

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: MKDO12

Mini stainless steel casserole with lid - Ø 140 mm - height 80 mm - 1.20 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 140 mm (Height 80 mm, 1.20 Liter) MKDO12

1. General Information

Thank you for choosing the Mini Stainless Steel Casserole with Lid. This product is designed for efficient cooking and easy serving. Its compact size makes it ideal for preparing small portions while ensuring even heat distribution. Always store the casserole in a dry place and avoid exposing it to extreme temperatures.

2. Safety Information

- Usage Safety: Always use the casserole on a stable, dry surface. Ensure that the burner is properly aligned beneath the base to prevent overheating.
- Burn Prevention: Use protective gloves or oven mitts when handling the casserole after cooking, as it will be hot.
- Child Safety: Keep the casserole out of reach of children during and after cooking.
- Material Safety: This product is made of stainless steel which is food-safe. Avoid scratching the surface to maintain its longevity.
- Do not use the casserole under a broiler or in a microwave oven unless specified by the manufacturer.

3. Product Specifications

- Model: MKDO12
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 140 mm
- Height: 80 mm
- Capacity: 1.20 liters
- Type: Casserole with Lid

4. Setup and Installation

- Unpacking: Remove the casserole and lid from the packaging. Inspect for any damage. If damaged, do not use and contact customer support.
- Preparation: Before first use, wash the casserole and lid in warm soapy water and rinse thoroughly. Dry with a soft cloth.
- Placement: Position the casserole on the appropriate stovetop burner or in the oven. Ensure it fits securely and is centered to distribute heat evenly.

5. Operation

- Cooking: Preheat your stovetop on medium heat. Add your ingredients into the casserole and cover with the lid. Monitor cooking temperatures and adjust as needed to prevent burning.
- Serving: Once the cooking is complete, carefully remove the lid. Use a ladle or spoon to serve and enjoy your meal.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use: Allow the casserole to cool down before cleaning. Soak in warm soapy water if food residue is stuck.
- Cleaning: Use a non-abrasive sponge for cleaning. Do not use steel wool or harsh chemicals as they may damage the surface.
- Storage: Store the casserole in a dry location. Avoid stacking heavy objects on top to prevent denting.

7. Troubleshooting

- Sticking or Burning: Ensure sufficient oil is used and the burner temperature is controlled. Avoid high heat for prolonged cooking.
- Difficulty in Cleaning: Soaking the casserole with warm soapy water for a few minutes will help loosen any stubborn food residue.
- Warping: Avoid placing the casserole in extreme temperature changes (e.g., freezing cold water immediately after hot use).

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local recycling regulations. Stainless steel is recyclable. Ensure it is cleaned before disposal.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our product! We hope you enjoy your cooking experience.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Mini-Edelstahl-Casserole mit Deckel - Ø 140 mm, Höhe 80 mm, 1,20 Liter (MKDO12)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen zu Ihrer neuen Mini-Edelstahl-Casserole. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen köstlicher Gerichte zu helfen. Die Casserole ist ideal für die Zubereitung von kleinen Portionen und bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Casserole nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Legen Sie niemals kaltes Wasser in eine heiße Casserole, um Risse oder Verformungen zu vermeiden.
- Überhitzen Sie die Casserole nicht, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Halten Sie die Casserole außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe beim Umgang mit heißen Behältern.
 - Reinigen Sie die Casserole nach jedem Gebrauch gründlich und achten Sie darauf, dass keine Desinfektionsmittelreste zurückbleiben.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 140 mm
- Höhe: 80 mm
- Volumen: 1,20 Liter
- Mit Deckel
- Rostfrei und langlebig
- Geeignet für Elektro-, Gas- und Glaskeramik-Kochfelder

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie die Casserole und den Deckel aus der Verpackung.
- Prüfen Sie das Produkt auf eventuelle Transportschäden.
- Stellen Sie die Casserole auf eine hitzebeständige, stabile Oberfläche.
- Vor der Benutzung reinigen Sie die Casserole mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Spülen Sie gründlich und trocknen Sie sie ab.

5. Bedienung

- Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Casserole und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie die Casserole auf die Herdplatte und wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Beobachten Sie den Kochvorgang und rühren Sie bei Bedarf.
- Nach dem Kochen lassen Sie die Casserole etwas abkühlen, bevor Sie sie öffnen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Casserole vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Waschen Sie sie mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Stahlwolle, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie die Casserole gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Sollte die Casserole ungleichmäßig kochen, überprüfen Sie die Herdtemperatur.
- Bei Schwierigkeiten beim Entfernen von Lebensmittelflecken versuchen Sie es mit einer Backpulverpaste.
- Wenn Sie Verfärbungen feststellen, ist dies normalerweise kein Grund zur Besorgnis und kann durch korrekte Reinigung behoben werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Casserole entsprechend der örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, keine schädlichen Stoffe in die Umwelt zu entlassen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Mini RVS Stoofpan met Deksel

1. Algemene Informatie

De mini roestvrijstalen stoofpan met deksel is perfect voor het bereiden en serveren van kleine porties. Met een inhoud van 1,20 liter is deze pan ideaal voor het maken van soepen, sauzen en kleine gerechten. Het slanke design maakt het een stijlvolle aanvulling op uw keukenuitrusting.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze pan is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt op een open vlam.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de handvatten altijd koel blijven tijdens gebruik. Gebruik indien nodig ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen om ongepaste toegang en verwondingen te voorkomen.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Wees voorzichtig met de pan als deze heet is, en gebruik geschikte gereedschappen om te voorkomen dat u uzelf verwondt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 140 mm
- Hoogte: 80 mm
- Inhoud: 1,20 liter

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de pan op een vlak, hittebestendig oppervlak, zoals een fornuis of kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan vrij is van stof of andere verontreinigingen voordat u deze gebruikt.
- Controleer of de deksel goed aansluit op de pan voordat u begint met koken. Dit helpt om de vloeistoffen en smaken binnen de pan te houden.

5. Gebruik

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten, maar vul deze niet meer dan twee derde om overkoken te voorkomen.
- Zet de pan op middelhoog vuur en verwarm de inhoud. Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.
- Volg het recept voor de vereiste kooktijd en temperatuur.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen alvorens schoon te maken.
- Was de pan met warm zeepsop en een zachte spons. Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge, koele plaats om roestvorming te verhinderen.

7. Probleemoplossing

- Pan kleeft aan de bodem: Gebruik voldoende olie of vet bij het koken om plakken te voorkomen.
- De pan verliest zijn glans: Maak de pan schoon met een mengsel van azijn en water om vlekken te verwijderen.
- Warmteverdeling is ongelijkmatig: Zorg ervoor dat de pan goed op de kookplaat staat en niet te veel wordt verwarmd.

8. Afvalverwerking

- Deze pan is recyclebaar. Controleer de lokale richtlijnen voor het recyclen van roestvrij staal.
- Gooi de verpakking en eventuele onbruikbare onderdelen in de juiste recyclingbakken.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Mini de Acero Inoxidable con Tapa

1. Información General

La cacerola mini de acero inoxidable con tapa Ø 140 mm, altura 80 mm, y capacidad de 1.20 litros (modelo MKDO12) es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para cocinar una variedad de platos. Fabricada en acero inoxidable, garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión, lo que la convierte en una opción ideal para restaurantes y cocinas domésticas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cacerola está diseñada únicamente para la cocción de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Calor: Manejar con cuidado, ya que las superficies pueden calentarse durante la cocción. Use guantes de cocina o manoplas al manipular.
- Fuego: No dejar la cacerola desatendida mientras esté en uso sobre una fuente de calor.
- Limpieza: Asegúrese de que la cacerola esté completamente fría antes de limpiarla.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños. Evitar que los niños jueguen con la cacerola.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 140 mm
- Altura: 80 mm
- Capacidad: 1.20 litros
- Tapa: Incluida
- Usos: Cocina en estufa, horno.
- Apta para lavavajillas.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cacerola de su embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Coloque la cacerola sobre una superficie plana y estable.
3. Utilice en una estufa compatible. Asegúrese de que el fuego o la placa de inducción sea de tamaño adecuado para la cacerola.
4. Para asegurar la tapa, colóquela firmemente sobre la parte superior de la cacerola.

5. Operación

1. Agregue los ingredientes a la cacerola.
2. Coloque la cacerola en la fuente de calor y ajuste a temperatura media.
3. Si se utiliza la tapa, asegúrese de que esté correctamente colocada para retener el vapor.
4. Cocine según el tiempo recomendado para su receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cacerola se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave con agua jabonosa tibia y una esponja suave.
- Si es necesario, utilice un limpiador no abrasivo para eliminar manchas difíciles.
- Para mantener el brillo, se puede aplicar un limpiador de acero inoxidable.
- Puede lavarse en el lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- La cacerola se deformó: Evitar un cambio brusco de temperatura.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de usar suficiente líquido o grasa al cocinar.
- Dificultad para manejarla: Asegúrese de usar guantes o manoplas para una mejor sujeción.

8. Eliminación

Deshechar en conformidad con las regulaciones locales de residuos. El acero inoxidable es reciclable. Por favor, lleve la cacerola a un centro de reciclaje apropiado.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, por favor contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Casserole Mini en Acier Inoxydable avec Couvercle. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en garantissant une utilisation sécurisée et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Attention: Ne laissez jamais la casserole sans surveillance lorsqu'elle est sur une source de chaleur.
- Chauffage: Utilisez seulement sur des sources de chaleur appropriées (gaz, induction, électrique).
- Surchauffe: Évitez de chauffer à vide. Toujours ajouter des aliments ou des liquides.
- Manipulation: Portez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Enfants: Gardez la casserole hors de portée des enfants lorsqu'elle est en fonctionnement.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 140 mm
- Hauteur: 80 mm
- Capacité: 1,20 litre
- Poids: (non spécifié)

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les emballages et stickers de protection.
2. Inspectez le produit pour toute anomalie ou dommage.
3. Placez la casserole sur une surface plane et stable près de votre source de chaleur.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien ajusté avant la cuisson.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients souhaités dans la casserole.
2. Couvrez avec le couvercle.
3. Placez la casserole sur la source de chaleur.
4. Réglez la température appropriée selon vos besoins culinaires.
5. Surveillez la cuisson et ajustez en conséquence.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
- Séchage: Séchez complètement la casserole après nettoyage pour éviter la rouille.
- Entretien: Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou de tampons à récurer.

7. Dépannage

- Problème de surchauffe: Si la casserole fume, réduisez immédiatement la température.
- Difficulté à retirer le couvercle: Assurez-vous qu'il n'y a pas de vide d'air créant une pression.
- Éraflures: Les éraflures peuvent se produire à l'utilisation mais n'affectent pas la performance.

8. Élimination

Disposez de ce produit conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne le jetez pas dans les déchets ménagers non triés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

- 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

1. Informazioni Generali

La casseruola mini in acciaio inox con coperchio è un prodotto di alta qualità progettato per la cottura e la preparazione di piatti deliziosi. Con un design elegante e funzionale, questa casseruola è ideale per l'uso domestico e professionale. Le sue dimensioni compatte la rendono perfetta per piccole porzioni.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non lasciare la casseruola incustodita durante la cottura.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggiano oggetti caldi.
- Non immergere la casseruola in acqua fredda mentre è ancora calda per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che la casseruola sia posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Questa casseruola è destinata esclusivamente all'uso su fornelli o piani cottura. Non utilizzare in forno a microonde o in un forno tradizionale.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: MKDO12
- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 140 mm
- Altezza: 80 mm
- Capacità: 1,20 litri
- Coperchio: Incluso

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la casseruola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la casseruola con acqua calda e sapone, risciacquando bene.
- Asciugare completamente prima dell'uso.
- Posizionare la casseruola su una fonte di calore (piano cottura) adatta alle sue dimensioni.

5. Operazione

- Aggiungere gli ingredienti desiderati nella casseruola.
- Accendere il fornello e regolare la temperatura secondo necessità.
- Monitorare attentamente la cottura per garantire che gli alimenti non si attacchino o brucino.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare e servire.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la casseruola dopo l'uso.
- Pulire la casseruola con una spugna morbida e detergente non abrasivo.
- Evitare l'uso di pagliette metalliche che possono graffiare la superficie.
- Asciugare la casseruola completamente prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola si deforma, assicurati di non averla esposta a temperature eccessive o a bruschi cambiamenti di temperatura.
- Se il coperchio non si adatta correttamente, controlla che la casseruola sia pulita e asciutta prima dell'uso.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.
- Contattare le autorità locali per scoprire le procedure di smaltimento per i materiali in acciaio inox.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania