

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: MKDO15

Mini stainless steel casserole with lid - Ø 160 mm - height 80 mm - 1.50 liter



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

EN ENGLISH

Product Manual: Mini Stainless Steel Casserole with Lid (O 160 mm, Height 80 mm, 1.50 Liter)

1. General Information

The Mini Stainless Steel Casserole with Lid is designed for versatile cooking and serving needs. Its compact size makes it ideal for small households, single servings, or as an additional pot when preparing larger meals. Crafted from high-quality stainless steel, this casserole enhances your culinary experience with effective heat distribution and durability.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always ensure the casserole is placed on a stable surface. Avoid using on uneven surfaces that may lead to spillage or accidents.
- **Hot Surfaces:** Handle with caution, as the casserole and lid may become extremely hot during use. Use oven mitts or pot holders for safe handling.
- **Children and Pets:** Keep the casserole away from children and pets during cooking to prevent burns or accidents.
- **Use Appropriate Heat Sources:** This casserole is suitable for use on gas, electric, and ceramic stoves. Do not use it in microwaves.
- **Check for Damage:** Always inspect the casserole for any signs of damage or wear before use. Do not use if you find any cracks or deformities.
- **Cleaning and Maintenance:** Ensure the casserole is cleaned thoroughly to avoid contamination from previous uses.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Mini Stainless Steel Casserole with Lid
- **Diameter:** O 160 mm
- **Height:** 80 mm
- **Capacity:** 1.50 Liter
- **Material:** Stainless Steel
- **Weight:** [Weight data not provided on the webpage]

4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Carefully remove the casserole from the packaging. Inspect for any shipping damage.
- **Cleaning Prior to Use:** Wash the casserole and lid with warm soapy water and rinse thoroughly. Dry with a clean cloth before use.
- **Placement:** Place the casserole on the selected heat source. Ensure it is centered on the burner for even heating.

5. Operation

- **Cooking:** Add your desired ingredients into the casserole. Place the lid on securely. Start heating on a low or medium setting and adjust as necessary for your recipe. Monitor cooking to prevent burning or overflows.
- **Serving:** Use pot holders when lifting or serving from the casserole. Allow it to cool down before washing.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the casserole after each use. Hand wash with warm soapy water or use a dishwasher. Avoid using abrasive cleaners that can scratch the stainless steel surface.
- Ensure the lid fits properly to avoid prolonged exposure to moisture which can lead to rusting or tarnishing.
- Store the casserole in a dry location to prevent any moisture-related issues.

7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** If food sticks, try using a small amount of oil or non-stick cooking spray. Additional heat may be needed if cooking at very low temperatures.
- **Warping:** If the casserole appears warped, ensure that you are using appropriate burner size and heat settings. Avoid using excessive heat.
- **Discoloration:** If discoloration occurs, it may be due to overheating. Clean with a stainless steel cleaner for restoration.

8. Disposal

- Dispose of the casserole according to local waste disposal regulations. If it is damaged beyond use, check for recycling options for stainless steel in your area.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Mini Edelstahl-Kochtopf mit Deckel (ø 160 mm, Höhe 80 mm, 1,50 Liter)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Mini Edelstahl-Kochtopfs mit Deckel. Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien gefertigt und eignet sich ideal für die Zubereitung kleiner Gerichte und Beilagen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie den Kochtopf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf niemals ohne Inhalt auf einer Wärmequelle erhitzt wird, um das Risiko von Überhitzung oder Brand zu vermeiden.
- Handhabung: Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Der Griff kann während des Kochens heiß werden.
- Reinigung: Lassen Sie den Kochtopf vor der Reinigung abkühlen, um beim Umgang mit heißem Wasser oder Dampf Verbrennungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie den Kochtopf an einem trockenen Ort auf, wo er nicht fallen kann, um Bruch oder Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 80 mm
- Kapazität: 1,50 Liter
- Farben: Edelstahl
- Geeignet für: alle Herdarten einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Waschen Sie den Kochtopf und den Deckel mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gründlich ab.
2. Platzierung auf der Herdplatte: Stellen Sie den Kochtopf auf eine geeignete Herdplatte, die zu seinem Durchmesser passt.
3. Fügen Sie Zutaten hinzu: Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Kochtopf.
4. Deckel aufsetzen: Decken Sie den Kochtopf mit dem Deckel ab, um Energie zu sparen und gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.

5. Betrieb

Um den Kochtopf zu verwenden:

- Schalten Sie die Herdplatte ein und stellen Sie die Temperatur entsprechend der Art des Gerichts ein.
- Überwachen Sie den Garprozess und stellen Sie sicher, dass ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist, um ein Anbrennen zu verhindern.
- Rühren Sie eventuell häufig um, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspüler. Vermeiden Sie Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie den Kochtopf gründlich, um Wasserränder zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Anbrennen von Speisen
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und stellen Sie sicher, dass ausreichend Flüssigkeit hinzugefügt wurde.

- Problem: Schwierigkeiten beim Entfernen des Deckels

- Lösung: Warten Sie, bis der Kochtopf abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel abnehmen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallrecycling. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und frei von Lebensmitteln sind, bevor Sie den Topf wegwerfen.

9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anmerkungen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor Mini RVS Stoompan met Deksel O 160 mm Hoogte 80 mm - 1,50 Liter (MKDO15)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Mini RVS Stoompan met Deksel. Dit product is ontworpen voor een optimale kookervaring en is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten in kleinere porties. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt deze stoompan duurzaamheid en uitstekende warmtegeleiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze gebruikshandleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de stoompan alleen op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan niet leeg op de verhittingselementen staat om oververhitting te voorkomen.
- Houd de stoompan goed vast met ovenwanten of een doek, omdat deze erg heet kan worden tijdens gebruik.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand wanneer u de pan gebruikt.
- Controleer de pan voordat u hem gebruikt op eventuele beschadigingen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 160 mm
- Hoogte: 80 mm
- Inhoud: 1,50 liter

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Controleer de stoompan op eventuele schade.
3. Plaats de stoompan op een geschikte kookplaat.
4. Zorg ervoor dat de pan goed op de kookplaat staat en niet wiebelt.
5. Sluit de deksel stevig op de pan voordat u deze gaat gebruiken.

5. Bediening

1. Vul de pan met de gewenste ingrediënten.
2. Plaats de stoompan op de kookplaat en zet de warmtebron aan.
3. Volg het recept voor de juiste kooktijd en temperatuur.
4. Gebruik een houten of siliconen lepel om te roeren en schrapen, om schade aan de pan te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen of staalwol, omdat deze de oppervlaktestructuur kunnen beschadigen.
- Droog de pan volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

7. Probleemoplossing

Probleem: De pan blijft niet warm.

Oplossing: Controleer of de kookplaat goed functioneert en dat de pan goed contact maakt met de warmtebron.

Probleem: Voedsel plakt aan de onderkant van de pan.

Oplossing: Verhoog de temperatuur iets of voeg meer vocht toe tijdens het koken.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, volg uw lokale richtlijnen voor het recyclen van metaal en andere materialen. Zorg ervoor dat het product onbruikbaar is voordat u het weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Mini de Acero Inoxidable con Tapa

1. Información General

Gracias por elegir la Cacerola Mini de Acero Inoxidable con Tapa. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de cocina eficiente y duradera, ideal para preparar pequeñas porciones de tus platos favoritos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice la cacerola únicamente para la cocción y preparación de alimentos.
- **Superficie Caliente:** Tenga cuidado al manipular la cacerola caliente. Siempre use manoplas de horno.
- **No Inmersión:** No sumerja la cacerola caliente en agua fría, ya que esto puede provocar deformaciones.
- **Sustancias Químicas:** Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- **Niños:** Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.
- **Inspección Regular:** Revise periódicamente las condiciones de la cacerola para asegurarse de que no presente daños.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 160 mm
- **Altura:** 80 mm
- **Capacidad:** 1.50 litros
- **Con tapa:** Sí
- **Uso en horno:** Compatible
- **Apto para lavavajillas:** Sí (consultar las instrucciones de uso)

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cacerola y la tapa de la caja.
2. Limpie la cacerola con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
3. Asegúrese de que la cocina esté limpia y seca antes de colocar la cacerola sobre la fuente de calor.
4. Coloque la cacerola en la estufa, sobre un quemador adecuado para su tamaño.

5. Operación

- Aplique fuego medio al cocinar para evitar que la base se deforme.
- Asegúrese de que la comida no se adhiera a la superficie, utilizando un poco de aceite o mantequilla si es necesario.
- Puede usar utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cacerola se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y jabón o colóquela en el lavavajillas.
- Para eliminar manchas difíciles, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Seque completamente antes de guardarla.

7. Solución de Problemas

- **La cacerola se deforma al calentar:** Asegúrese de utilizar un fuego adecuado y evitar cambios de temperatura bruscos.
- **Alimentos se adhieren a la cacerola:** Asegúrese de pre-calentar adecuadamente y usar una pequeña cantidad de aceite.
- **Manchas difíciles:** Emplee una pasta de bicarbonato de sodio y agua para limpiar la superficie.

8. Eliminación

- Este producto puede ser reciclado. Llévelo a un centro de reciclaje adecuado, siguiendo las normativas locales sobre residuos de metal.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas:

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

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 quotidiens tout en garantissant durabilité et sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est uniquement destiné à la cuisson des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation, surtout autour des enfants.
- Chauffage : Veuillez ne pas dépasser la température maximale recommandée pour éviter tout risque d'incendie.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Surface de travail : Assurez-vous que la surface de travail est stable et ne glisse pas.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : Ø 160 mm, Haut. 80 mm
- Capacité : 1,5 litre
- Poids : [à définir]
- Couvercle : Inclus
- Compatible avec : Tous types de feux, y compris induction

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la casserole et le couvercle de l'emballage.
2. Lavez la casserole avec de l'eau chaude et du savon avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement.
4. Placez la casserole sur une surface plane et stable.
5. Assurez-vous que le couvercle s'adapte parfaitement sans jeu pour une cuisson efficace.

5. Fonctionnement

- Remplissez la casserole avec la quantité désirée d'aliments ou de liquide.
- Placez la casserole sur la source de chaleur appropriée.
- Ajustez la température en fonction de votre recette.
- Couvrez avec le couvercle pendant la cuisson pour conserver les saveurs et l'humidité.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez refroidir la casserole.
- Lavez-la avec de l'eau chaude et un détergent doux; une éponge non abrasive est recommandée.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs afin de ne pas rayer la surface.
- Séchez correctement pour éviter la formation de rouille.
- Vérifiez régulièrement l'état du couvercle et remplacez-le en cas de dommages.

7. Dépannage

- Problème : La casserole ne chauffe pas uniformément.
- Solution : Vérifiez que la casserole est bien centrée sur la source de chaleur.
- Problème : La nourriture colle à la casserole.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser une quantité suffisante d'huile ou de matière grasse et de préchauffer la casserole avant d'ajouter les aliments.

8. Élimination

Ne jetez pas la casserole dans les déchets ménagers. Veuillez la déposer dans un centre de recyclage approprié pour les métaux. Assurez-vous de respecter les réglementations locales concernant le recyclage des équipements en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous 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 80 mm, 1,50 Litri (MKDO15)

1. Informazioni Generali

La casseruola mini in acciaio inox MKDO15 è progettata per una cottura efficiente e duratura. Con una capacità di 1,50 litri e un diametro di 160 mm, è ideale per piccole porzioni e ricette veloci.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la casseruola solo su fonti di calore appropriate.
- Evitare il contatto diretto con fiamme vive.
- Non immergere il prodotto in acqua fredda subito dopo l'uso, per evitare shock termico.
- Tenere la casseruola lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la casseruola sia su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare o danneggiare la superficie.
- Indossare guanti protettivi se la casseruola è calda.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 160 mm
- Altezza: 80 mm
- Capacità: 1,50 litri
- Tipo di Coperchio: Inclusa
- Compatibilità di Cottura: Induzione, gas, elettrico

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la casseruola e il coperchio dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili prima dell'uso.
3. Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che la fonte di calore utilizzata sia compatibile con l'acciaio inox.

5. Operazione

1. Posizionare gli ingredienti desiderati all'interno della casseruola.
2. Coprire con il coperchio fornito.
3. Accendere la fonte di calore e regolarne l'intensità secondo le istruzioni della ricetta.
4. Monitorare la cottura e rimuovere dal fuoco quando gli alimenti sono pronti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la casseruola prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare materiali abrasivi per evitare graffi.
- Asciugare con un panno morbido dopo il lavaggio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola si arrugginisce: controllare l'esposizione all'umidità e asciugare bene dopo ogni uso.
- Se il coperchio non si adatta correttamente: assicurarsi che la casseruola e il coperchio siano puliti e privi di difetti.
- Se la casseruola non cuoce uniformemente: verificare compatibilità con il piano cottura e la regolazione della temperatura.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali metallici. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto tecnico o domande:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania