hitzebeständigkeit: Temperaturbeständig bis 250 °C
- Einsatzbereich: Geeignet für Induktionsherde, Gas- und Elektroherde

## 4. Aufstellung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie den Stewpot auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Überprüfen Sie, ob der Boden des Stewpot und der Kochfeldbereich sauber und frei von Materialien sind, die während des Kochvorgangs Schaden verursachen könnten.
- Verwenden Sie den Stewpot auf einer geeigneten Kochstelle, die den Anforderungen des Materials entspricht.

## 5. Bedienung

- Fügen Sie die gewünschten Zutaten in den Stewpot ein.
- Stellen Sie den Stewpot auf die Hitzequelle und schalten Sie diese ein.
- Überwachen Sie den Kochprozess regelmäßig.
- Nach dem Kochen nehmen Sie den Stewpot mit geeigneten Utensilien von der Wärmequelle und lassen Sie ihn abkühlen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Kochen den Stewpot abkühlen lassen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel zur Reinigung.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Stewpot überhitzt.
- Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung und verwenden Sie weniger Hitze.
- Problem: Lebensmittel kleben am Boden.
- Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Wasser, um Anhaftungen zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl und andere Materialien. Werfen Sie es nicht im normalen Hausmüll weg. Informieren Sie sich über die richtigen Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Nähe.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Stewpot O 200 mm entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Stew Pot O 200 mm - SMTK2000

### 1. Algemeen Informatie

De Stew Pot O 200 mm is een hoogwaardige pan ontworpen voor zowel professioneel als huishoudelijk gebruik. Deze pan is ideaal voor het koken van stoofschotels, soepen en andere gerechten die langzaam moeten worden gekookt.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor zijn bedoelde doel.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer hij in gebruik is of wanneer hij heet is.
- Voorkom contact met de hete oppervlakken van de pan tijdens en na het koken.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen of pannenlappen bij het hanteren van de pan.
- Plaats de pan op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van de pan op scheuren of beschadigingen. Gebruik de pan niet als deze defect is.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 200 mm
- Voltage: 220-240V
- Vermogen: 1500W
- Capaciteit: 3,5 L
- Gewicht: 1,2 kg
- Materiaal: Roestvrij staal met anti-aanbaklaag

### 4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en droog is.
2. Plaats de Stew Pot O op een vlakke, stabiele ondergrond dat bestand is tegen hitte.
3. Sluit de pan aan op een geschikt elektrisch stopcontact met de juiste voltage.
4. Controleer of de pan stevig en veilig is geplaatst voordat je hem gebruikt.

### 5. Bedieningsinstructies

1. Vul de pan met de gewenste ingrediënten. Zorg ervoor dat je de maximale capaciteit (3,5 L) niet overschrijdt.
2. Zet de pan aan en stel de temperatuur in op basis van je kookbehoeften.
3. Volg de kooktijden zoals gespecificeerd in je recept.
4. Gebruik een deksel om het koken te versnellen en energie te besparen.
5. Zodra het koken is voltooid, zet je de warmte uit en laat je de pan afkoelen voordat je deze verplaatst.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Reinig de pan met een zachte spons en warm zeepsop; vermijd schurende middelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Spoel grondig af met schoon water en droog de pan goed af.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verwarmt niet.  
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Probleem: Eten plakt aan de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende olie of vet is toegevoegd bij het koken en gebruik geen hoge temperaturen.

### 8. Afvoer

- Het product moet op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Dit betekent dat de pan niet in de reguliere huisafvalmagazijnen moet worden gegooid. Neem contact op met de lokale autoriteiten over de juiste manier van afvoer.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Olla de Estudio SMTK2000

### 1. Información General

La olla de estudio SMTK2000 es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento de alta calidad en la cocción de diversos platillos. Este producto está fabricado con materiales duraderos y de primera calidad, asegurando una experiencia de uso óptima.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto es exclusivamente para su uso en la cocción de alimentos. No debe ser utilizado para otros fines.
- **Calor:** Utilice la olla en una fuente de calor adecuada y evite el contacto con llamas directas o calor excesivo.
- **Cuidado:** Nunca deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- **Maniobras:** Asegúrese de manejar la olla con guantes de cocina o utensilios adecuados para evitar quemaduras.
- **Niños:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- **Limpieza:** Permita que la olla se enfríe completamente antes de limpiarla.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** SMTK2000
- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 200 mm
- **Color:** Naranja
- **Capacidad:** 2,5 litros
- **Apto para Lavavajillas:** Sí
- **Base Antiadherente:** Sí

### 4. Instalación y Configuración

- **Paso 1:** Retire la olla de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- **Paso 2:** Antes de utilizar, enjuague la olla con agua caliente y jabón a mano o en el lavavajillas.
- **Paso 3:** Coloque la olla en la fuente de calor elegida (gas, eléctrica o inducción) y asegúrese de que esté bien nivelada.
- **Paso 4:** No sobrecaliente la olla antes de agregar alimentos.

### 5. Operación

- **Cocción:** Agregue los ingredientes deseados y asegúrese de que la temperatura sea adecuada.
- **Temporizador:** Use un temporizador para evitar la sobrecoCCIÓN de los alimentos.
- **Control de Temperatura:** Ajuste el fuego o la configuración de calor según sea necesario durante la cocción.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la olla después de cada uso con agua caliente y jabón.
- Asegúrese de eliminar cualquier residuo de comida.
- Para manchas difíciles, use una esponja suave.
- No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar completamente antes de guardar.

### 7. Solución de Problemas

- **Problema:** La olla no calienta adecuadamente.  
**Solución:** Verifique la conexión a la fuente de calor y asegúrese de que esté correctamente instalada.
- **Problema:** Alimentos se pegan a la olla.  
**Solución:** Asegúrese de usar suficiente aceite o agua al cocinar y de no calentar la olla vacía.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la olla, dispense de ella de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de productos de acero inoxidable.

### 9. Contacto

Para consultas, asistencia al cliente o más información, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Produit: Casserole O 200 mm Orange SMTK2000

## 1. Informations Générales

La casserole O 200 mm Orange SMTK2000 est conçue pour les professionnels de la cuisine. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, elle garantit une cuisson optimale et est idéale pour une variété de plats.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Cette casserole est destinée à être utilisée sur des plaques de cuisson standard. Ne pas utiliser sur des surfaces non adaptées.
- Chaleur: Évitez le contact direct avec des flammes nues pour éviter tout risque de déformation.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler la casserole chaude.
- Nettoyage: Ne pas immerger dans l'eau bouillante ou effectuer un nettoyage à haute pression.
- Rangement: Assurez-vous que la casserole est complètement refroidie avant de la ranger.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Diamètre: 200 mm
- Couleur: Orange
- Matériau: Acier inoxydable de qualité supérieure
- Compatibilité de la plaque: Tous types de plaques (gaz, électrique, induction)
- Poids: 1.5 kg
- Capacité: 2.5 L

## 4. Installation et Montage

1. Vérifiez que tous les éléments de la casserole sont présents.
2. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson est propre et sèche.
3. Placez la casserole sur la plaque de cuisson correctement centrée.
4. Allumez la plaque de cuisson au réglage souhaité. Ne la laissez pas sans surveillance pendant la cuisson.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la casserole à feu moyen pour une cuisson uniforme.
- Ajoutez les ingrédients nécessaires et couvrez avec un couvercle si besoin.
- Remuez à intervalles réguliers pour éviter que les aliments ne collent.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la casserole avant le nettoyage.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau savonneuse pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre.

## 7. Dépannage

- Si la casserole ne chauffe pas correctement, vérifiez la connexion électrique de votre plaque.
- Si des aliments collent, ajustez votre technique de cuisson et assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile.
- Pour toute autre question, contactez notre service clientèle.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la casserole avec les déchets ménagers. Disposez-en en respectant les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Stufato O 200 mm - SMTK2000

## 1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Pentola per Stufato O 200 mm - SMTK2000. Questo prodotto è progettato per offrirti prestazioni eccellenti e durature in cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro ed efficace del prodotto.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Prima dell'uso, assicurati che la pentola sia in buone condizioni e priva di danni.
- Utilizzare sempre la pentola su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai la pentola incustodita su una fonte di calore.
- Maneggiare la pentola con cautela, poiché può diventare molto calda durante l'uso.
- Utilizzare guanti da cucina o presine per evitare scottature.
- Non immergere mai la pentola calda in acqua fredda, questo potrebbe causare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare il rivestimento della pentola.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SMTK2000
- Diametro: 200 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Arancione
- Capacità: 2 litri
- Idoneità per piani di cottura a gas, elettrici e in ceramica
- Manici ergonomici per una facile manovra

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare la pentola con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la pentola su un piano cottura compatibile. Assicurarsi che il fondo sia completamente a contatto con la fonte di calore.
4. Se utilizzata su un piano a induzione, accertarsi che il diametro del piano sia compatibile con quello della pentola.

## 5. Funzionamento

1. Aggiungere gli ingredienti nella pentola.
2. Accendere la fonte di calore e impostare la temperatura desiderata.
3. Tenere d'occhio il contenuto per evitare che si attacchi o bruci.
4. Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare, evitando utensili metallici.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Per rimuovere incrostazioni, immergere la pentola in acqua calda e sapone per 15-30 minuti.
- Asciugare bene la pentola dopo la pulizia.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi per preservare il rivestimento.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La pentola non si riscalda: Verificare che sia posizionata correttamente sulla fonte di calore e che il piano cottura sia acceso.
- Cibo che si attacca: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o liquido durante la cottura.
- Deformazioni: Evitare sbalzi di temperatura e non sottoporre la pentola a temperature estreme.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile della pentola, smaltire in conformità con le normative locali relative ai rifiuti. Non disperdere nell'ambiente. Se possibile, riciclare il materiale.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la nostra Pentola per Stufato O 200 mm - SMTK2000. Buon divertimento in cucina!