

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: STK240

Soup pot - Ø 240mm - Height 195mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Soup Pot STK240

1. General Information

The GGM Gastro Soup Pot STK240 is a versatile stainless-steel cooking pot designed for professional culinary environments. Ideal for preparing soups, stews, and sauces, this pot combines quality construction with functional design, making it an essential tool for chefs and food service operators.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the pot is used on a stable surface and in a well-ventilated area.
- Hot Surfaces: The pot will become hot during use. Use oven mitts or pot holders to handle the pot.
- Sharp Edges: Be cautious of sharp edges, especially around the lid and handles.
- Stability: Ensure the pot is not filled beyond its maximum capacity to avoid spillage. Do not place the pot on an unsteady cooking surface.
- Use in Suitable Appliances: Use the soup pot with compatible cooking appliances and according to the manufacturer's instructions.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the cooking area when in use.

3. Product Specifications

- Diameter: 240 mm
- Height: 195 mm
- Material: Stainless Steel
- Suitable for: Gas, electric, and induction cookers
- Capacity: Varies depending on the fill level

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the soup pot from its packaging. Inspect for any damage.
2. Location: Place the pot on a stable and level cooking surface.
3. Compatibility Check: Ensure the cooking appliance (gas, electric, induction) is suitable for the pot size and material.
4. Preparation: Before use, wash the pot in warm, soapy water to remove any manufacturing residues. Rinse and dry thoroughly.
5. Heating Appliance Setup: If using on a gas stove, ensure burners are adjusted correctly. For electric or induction appliances, set them to suitable heat levels.

5. Operation

- Filling the Pot: Fill the pot with desired ingredients, ensuring it is not filled to the brim to prevent overflow.
- Cooking: Place the pot on the compatible cooking appliance and turn on the appropriate heat setting.
- Monitoring: Keep an eye on the cooking process. Stir occasionally to prevent sticking or burning.
- Serving: Use heat-resistant utensils to serve food from the pot.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Cleaning Method: Wash the pot with warm, soapy water using a soft cloth or sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Drying: Dry the pot thoroughly to prevent water spots.
- Storage: Store in a dry place to avoid moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Discoloration: If discoloration occurs, it may be due to high heat or using unsuitable cleaning products. Regular cleaning can prevent this.
- Sticking: Food sticking to the pot can be minimized by using oil or non-stick spray before cooking.
- Warping: Avoid heating the pot on excessively high temperatures to prevent warping.

8. Disposal

At the end of the product life cycle, dispose of the pot in accordance with local regulations regarding metal recycling. Ensure to clean the pot before disposal.

9. Contact

For further questions or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Suppentopf

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Suppentopf entschieden haben. Dieser hochwertigen Edelstahl-Gastronomie-Topf eignet sich hervorragend zum Kochen, Schmoren und Zubereiten einer Vielzahl von Gerichten. Der Suppentopf hat einen Durchmesser von 240 mm und eine Höhe von 195 mm, ideal für größere Mengen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Suppentopf nur auf einem geeigneten Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf vor der Verwendung sauber und trocken ist.
- Achten Sie darauf, dass der Topf während des Kochens nicht überfüllt wird, um ein Überkochen zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignete Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen am Topf (z.B. Dellen oder Risse) nicht verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 195 mm
- Volumen: 5,5 Liter
- Einsatzgebiet: Gastronomieküche, professionelles Kochen
- Wärmespeicherung: Hohe Effizienz

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Kochfläche haben.
- Reinigen Sie den Suppentopf gründlich vor dem ersten Gebrauch.
- Platzieren Sie den Suppentopf auf der Kochfläche und verbinden Sie ihn ggf. mit einer sicheren Wärmequelle wie Gas oder Induktion.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung, ob der Topf fest auf der Kochfläche steht.

5. Bedienung

- Gießen Sie die gewünschten Zutaten in den Suppentopf.
- Bedecken Sie den Topf mit einem Deckel, wenn Sie das Kochen beschleunigen möchten.
- Regulieren Sie die Hitze je nach Rezept und Zutaten.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um den Inhalt umzurühren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf überhitzt.
 - Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und überwachen Sie den Kochprozess.
- Problem: Lebensmittel haften am Boden.
 - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Wasser beim Kochen und rühren Sie regelmäßig um.
- Problem: Der Topf hat Roststellen.
 - Lösung: Reinigen Sie den Topf sofort und vermeiden Sie das Liegenlassen von Wasser darin.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Suppentopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Topf vollständig gereinigt und frei von Lebensmittelresten ist, bevor Sie ihn entsorgen.

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: Soepketel O 240 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Soepketel O 240 mm! Dit hoogwaardige roestvrijstalen kookpot is perfect voor het bereiden van verschillende soepen, stoofschotels en andere gerechten. Het is ontworpen voor professioneel gebruik in de gastronomie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de soepketel alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Bij gebruik van elektrische of gasbronnen, zorg ervoor dat de ketel stabiel staat en niet onbeheerd achtergelaten wordt.
- Vermijd contact met hete oppervlakken, gebruik altijd beschermende handschoenen of pannenlappen.
- Houd de ketel buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de ketel is uitgeschakeld en afgekoeld is voordat u deze schoonmaakt.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage. Gebruik het product niet als er zichtbare defecten zijn.
- Volg alle instructies met betrekking tot de opslag en het hanteren van het product.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 240 mm
- Hoogte: 195 mm
- Vermogen: Geschikt voor elektrische en gasfornuizen
- Capaciteit: Geschikt voor grote hoeveelheden soep en stoofschotels

4. Installatie en Setup

1. Plaats de soepketel op een vlak, stabiel oppervlak of kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de kookbron in goede staat is en correct is geïnstalleerd.
3. Sluit de soepketel aan op de kookbron (elektrisch of gas) volgens de specificaties van de kookbron.
4. Vul de soepketel met ingrediënten en voeg water toe tot de gewenste hoeveelheid.
5. Zet het vuur aan en stel de temperatuur in op basis van uw recept.

5. Bediening

- Gebruik een houten of kunststof lepel om te roeren; dit voorkomt krassen op het oppervlakte.
- Controleer regelmatig de temperatuur en roer de inhoud, vooral wanneer het product aan de kook is.
- Laat de soep of stoofpot niet onbeheerd achter tijdens het koken.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Laat de soepketel volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de binnenkant van de ketel af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de ketel grondig af met een schone doek voor opslag.
- Bewaar de soepketel op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De soepketel warmt niet op.
Oplossing: Controleer de aansluiting op de kookbron en zorg ervoor dat deze goed is ingeschakeld.
- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.
Oplossing: Gebruik voldoende vetstoffen of vloeistoffen en roer regelmatig.

8. Afvoer

Gebruik duurzame praktijken voor afvalverwerking. Wanneer de soepketel niet meer gebruikt kan worden, breng deze in overeenstemming met de lokale regelgeving naar een gespecialiseerd afvalverwerkingsbedrijf dat metaalrecycling aanbiedt.

9. Contact

Voor vragen of problemen met het product kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Sopa STK240

1. Información General

La Olla de Sopa STK240 es un utensilio de cocina de alta calidad, ideal para la preparación de sopas, guisos y otros platos. Fabricada en acero inoxidable, combina durabilidad y eficacia térmica, adaptándose a diversas técnicas culinarias.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto ha sido diseñado exclusivamente para fines de cocina. No lo utilice para otros propósitos.
- Supervisión: Nunca deje la olla desatendida mientras esté en uso, especialmente cuando contenga líquidos hirviendo.
- Manejo Caliente: Las asas pueden calentarse durante el uso. Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Superficie Caliente: Coloque la olla sobre superficies resistentes al calor para evitar daños.
- No Inmersión: No sumerja la olla en agua fría inmediatamente después de calentarla. Este choque térmico puede dañar la olla.
- Limpieza: Asegúrese de que la olla esté completamente fría antes de limpiarla.
- Almacenamiento: Mantenga la olla en un lugar seco. Evite mojarla cuando no la utilice para evitar la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: STK240
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 240 mm
- Altura: 195 mm
- Capacidad: Ideal para grandes cantidades de sopa o guisos
- Aptitud: Compatible con todas las fuentes de calor, incluidas inducción, gas y eléctricas
- Características:
 - Asas ergonómicas para un manejo seguro
 - Fondo encapsulado para una distribución uniforme del calor

4. Configuración e Instalación

- Montaje: No requiere montaje. Extraiga la olla de su empaque.
- Verificación: Antes de usar, verifique que no haya daños visibles. Reporte cualquier defecto antes de usar.
- Superficie de Cocción: Asegúrese de que la fuente de calor sea adecuada para el tamaño de la olla.

5. Operación

- Coloque la olla sobre la fuente de calor.
- Agregue los ingredientes deseados.
- Caliente a fuego medio-alto hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Ajuste la temperatura según sea necesario.
- Siga las recetas específicas para tiempos y temperaturas de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la olla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave la olla con agua tibia y detergente suave.
- Para manchas persistentes, utilice una esponja no abrasiva.
- No utilice limpiadores químicos agresivos o estropajos de metal.
- Se recomienda secar la olla completamente para prevenir manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta: Verifique la conexión de la fuente de calor y asegúrese de que esté encendida.
- Fugas: Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada.
- Distribución irregular del calor: Utilice una fuente de calor adecuada para el tamaño de la olla.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Se recomienda llevar la olla a un centro de reciclaje autorizado al final de su vida útil.
- Siga las regulaciones locales para el reciclaje de acero inoxidable.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, puede comunicarse con nosotros:

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

Gracias por elegir la Olla de Sopa STK240. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Pot à Soupe O 240 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre pot à soupe de haute qualité O 240 mm. Conçu pour les professionnels de la gastronomie, ce pot est idéal pour la préparation de soupes, de ragoûts et de plats mijotés. Fabriqué en acier inoxydable durable, il offre une excellente conduction de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.
- Ne jamais laisser le pot sans surveillance sur une source de chaleur.
- Manipulez le pot avec des gants ou des maniques, car il peut devenir très chaud.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de la source de chaleur.
- Assurez-vous que le pot est utilisé sur des surfaces horizontales et stables.
- Ne plongez jamais le pot dans l'eau froide immédiatement après utilisation pour éviter les chocs thermiques.
- Respectez toujours les règles de sécurité alimentaire lors de la cuisson et du stockage des aliments.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Pot à Soupe O 240 mm
- Diamètre : 240 mm
- Hauteur : 195 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Idéale pour les grandes quantités
- Type : Pot de cuisine polyvalent

4. Installation et Mise en Place

- Placez le pot sur une surface stable et horizontale.
- Vérifiez que le pot est exempt de tout dommage.
- Avant usage, lavez le pot à l'eau chaude savonneuse puis rincez-le bien.
- Assurez-vous que votre cuisinière ou plaque de cuisson est compatible avec la taille du pot.

5. Fonctionnement

- Remplissez le pot avec les ingrédients souhaités.
- Utilisez un feu moyen pour commencer à éviter une cuisson trop rapide.
- Remuez régulièrement avec une spatule en bois pour garantir une cuisson uniforme.
- Une fois le contenu bouillant, réduisez la température pour mijoter selon la recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec du savon doux et une éponge non abrasive pour éviter les rayures.
- Évitez les agents nettoyants agressifs qui peuvent endommager le fini de l'acier inoxydable.
- Pour des taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude mélangé avec de l'eau.

7. Dépannage

- Si le pot ne chauffe pas correctement, assurez-vous qu'il est bien positionné sur la source de chaleur.
- En cas d'accumulation de décoloration ou de taches, vérifiez vos méthodes de nettoyage.
- Si le couvercle ne s'adapte pas, vérifiez que le pot n'est pas déformé.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales pour l'élimination des équipements de cuisine.
- Ne jetez pas le pot dans la nature.
- Le pot en acier inoxydable peut être recyclé. Veuillez le déposer dans les centres de recyclage appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Zuppa O 240 mm

1. Informazioni Generali

La Pentola per Zuppa O 240 mm è un prodotto di alta qualità realizzato in acciaio inox. Questo articolo è progettato per soddisfare le esigenze della gastronomia professionale, garantendo un'efficienza ottimale nella preparazione di zuppe, stufati e altri piatti. La pentola è resistente alla ruggine e facile da pulire, assicurando una lunga durata e un utilizzo sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare la pentola solo per scopi alimentari.
- Non immergere la pentola in acqua o utilizzare in lavastoviglie durante il raffreddamento.
- Maneggiare con cautela; le superfici della pentola possono diventare molto calde.
- Utilizzare guanti da forno o presine per evitare scottature.
- Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non usare materiali abrasivi per la pulizia.
- Seguire sempre le linee guida di sicurezza degli elettrodomestici utilizzati insieme alla pentola.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 240 mm
- Altezza: 195 mm
- Capacità: 8 litri
- Adatta per piani cottura a gas, elettrici e a induzione.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la pentola con acqua e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Asciugare accuratamente.
- Posizionare la pentola su un piano cottura pulito e asciutto, assicurandosi che sia ben centrata.
- Accendere il piano cottura e regolare il calore secondo le esigenze della ricetta.

5. Funzionamento

- Aggiungere ingredienti e liquidi nella pentola.
- Accendere il fuoco o il piano cottura.
- Mescolare regolarmente per evitare che il cibo si attacchi.
- Monitorare la temperatura e il tempo di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola completamente dopo l'uso.
- Lavare con acqua calda e sapone neutro.
- Utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Asciugare accuratamente per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non si riscalda uniformemente, controllare se è ben posizionata sul piano cottura.
- Se ci sono macchie ostinate, provare a risciacquare con aceto bianco.
- In caso di deformazioni evidenti, non utilizzare la pentola e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire la pentola in modo irresponsabile.
- Verificare le norme locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile.
- Se non utilizzata, donare o riciclare al posto di gettarla via.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania