

# 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: FTK320

**Meat pot - Ø 320mm - height 190mm - 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 FTK320

---

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Meat Pot FTK320. This high-quality stainless steel pot is designed for professional use, perfect for preparing and cooking a variety of meats and dishes. The pot is suitable for induction cooking and is engineered for durability, functionality, and style.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This pot is designed specifically for cooking. Do not use it for any other purposes.
- Heat Resistance: Always handle the pot with care. Use oven mitts or pot holders to avoid burns, especially when the pot is hot.
- Induction Compatibility: Ensure your induction stove is compatible with stainless steel cookware before use.
- Avoid Overheating: Do not heat the pot without food or liquid inside to prevent warping and damage.
- Child Safety: Keep the pot out of reach of children during cooking. Ensure children do not play with hot surfaces.
- Cleaning Safety: Use appropriate cleaning materials. Avoid abrasive cleaners that can scratch the surface.

## 3. Product Specifications

- Model: FTK320
- Dimensions: Height 190mm, Diameter 320mm
- Material: Stainless Steel
- Suitable For: Induction

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the pot from the packaging. Ensure all protective materials are discarded.
2. Inspect the Pot: Check for any signs of damage. If damaged, do not use the pot and contact customer service.
3. Placement: Place the pot securely on the induction cooktop. Ensure it is centered on the heating element.
4. Connection: Plug in your induction stove and ensure it is functioning properly before proceeding to use the pot.

## 5. Operation

1. Preheating: Select the appropriate heat setting on the induction stove. Allow the pot to preheat for a minute.
2. Cooking: Add oil or other ingredients as required. Stir frequently to ensure even cooking.
3. Temperature Control: Adjust temperature settings as needed throughout the cooking process to prevent burning.
4. Finishing: Once cooking is complete, turn off the induction stove and allow the pot to cool before handling.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the pot to cool down before cleaning.
- Cleaning: Use warm soapy water and a soft cloth to clean the pot. Avoid harsh chemicals and abrasive scrubbing pads.
- Storage: Store in a dry location. Stack with care to avoid scratches and dents.

## 7. Troubleshooting

- Pot Not Heating: Ensure the induction stove is turned on and properly functioning. Confirm the pot is compatible with induction.
- Stains or Discoloration: Use a non-abrasive cleaner designed for stainless steel to restore shine.
- Warping: If warping occurs, avoid heating the pot empty and allow it to cool gradually after use.

## 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the pot responsibly. Recycle the stainless steel if possible and follow local regulations regarding metal disposal.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Phone: 0800 7000 220  
Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy cooking with your new Meat Pot FTK320!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Fleisch Topf FTK320

### 1. Allgemeine Informationen

Der Fleisch Topf FTK320 ist ein hochwertiges Kochgerät aus Edelstahl, das speziell für den Einsatz auf Induktionskochfeldern konzipiert ist. Mit einem Durchmesser von 320 mm und einer Höhe von 190 mm eignet er sich ideal für professionelle Küchen sowie für den Einsatz im privaten Bereich.

### 2. Sicherheitsinformationen

Um eine sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Stellen Sie sicher, dass der Topf immer auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochwerkzeuge, um den Topf nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er auf einem heißen Kochfeld steht.
- Berühren Sie den Topf nicht mit bloßen Händen, wenn er heiß ist. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Griffschützer.
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Topfes auf Risse oder andere Beschädigungen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 320 mm
- Höhe: 190 mm
- Geeignet für Induktionskochfelder: Ja

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Topf aus der Verpackung und überprüfen Sie ihn auf sichtbare Schäden.
2. Stellen Sie den Topf auf ein passendes Induktionskochfeld.
3. Schließen Sie das Kochfeld an eine geeignete Stromquelle an.
4. Wählen Sie die gewünschte Kochstufe basierend auf Ihrem Rezept und starten Sie das Kochfeld.
5. Lassen Sie den Topf vor der ersten Verwendung einige Minuten leer erhitzen, um den Herstellungsgeruch zu beseitigen.

### 5. Betrieb

Um den Fleisch Topf FTK320 zu betreiben, fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld korrekt eingestellt ist. Überwachen Sie den Garprozess gemäß den Empfehlungen Ihres Rezepts.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Trocknen Sie den Topf sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Topf an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Topf wird nicht heiß.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Kochfeld eingeschaltet ist und der Topf korrekt auf dem Kochfeld platziert ist.
- Problem: Wasser oder Lebensmittel haften am Boden.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass ausreichend Öl oder Flüssigkeit verwendet wurde.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Topf gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Haushaltsabfälle. Stellen Sie sicher, dass er nicht in den regulären Müll gelangen kann.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 de Vleespan Pot O 320mm

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Vleespan Pot O, een duurzaam en veelzijdig kookgerei gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, speciaal ontworpen voor inductiekoken. Deze pan biedt uitstekende warmtegeleiding en is ideaal voor het bereiden van vlees, stoofschotels en andere gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik onder toezicht: Laat de pan nooit onbeheerd achter terwijl deze op de warmtebron staat.
- Hete oppervlakken: De pan en handgrepen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pan buiten bereik van kinderen, vooral tijdens en na gebruik, om ongelukken te vermijden.
- Schoonmaken: Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Schade: Controleer altijd de pan op eventuele schade of vervorming voor gebruik. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 320 mm
- Hoogte: 190 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Inductiekoken

### 4. Installatie en Setup

1. Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Verbind de pan met een inductiekookplaat:
  - Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
  - Plaats de pan in het midden van de inductieburner voor een optimale prestaties.
3. Controleer de compatibiliteit: Zorg ervoor dat de inductiekookplaat ingesteld is op de juiste grootte voor de pan.

### 5. Bedieningsinstructies

- Verwarm de pan: Zet de inductiekookplaat aan op een medium tot hoog niveau. Voeg een kleine hoeveelheid olie toe als dat nodig is.
- Koken: Voeg ingrediënten toe zodra de olie heet is.
- Temperatuurregeling: Pas de temperatuur aan volgens de behoeften van uw bereidingswijze. Gebruik altijd de inhoud in de pan als richtlijn.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Handwas aanbevolen: Gebruik een zachte spons en milde afwasmiddel. Vermijd schuurmiddelen die de pan kunnen beschadigen.
- Drooggrondig: Droog de pan direct af na het wassen om watervlekken te voorkomen.
- Opbergen: Bewaar de pan op een droge plek, bij voorkeur met een doek ertussen om krassen te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Pan warmt niet op: Controleer of de inductiekookplaat goed functioneert en of de pan correct is geplaatst.
- Ongelijkmatige verwarming: Zorg ervoor dat de pan de juiste maat heeft voor de kookplaat en dat deze optisch goed op het oppervlak rust.
- Geur of rook: Dit kan optreden bij het koken op hoge temperaturen. Verlaag de temperatuur en ventileer de ruimte.

### 8. Afvoer

Verantwoord afvoeren van de pan. Dit product behoort niet bij het huisafval. Breng het naar een lokale inzamelingsplaats voor metalen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [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 320mm

## 1. Información General

Gracias por elegir la Olla para Carne de GGM Gastro. Este producto está diseñado para proporcionar un rendimiento óptimo en la cocina, ideal para preparar una amplia variedad de platos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice la olla únicamente para cocinar alimentos.
- Superficie Caliente: La olla puede calentarse durante el uso. Evite el contacto directo con la superficie caliente.
- Manijas: No toque las manijas sin protección, ya que pueden estar calientes. Utilice guantes de cocina o trapos secos.
- Instalación: Coloque la olla en una superficie estable y adecuada para su uso.
- Inducción: Asegúrese de que su cocina de inducción sea compatible antes de usar.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la olla por daños. Cualquier daño podría resultar en un uso inseguro.
- Niños: Mantenga alejado de los niños cuando esté en uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Altura: 190 mm
- Diámetro: 320 mm
- Apta para Inducción: Sí

## 4. Instalación y Montaje

1. Elección de la Superficie: Asegúrese de que su cocina de inducción esté limpia y libre de cualquier obstrucción.
2. Colocación de la Olla: Coloque la olla centrada sobre la fuente de calefacción.
3. Conexión de la Inducción: Encienda su cocina de inducción y ajuste el nivel de calor deseado.

## 5. Operación

- Cocción: Llene la olla con los ingredientes deseados y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Control de Calor: Monitoree el proceso de cocción y ajuste el calor para evitar el desbordamiento o la cocción insuficiente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inicial: Permita que la olla se enfríe después de su uso.
- Lavar: Lave con agua caliente y detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, preferiblemente protegido de la humedad.

## 7. Resolución de Problemas

- La olla no calienta: Asegúrese de que la olla esté bien centrada en la fuente de inducción. Verifique la compatibilidad.
- Alimentos no cocinados uniformemente: Ajuste la temperatura. Asegúrese de distribuir los alimentos de manera uniforme en la olla.

## 8. Eliminación

- Material Reciclable: La olla de acero inoxidable se puede reciclar. Lleve a un centro de reciclaje adecuado.
- Residuos: No deseche en el basurero doméstico.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte, contáctenos en:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Pot à Viande FTK320

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Pot à Viande FTK320. Ce produit de haute qualité est fabriqué en acier inoxydable et est conçu pour une utilisation avec des plaques à induction. Il est idéal pour la cuisson de viandes, de légumes et d'autres plats savoureux.

### 2. Informations sur la Sécurité

- Utilisation sécuritaire : Toujours utiliser le pot sur une plaque à induction appropriée et adaptée. Évitez de laisser le pot sans surveillance pendant la cuisson.
- Manipulation : Le pot peut devenir très chaud pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour le manipuler.
- Ne pas immerger dans l'eau froide : Ne plongez pas le pot chaud dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Électricité : Assurez-vous que la plaque à induction est en bon état et le câble d'alimentation est intact avant de l'utiliser.
- Enfants : Tenez le pot hors de portée des enfants lorsque vous l'utilisez ou le nettoyez.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Hauteur : 190 mm
- Diamètre : 320 mm
- Poids : 2,4 kg
- Compatible avec induction : Oui
- Passe au lave-vaisselle : Oui

### 4. Installation et Mise en Place

- Étape 1 : Retirez tous les emballages du pot.
- Étape 2 : Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles avant de l'utiliser.
- Étape 3 : Placez le pot à viande sur une plaque à induction appropriée, en vous assurant qu'il est centré sur le champ de cuisson.
- Étape 4 : Branchez la plaque à induction et sélectionnez la température souhaitée.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez le pot avec la quantité désirée d'ingrédients.
- Couvrez le pot avec un couvercle (non fourni) si nécessaire.
- Surveillez la cuisson et ajustez la température au besoin.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez le pot à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge douce ou placez-le au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez et séchez soigneusement le pot après le lavage pour éviter les taches d'eau.

### 7. Dépannage

- Le pot ne chauffe pas : Vérifiez que la plaque à induction est allumée et que le pot est bien positionné.
- La nourriture brûle : Réduisez la température et remuez régulièrement.
- Dommages apparents : Si des dommages sont constatés, ne pas utiliser le pot et contactez le service clientèle.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le pot à viandes à la poubelle normale.
- Apportez-le dans un point de collecte de déchets métalliques pour un recyclage approprié.

### 9. Contact

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

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 320mm in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della nostra Pentola per Carne in Acciaio Inossidabile da 320 mm. Questo prodotto è progettato per un'ottimale cottura degli alimenti su piani cottura induttivi, garantendo prestazioni eccezionali e durabilità.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la pentola su superfici piane e stabili.
- Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.
- Utilizzare maniglie appropriate e guanti da cucina per evitare ustioni.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi sul rivestimento.
- Tenere la pentola lontana da fonti di calore non controllate.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Altezza: 190 mm
- Diametro: 320 mm
- Compatibile con: Piani cottura a induzione
- Capacità: Ottimale per preparazioni di carne e brodi
- Maniglie ergonomiche per una facile manovrabilità

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare l'assenza di danneggiamenti.
2. Lavare la pentola con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la pentola su un piano cottura induttivo, assicurandosi che il diametro della pentola corrisponda a quello del piano.
4. Accendere il piano cottura e selezionare la temperatura desiderata.

## 5. Funzionamento

- Aggiungere ingredienti come carne e verdure nella pentola.
- Aggiungere sufficiente liquido (come acqua o brodo) per una cottura ottimale.
- Regolare la temperatura in base alla ricetta da seguire.
- Monitorare il processo di cottura e mescolare se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con detergente delicato e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o utensili metallici.
- Asciugare bene la pentola dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La pentola non si riscalda: Verificare che sia correttamente posizionata sul piano cottura induttivo e che il piano sia acceso.
- Cibo che si attacca alla pentola: Assicurarsi di utilizzare olio o liquido adeguato durante la cottura.
- Segni di corrosione: Evitare l'uso di detergenti aggressivi e asciugare sempre bene la pentola.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di articoli in acciaio inossidabile. Non gettare la pentola nella spazzatura domestica ma portarla presso un centro di riciclaggio appropriato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto clienti o richieste, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania