

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: FTK280

Meat pot - Ø 280 mm - height 170 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 FTK280

1. General Information

Thank you for choosing the Meat Pot FTK280. Designed for professional use, this high-quality stainless steel pot is suitable for induction cooking and is perfect for various culinary applications. This manual provides important information regarding the use, maintenance, and safety of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the pot on a stable surface and ensure it is placed securely on the induction hob. Do not use it on a gas stove or an open flame.
- Hot Surfaces: The pot will become hot during use. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Electric Safety: Ensure the induction hob is positioned away from water or moisture to prevent electric shock.
- Children and Pets: Keep the product out of reach of children and pets during operation.
- Cleaning: Allow the pot to cool down before cleaning to avoid burns. Never immerse a hot pot in cold water as it may warp.
- Damage: Regularly inspect the pot for any signs of damage. Do not use if damaged to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Product Name: Meat Pot FTK280
- Material: Stainless Steel
- Height: 280 mm
- Diameter: 170 mm
- Suitable for: Induction cooking

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Meat Pot from the packaging. Inspect for any damages.
2. Initial Cleaning: Wash the pot with warm, soapy water and rinse thoroughly before first use.
3. Induction Hob Compatibility: Ensure your induction hob meets the required specifications and is clean before placing the pot.
4. Placement: Center the pot on the induction hob to ensure even heating.
5. Power Connection: Plug in the induction hob into a proper electrical outlet as per the manufacturer's instructions.

5. Operation

1. Heating: Place the Meat Pot on the induction hob and set the desired temperature.
2. Cooking: Add your ingredients and monitor them as they cook. Stir as necessary for even cooking.
3. Adjusting Temperature: Control the settings on your induction hob for optimal cooking.
4. Serving: Once cooking is complete, use heat-resistant gloves to remove the pot from the hob and serve.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the pot to cool down completely.
- Wash with warm, soapy water and a soft cloth or sponge. Avoid using steel wool or harsh abrasives.
- Dry thoroughly to prevent water spots.
- Store in a dry place to maintain quality.

7. Troubleshooting

- Problem: Pot does not heat on induction hob.
 - Solution: Check the connection of the induction hob. Ensure the pot is properly sized for your hob.
- Problem: Food sticks to the bottom.
 - Solution: Ensure adequate cooking oil is used and preheat the pot appropriately.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Confirm pot is centered on the induction element.

8. Disposal

- The Meat Pot is made of stainless steel, which is recyclable. Dispose of it in accordance with local recycling regulations, ensuring it is clean and free from any food residues.

9. Contact

For any questions or support regarding the Meat Pot FTK280, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Fleischtopf - Modell FTK280

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Fleischtopfes FTK280. Dieses Produkt ist speziell für die Zubereitung von Fleisch und anderen Gerichten konzipiert und eignet sich perfekt für Induktionskochfelder. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, den Topf nur auf den dafür vorgesehenen Kochfeldern zu verwenden.
- Verwenden Sie den Topf nicht, wenn er beschädigt ist.
- Stellen Sie den Topf nicht ohne Inhalt auf das Kochfeld.
- Halten Sie heiße Oberflächen von Kindern und ungeschützten Personen fern.
- Benutzen Sie Untersetzer oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Füllen Sie den Topf nicht über die empfohlene Füllhöhe, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch, um Ablagerungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FTK280
- Höhe: 170 mm
- Durchmesser: 280 mm
- Material: Edelstahl
- Geeignet für: Induktionskochfelder

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Induktionskochfeld sauber ist, bevor Sie den Topf platzieren.
- Setzen Sie den Topf auf das Kochfeld, sodass er zentriert ist.
- Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur.

5. Betrieb

- Fügen Sie Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten in den Topf hinzu.
- Überwachen Sie den Kochvorgang, um sicherzustellen, dass das Essen gleichmäßig gegart wird.
- Verwenden Sie jederzeit hitzebeständige Utensilien beim Rühren oder Servieren, um den Topf nicht zu zerkratzen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach Gebrauch auskühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -pads, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf heizt sich nicht auf.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf korrekt auf dem Induktionskochfeld zentriert ist und dass der Strom eingeschaltet ist.

- Problem: Der Topf überläuft.

Lösung: Reduzieren Sie die Kochtemperatur und fügen Sie weniger Flüssigkeit hinzu.

8. Entsorgung

Recyceln Sie den Fleischtopf entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metall und Edelstahl. Werfen Sie den Topf nicht in den Hausmüll, sondern verwenden Sie die dafür vorgesehenen Recyclingstellen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Vleespot FTK280

1. Algemene Informatie

De Vleespot FTK280 is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Deze pot is ideaal voor het bereiden van verschillende soorten vleesgerechten, dankzij de robuuste constructie en de geschiktheid voor inductiekoken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de Vleespot FTK280 uitsluitend voor het beoogde doel: koken en bereiden van vlees.
- Gebruik op Inductie: Zorg ervoor dat de inductiekookplaat geschikt is voor de diameter van de pot.
- Warmtebestendigheid: De pot kan zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of keukentextiel bij het hanteren van de pot.
- Schade: Controleer de pot op eventuele beschadigingen voordat u deze gebruikt. Gebruik de pot niet als deze beschadigd is.
- Kinderen: Houd de pot buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en het afkoelen.
- Reiniging: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponzen die de binnen- en buitenlaag kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Hoogte: 170 mm
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor: Inductie koken
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Opstelling en Installatie

- Zet de Vleespot FTK280 op een geschikte inductiekookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de pot plaatst.
- Plaats de pot op het midden van de inductiekookplaat voor optimale warmteverdeling.

5. Bediening

- Vul de pot met de gewenste ingrediënten en vloeistoffen.
- Zet de inductiekookplaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
- Volg het recept voor de juiste kooktijden en -technieken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pot volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinigen met warm water en een mild schoonmaakmiddel met een zachte doek of spons.
- Vermijd gebruik van schuurmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de pot goed af na reiniging om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot verwarmt niet op de inductiekookplaat.
Oplossing: Controleer of de inductiekookplaat werkt en of de pot goed op het midden staat.
- Probleem: Vlekken op de pot.
Oplossing: Gebruik een milde ontvetter als de normale reiniging niet voldoende is.

8. Afvoer

- De Vleespot FTK280 is volledig recyclebaar.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este producto es una olla de carne de 280 mm de diámetro y 170 mm de altura, fabricada en acero inoxidable de alta calidad, adecuada para inducción. Está diseñada para cocción eficiente y duradera en diversos entornos culinarios.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, asegúrese de leer y comprender todas las instrucciones en este manual.
- Mantenga la olla fuera del alcance de los niños.
- Use manijas con cuidado, que pueden calentarse durante el uso.
- No toque la olla cuando esté caliente; use utensilios de cocina adecuados.
- Siempre utilice la olla sobre una superficie estable y nivelada para evitar vuelcos.
- No use la olla para ningún propósito no previsto.
- Revise periódicamente el estado de la olla y evite su uso si presenta daños.
- Asegúrese de que su fuente de inducción sea compatible con el tamaño de la olla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 280 mm
- Altura: 170 mm
- Adecuado para: Inducción
- Capacidad: Optimizada para diferentes tipos de cocción de carne y guisos
- Aislamiento térmico para una mayor eficiencia en la transferencia de calor

4. Instalación y Configuración

- Coloque la olla sobre una superficie de trabajo limpia y seca.
- Asegúrese de que la olla esté completamente limpia antes de su primer uso.
- Si utilizará la olla en una cocineta de inducción, asegúrese de que el área esté libre de objetos metálicos no deseados.
- Conecte el dispositivo de inducción y ajuste la temperatura según lo deseado para iniciar la cocción.
- Verifique que la olla esté centrada en la zona de cocción para asegurar una distribución uniforme del calor.

5. Operación

- Agregue ingredientes a la olla.
- Cubra la olla con una tapa adecuada, si es necesario, para cocinar a fuego lento.
- Ajuste la temperatura de acuerdo a la receta y los ingredientes.
- Controle regularmente la cocción y haga ajustes según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la olla antes de limpiarla.
- Lave la olla en agua caliente y jabón suave; evite el uso de esponjas abrasivas para no dañar la superficie.
- Puede utilizar productos de limpieza específicos para acero inoxidable.
- Seque bien la olla después de lavarla y guárdela en un lugar seco.
- Realice inspecciones regulares para asegurar que no haya corrosión ni daño en el material.

7. Solución de Problemas

- Si la olla no se calienta en la cocineta de inducción, verifique la compatibilidad de la olla con la superficie.
- Asegúrese de que la olla esté bien centrada en la zona de inducción.
- Si presenta manchas difíciles, use una mezcla de vinagre y agua para ablandar la mancha antes de la limpieza regular.

8. Eliminación

- Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de metal.
- No deseche el producto en la basura doméstica.
- Lleve la olla a un centro de reciclaje adecuado si ya no está en uso.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Pot de Viande - Modèle FTK280

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Pot de Viande FTK280. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, offrant robustesse et efficacité pour la cuisson des viandes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour vous assurer d'une utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation de l'appareil : Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Matériaux : Assurez-vous que le pot est placé sur une surface stable, résistante à la chaleur et adaptée pour une utilisation avec des appareils à induction.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors du maniement du pot lorsqu'il est chaud pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez le pot hors de portée des enfants et des personnes non qualifiées.
- Entretien : Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de procéder à un nettoyage ou à un entretien.
- Eau et électricité : Évitez tout contact avec l'eau et l'électricité pendant l'utilisation de l'appareil.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Hauteur : 280 mm
- Diamètre : 170 mm
- Compatible avec induction : Oui
- Poids : 2,5 kg

4. Installation et mise en place

- Placez le Pot de Viande sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que la surface de l'induction est propre et sans débris.
- Connectez l'appareil à une source d'alimentation électrique appropriée, vérifiez que le voltage correspond aux spécifications de l'appareil.
- Pour le mode induction, assurez-vous que le pot est correctement positionné sur la zone de cuisson pour une performance optimale.

5. Fonctionnement

- Sélectionnez le niveau de chaleur désiré sur votre plaque à induction.
- Ajoutez de l'huile ou des liquides selon vos recettes.
- Placez les ingrédients, puis couvrez avec un couvercle adapté si nécessaire.
- Surveillez la cuisson et ajustez la température si besoin.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le pot refroidir complètement après utilisation.
- Lavez le pot à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Séchez soigneusement le pot avant de le ranger.

7. Dépannage

- Problème : Le pot ne chauffe pas.

Solution : Vérifiez que le pot est adapté à votre plaque de cuisson par induction et que le réglage de température est correct.

- Problème : Difficulté à retirer les aliments.

Solution : Utilisez une spatule en nylon ou en silicone pour éviter d'endommager la surface.

- Problème : Accumulation de résidus.

Solution : Nettoyez immédiatement après chaque utilisation pour éviter la formation de taches.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour le recyclage de l'acier inoxydable et des appareils électroménagers.
- Contactez votre déchetterie locale pour des informations sur la mise au rebut appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il prodotto descritto in questo manuale è una pentola in acciaio inox, con un'altezza di 170 mm e un diametro di 280 mm, progettata per l'uso in cucine professionali. Questa pentola è compatibile con piani cottura a induzione, garantendo un riscaldamento rapido e una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo per gli scopi previsti.
- Non lasciare mai la pentola incustodita durante l'uso.
- Maneggiare con attenzione; la pentola e il cibo all'interno possono diventare molto caldi.
- Indossare guanti da cucina quando si toccano manici o si sposta la pentola.
- Assicurarsi che la superficie su cui si sta utilizzando la pentola sia stabile e non scivolosa.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della pentola per evitare graffi.
- Controllare sempre il prodotto per eventuali difetti o danni prima dell'uso.
- Tenere la pentola lontana da fonti di calore dirette quando non è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Altezza: 170 mm
- Diametro: 280 mm
- Compatibilità: Induzione
- Capacità: Adatta per la cottura di grandi porzioni di carne e altri alimenti.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la pentola su una superficie piana.
3. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia spento prima di posizionare la pentola.
4. Allineare la pentola con il cerchio magnetico del piano cottura.
5. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Utilizzare la pentola per cucinare a fuoco medio o alto, a seconda della ricetta.
- Monitorare la cottura e regolare la temperatura se necessario.
- Evitare di surriscaldare la pentola vuota.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, oppure è possibile utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive per mantenere la superficie lucida.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non si scalda: controllare che sia posizionata correttamente sul piano cottura a induzione.
- Se ci sono macchie difficili: utilizzare un detergente specifico per acciaio inox.
- In caso di deformazioni, contattare il fornitore prima di utilizzare nuovamente il prodotto.

8. Smaltimento

Non smaltire la pentola nel rifiuto indifferenziato. Riciclare il prodotto in acciaio inox secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania