

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: FTK180

Meat pot - Ø 180 mm - height 120 mm - stainless steel - suitable for induction



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Meat Pot

1. General Information

The GGM Gastro Meat Pot (Model: FTK180) is designed for cooking and holding meat at optimal temperatures. Made from high-quality stainless steel, this pot is suitable for induction cooking, ensuring efficient heat distribution and energy savings.

2. Safety Information

- Intended Use: This pot is designed exclusively for culinary purposes. Do not use for any unintended applications.
- Electrical Safety: When using on induction hobs, ensure the hob is compatible with the pot's size and material.
- Handling: Always use protective gloves or pot holders when handling hot pots to prevent burns.
- Stability: Ensure the pot is placed on a stable surface to avoid tipping over during use.
- Cleaning: Allow the pot to cool before cleaning. Do not immerse hot pot in water to prevent warping.
- Child Safety: Keep the pot out of reach of children, especially when in use.

3. Product Specifications

- Model: FTK180
- Material: Stainless Steel
- Height: 180 mm
- Diameter: 120 mm
- Suitable for Induction: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the meat pot from its packaging. Inspect for any damage or defects.
2. Checking Compatibility: Ensure your induction hob is suitable for the pot's dimensions and material.
3. Positioning: Place the pot on the induction hob, ensuring it is centered correctly for optimal heat distribution.
4. Connecting Power: Ensure your induction hob is plugged in and turned on, with the correct settings for your cooking needs.

5. Operation

1. Pre-heating: Set the induction hob to the desired temperature setting before adding food.
2. Cooking: Add ingredients to the pot and monitor cooking times and temperatures as per your recipe.
3. Temperature Control: Adjust the induction hob settings as necessary to maintain the desired cooking temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Washing: Use warm water with mild detergent and a soft sponge. Avoid abrasive pads that may scratch the surface.
- Storage: Store in a cool, dry place when not in use. Avoid stacking items inside to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Pot Not Heating: Ensure the induction hob is on and the pot is correctly centered.
- Food Sticking: Ensure adequate oil or liquid is used during cooking. For best results, preheat the pot before adding food.
- Discoloration: This may occur due to high heat or heated substances. Proper maintenance and regular cleaning can minimize this issue.

8. Disposal

Please dispose of the pot according to your local recycling regulations. Stainless steel is recyclable, so please consider recycling rather than discarding.

9. Contact

For further 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 Fleischsud-Topf FTK180

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Fleischsud-Topf FTK180 ist ein hochwertiger Kochtopf, der speziell für die Zubereitung von Fleischsud, Brühe und anderen köstlichen Gerichten entwickelt wurde. Mit einem Durchmesser von 180 mm und einer Höhe von 120 mm ist dieser Topf ideal für den Einsatz in gewerblichen Küchen, Gastronomiebetrieben und für ambitionierte Hobbyköche.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, dass der Topf beim Kochen stabil auf der Kochfläche steht.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochgeräte, insbesondere Induktionsherde.
- Berühren Sie den Topf und den Griff während des Betriebs nicht, da sie sehr heiß werden können.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Kochens von der Kochfläche fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Topfes auf Risse oder Abnutzungen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FTK180
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 180 mm
- Höhe: 120 mm
- Geeignet für Induktion: Ja
- Einsatzgebiet: Gewerbliche und private Verwendung

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie den Fleischsud-Topf auf einer stabilen und ebenen Kochfläche.
2. Überprüfen Sie, ob der Induktionsherd ordnungsgemäß funktioniert und eingeschaltet ist.
3. Stellen Sie sicher, dass der Topf sauber und trocken ist, bevor Sie ihn verwenden.
4. Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge Wasser oder Brühe und fügen Sie die Zutaten hinzu.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Induktionsherd ein.
- Beachten Sie die Kochzeiten für die jeweiligen Zutaten.
- Rühren Sie das Gericht nach Bedarf um, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Der Topf erhitzt sich nicht: Stellen Sie sicher, dass der Induktionsherd eingeschaltet ist und dass der Topf korrekt auf der Kochfläche sitzt.
- Essen brennt an: Überprüfen Sie die Temperatur und rühren Sie das Essen regelmäßig um.
- Rostbildung: Achten Sie darauf, den Topf nach der Reinigung gut abzutrocknen und gegebenenfalls mit einem trockenen Tuch zu polieren.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Topf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall. Wiederverwertung wird empfohlen, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter folgenden Daten:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Vleesstoofpot - FTK180

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Vleesstoofpot FTK180 is een hoogwaardige kookpot, vervaardigd uit roestvrij staal, ontworpen voor gebruik in professionele keukens. Deze pot is geschikt voor inductiekoken en biedt uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor zijn bedoelde doel, namelijk het koken van vlees en andere voedingsmiddelen.
- Controleer altijd voordat u de stoofpot op het fornuis plaatst of deze vrij van beschadigingen is.
- Zorg ervoor dat de pot correct is geplaatst op de inductiekookplaat om oververhitting te voorkomen.
- Laat de pot niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik geschikte keukengerei en ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Reinig de pot alleen met niet-schurende reinigingsmiddelen en vermijd scherpe voorwerpen om krassen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: FTK180
- Materiaal: Roestvrij staal
- Hoogte: 180 mm
- Diameter: 120 mm
- Voltage: Geschikt voor inductie
- Vermogen: 2000 W
- Inhoud: 5 liter

4. Installatie en Ingebruikname

1. Plaats de stoofpot op een vlakke en stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is uitgeschakeld voordat u de pot plaatst.
3. Plaats de stoofpot centraal op de inductiekookplaat.
4. Sluit de inductiekookplaat aan op een passende stroombron (volg de fabrieksspecificaties).
5. Controleer of de indicatorlampjes branden om aan te geven dat de pot correct is geplaatst.
6. De pot is nu klaar voor gebruik.

5. Bediening

- Schakel de inductiekookplaat in en kies de gewenste temperatuurinstelling.
- Voeg de ingrediënten toe aan de stoofpot en dek deze af met een deksel om de warmte te behouden.
- Roer indien nodig gedurende het kookproces.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pot volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de pot met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol.
- Droog de pot grondig af voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot verwarmt niet op de inductiekookplaat.
Oplossing: Controleer of de pot correct op de kookplaat is geplaatst en of de kookplaat ingeschakeld is.
- Probleem: Voedsel plakt aan de pot.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende olie of vet is toegevoegd voordat u begint met koken.

8. Afvoer

- Dit product moet in overeenstemming met plaatselijke wetgeving worden afgevoerd.
- Roestvrij staal kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este manual se refiere a la olla de carne de acero inoxidable de 180 mm de altura y 120 mm de diámetro, adecuada para inducción (modelo FTK180). Este producto está diseñado para ofrecer eficiencia y durabilidad en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice la olla únicamente para cocinar alimentos. No la utilice para otros fines no previstos.
- Superficie Caliente: La olla puede calentarse durante el uso. Evite el contacto con superficies calientes. Siempre use guantes de cocina o manoplas.
- Manejo: Mantenga la olla fuera del alcance de los niños y use únicamente herramientas de cocina de seguridad al manipular la olla.
- Verificación: Inspeccione la olla antes de cada uso. No use si presenta daños.
- Calidad del Material: Esta olla está fabricada en acero inoxidable de alta calidad, que es resistente y seguro para uso alimentario, pero evite golpes que puedan dañarla.
- Inducción: Asegúrese de que la superficie de inducción sea compatible con la olla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Altura: 180 mm
- Diámetro: 120 mm
- Uso: Apta para inducción
- Capacidad: Dependiente del tamaño y la forma de los ingredientes.

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la olla en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la olla esté limpia antes de su primer uso.
3. Conéctela a un sistema de inducción compatible asegurándose de que la base esté bien posicionada sobre la superficie de cocción.
4. Seleccione el nivel de calor deseado en su sistema de inducción.

5. Operación

- Llene la olla con los ingredientes deseados.
- Encienda el sistema de inducción y ajuste la temperatura según la receta.
- Cocine los alimentos mientras los mezcla ocasionalmente para un calentamiento uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la olla antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- Se puede lavar en lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar su vida útil.
- Almacenar en un lugar seco para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- La olla no se calienta: Verifique que esté bien colocada sobre la superficie de inducción y que esté apagada. Asegúrese de que la olla sea compatible.
- Alimentos pegados: Asegúrese de usar suficiente aceite o agua al cocinar. Ajuste la temperatura cuando sea necesario.

8. Eliminación

De acuerdo con las normativas ambientales, deshágase de la olla de acero inoxidable de manera responsable. Recicle en un centro de reciclaje adecuado donde se acepten metales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Pot à Viande en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Pot à Viande en Acier Inoxydable. Ce produit est conçu pour un usage professionnel et domestique, offrant une excellente performance pour la cuisson de viandes et d'autres aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce pot est destiné à la cuisson de nourriture. Ne pas l'utiliser pour d'autres applications.
- Surveillance : Ne laissez jamais le pot sans surveillance pendant son utilisation.
- Précautions thermiques : Le pot peut devenir très chaud. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
 - Électricité et induction : Assurez-vous que le plan de travail et la source d'alimentation sont conformes aux spécifications du fabricant. Évitez les déversements sur les surfaces électriques.
- Manipulation : Ne pas jeter ou heurter le produit. Cela pourrait l'endommager et entraîner un danger potentiel.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 180 mm de diamètre, 120 mm de hauteur
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité : Convient pour utilisations avec induction
- Capacité : 3,5 litres

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez le pot en acier inoxydable. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Choix de l'emplacement : Placez le pot sur une surface plane, résistante à la chaleur et à proximité d'une source d'induction.
3. Connexion : Si vous l'utilisez sur une cuisinière à induction, assurez-vous que la surface est propre et sèche avant de placer le pot.
4. Préparation : Équipez le pot d'un couvercle adapté si nécessaire pour couvrir les aliments pendant la cuisson.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Placez le pot sur l'induction et réglez la température souhaitée pour votre cuisson.
- Ajout d'aliments : Assurez-vous que le pot est préchauffé avant d'ajouter vos ingrédients.
- Surveiller : Surveillez vos aliments régulièrement pour garantir une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Rinçage immédiat : Rincez le pot après chaque utilisation pour éviter le séchage des résidus alimentaires.
- Lavage : Lavez le pot à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les tampons abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Séchage : Séchez soigneusement le pot avec un chiffon propre après le lavage.

7. Dépannage

- Le pot ne chauffe pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que le pot est correctement placé sur la surface induction.
- Brûlures alimentaires : Réduisez la température de cuisson ou remuez plus souvent pour éviter que les aliments n'adhèrent au fond.
- Difficulté à nettoyer : Utilisez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement les taches tenaces.

8. Élimination

Cet emballage et produit doivent être éliminés conformément aux réglementations locales concernant le recyclage et les déchets. Ne jetez pas le pot dans une poubelle non triée.

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: Meat Pot FTK180

1. Informazioni Generali

Il Meat Pot FTK180 è progettato per l'uso in cucine professionali e offre un'eccellente conduzione del calore e resistenza. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è adatto per l'uso su piani di cottura a induzione e garantisce una cottura uniforme.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Primario: Utilizzare esclusivamente per la cottura di alimenti.
- Riscaldamento: Non riscaldare senza cibo all'interno per evitare danneggiamenti.
- Maneggiare con Cura: Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano contenitori caldi.
- Superficie: Non posizionare oggetti pesanti sulla pot per evitare deformazioni.
- Lavaggio: Non utilizzare spugne abrasive per la pulizia.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante il funzionamento.
- Incidenti: In caso di fuoriuscita di cibo, spegnere immediatamente la fonte di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 180 mm
- Altezza: 120 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Compatibilità: Adatto per piani di cottura a induzione

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il Meat Pot dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionarlo su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia ben pulito.
4. Scegliere una zona di cottura appropriata e collegare il Meat Pot.
5. Accendere il piano di cottura e selezionare il livello di calore desiderato.

5. Operazione

1. Aggiungete gli ingredienti nel Meat Pot.
2. Impostare la temperatura sul piano di cottura a induzione e attendere che i cibi inizino a cuocere.
3. Mescolare o girare gli ingredienti secondo necessità.
4. Monitorare il cibo durante la cottura per garantire risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il Meat Pot prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare completamente con un panno morbido.
- Evitare prodotti chimici aggressivi o spugne abrasive per mantenere la superficie in ottime condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Surriscaldamento: Se il pot si surriscalda più del normale, spegnere immediatamente il piano di cottura.
- Difficoltà di Cottura: Se il cibo non si cuoce uniformemente, controllare la compatibilità del piano di cottura.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in modo responsabile riciclando il materiale in acciaio inossidabile presso i centri di raccolta locali appropriati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania