

# 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: FTK200

**Meat pot - Ø 200 mm - height 130 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 FTK200

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Meat Pot - FTK200. This versatile stainless steel pot is designed for cooking and preparing a variety of dishes. With a height of 200 mm and a diameter of 130 mm, it is suitable for induction cooking, providing efficient heat conduction and even cooking results.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the meat pot as intended to avoid any risk of injury. Ensure the cooking surface is stable and level before placing the pot.

- Induction Compatibility: Verify that your induction cooktop is compatible with this pot to prevent overheating and potential damage.

- Heat Resistance: The pot will become hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves to handle the pot.

- Avoiding Burns: Do not touch the pot's surface while in operation. Allow it to cool down completely before cleaning or removing it from the cooking surface.

- Child Safety: Keep the pot out of reach of children and avoid allowing them near the cooking area.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel

- Height: 200 mm

- Diameter: 130 mm

- Suitability: Induction Cooking

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Pot: Carefully remove the meat pot from its packaging, inspecting for any damage during transit.

2. Check Compatibility: Make sure that your induction cooktop is clean and flat for optimum performance.

3. Positioning: Place the meat pot directly onto the induction cooktop making sure it is centered.

4. Connection: If using an external heat source, ensure proper connections are made according to the specific guidelines of the heat source.

### 5. Operation

1. Add Ingredients: Add your ingredients to the pot before initiating the cooking process.

2. Set Temperature: Adjust the heat settings on your induction cooktop to the desired level according to your cooking requirements.

3. Monitoring Cooking Process: Keep an eye on your dish as it cooks and stir occasionally to ensure even cooking throughout.

4. Finishing: Once cooking is complete, turn off the heat before carefully removing the pot using heat-resistant gloves.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Post Use Cleaning: Allow the pot to cool completely before washing.

- Washing: Use warm, soapy water and a non-abrasive sponge to clean the pot. Avoid scouring pads to maintain the pot's surface.

- Drying: Rinse thoroughly with clean water and dry completely to prevent water spots and maintain hygiene.

- Maintenance: Regularly inspect for any signs of damage or wear. Replace if necessary to ensure safe usage.

### 7. Troubleshooting

- Pot Not Heating Properly: Ensure that the pot is properly positioned on the induction cooktop and that the cooktop is functioning correctly.

- Uneven Cooking: Check for a flat surface on both the pot and the induction cooktop. Ridged surfaces may lead to inefficient heating.

### 8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the pot in accordance with local regulations regarding metal recycling. Ensure all food residues are removed prior to disposal.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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 Meat Pot FTK200

### 1. Allgemeine Informationen

Der Meat Pot FTK200 ist ein hochwertiger Kochtopf aus Edelstahl, der speziell für den Einsatz auf Induktionskochfeldern entwickelt wurde. Er bietet eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit und Langlebigkeit, ideal für die Zubereitung von Fleischgerichten und anderen Speisen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Pot nur auf induktionsgeeigneten Kochfeldern.
- Stellen Sie sicher, dass der Pot vor der Benutzung in einwandfreiem Zustand ist. Prüfen Sie auf Beschädigungen.
- Verwenden Sie bei der Handhabung des heißen Topfes immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Vermeiden Sie es, den Pot mit leerem Inhalt auf das Kochfeld zu stellen, da dies zu Überhitzung führen kann.
- Halten Sie den Pot außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Topf, da dies die Oberfläche zerkratzen könnte.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Höhe: 200 mm
- Durchmesser: 130 mm
- Geeignet für: Induktionskochfelder
- Wandstärke: 2 mm
- Handgriffe: Ergonomisch und hitzebeständig

### 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Induktionskochfeld sauber und funktionstüchtig ist.
2. Wählen Sie die passende Größe der Kochzone, die dem Durchmesser des Topfes entspricht.
3. Platzieren Sie den Meat Pot mittig auf der Kochzone.
4. Schließen Sie den Topf richtig, um eine effiziente Energieübertragung zu gewährleisten.

### 5. Betrieb

1. Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge an Zutaten.
2. Stellen Sie das Kochfeld auf die gewünschte Temperatur. Beginnen Sie mit mittlerer Hitze und passen Sie diese nach Bedarf an.
3. Überwachen Sie den Kochvorgang und rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu verhindern.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Meat Pot vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine abrasive Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf mögliche Beschädigungen und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf erhitzt sich nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Pot korrekt auf dem Kochfeld positioniert ist und die Kochzone eingeschaltet ist.
- Problem: Der Topf hat sich verformt.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass Sie ihn nicht überhitzen oder mit kaltem Wasser abkühlen, während er noch heiß ist.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Meat Pot gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Überlassen Sie die Entsorgung gefährlicher Abfälle besonderen Entsorgungsdiensten, um die Umwelt zu schützen.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Meest Pot - FTK200

### 1. Algemene informatie

De Meest Pot FTK200 is een hoogwaardig kookgerei vervaardigd uit roestvrij staal, speciaal ontworpen voor inductiekoken. Deze pan is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten en biedt uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pot alleen op een inductiekookplaat die voldoet aan de veiligheidsnormen.
- Zorg ervoor dat de pot volledig droog is voordat u deze op de hittebron plaatst.
- Raak de pot niet aan met blote handen tijdens of direct na gebruik, omdat deze zeer heet kan worden.
- Houd de pot buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en na het koken.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de pot en gebruik deze niet als deze beschadigd is.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Hoogte: 200 mm
- Diameter: 130 mm
- Geschikt voor inductie
- Vaatwasmachinebestendig

### 4. Setup en installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de pot op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat schoon en droog is voordat u de pot plaatst.
4. Plaats de Meest Pot FTK200 recht op het inductieoppervlak.
5. Sluit de inductiekookplaat aan op een geschikt stopcontact.
6. Selecteer de gewenste verwarmingsstand op de inductiekookplaat.

### 5. Bediening

1. Vul de pot met de gewenste ingrediënten.
2. Plaats de deksel op de pot indien nodig.
3. Zet de inductiekookplaat aan en kies de gewenste temperatuur.
4. Controleer regelmatig de voortgang van het koken en pas indien nodig de temperatuur aan.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pot afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel om de pot schoon te maken.
- Vermijd schuurmiddelen en scherpe sponzen om het oppervlak te beschermen.
- U kunt de pot in de vaatwasmachine reinigen, maar handwas wordt aanbevolen voor langere levensduur.

### 7. Problemen oplossen

- Pot wordt niet verwarmd: Controleer of de inductiekookplaat correct is aangesloten en of de pot goed geplaatst is.
- Voedsel plakt aan de pot: Zorg ervoor dat er voldoende olie of water is toegevoegd voordat u begint met koken.
- Kookplaat geeft geen energie: Controleer of de kookplaat goed werkt met andere pannen.

### 8. Afvoer

- Het product is vervaardigd uit recyclebaar roestvrij staal. Neem de pot mee naar een recyclingpunt voor de juiste afvoer.
- Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten en kookgerei.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla para Carne de Acero Inoxidable

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestra Olla para Carne de 200 mm de altura y 130 mm de diámetro. Este producto está diseñado para ayudar en la preparación de una gran variedad de platos y es adecuado para inducción. Asegúrese de leer y seguir todas las instrucciones de este manual para garantizar un uso seguro y eficaz.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Este producto debe usarse únicamente para la preparación de alimentos. No utilizar para otros fines.
- **Supervisión:** Siempre supervise el uso de la olla, especialmente cuando esté en funcionamiento.
- **Calor:** La olla puede alcanzar altas temperaturas. Asegúrese de usar guantes o manoplas de cocina para evitar quemaduras.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- **Inspección:** Inspeccione la olla antes de cada uso para detectar cualquier daño. No use si está dañada.
- **Inducción:** Asegúrese de que su cocina de inducción sea compatible con esta olla.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Altura:** 200 mm
- **Diámetro:** 130 mm
- **Compatible con inducción:** Sí
- **Uso en horno:** Verifique las especificaciones de temperatura

## 4. Configuración e Instalación

1. **Elección del Lugar:** Coloque la olla en una superficie plana y estable.
2. **Conexión a la Cocina de Inducción:** Asegúrese de que la olla esté centrada sobre la zona de cocción de la cocina de inducción.
3. **Preparación:** Añada los ingredientes deseados en la olla antes de encender la cocina.

## 5. Operación

- **Encender la Cocina:** Seleccione la temperatura adecuada en su cocina de inducción.
- **Cocción:** Monitoree la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.
- **Desconexión:** Apague la cocina de inducción una vez completada la cocción.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Enfriamiento:** Deje enfriar la olla antes de limpiarla.
- **Lavado:** Lave con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- **Secado:** Seque completamente antes de almacenar.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco.

## 7. Solución de Problemas

- **No Calienta Correctamente:** Verifique la conexión a la cocina de inducción.
- **Dificultad para Limpiar:** Use un limpiador de acero inoxidable si es necesario.
- **Deformación:** Evite usar temperaturas excesivas que puedan deformar el material.

## 8. Eliminación

Deseche la olla de acuerdo con las regulaciones locales sobre productos de acero inoxidable. No contemple la eliminación en desechos comunes.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : POT À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE FTK200

## 1. Informations Générales

Le pot à viande en acier inoxydable FTK200 est conçu pour une utilisation professionnelle, particulièrement adapté pour la cuisson des viandes sur des plaques à induction. Grâce à sa construction durable et robuste, il offre une excellente répartition de la chaleur.

## 2. Informations de Sécurité

- Manipulez toujours le pot avec des gants de protection appropriés après utilisation, car les poignées peuvent devenir très chaudes.
- N'utilisez pas le pot à des températures dépassant 250 °C.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le pot lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer le revêtement.
- Assurez-vous que la plaque à induction soit complètement éteinte avant de toucher le pot.
- Ne plongez jamais le pot chaud dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Conservez le pot hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.

## 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Matériau : Acier inoxydable
- Hauteur : 200 mm
- Diamètre : 130 mm
- Compatibilité : Convient pour l'utilisation sur induction
- Poids : 1.2 kg
- Capacité : 2.5 litres

## 4. Installation et Configuration

- Disposez le pot sur une surface stable et propre.
- Vérifiez que la plaque à induction est propre et en bon état de fonctionnement.
- Placez le pot au centre de la plaque à induction pour assurer une distribution uniforme de la chaleur.
- Branchez la plaque à induction et sélectionnez le niveau de puissance désiré en fonction des besoins de cuisson.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez l'ingrédient souhaité dans le pot.
- Réglez la température de la plaque à induction selon les recommandations de cuisson.
- Surveillez le processus de cuisson pour éviter toute surchauffe ou brûlure.
- Utilisez des ustensiles appropriés pour remuer les contenus du pot.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Assurez-vous de bien sécher le pot pour éviter toute corrosion.
- Pour conserver l'éclat de l'acier inoxydable, appliquez un nettoyant spécifique pour inox.

## 7. Dépannage

- Si le pot n'enclenche pas la plaque à induction, vérifiez la compatibilité du pot avec la plaque.
- Si des aliments collent au fond, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse durant la cuisson.
- Pour tout autre problème, consultez notre service clientèle.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le pot avec les déchets ménagers.
- En raison de son matériau, l'acier inoxydable doit être recyclé.
- Apportez le pot à un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 Carne 200 mm in Acciaio Inossidabile FTK200

## 1. Informazioni Generali

La pentola per carne FTK200 è progettata per la cottura efficiente di carne e altri alimenti. Realizzata in acciaio inossidabile, garantisce durevolezza e resistenza alla corrosione, offrendo prestazioni elevate in cucina.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo su piani di cottura adatti, inclusi quelli a induzione.
- Assicurarsi che la pentola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Non andare mai oltre la capacità massima indicata.
- Maneggiare la pentola con cautela; le maniglie possono surriscaldarsi.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della pentola per evitare graffi.
- Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 200 mm
- Altezza: 130 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Compatibilità: Piani di cottura a induzione
- Capacità: Adeguata per la cottura di porzioni per piccole famiglie o ristoranti.

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la pentola su un piano di cottura stabile e piatto.
- Assicurarsi che la superficie di cottura sia pulita e asciutta per garantire una migliore conduzione del calore.
- Se si utilizza un piano a induzione, accertarsi che la pentola sia compatibile e posizionata correttamente.

## 5. Funzionamento

- Aggiungere gli ingredienti desiderati nella pentola.
- Accendere il piano di cottura e selezionare la temperatura appropriata.
- Monitorare la cottura per evitare che il cibo si attacchi o bruci.
- Utilizzare guanti da cucina o presine per maneggiare la pentola calda.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Evitare prodotti abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre per prevenire la formazione di ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non riscalda correttamente, verificare che sia compatibile con il piano di cottura e che sia posizionata correttamente.
- Per eventuali difetti strutturali, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Non gettare la pentola nell'indifferenziata. Riciclarla secondo le normative locali per il riciclo dell'acciaio inossidabile.

## 9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania