

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: FTK360

Meat pot - Ø 360mm - height 220mm - stainless steel - suitable for induction



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

EN ENGLISH

Product Manual for Meat Pot 360mm

1. General Information

Thank you for choosing the Meat Pot 360mm, designed for home and professional kitchens. Crafted from high-quality stainless steel, this pot is suitable for induction cooking and ideal for various meat cooking techniques.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the meat pot on a stable surface. Keep it away from flammable materials. Handle with care to avoid burns.
- Usage Safety: Do not exceed the recommended maximum heating capacity. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pot during and after cooking.
- Child Safety: Keep the meat pot out of reach of children. Supervise children when they are near cooking appliances.
- Electrical Safety: Ensure the induction cooktop is suitable for the pot and follow the manufacturer's guidelines.
- Maintenance Safety: Allow the pot to cool down before cleaning. Avoid using harsh chemicals that may damage the stainless steel surface.

3. Product Specifications

- Model: FTK360
- Material: Stainless Steel
- Height: 220mm
- Diameter: 360mm
- Suitable for: Induction cooking

4. Setup and Installation

1. Unbox the Product: Carefully remove the meat pot from its packaging.
2. Inspection: Before use, inspect the pot for any signs of damage.
3. Compatible Induction Cooktop: Ensure your induction cooktop is properly installed and functioning.
4. Placement: Position the meat pot on the induction cooktop ensuring it is centered for even heating.

5. Operation

1. Preheating: Turn on the induction cooktop and set it to the desired heat level. Preheat the pot for a few minutes.
2. Cooking: Add oil or other cooking materials as needed. Place the meat into the pot and follow your recipe guide for cooking times and temperatures.
3. Monitoring: Continuously monitor the cooking process to prevent overcooking or burning.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Hand Wash: Use warm, soapy water and a non-abrasive sponge to clean the pot. Rinse thoroughly and dry.
- Storage: Store in a dry place. Avoid stacking with other cookware without a protective layer to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Pot Not Heating: Ensure the induction cooktop is functioning, the pot is centered on the cooktop, and check for any compatibility issues.
- Food Sticking: Ensure adequate oil or seasoning is used before placing food in the pot.
- Discoloration: This may occur with high heat; clean with a suitable stainless steel cleaner.

8. Disposal

Dispose of the meat pot responsibly. As it is made from stainless steel, it is recyclable. Check your local regulations for recycling guidance.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Meat Pot FTK360

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Meat Pot FTK360. Dieses hochwertige Produkt aus Edelstahl ist speziell für die Induktionskochtechnik konzipiert und bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kochkünste zu erweitern. Stellen Sie sicher, dass Sie dieses Handbuch sorgfältig durchlesen, bevor Sie das Produkt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Hitzequellen: Achten Sie darauf, dass der Pot nicht mit offenen Flammen oder anderen Wärmequellen in Kontakt kommt.
- Griffwarnung: Die Griffe des Pots können heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder geeignete Schutzhandschuhe.
- Induktionsherde: Nur für Induktionsherde geeignet. Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd die neuesten Sicherheitsstandards erfüllt.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, um Kratzer zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Höhe: 360 mm
- Durchmesser: 220 mm
- Geeignet für: Induktionskochfelder
- Fassungsvermögen: Entsprechend der Nutzung.

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
2. Reinigung: Waschen Sie den Pot vor der ersten Benutzung in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gründlich ab.
3. Induktionsherd: Stellen Sie sicher, dass der Herd korrekt angeschlossen und funktionsfähig ist.
4. Positionierung: Setzen Sie den Pot auf die Kochzone und stellen Sie sicher, dass der Boden des Pots die gesamte Kochzone abdeckt.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Füllen Sie den Pot mit den gewünschten Zutaten.
- Einstellungen: Stellen Sie den Induktionsherd gemäß Ihren Kochbedürfnissen ein.
- Kochen: Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig, um sicherzustellen, dass das Essen nicht überkocht oder anbrennt.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Kochen: Lassen Sie den Pot abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigung: Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel.
- Lagerung: Bewahren Sie den Pot an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Pot funktioniert nicht auf dem Induktionsherd.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Herd eingeschaltet ist und die Kochzone korrekt funktioniert. Vergewissern Sie sich, dass der Pot die gesamte Kochzone abdeckt.
- Problem: Lebensmittel brennen an.
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und reduzieren Sie diese gegebenenfalls.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl und anderen Materialien. Trennen Sie, wenn möglich, die Materialien zur Wiederverwertung.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen 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 FTK360

1. Algemene Informatie

De Meat Pot FTK360 is een hoogwaardige kookpan, vervaardigd uit roestvrij staal en geschikt voor inductiekookplaten. Deze pan is ontworpen voor het bereiden van verschillende vleesgerechten en is ideaal voor professioneel gebruik in keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Brandwonden: De pan kan heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd handen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pan uit de buurt van kinderen om ongelukken te vermijden.
- Materiaal: Zorg ervoor dat u de pan nooit met scherpe voorwerpen beschadigt, dit kan leiden tot het loslaten van de coating.
- Inductiekoken: Gebruik alleen inductiekookplaten die geschikt zijn voor deze pan om oververhitting te voorkomen.
- Reinigen: Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Model: FTK360
- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 360 mm
- Hoogte: 220 mm
- Geschikt voor inductiekoken: Ja
- Vermogen: [aangegeven indien beschikbaar]
- Capaciteit: [aangegeven indien beschikbaar]
- Voltage: [aangegeven indien beschikbaar]

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat aan staat en geschikt is voor de maat van de pan.
3. Voordat u begint, controleer of de pan schoon en droog is.
4. Plaats de pan op de inductiekookplaat en zet het apparaat aan.
5. Stel de gewenste temperatuur in op de inductiekookplaat.

5. Gebruik

- Voeg ingrediënten toe aan de pan en verwarm het op een middelhoge temperatuur.
- Roer de inhoud regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Volg de kookinstructies voor het specifieke gerecht dat u bereidt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons om te reinigen.
- Vermijd schurende middelen die de binnenlaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af na het reinigen om roest te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan verwarmt niet: Controleer of de inductiekookplaat correct werkt en of de pan goed is geïnstalleerd.
- Aanbranden van voedsel: Verlaag de temperatuur en zorg ervoor dat er voldoende vloeistof in de pan is.
- Vlekken of aanslag: Gebruik een mild schoonmaakmiddel speciaal voor roestvrij staal.

8. Afvoer

Dit product is gemaakt van gerecycleerde materialen. Voordat u de pan weggooit, zorg ervoor dat deze schoon is en volg de lokale recyclingrichtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Carne FTK360

1. Información General

La olla de carne FTK360 es un producto de cocina de acero inoxidable de alta calidad. Su diseño robusto y funcional lo convierte en una herramienta ideal para preparar una variedad de platos. Esta olla es adecuada para su uso en inducción y otros tipos de fuentes de calor.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. No lo use para otros fines.
- **Superficie Caliente:** La olla puede calentarse significativamente durante su uso. Evite el contacto directo con la piel.
- **Manipulación:** Utilice guantes o utensilios de cocina adecuados al manipular la olla caliente.
- **Niños:** Mantenga la olla fuera del alcance de los niños.
- **Daños:** Inspeccione regularmente la olla en busca de daños. Si encuentra alguna fisura o deformación, deje de usarla inmediatamente.
- **Inducción:** Asegúrese de que la olla es compatible con su placa de inducción.
- **Limpieza:** Nunca sumerja la olla caliente en agua fría; esto puede causar deformaciones o daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 360 mm
- **Altura:** 220 mm
- **Adecuado para Inducción:** Sí

4. Instalación y Configuración

Para instalar la olla FTK360, siga estos pasos:

1. Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia y nivelada.
2. Coloque la olla en el centro de la fuente de calor.
3. Si utiliza inducción, asegúrese de que la olla sea compatible y que su base sea de material ferromagnético.
4. Para una cocción uniforme, ajuste la temperatura según las necesidades de su receta.

5. Operación

- **Calentamiento:** Agregue los ingredientes y colóquelos en la olla.
- **Control de Temperatura:** Ajuste la temperatura según lo que esté cocinando.
- **Tiempo de Cocción:** Monitoree los alimentos y revuelva según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie la olla después de cada uso con un esponja suave y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- **Secado:** Seque la olla completamente después de lavarla para evitar manchas de agua.
- **Almacenamiento:** Guarde la olla en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.

7. Solución de Problemas

- **La olla no calienta adecuadamente:** Asegúrese de que la base de la olla esté en contacto directo con la superficie de cocción.
- **Dificultad para limpiar:** Si los alimentos se adhieren, pruebe dejar la olla en remojo antes de limpiar.
- **Deformaciones visibles:** Deje de usar la olla y consúltenos inmediatamente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la olla, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales para metales. No la deseche con los residuos domésticos.

9. Contacto

Para consultas adicionales, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel du produit pour le Pot à Viande de 360 mm en acier inoxydable, adapté à l'induction. Ce produit est conçu pour une utilisation efficace en cuisine professionnelle, offrant durabilité et performance de cuisson.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Vérifiez toujours que le pot est vide avant de le mettre sur la source de chaleur.
- Ne pas laisser le pot sans surveillance pendant la cuisson.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez le pot chaud.
- Évitez les contacts directs avec l'eau froide pour prévenir les déformations dues aux chocs thermiques.
- Gardez les enfants éloignés de l'appareil lors de son utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre: 360 mm
- Hauteur: 220 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Adapté à l'induction
- Capacité: Conçu pour la cuisson de grandes quantités de viande et autres aliments.

4. Installation et Mise en Place

- Placez le pot sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la source de chaleur est appropriée et compatible avec le pot.
- Vérifiez que le pot est stable avant de débiter la cuisson.
- Si nécessaire, utilisez un support anti-glissement pour plus de sécurité.

5. Fonctionnement

- Remplissez le pot avec les ingrédients souhaités.
- Placez le pot sur la source de chaleur et réglez-la selon vos besoins.
- Surveillez la cuisson et remuez fréquemment pour une cuisson uniforme.
- Éteignez la source de chaleur après utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du pot.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement le pot avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si le pot ne chauffe pas correctement, vérifiez la compatibilité avec la source de chaleur.
- En cas de déformation après un choc thermique, laissez le pot refroidir lentement avant de tenter de le redresser.
- Pour toute défaillance inexplicite, contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le pot dans des déchets ménagers ordinaires.
- Renseignez-vous sur les réglementations locales pour l'élimination des métaux.
- Recyclez le pot en acier inoxydable dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Pentola per Carne FTK360, un prodotto di alta qualità progettato per la cottura di carne. Realizzata in acciaio inossidabile e compatibile con piani cottura a induzione, questa pentola è ideale per cucinare piatti deliziosi e nutrienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo la pentola su superfici piane e stabili.
- Non mettere il prodotto in un forno caldo senza controllo.
- Evitare il contatto con superfici calde o fumi di cucina per ridurre il rischio di ustioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.
- Non immergere la pentola in acqua fredda subito dopo l'uso per evitare shock termico.
- Non utilizzare utensili metallici per mescolare o raschiare il fondo della pentola, per prevenire graffi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Pentola per Carne
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Diametro: 360 mm
- Altezza: 220 mm
- Compatibilità: Adatta per induzione
- Capacità: Fino a 8 litri

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Posizionare la pentola su una superficie piana.
3. Collegare la pentola al piano cottura a induzione seguendo le istruzioni del produttore del piano cottura.
4. Assicurarsi che la pentola sia centrata sul piano cottura per una conduzione del calore ottimale.

5. Operazione

1. Aggiungere gli ingredienti desiderati nella pentola.
2. Accendere il piano cottura a induzione e impostare la temperatura desiderata.
3. Monitorare la cottura e mescolare gli ingredienti occasionalmente.
4. Terminata la cottura, spegnere il piano cottura e rimuovere la pentola con cautela, evitando contatti con superfici calde.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro, evitando sportelli abrasivi.
- Può essere lavata in lavastoviglie, ma si consiglia di controllare le istruzioni del produttore.
- Asciugare bene la pentola per prevenire l'ossidazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non si riscalda: controllare che sia posizionata correttamente sul piano cottura e che il piano cottura sia acceso.
- Se si verificano deformazioni: evitare sbalzi termici eccessivi e non utilizzare utensili metallici.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la pentola in conformità alle normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non disperdere i materiali nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania