

# 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: FTK450

**Meat pot - Ø 450mm - 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 FTK450

### General Information

Thank you for choosing the Meat Pot FTK450. This high-quality stainless steel pot is designed for professional kitchens and is suitable for induction cooking. It combines durability with modern design for an optimal cooking experience.

### Safety Information

- **User Safety:** Always handle the pot with care, as the surface can become very hot during cooking. Use oven mitts or heat-resistant gloves.
- **Induction Use:** Ensure the induction cooktop is compatible with stainless steel cookware. Use only on induction surfaces.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children when in use and avoid leaving children unattended near the cooking area.
- **Preventing Burns:** Do not touch the pot directly with bare hands when in use. Allow it to cool down before handling or cleaning.
- **Storage Safety:** Store in a dry area to prevent rusting. Ensure it is stored away from high-traffic areas to avoid accidental knocks.

### Product Specifications

- **Model:** FTK450
- **Material:** Stainless Steel
- **Dimensions:** Height 220mm, Diameter 450mm
- **Suitability:** Induction cooking
- **Capacity:** Check with manufacturer for precise volume capacity.

### Setup and Installation

1. **Unpack the Product:** Carefully remove the pot from its packaging.
2. **Inspection:** Check for any visible damages or defects before use.
3. **Positioning:** Place the pot on a stable, flat induction cooktop. Ensure the surface is clean and dry.
4. **Induction Compatibility:** Confirm that the cooktop is set to induction and is appropriate for use with stainless steel cookware.

### Operation

1. **Preheating:** Gently preheat to the desired temperature on your induction cooktop.
2. **Cooking:** Add your ingredients. Monitor cooking times and temperatures as needed for your recipe.
3. **Temperature Control:** Adjust the heat settings using the cooktop controls for optimal cooking results.
4. **Finishing:** Once cooking is complete, turn off the induction cooktop.

### Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After cooling, wash the pot with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Avoid using harsh chemicals that can damage the surface.
- **Dishwasher Safe:** The pot is dishwasher safe for added convenience.
- **Drying:** Dry immediately after washing to prevent water spots.
- **Storage:** Store in a cool, dry place. Do not stack heavy items on top to prevent scratches.

### Troubleshooting

- **Sticking Food:** Ensure proper preheating and use sufficient cooking oil or liquid before adding food.
- **Uneven Heating:** Check that the induction cooktop is working properly and that the pot is centered on the induction surface.
- **Difficulty Cleaning:** For stubborn stains, soak the pot in warm, soapy water before scrubbing with a non-abrasive cleaner.

### Disposal

- **Recycling:** The stainless steel pot can be recycled. Check local recycling guidelines for proper disposal methods.
- **General Waste:** If recycling is not an option, dispose of the pot with general waste following local regulations.

### Contact

For any inquiries, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro Products. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Fleischpot PO 450mm

## 1. Allgemeine Informationen

Modell: Fleischpot PO 450mm  
Material: Edelstahl  
Geeignet für: Induktion  
Höhe: 450mm  
Durchmesser: 220mm

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen und Flüssigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, trockenen und hitzebeständigen Oberfläche platziert ist.
- Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie mit heißem Inhalt umgehen.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung, ob das Gerät frei von Rissen oder anderen Schäden ist.
- Bei Unsicherheit über die sichere Verwendung wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Höhe: 450mm
- Durchmesser: 220mm
- Gewicht: [Bitte Gewicht hinzufügen]
- Kapazität: [Bitte Kapazität hinzufügen]

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
- Stellen Sie den Fleischpot auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Induktionsherd korrekt installiert ist und ordnungsgemäß funktioniert.
- Schließen Sie den Fleischpot nicht direkt an eine Wärmequelle an, die nicht für Induktion geeignet ist.
- Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers für den Induktionsherd, um eine ordnungsgemäße Nutzung zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den Fleischpot mit der gewünschten Menge an Lebensmitteln oder Flüssigkeiten.
- Schalten Sie den Induktionsherd ein und wählen Sie die geeignete Temperatur.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Nach dem Kochen schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Fleischpot vorsichtig. Verwenden Sie Schutzhandschuhe.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Fleischpot nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Pot mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Kratzer im Edelstahl zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Pot sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf mögliche Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und funktionstüchtig sind.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Gerät heizt nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung zum Induktionsherd und stellen Sie sicher, dass der Herd richtig funktioniert.
- Problem: Lebensmittel brennen an.  
Lösung: Reduzieren Sie die Temperatur und rühren Sie regelmäßig um.
- Problem: Sichtbare Beschädigung.  
Lösung: Verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Bringen Sie das Produkt zu einer autorisierten Recyclingstelle für Metallprodukte.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Anfragen wenden Sie sich bitte an:  
E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
Telefon: 0800 7000 220  
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding

### 1. Algemene Informatie

Productnaam: Meat Pot

Model: FTK450

Materiaal: Roestvrij staal

Geschikt voor: Inductie

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het product op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het koken.
- Raak het oppervlak niet aan tijdens of onmiddellijk na het koken om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of Kouwe handschoenen bij het hanteren van het product als het heet is.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het oppervlak om beschadiging te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op beschadigingen. Gebruik het niet als het beschadigd is.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Hoogte 220 mm, Diameter 450 mm
- Voltage: Geschikt voor inductiekookplaten
- Vermogen: Afhankelijk van de gebruikte inductiekookplaat
- Capaciteit: Geschikt voor grote hoeveelheden vlees of andere ingrediënten

### 4. Instelling en Installatie

1. Plaats de Meat Pot op een vlakke en stabiele inductiekookplaat.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten en werkt.
3. Vul de pot met de gewenste ingrediënten.
4. Zet de inductiekookplaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
5. Wanneer de pot op temperatuur is, kunt u beginnen met koken.

### 5. Bediening

- Houd toezicht op het kookproces en pas de temperatuur indien nodig aan.
- Gebruik geschikte kookgereedschappen om te voorkomen dat het oppervlak van de pot wordt bekrast.
- Na het koken, schakel de inductiekookplaat uit en laat de pot afkoelen voor verdere behandeling.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons voor het reinigen om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol.
- Droog de pot goed af na het schoonmaken om onderhoud te garanderen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot verwarmt niet goed.  
Oplossing: Controleer of de inductiekookplaat aanstaat en de juiste temperatuur is ingesteld.
- Probleem: Er is schade aan de pot.  
Oplossing: Gebruik de pot niet en neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

### 8. Afvoer

Lever het product in bij een recyclepunt dat geschikt is voor metalen producten. Volg de lokale wetgeving voor de afvoer van huishoudelijke apparaten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Carne Pot O - 450mm

---

## 1. Información General

Gracias por elegir la Olla de Carne Pot O. Este producto está diseñado para ser utilizado en la cocina profesional y en el hogar. Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, la olla es ideal para la preparación de carne y otros alimentos, asegurando durabilidad y eficiencia.

---

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para su uso en métodos de cocción, como inducción, gas y electricidad. No usar para fines no alimentarios.
- Superficie caliente: La olla puede calentarse mucho durante su uso. Evite el contacto directo con la piel y use manoplas o guantes de cocina al manipular.
- Evitar derrames: No sobrecargue la olla. Asegúrese de que la tapa esté adecuada para evitar derrames y salpicaduras.
- Manejo: Siempre levante la olla con cuidado. Use un soporte de olla si es necesario.
- Almacenamiento: Mantenga la olla en un lugar seco y fresco. Evite la exposición prolongada a la humedad.
- Uso de utensilios: Utilice utensilios de material adecuado para evitar rayones en la superficie de la olla.

---

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Altura: 220 mm
- Diámetro: 450 mm
- Material: Acero inoxidable
- Compatible con Inducción: Sí
- Capacidad: Ideal para uso en restaurantes, catering y cocinas comerciales.

---

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la olla de su embalaje con cuidado. Verifique que no haya daños visibles.
2. Instalación: Coloque la olla sobre la superficie de cocción (inducción, gas o eléctrica) asegurándose de que esté centrada.
3. Conexión: Si utiliza la olla en una cocina de inducción, asegúrese de que la superficie sea compatible y que el tamaño de la olla se adapte a la zona de cocción.
4. Prueba: Antes de usar, realice una prueba de calentamiento con agua para asegurarse de que la olla funciona adecuadamente.

---

## 5. Operación

- Llene la olla con los ingredientes deseados.
- Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta.
- Es recomendable usar tapas para contener el calor y el vapor durante la cocción.

---

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Deje enfriar la olla antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave la olla con agua tibia, jabón suave y una esponja no abrasiva. Evite el uso de limpiadores ásperos que puedan dañar la superficie.
- Secado: Seque completamente antes de guardar para prevenir manchas de agua.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y limpio para evitar la acumulación de olores.

---

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La olla no calienta adecuadamente.
- Solución: Verifique la conexión a la fuente de calor y asegúrese de que el fondo de la olla esté limpio y seco.

- Problema: La olla tiene manchas después de la limpieza.
- Solución: Use un limpiador específico para acero inoxidable o una mezcla de vinagre y agua para eliminar las manchas persistentes.

---

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales. No tire la olla a la basura común. Verifique los puntos de reciclaje en su área.

---

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Gracias por elegir la Olla de Carne Pot O. Esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION POUR POT À VIANDE O 450MM

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Pot à Viande O 450mm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, offrant durabilité et efficacité.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais laisser le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Utiliser le produit uniquement sur les surfaces de cuisson appropriées.
- Éviter tout contact avec les arêtes vives et les surfaces chaudes.
- Porter des gants de protection lors de la manipulation de l'appareil chaud.
- Assurez-vous que l'appareil est stable et ne risque pas de basculer.
- En cas de surchauffe, débrancher immédiatement et laisser refroidir.
- Évitez d'utiliser le produit s'il est endommagé ou défectueux.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 450mm (hauteur) x 220mm (diamètre)
- Matériau: Acier inoxydable
- Compatibilité: Adapté pour les surfaces à induction
- Capacité: Idéal pour la cuisson de grandes quantités de viande
- Facilité de nettoyage et de maintenance

### 4. Installation et Configuration

1. Assurez-vous que l'espace de travail est propre et dégagé.
2. Placez le pot sur une surface de cuisson stable et adéquate.
3. Vérifiez la compatibilité de la surface de cuisson (induction).
4. Branchez le dispositif d'alimentation électrique, si applicable.
5. Remplissez de manière appropriée avec des ingrédients avant de commencer la cuisson.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide du panneau de contrôle.
- Réglez la température souhaitée en fonction des recommandations de cuisson.
- Ajoutez les ingrédients au pot à viande.
- Surveillez la cuisson régulièrement pour s'assurer d'une cuisson uniforme.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez refroidir le pot complètement.
- Utilisez une éponge douce et du détergent pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Ranger dans un endroit sec et propre pour éviter la corrosion.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne chauffe pas, vérifiez la connexion d'alimentation.
- En cas de fuite, inspectez le pot pour détecter des fissures.
- Consultez les spécifications de température si la cuisson semble inappropriée.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- La responsabilité du recyclage vous incombe.
- Apportez le produit à un centre de recyclage approprié pour les appareils en acier inoxydable.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## MANUALE DEL PRODOTTO

### 1. Informazioni Generali

Il carne pot (pentola per carne) in acciaio inossidabile GGM Gastro ha un'altezza di 450 mm e un diametro di 220 mm. Questo prodotto è progettato per un uso commerciale nei settori della ristorazione e della gastronomia, ed è adatto per l'induzione.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare la pentola su fonti di calore non compatibili.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima di ogni utilizzo per prevenire scivolamenti o incendi.
- Non lasciare mai la pentola incustodita mentre è in uso.
- Usare guanti isolanti quando si maneggia la pentola calda.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare rotture o deformazioni.
- Verificare eventuali difetti visibili prima di utilizzare la pentola. Non utilizzare se ci sono segni di danno.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Altezza: 450 mm
- Diametro: 220 mm
- Adatto per induzione
- Capacità: 30 litri

### 4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie stabile e piana per posizionare il carne pot.
2. Assicurarsi che l'area sia vicino a una fonte di alimentazione elettrica compatibile con l'induzione.
3. Posizionare la pentola sul piano di cottura a induzione facendo attenzione che sia centrata e non sovraccaricata.
4. Controllare che la pentola sia pulita e priva di residui.

### 5. Funzionamento

- Accendere il piano di cottura a induzione.
- Impostare la temperatura desiderata sul pannello di controllo.
- Aggiungere ingredienti e seguire la ricetta desiderata.
- Monitorare la cottura e regolare la temperatura, se necessario.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Utilizzare acqua calda e un detergente delicato per pulire l'esterno e l'interno.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente la pentola con un panno morbido dopo il lavaggio.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non si riscalda, assicurarsi che sia compatibile con la fonte di calore e che il piano di cottura sia acceso.
- Se ci sono perdite, controllare che il coperchio sia ben posizionato.
- In caso di graffi o danni evidenti, contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio inossidabile. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata, ma portarlo a un centro di riciclaggio autorizzato.

### 9. Contatti

Per assistenza e supporto, è possibile contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania