

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: FTK240

Meat pot - Ø 240 mm - height 150 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 FTK240

1. General Information

The Meat Pot FTK240 is a high-quality cooking vessel designed for professional kitchens. Made from durable stainless steel, this pot is suitable for use on induction cooktops and ensures even heat distribution for optimal cooking results.

2. Safety Information

- Warning: Always handle the pot with care to prevent burns. The pot and its handles may become very hot during cooking.
- Stability: Ensure the pot is placed on a stable surface. Do not leave it unattended while in use.
- Children: Keep the pot out of reach of children to prevent accidents.
- Scratches and Damage: Inspect the pot regularly for any scratches or damages to the surface which may affect its performance.
- Use with Compatible Cooktops: Ensure that the induction cooktop used is compatible with stainless steel cookware.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Height: 240 mm
- Diameter: 150 mm
- Induction Compatible: Yes
- Weight: (To be specified by manufacturer)
- Capacity: (To be specified by manufacturer)

4. Setup and Installation

1. Position the Cooktop: Ensure the induction cooktop is on a flat, stable surface and plugged into a suitable power supply.
2. Choose the Right Size: Confirm that the FTK240 pot is suitable for the cooking area of your induction cooktop.
3. Initial Cleaning: Wash the pot in warm soapy water and dry thoroughly before first use.
4. Testing Induction Match: Place the pot on the induction cooktop to confirm that it fits securely and is recognized by the appliance.

5. Operation

1. Add food and the desired amount of liquid to the pot.
2. Place the pot on the induction cooktop and select the appropriate heat setting.
3. Monitor cooking progress and adjust settings as necessary for optimal results.
4. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pot during and after cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool before cleaning.
- Wash with warm soapy water using a soft sponge or cloth. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent water spots.
- Store in a dry place to prevent humidity damage.

7. Troubleshooting

- Pot Not Recognized by Induction Cooktop: Ensure the base of the pot is clean and dry. Check that the pot is correctly positioned on the cooktop and that the cooktop is functional.
- Uneven Heating: Verify that the pot is of an appropriate size for the cooking zone. Ensure the pot has no major scratches on the base.
- Stains or Discoloration: Use a stainless steel cleaner to restore appearance. Avoid using harsh chemicals or scouring pads.

8. Disposal

Dispose of the Meat Pot in accordance with local regulations regarding stainless steel recycling. Clean the pot thoroughly before disposal. Do not place in general waste.

9. Contact

For assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Fleischtopf - Höhe 240 mm, Durchmesser 150 mm, Edelstahl, geeignet für Induktion

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Fleischtopfs. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hervorragende Leistung in der Küche zu bieten und ist sowohl für Anfänger als auch für erfahrene Köche geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der heißen Oberfläche und verwenden Sie beim Heben des Topfes immer Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd steht.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht heiß bleibt, wenn er von der Wärmequelle entfernt wird, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Höhe: 240 mm
- Durchmesser: 150 mm
- Geeignet für Induktion

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Fleischtopf auf einer sauberen, stabilen und hitzebeständigen Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer entsprechenden induktiven Kochzone platziert ist.
- Überprüfen Sie die Kompatibilität des Kochfelds mit dem Fleischtopf, bevor Sie das Kochfeld einschalten.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten, ohne die maximale Füllhöhe zu überschreiten.
- Setzen Sie den Topf auf die induktive Kochzone und wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Überwachen Sie den Kochprozess regelmäßig, um eine optimale Garzeit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Fleischtopf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder raue Schwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Trocknen Sie den Topf vollständig ab, um Kalkablagerungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wenn der Topf nicht auf der Induktionsplatte funktioniert, überprüfen Sie, ob die Kochzone mit dem Topf kompatibel ist.
- Prüfen Sie, ob der Topf sauber und frei von Verschmutzungen ist, die die Wärmeübertragung beeinträchtigen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass die Induktionsplatte funktioniert und ordnungsgemäß eingestellt ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Fleischtopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Recyceln Sie das Produkt, wo immer möglich, umweltfreundliche Praktiken zu fördern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Meat Pot

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Meat Pot! Deze pot is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is geschikt voor inductiekoken. De pot is ontworpen om duurzame en veelzijdige kookervaringen te bieden voor zowel thuishokks als professionele chefs.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pot alleen op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat de inductiekookplaat geschikt is voor de grootte van de pot.
- Houd de pot buiten het bereik van kinderen wanneer deze op een warmtebron staat.
- Raak de pot niet aan wanneer deze heet is; gebruik altijd ovenwanten of keukengerei om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe objecten binnen de pot om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pot goed schoongemaakt is vóór het koken om kruisbesmetting van voedsel te voorkomen.
- Controleer altijd of er geen beschadigingen aan de pot zijn voor gebruik.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Hoogte: 240 mm
- Diameter: 150 mm
- Geschikt voor: Inductiekookplaten

4. Installatie en opstelling

- Plaats de pot op de inductiekookplaat en zorg ervoor dat hij correct is uitgelijnd met de kookzone.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van obstructies is.
- Sluit de kookplaat aan volgens de instructies van de fabrikant en zet deze aan.
- Controleer of de pot stabiel staat en niet wiebelt.

5. Bediening

- Zet de inductiekookplaat aan en selecteer het gewenste temperatuur niveau.
- Vul de pot met de gewenste ingrediënten en voeg indien nodig water of olie toe.
- Volg het kookrecept voor de beste resultaten en houd de pot goed in de gaten tijdens het koken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pot met warm zeepwater en een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of staalwol.
- Droog de pot goed af na het reinigen om watervlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de pot en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Pot verwarmt niet: Controleer of de inductiekookplaat goed is ingesteld en of de pot correct op de kookzone staat.
- Voedsel plakt aan de pot: Gebruik voldoende olie of boter en zorg ervoor dat de pot goed is voorverwarmd voordat u het voedsel toevoegt.
- Verkleuring van de pot: Dit kan optreden door hoge temperaturen; gebruik een mild reinigingsmiddel om de pot te reinigen.

8. Afvalverwerking

- Zorg ervoor dat de pot niet in de gewone afvalbak terecht komt. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor recyclinginformatie voor roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Carne Pot-O 240 mm de Altura 150 mm de Acero Inoxidable Compatible con Inducción

1. Información General

La Olla de Carne Pot-O es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para la preparación de carne y otros alimentos. Hecha de acero inoxidable, esta olla es resistente y adecuada para su uso en cocinas de inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Utilizar la olla únicamente en superficies planas y estables.
- Manipulación: Evitar el contacto con superficies calientes. Usar guantes de cocina o agarraderas.
- Calentamiento: No calentar la olla vacía. Siempre añadir líquido u alimento antes de encender el fuego.
- Niños: Mantener la olla fuera del alcance de los niños y nunca permitir que jueguen cerca de la cocina mientras la olla esté en uso.
- Mantenimiento: Inspeccionar regularmente la olla en busca de daños y no usar si presenta grietas o deformaciones.

3. Visión General y Especificaciones

Dimensiones:

- Altura: 240 mm
- Diámetro: 150 mm

Material: Acero inoxidable

Compatibilidad: Apta para inducción

4. Configuración e Instalación

1. Retire la olla de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la olla en una superficie plana y estable.
3. Conecte la fuente de calor adecuada, asegurándose de que sea compatible con el tamaño de la base de la olla.
4. Si utiliza inducción, ajuste la configuración de su cocina a la temperatura deseada antes de comenzar a cocinar.

5. Operación

1. Agregue los ingredientes deseados a la olla.
2. Añada suficiente líquido para permitir la cocción adecuada.
3. Encienda la fuente de calor.
4. Cocine hasta alcanzar el punto deseado, revolviendo ocasionalmente.
5. Apague la fuente de calor y deje reposar antes de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la olla antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave. También es apta para lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Seque la olla completamente antes de almacenarla para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Si la olla no se calienta: verifique que la base está correctamente alineada con la fuente de calor.
- Si hay residuos quemados: deje en remojo la olla en agua caliente y jabón antes de limpiar.
- Para cualquier daño físico, deje de usar y contacte con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Se debe desechar la olla de acuerdo con las normativas locales. Reciclar el acero inoxidable siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Pot à Viande FTK240

1. Informations Générales

Le pot à viande FTK240 est un produit de cuisine de haute qualité conçu pour des performances exceptionnelles lors de la cuisson des viandes. Fabriqué en acier inoxydable, il est compatible avec l'induction et adapté à une utilisation professionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Avant toute utilisation, lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Ne jamais laisser un produit en marche sans surveillance.
- Manipuler avec précaution après utilisation; le pot et son contenu peuvent être très chauds.
- Ne pas immerger le pot dans l'eau alors qu'il est chaud pour éviter les déformations.
- Éloigner les enfants de l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de problème, débranchez l'appareil immédiatement et contactez le service client.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Acier inoxydable
- Hauteur: 240 mm
- Diamètre: 150 mm
- Type: Compatible induction
- Poids: À déterminer

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le pot de son emballage.
2. Inspectez le pot pour vérifier qu'il n'y a pas de dommages.
3. Placez le pot sur une surface plane, stable et adaptée.
4. Assurez-vous que la source de chaleur (zone de cuisson à induction) est propre et exempte de débris.
5. Branchez l'appareil d'induction (si applicable) et sélectionnez les réglages appropriés.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients ou la viande dans le pot.
2. Placez le pot sur la source de chaleur.
3. Réglez la température appropriée selon la recette.
4. Surveillez la cuisson et ajustez la chaleur si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux.
- Utilisez une éponge non abrasive pour éviter les rayures.
- Séchez avec un chiffon doux après nettoyage.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour préserver la finition.

7. Dépannage

- Problème: Le pot ne chauffe pas.
 - Solution: Vérifiez la connexion à la source d'alimentation et assurez-vous que la zone de cuisson à induction est activée.
- Problème: Difficulté à nettoyer.
 - Solution: Utilisez un nettoyeur adapté pour l'acier inoxydable et une éponge douce.

8. Élimination

- Ne jetez pas le pot à viande avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Si le produit est hors d'usage, envisagez de le rapporter dans un centre de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni generali

Il pot in acciaio inossidabile Meat Pot O è progettato per garantire una cottura efficace ed efficiente. Con un'altezza di 150 mm e un diametro di 240 mm, è ideale per piccole e medie preparazioni di carne. Questo prodotto è compatibile con i piani cottura a induzione, rendendolo versatile per vari metodi di cottura.

2. Informazioni di sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è riservato esclusivamente alla cottura di alimenti. Non utilizzarlo per scopi diversi.
- Maneggiamento: Utilizzare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggiano il pot caldo per evitare scottature.
- Stabilità: Assicurati che il pot sia posizionato su una superficie stabile e piatta durante l'uso.
- Sovraccarico: Non riempire il pot oltre il limite raccomandato per evitare fuoriuscite e bruciature.
- Pulizia: Attendere che il pot si raffreddi prima di pulirlo per prevenire lesioni.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 240 mm
- Altezza: 150 mm
- Compatibilità: Induzione
- Pulizia: Lavabile in lavastoviglie
- Peso: 2.5 kg

4. Installazione e montaggio

1. Controlla il contenuto: Assicurati che tutte le parti siano presenti e integre prima dell'uso.
2. Posizionamento: Metti il pot su un piano cottura a induzione. Assicurati che il piano cottura sia compatibile con il diametro del pot.
3. Collegamento: Accendi il piano a induzione e seleziona il livello di temperatura desiderato.

5. Operazione

1. Aggiungi gli ingredienti desiderati nel pot.
2. Copri con un coperchio se necessario, per trattenere il calore e l'umidità.
3. Imposta il tempo e la temperatura sul piano a induzione e inizia la cottura.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni uso, lascia raffreddare il pot e puliscilo con acqua calda e sapone.
- Per macchie difficili, utilizzare un detergente non abrasivo.
- È sicuro utilizzare in lavastoviglie per una pulizia più semplice.

7. Risoluzione dei problemi

- Il pot non si riscalda: Controlla che il piano cottura a induzione sia acceso e impostato correttamente.
- Cibo brucia: Riduci la temperatura e controlla frequentemente il cibo durante la cottura.
- Difficoltà nella pulizia: Utilizza un detergente specifico per acciaio inossidabile o acqua calda con aceto per rimuovere le macchie.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inossidabile. Riciclare il pot, se possibile. Non smaltirlo nel rifiuto domestico.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania