

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: MKDO10

Mini stainless steel casserole with lid - Ø 160 mm - height 50 mm - 1.00 liter



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

EN ENGLISH

Product Manual for Mini Stainless Steel Casserole with Lid Ø 160 mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Mini Stainless Steel Casserole with Lid (Model MKDO10). This quality kitchenware is designed for efficient cooking and is made from high-grade stainless steel. Ideal for preparing small meals, this casserole is versatile and durable, making it a valuable addition to your kitchen.

2. Safety Information

- Always use the casserole on a stable and flat surface to prevent tipping and spills.
- Use oven mitts or pot holders when handling the casserole, as it can become hot during cooking.
- Avoid exposing the casserole to sudden temperature changes, such as placing it from the fridge directly onto a hot stove.
- Keep the casserole out of reach of children when in use.
- Do not use metal utensils that may scratch or damage the stainless steel surface.
- Always ensure the lid is securely in place while cooking to prevent splattering.

3. Product Specifications

- Model: MKDO10
- Material: Stainless steel
- Diameter: 160 mm
- Height: 50 mm
- Capacity: 1.00 liter

4. Setup and Installation

- Before using the casserole for the first time, wash it with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Choose a suitable cooking surface (stovetop or oven).
- Place the casserole on the cooking surface.
- Ensure the lid fits properly for optimal cooking.
- The casserole is ready for use once the setup is complete.

5. Operation

- Preheat the stove to the desired temperature.
- Add the necessary ingredients to the casserole.
- Cover with the lid and adjust the heat as needed.
- Stir occasionally to ensure even cooking.
- Once cooking is complete, turn off the heat and allow to cool before handling.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaning materials that may scratch the surface.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots.
- Store in a dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the base, ensure you're using enough oil or liquid.
- For discoloration, soak the casserole in a mixture of vinegar and water before scrubbing gently.
- For stubborn stains, use a stainless steel cleaner recommended for cookware.

8. Disposal

- At the end of its lifespan, dispose of the casserole according to local regulations regarding metal recycling.
- Avoid throwing it in general waste.

9. Contact

For further questions or concerns, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Mini-Edelstahl-Casserole mit Deckel

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Mini-Edelstahl-Casserole mit Deckel entschieden haben. Dieses hochwertige Kochgeschirr von GGM Gastro bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre kulinarischen Kreationen perfekt zuzubereiten. Die Casserole hat einen Durchmesser von 160 mm, eine Höhe von 50 mm und ein Volumen von 1,00 Liter.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden sicherheitsrelevanten Informationen:

- Verwenden Sie das Produkt nur auf stabilen Oberflächen.
- Halten Sie die Casserole von Kindern fern, insbesondere während und nach dem Kochen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe beim Hantieren mit heißen Töpfen.
- Verwenden Sie nur mitgelieferte oder empfohlene Utensilien, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Casserole nicht überempfindlichen Wärmequellen auszusetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt immer vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen oder lagern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 50 mm
- Volumen: 1,00 Liter
- Material: Edelstahl
- Mit Deckel: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Casserole aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf eventuelle Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Casserole auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
4. Um die Casserole auf dem Herd oder in den Ofen zu verwenden, wählen Sie die entsprechende Hitzequelle (Gas, Elektro oder Induktion).

5. Betrieb

1. Füllen Sie die Casserole mit den gewünschten Zutaten bis zur empfohlenen Füllhöhe.
2. Setzen Sie den Deckel sicher auf die Casserole.
3. Schalten Sie die Wärmequelle ein und kochen Sie die Speisen nach den gewünschten Anforderungen.
4. Überwachen Sie den Kochvorgang und reduzieren Sie die Hitze wenn nötig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Casserole nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Casserole mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Edelstahloberfläche zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Casserole gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Casserole wird auf dem Herd ungleichmäßig heiß.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Hitzequelle auf die richtige Stufe eingestellt ist und ob die Casserole ordentlich auf der Hitzequelle sitzt.
- Problem: Deckel passt nicht richtig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Deckel senkrecht auf der Casserole aufliegt und die Ränder frei von Speisen oder Verunreinigungen sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Mülltrennung. Edelstahl kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in GGM Gastro und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Mini Rvs Kookpan met Deksel O 160 mm Hoogte 50 mm 1,00 Liter MKDO10

1. Algemeen Informatie

Deze mini rvs kookpan met deksel is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Met een diameter van 160 mm en een hoogte van 50 mm biedt deze pan een inhoud van 1,00 liter, ideaal voor het bereiden van sauzen, stoofschotels en kleinere maaltijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de kookpan alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de binnenzijde van de pan kunnen beschadigen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op een warmtebron.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan, vooral als deze heet is.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt of opbergt.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Diameter: 160 mm
- Hoogte: 50 mm
- Inhoud: 1,00 liter
- Materiaal: RVS
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie

4. Opzet en Installatie

1. Haal de pan zorgvuldig uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de pan op een vlakke, stabiele kookplaat of warmtebron.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de pan is voor goede luchtcirculatie en om veilig te kunnen werken.
4. Controleer of de deksel goed past en sluit voordat u met koken begint.

5. Bediening

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten.
- Plaats de deksel op de pan en zet deze op een medium tot hoge temperatuur.
- Houd de pan in de gaten en pas de temperatuur aan indien nodig.
- Gebruik een spatel of houten lepel om te roeren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik volledig afkoelen.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons of doek om voedselresten te verwijderen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een mild afwasmiddel gebruiken.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge, koele plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan blijft niet goed warm.
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed functioneert en of de pan goed op de warmtebron is geplaatst.
- Probleem: Eten plakt aan de pan.
Oplossing: Voeg voldoende vet of vloeistof toe voordat u kookt en zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is.
- Probleem: De deksel sluit niet goed.
Oplossing: Controleer op voedselresten rond de rand van de pan en maak deze schoon.

8. Afvoer

Wanneer de pan het einde van zijn levensduur heeft bereikt, disposeer deze dan volgens lokale voorschriften voor metaalafval. Verwijder indien nodig de handgrepen of overige niet-metaalcomponenten voor recycling.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manuel del Producto: Cazuela Mini de Acero Inoxidable con Tapa 160 mm (MKDO10)

1. Información General

Gracias por elegir la Cazuela Mini de Acero Inoxidable con Tapa MKDO10. Este producto está diseñado para proporcionar una cocción eficiente y duradera en su cocina. Su elegante diseño de acero inoxidable no solo es funcional, sino que también mejora la estética de su cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está destinado únicamente para la cocción de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- **Calor:** Evite el contacto con superficies calientes y fuentes de calor directo durante su uso.
- **Niños:** Mantenga el utensilio fuera del alcance de los niños. No permita que ellos lo usen sin supervisión.
- **Peligro de derrames:** Al cocinar, tenga cuidado de evitar derrames o salpicaduras que puedan causar quemaduras.
- **Limpieza:** Siempre permita que la cazuela se enfríe antes de limpiar. No sumerja en agua fría mientras esté caliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Diámetro:** 160 mm
- **Altura:** 50 mm
- **Capacidad:** 1.00 litros
- **Material:** Acero inoxidable
- **Tapa:** Incluida
- **Tipo de Cacerola:** Mini

4. Instalación y Montaje

- **Desembalaje:** Retire cuidadosamente la cazuela y la tapa de su embalaje. Asegúrese de retirar cualquier etiqueta o material protector.
- **Limpieza Inicial:** Antes del primer uso, lave la cazuela y la tapa con agua caliente y jabón, enjuague bien y seque con un paño suave.
- **Ubicación:** Coloque la cazuela en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor directas hasta que esté listo para cocinar.

5. Operación

- **Calentamiento:** Coloque la cazuela en la estufa a fuego medio. Agregue los ingredientes y cubra con la tapa.
- **Cocción:** Ajuste la temperatura según la receta y los ingredientes utilizados. Córsga la cocción hasta que los alimentos estén listos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Después de cada uso, lave la cazuela con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos abrasivos para no dañar el acabado.
- **Secado:** Seque completamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, preferiblemente con la tapa puesta para mantener la limpieza interna.

7. Solución de Problemas

- **Dificultad para calentar:** Asegúrese de que la cazuela esté bien colocada en la fuente de calor y de que el fuego esté ajustado correctamente.
- **Alimentos pegados:** Asegúrese de usar suficiente aceite o agua al cocinar para evitar que los alimentos se adhieran. Precaliente la cazuela para una mejor cocción.

8. Disposición

Al final de la vida útil de esta cacerola, deséchela de conformidad con las regulaciones locales sobre residuos. El acero inoxidable puede ser reciclado; consulte con su centro de reciclaje local para más información.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Casserole mini en acier inoxydable avec couvercle - Ø 160 mm, hauteur 50 mm, capacité 1,00 litre (MKDO10)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre casserole mini en acier inoxydable avec couvercle. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine, offrant une excellente conductivité thermique et une durabilité accrue. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un fonctionnement optimal et en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la casserole sans surveillance lorsqu'elle est sur une source de chaleur.
- Utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lorsqu'on touche la casserole.
- S'assurer que la casserole est placée sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Éviter d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Ne pas immerger la casserole chaude dans l'eau froide, car cela pourrait causer une déformation.
- Éviter le contact avec les flammes nues.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole mini en acier inoxydable avec couvercle
- Diamètre : 160 mm
- Hauteur : 50 mm
- Capacité : 1,00 litre
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité, résistant à la corrosion
- Poids : (Informations spécifiques non fournies sur la page)
- Compatibilité : Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

4. Configuration et installation

1. Retirer la casserole et le couvercle de l'emballage.
2. Inspecter le produit pour détecter d'éventuels dommages pendant le transport.
3. Laver la casserole avec de l'eau chaude savonneuse et sécher complètement.
4. Placer la casserole sur la cuisinière ou la plaque de cuisson appropriée.

5. Fonctionnement

- Ajouter une quantité appropriée de liquide ou d'ingrédients selon la recette souhaitée.
- Placer la casserole sur la source de chaleur et régler la température à votre convenance.
- Couvrir avec le couvercle pour une cuisson efficace.
- Surveiller le temps de cuisson et ajuster la température si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Toujours laisser la casserole refroidir avant de la nettoyer.
- Laver à la main avec une éponge douce et un nettoyant doux.
- Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant pour acier inoxydable recommandé.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que la casserole est complètement sèche avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : La casserole ne chauffe pas uniformément.
- Solution : Vérifier que la casserole est bien centrée sur la source de chaleur et que celle-ci fonctionne correctement.
- Problème : Accumulation de résidus à l'intérieur.
- Solution : Utiliser un nettoyant doux et une éponge pour éliminer les résidus. Éviter les produits abrasifs.

8. Élimination

- Ne pas jeter ce produit avec les déchets ménagers.
- Suivre les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- La casserole en acier inoxydable est recyclable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Casseruola Mini in Acciaio Inossidabile con Coperchio Ø 160 mm Altezza 50 mm 1,00 Litro

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra casseruola mini in acciaio inossidabile. Questo prodotto è progettato per fornire una cottura di alta qualità e una facile manutenzione. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un corretto utilizzo e per massimizzare la durata del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza di Cottura: Non lasciare mai la casseruola incustodita durante l'uso.
- Manico Caldo: I manici possono diventare caldi durante la cottura. Si consiglia di utilizzare sempre guanti da forno.
- Uso Indicato: Utilizzare solo su fonti di calore idonee (gas, elettrico, induzione).
- Pulizia: Non immergere la casseruola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Materiali Sicuri: Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, privo di sostanze nocive.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: Ø 160 mm, Altezza 50 mm
- Capacità: 1,00 litro
- Coperchio: Inclusa
- Utilizzo: Indicato per la cottura di piccoli piatti, salse e stufati.

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la casseruola e il coperchio dalla confezione, assicurandosi che non ci siano danni visibili.
- Posizionare la casseruola su una fonte di calore piana e stabile.
- Assicurarsi che il fondo della casseruola sia pulito e asciutto prima di accendere la fonte di calore.
- Associare il coperchio alla casseruola per un utilizzo appropriato.

5. Funzionamento

- Accendere la fonte di calore e ponete la casseruola sul fornello.
- Aggiungere gli ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Coprire con il coperchio per migliorare l'efficienza della cottura.
- Monitorare la cottura e regolare il calore secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo, usando una spugna morbida.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente per prevenire residui di umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La casseruola non si scalda.
Soluzione: Controllare la fonte di calore, assicurandosi che sia accesa e funzionante.
- Problema: Ritenzione di odori.
Soluzione: Pulire con una soluzione di aceto e acqua calda.

8. Smaltimento

Il prodotto e la sua confezione devono essere smaltiti in conformità alle normative locali riguardanti i rifiuti. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato. Separare i materiali riciclabili quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania