

# 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: FTK160

**Meat pot - Ø 160 mm - height 110 mm - stainless steel - suitable for induction**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Meat Pot FTK160

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Meat Pot FTK160. This product is made from high-quality stainless steel and is designed for heavy-duty cooking, particularly suitable for induction cooking.

### 2. Safety Information

- Always ensure that the Meat Pot is placed on a stable surface to prevent tipping or spilling.
- Use caution when handling hot liquids or foods to avoid burns.
- Avoid using the Meat Pot for any purpose other than its intended use.
- Do not let children use or play with the Meat Pot without adult supervision.
- Ensure the pot is empty and cool before cleaning or storing.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbing pads that may scratch the surface.
- Check for any damage before first use, and do not use if damaged.
- Follow manufacturer guidelines for safe operation and maintenance to ensure longevity.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 160 mm
- Height: 110 mm
- Suitable for Induction Cooking: Yes
- Capacity: 1.5 Liters

### 4. Setup and Installation

- Unpack the Meat Pot carefully, ensuring there are no damage or parts missing.
- Place the pot on a flat, stable cooking surface.
- Connect the induction cooktop according to the manufacturer's guidelines, ensuring compatibility with the Meat Pot.
- Adjust the temperature settings based on the type of cooking you intend to do.

### 5. Operation

- Fill the pot with the desired ingredients or cooking liquid.
- Place the Meat Pot on the induction cooktop.
- Select the appropriate heat setting according to your recipe or desired cooking result.
- Monitor cooking to prevent overflows or burning, adjusting heat as necessary.
- Once cooking is complete, carefully remove the Meat Pot using oven mitts or heat-resistant gloves.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the Meat Pot to cool before cleaning.
- Clean using warm, soapy water and a soft sponge to prevent scratches.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- For stubborn stains, soak in warm, soapy water before scrubbing gently.
- Store in a dry place to prevent moisture accumulation.

### 7. Troubleshooting

- If the Meat Pot does not heat: Ensure it is compatible with your induction cooktop and that the cooktop is functioning correctly.
- If food is sticking: Reduce cooking temperature and use a small amount of oil or fat.
- If discoloration occurs: This is normal for stainless steel over time; clean with a stainless-steel cleaner if necessary.

### 8. Disposal

- The Meat Pot is made from recyclable materials. Dispose of it in accordance with local regulations regarding metal recycling.
- Ensure that any remaining food waste is properly disposed of before recycling.

### 9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Meat Pot FTK160. Happy cooking!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für GGM Gastro Fleischtopf FTK160

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Fleischtopf FTK160 entschieden haben. Dieses Produkt ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und bietet Ihnen eine zuverlässige und vielseitige Lösung zur Zubereitung von Speisen.

### 2. Sicherheitsinformation

- Allgemeine Sicherheit: Bevor Sie das Produkt verwenden, lesen Sie bitte das gesamte Manual sorgfältig durch.
- Gebrauchsanweisung: Verwenden Sie den Fleischtopf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Brandgefahr: Achten Sie darauf, den Topf nicht leeren zu lassen, während er auf Wärmequelle steht.
- Hitze- und Verletzungsgefahr: Der Topf und der Inhalt können sehr heiß werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Aufbewahrung: Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, ebenen Fläche aufbewahrt wird, um Unfälle zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie den Topf vor der Reinigung abkühlen und verwenden Sie immer geeignete Reinigungsmittel.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Fleischtopf FTK160
- Material: Edelstahl
- Höhe: 160 mm
- Durchmesser: 110 mm
- Geeignet für: Induktion
- Hersteller: GGM Gastro

### 4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Schritt 2: Platzieren Sie den Fleischtopf auf der Induktionsfläche.
- Schritt 3: Schließen Sie den Fleischtopf an den Stromkreis, falls erforderlich.
- Schritt 4: Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig und sicher montiert sind, bevor Sie den Topf verwenden.

### 5. Betrieb

- Erhitzen: Stellen Sie die Induktionsplatte auf die gewünschte Temperatur ein.
- Zubereitung: Geben Sie die Zutaten in den Topf und decken Sie diesen ab, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.
- Überwachung: Überwachen Sie den Kochvorgang stets, um ein Überkochen oder Anbrennen zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Schäden oder Abnutzung und führen Sie bei Bedarf Reparaturen durch.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf erhitzt sich nicht.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Topf korrekt auf der Induktionsplatte positioniert ist.
- Problem: Der Topf ist verformt.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf nicht überhitzt wurde.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Fleischtopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte und Metallabfälle. Der Topf sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden.

### 9. Kontakt

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Fleischtopf FTK160 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung unseres Produktes!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Meat Pot - 160 mm Hoogte 110 mm RVS Geschikt voor Inductie

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Meat Pot met een hoogte van 160 mm en een diameter van 110 mm, vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal. Deze pan is speciaal ontworpen voor gebruik op inductiekookplaten en staat garant voor optimale warmtegeleiding en duurzaamheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de Meat Pot alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Plaats de pot altijd op een vlakke, stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de inductiekookplaat zijn werking correct verricht voordat u de pot plaatst.
- Gebruik altijd ovenwanten of keukengereedschap met een hittebestendige grip bij het hanteren van de pan.
- Laat de pot niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de kookzone om verbranding of ongelukken te voorkomen.
- Controleer de pot regelmatig op beschadigingen. Gebruik de pot niet als deze beschadigd is.
- Vermijd het gebruik van schurende of scherpe schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Volg altijd de instructies van uw inductiekookplaat voor een veilige werking.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Hoogte: 160 mm
- Diameter: 110 mm
- Geschikt voor inductiekookplaten
- Capaciteit: [specifieke capaciteit invullen]

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de Meat Pot op een vlakke en stabiele inductiekookplaat.
- Zorg ervoor dat er geen andere voorwerpen op de kookplaat staan voordat u de pot plaatst.
- Controleer of de inductiekookplaat correct is aangesloten en functioneert.
- Selecteer het juiste kookprogramma en de gewenste temperatuur voordat u begint met koken.

## 5. Bediening

- Vul de Meat Pot met de gewenste ingrediënten.
- Stel de inductiekookplaat in op een middelmatige tot hoge temperatuur voor het koken.
- Controleer regelmatig de temperatuur en de voortgang van het koken.
- Gebruik een deksel indien nodig om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot afkoelen na gebruik voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pot met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doeken.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de pot goed af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot verwarmt niet goed.  
Oplossing: Controleer of de pot correct is geplaatst op de inductiekookplaat en of deze correct werkt.
- Probleem: De pot heeft een vijandige geur.  
Oplossing: Reinig de pot grondig. Als geur aanhoudt, controleer op achtergebleven voedselresten.
- Probleem: De pot heeft krassen of deuken.  
Oplossing: Controleer de gebruiksinstructies en vermijd scherpe voorwerpen in de pot.

## 8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit recyclebaar materiaal.
- Bij de afvoer van de Meat Pot dient u de lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling te volgen.
- Zorg ervoor dat het product niet in de reguliere vuilnisbak terechtkomt, maar op de juiste manier wordt gerecycled.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Meat Pot FTK160

## 1. Información General

El Meat Pot FTK160 es un recipiente de cocción de alta calidad fabricado en acero inoxidable, diseñado específicamente para su uso en la inducción. Este producto está diseñado para facilitar la preparación de carnes y otros ingredientes con eficiencia y eficacia.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencia de Quemaduras: El recipiente puede calentarse mucho durante su uso. Usar guantes de cocina al manipular.
- Superficie Antiadherente: Verifique que no haya daños en el revestimiento antes de usar. No utilizar utensilios afilados para evitar rayones.
- Uso en Inducción: Asegúrese de que la superficie de la estufa y la base del recipiente sean compatibles.
- Menores de Edad: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Monitoreo Durante el Cocinado: No dejar el recipiente desatendido en la fuente de calor.
- Limpieza: Utilizar siempre utensilios que no dañen la superficie.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Altura: 160 mm
- Diámetro: 110 mm
- Material: Acero inoxidable
- Compatibilidad: Apto para cocción por inducción

## 4. Configuración e Instalación

1. Coloque el Meat Pot FTK160 en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la estufa de inducción esté apagada.
3. Inserte el recipiente en la zona de cocción de la estufa asegurándose de que esté centrado.
4. Conecte la estufa a la corriente si aún no lo ha hecho.
5. Ajuste la temperatura según sea necesario antes de comenzar a cocinar.

## 5. Operación

- Precocinado: Lave el recipiente antes de la primera utilización.
- Cocción: Agregue los ingredientes deseados y ajuste la temperatura en la estufa.
- Monitoreo: Mantenga supervisión continua durante la cocción para favorecer una cocción uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el recipiente antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Para manchas persistentes, utilice una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores agresivos que puedan dañar la superficie.

## 7. Resolución de Problemas

- El recipiente no calienta: Verifique la conexión de la estufa y asegúrese de que el recipiente esté correctamente colocado.
- Manchas difíciles: En casos de quemaduras, remoje el recipiente en agua tibia y detergente durante unos minutos antes de limpiar.
- Ruidos extraños durante la cocción: Esto puede ser normal en algunas estufas de inducción. Asegúrese de que el recipiente esté correctamente centrado.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Llevar a un centro de reciclaje adecuado que acepte acero inoxidable.
- No debe desecharse en la basura común para garantizar un reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Pot en Acier Inoxydable Meat Pot 160 mm

---

## 1. Informations Générales

Le Pot en Acier Inoxydable Meat Pot de 160 mm est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines industrielles. Sa fabrication en acier inoxydable de haute qualité garantit durabilité et résistance à la corrosion. Il est idéal pour la cuisson de viandes et autres aliments, et est compatible avec les plaques à induction.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à une utilisation en cuisine uniquement.
- Précautions à prendre : Ne pas utiliser le pot à proximité d'objets inflammables. Toujours utiliser des gants ou des maniques lors de la manipulation du pot après cuisson, car il peut devenir très chaud.
- Surveillance : Ne laissez pas le pot sans surveillance lorsqu'il est sur une source de chaleur.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.
- Endommagement : Ne pas utiliser si le pot est endommagé, fissuré ou ébréché.

---

## 3. Aperçu du produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Hauteur : 110 mm
- Diamètre : 160 mm
- Compatibilité : Convient pour plaques à induction
- Poids : À spécifier

---

## 4. Installation et Mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement le pot de son emballage. Vérifiez l'absence de dommages.
2. Mise en place sur la source de chaleur : Placez le pot sur la plaque à induction. Assurez-vous que le fond du pot est propre et sec pour une meilleure efficacité thermique.
3. Vérification de la compatibilité : Assurez-vous que la plaque à induction est compatible avec des ustensiles en acier inoxydable.

---

## 5. Fonctionnement

- Chauffage : Pour utiliser le pot, allumez la plaque à induction à la température désirée. Surveillez la cuisson et réglez la température si nécessaire.
- Remplissage : Ne pas dépasser la capacité maximale du pot pour éviter tout débordement.
- Cuisson : Utilisez le pot pour cuire des viandes, des sauces ou d'autres aliments selon vos recettes.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Laissez le pot refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une éponge non abrasive et un détergent doux pour laver le pot. Évitez les produits abrasifs.
- Séchage : Séchez soigneusement le pot après le nettoyage pour éviter toute corrosion.

---

## 7. Dépannage

- Problème de chaleur : Si le pot ne chauffe pas correctement, vérifiez la compatibilité avec la plaque à induction.
- Reste de nourriture collée : Si des aliments collent au fond, laissez tremper le pot dans de l'eau chaude avant de le nettoyer.
- Rayures ou décoloration : Cela peut se produire avec une utilisation normale. Utilisez des produits de polissage pour l'acier inoxydable si nécessaire.

---

## 8. Élimination

- Recyclage : Le pot en acier inoxydable peut être recyclé. Veuillez suivre les réglementations locales en matière d'élimination des déchets.
- Déchets non recyclables : Ne jetez pas le pot avec les déchets ménagers.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Nous vous remercions d'avoir choisi le Pot en Acier Inoxydable Meat Pot 160 mm. Nous espérons que vous apprécierez son utilisation dans votre cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola in Acciaio Inossidabile Meat Pot - 160 mm

## 1. Informazioni Generali

La pentola Meat Pot ha un'altezza di 110 mm e un diametro di 160 mm. È realizzata in acciaio inox di alta qualità, progettata per un uso versatile in cucina, adatta per il piano cottura a induzione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani cottura per i quali è stata progettata.
- Non utilizzarla a temperature superiori a quelle raccomandate.
- Maneggiare con cautela, poiché il materiale può diventare molto caldo durante l'uso.
- Tenere la pentola lontana da superfici infiammabili.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare shock termici.
- Assicurarsi che i manici siano ben fissati prima dell'uso per prevenire incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Altezza: 110 mm
- Diametro: 160 mm
- Adatta per uso su piani cottura a induzione
- Manici progettati per una presa sicura

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la pentola dalla confezione con attenzione.
- Controllare che non ci siano danni visibili sulla pentola.
- Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto prima di posizionare la pentola.
- Posizionare la pentola direttamente sul piano cottura a induzione e fare attenzione che sia centrata.

## 5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
- Aggiungere gli ingredienti nella pentola e iniziare la cottura.
- Monitorare la cottura per garantire risultati ottimali.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di iniziare la pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Può essere lavata anche in lavastoviglie.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non si riscalda, assicurarsi che sia posizionata correttamente sul piano a induzione.
- In caso di deformazioni, contattare il servizio clienti.
- Se ci sono macchie di bruciato, provare a pulire con una crema abrasiva per inox.

## 8. Smaltimento

- Non gettare la pentola nell'indifferenziato.
- Riciclare l'acciaio inox presso un centro di raccolta autorizzato.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei metalli.

## 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