

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: MKW100

Milk pot - 100 ml



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Milk Pot 100 ML (MKW100)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Milk Pot 100 ML (MKW100). This premium-quality stainless steel milk pot is designed for optimal heat conduction and durability, perfect for both commercial and home use.

2. Safety Information

- Intended Use: The milk pot is intended for the heating and serving of liquids, particularly milk. Do not use for any other purpose.
- Heat Resistance: The pot can withstand high temperatures. Always ensure that it is placed on a compatible heat source.
- Handle Caution: Handles may become hot during use. Always use an oven mitt or cloth to handle the pot.
- Avoid Contact with Flame: Do not place the pot directly over an open flame without monitoring.
- Children Safety: Keep the product out of reach of children. Ensure that children do not handle the pot without adult supervision.
- Cleaning: Allow the pot to cool before cleaning. Do not immerse the hot pot in cold water.
- Inspection: Regularly inspect the pot for any signs of damage. Do not use if damaged.
- Environment: Use in a well-ventilated area to avoid smoke or heat buildup.

3. Product Specifications

- Model: MKW100
- Capacity: 100 ML
- Material: High-grade stainless steel
- Dimensions: 10 x 8.5 x 7 cm

4. Setup and Installation

1. Unbox the Product: Carefully remove the milk pot from its packaging.
2. Inspection: Check the pot for any visible damage. Do not use if damaged.
3. Placement: Place the milk pot on a stable and heat-resistant surface.
4. Heat Source: Ensure compatibility with the heat source being used (electric stove, gas stove, induction).

5. Operation

1. Pour your desired quantity of milk into the pot.
2. Place the pot on a heat source.
3. Heat on a medium setting to avoid overheating or burning milk.
4. Stir occasionally to ensure even heating.
5. Once the milk has reached your desired temperature, remove the pot from the heat.
6. Serve as required.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water using a non-abrasive sponge.
- For tough stains, soak in warm water and detergent before scrubbing.
- Dry thoroughly to prevent water spots and maintain shine.
- Do not use harsh chemicals or abrasive materials that can damage the surface.

7. Troubleshooting

- Problem: Milk burns or sticks to the bottom
Solution: Lower the heat setting and stir frequently.
- Problem: Pot shows discoloration
Solution: Clean thoroughly with a stainless steel cleaner. Avoid using abrasive pads.
- Problem: Handle becomes loose
Solution: Inspect and tighten screws if applicable.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. The stainless steel material is recyclable. Ensure the pot is cleaned before disposal.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GGM Gastro Milk Pot 100 ML. Enjoy your cooking experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Milchtopf 100 ml (MKW100)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Milchtopfs 100 ml (MKW100). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine praktische und effektive Lösung zum Erhitzen und Servieren von Milch zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung des Milchtopfs stellen Sie sicher, dass er auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie den Topf nicht auf einem Herd mit offenem Feuer oder unter direkter Hitzequelle.
- Lassen Sie den Topf nicht unbeaufsichtigt, während er erhitzt wird.
- Achten Sie darauf, heiße Flüssigkeiten sicher zu handhaben, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Topf nicht für andere Zwecke als zum Erhitzen von Milch oder ähnlichen Flüssigkeiten.
- Entsorgen Sie den Topf, wenn er sichtbare Risse oder Beschädigungen aufweist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Name: Milchtopf 100 ml
- Modell: MKW100
- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: 100 ml
- Maße: (h) 12 cm x (Ø) 8 cm
- Geeignet für alle Arten von Herdplatten (außer Induktionsherd)

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Milchtopf aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Spülen Sie den Topf mit Wasser und mildem Reinigungsmittel ab, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden.
3. Stellen Sie den Topf auf eine hitzebeständige und stabile Fläche.
4. Platzieren Sie den Topf auf der gewünschten Herdplatte und stellen Sie die Hitze ein.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge Milch (maximal 100 ml).
- Setzen Sie den Topf auf die Hitzequelle und schalten Sie diese ein.
- Achten Sie darauf, die Milch regelmäßig umzurühren, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Topf vorsichtig von der Hitze, wenn die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf vollständig ab, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Topf nicht gleichmäßig erhitzt, überprüfen Sie die Herdplatte auf gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Bei Verfärbungen oder Rostbefall stellen Sie sicher, dass der Topf richtig gereinigt und getrocknet wurde.
- Bei Beschädigungen oder Rissen im Topf kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Milchtopf gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Edelstahlprodukte. Geben Sie ihn nicht in den normalen Hausmüll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:
E-Mail: info@ggmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Milchtopf gewählt haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Melkpan 100 ml (MK-W100)

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Melkpan 100 ml (MK-W100). Dit product is ontworpen voor het efficiënt verwarmen en koken van melk en andere vloeistoffen. Het is een essentieel hulpmiddel voor professionele koks en thuisgebruikers die op zoek zijn naar kwaliteit en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de melkpan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het koken.
- Brandveiligheid: Laat de pan nooit onbeheerd op een verwarmingsbron staan. Wees voorzichtig met hete oppervlakken en stoom.
- Materialen: Controleer de pan op beschadigingen voor gebruik. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
- Gebruik met zorg: Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen in de pan om krassen te voorkomen. Gebruik houten of siliconen spatels.
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

3. Productspecificaties

- Inhoud: 100 ml
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Gewicht: 0,2 kg
- Afmetingen: 12 cm x 8 cm x 6 cm
- Geschikt voor: Gas-, inductie- en elektrische kookplaten

4. Installatie en Inrichting

1. Plaats de melkpan op een stevige en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de pan plaatst.
3. Kies de juiste warmtebron (gas, inductie of elektrisch) en zorg ervoor dat deze goed functioneert.
4. Vul de pan met de gewenste hoeveelheid vloeistof, maar vul nooit tot de rand om overkoken te voorkomen.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan en kies de gewenste temperatuur om de melk of vloeistof te verwarmen.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- De melkpan is geschikt voor het opwarmen van kleine hoeveelheden melk of andere vloeistoffen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik laat u de pan afkoelen.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een mild schoonmaakmiddel indien nodig.
- Vermijd schurende sponzen of borstels die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog de pan goed af om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Vloeistof kookt niet: Controleer of de kookplaat goed is ingesteld en werkt.
- Aanbranden van inhoud: Verlaag de temperatuur en roer regelmatig.
- Vervormingen: Vermijd het gebruik van overmatige hitte. Indien de pan vervormd is, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Gooi dit product niet in het reguliere huisafval. Dit product dient te worden gerecycled volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Neem contact op met uw gemeente voor specifieke verwijderingsinstructies.

9. Contact Informatie

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Melkpan 100 ml!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Leche 100 ml MKW100

1. Información General

La Olla de Leche MKW100 es un utensilio de cocina diseñado específicamente para calentar y servir leche de manera eficiente. Su diseño ergonómico y capacidad de 100 ml la convierten en una herramienta ideal tanto para uso doméstico como profesional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está destinado únicamente para calentar leche. No utilice la olla para otros líquidos o alimentos que puedan causar daños.
- **Calor:** No coloque la olla en contacto directo con una fuente de calor sin supervisión.
- **Manipulación:** Tenga cuidado al manipular la olla caliente para evitar quemaduras. Use siempre guantes o agarraderas.
- **Limpieza:** Asegúrese de que la olla esté completamente enfriada antes de limpiarla.
- **Daños:** No utilice un recipiente dañado. Verifique que no haya grietas o deformaciones.
- **Almacenamiento:** Mantenga fuera del alcance de los niños y guarde en un lugar seco.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Capacidad:** 100 ml
- **Dimensiones:** Ø 8 cm x 6 cm
- **Peso:** 200 g
- **Color:** Acero inoxidable pulido
- **Tipo de tapa:** Tapa ajustada
- **Uso:** Inducción, vitrocerámica, gas

4. Configuración e Instalación

1. **Verifique el Producto:** Asegúrese de que la olla no tenga defectos visibles y que todas las partes estén incluidas.
2. **Limpieza Inicial:** Lave la olla con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. **Ubicación en la Cocina:** Coloque la olla sobre la plataforma de cocción adecuada (inducción, vitrocerámica o gas).
4. **Preparación:** Agregue la cantidad deseada de leche en la olla.
5. **Uso de Fuegos:** En el caso de uso de gas, ajuste la llama a un nivel bajo a medio para evitar el sobrecalentamiento.

5. Operación

- **Calentamiento:** Encienda el fuego o la fuente de calor seleccionada y calienta la leche gradualmente.
- **Vigilancia:** Mantenga la olla en supervisión para evitar que la leche hierva y derrame.
- **Retiración:** Use agarraderas para retirar la olla del fuego. Deje enfriar brevemente antes de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Post-uso:** Lave la olla con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- **Secado:** Seque completamente la olla antes de guardarla.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco para prevenir la corrosión.

7. Solución de Problemas

- **Leche Derramada:** Reduzca la temperatura y evite calentar la leche demasiado rápido.
- **Dificultad al Limpiar:** Si hay residuos pegados, remoje con agua caliente antes de limpiar.
- **Deformación:** Si la olla se deforma, no la use y contáctenos para soporte.

8. Eliminación

Deséchela de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. El acero inoxidable es reciclable, así que considere llevarlo a un centro especializado.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o comentarios, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute utilizando la Olla de Leche MKW100.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Pot à Lait 100 ml

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Pot à Lait de 100 ml (MKW100). Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité qui garantissent durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme : Ce produit doit être utilisé exclusivement pour le service de lait et ne doit pas être soumis à des charges excessives ou à des températures extrêmes.
- Surveiller les Enfants : Ne laissez jamais les enfants utiliser le produit sans surveillance.
- Éviter les Chocs : Manipulez le pot avec précaution pour éviter les chocs ou les chutes.
- Revêtement : Assurez-vous que le produit n'est pas en contact avec des objets tranchants pour éviter les rayures.
- Nettoyage : Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs lors du nettoyage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Pot à Lait 100 ml (MKW100)
- Capacité : 100 ml
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 6.5 x 6.5 x 10.0 cm
- Poids : 120 g

4. Installation et Configuration

1. Déballez le Pot à Lait et retirez tous les éléments d'emballage.
2. Assurez-vous que le pot est propre et sec avant la première utilisation.
3. Placez le pot sur une surface stable, à une température ambiante idéale.

5. Fonctionnement

- Remplissez le pot à lait jusqu'à 100 ml maximum.
- Servez le lait directement à partir du pot à l'aide d'un verseur ou d'une cuillère.
- Évitez de mettre le pot au micro-ondes ou d'autres appareils de cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le pot à lait immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.
- Évitez les produits chimiques agressifs ou les nettoyeurs abrasifs.

7. Dépannage

- Problème : Le pot fuit.
 - Solution : Vérifiez que le couvercle est bien fixé et qu'il n'y a pas de fissures sur le corps du pot.
- Problème : Difficulté à verser.
 - Solution : Nettoyez le bord du verseur pour assurer un écoulement fluide.

8. Élimination

Disposez du Pot à Lait conformément aux règlements locaux en matière de recyclage. Le matériau en acier inoxydable peut être recyclé.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Pentolino per Latte 100 ml MKW100

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Pentolino per Latte 100 ml MKW100. Questo prodotto è progettato per un uso efficiente e sicuro nel riscaldamento e nella preparazione di latte e altri liquidi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per il riscaldamento di liquidi alimentari.
- Assicurarsi che il pentolino sia posizionato su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Non lasciare il pentolino incustodito sul fuoco o su una fonte di calore.
- Maneggiare con attenzione; il manico può diventare caldo durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici per mescolare nel pentolino per evitare graffi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: acciaio inossidabile
- Capacità: 100 ml
- Dimensioni: 10 x 8 cm
- Resistente al calore: sì
- Lavabile in lavastoviglie: sì
- Uso su: piano cottura a gas, elettrico, ceramico e induzione

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il pentolino dalla confezione.
- Assicurarsi che non ci siano residui di imballaggio.
- Posizionare il pentolino sulla fonte di calore appropriata, assicurandosi che il fondo del pentolino sia completamente a contatto con la superficie di cottura.

5. Funzionamento

- Versare la quantità desiderata di latte o altro liquido nel pentolino.
- Accendere la fonte di calore a fuoco medio.
- Mescolare occasionalmente per evitare che il liquido si attacchi al fondo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il pentolino dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare bene prima di riporre.
- Se necessario, utilizzare un detergente non abrasivo per rimuovere macchie ostinate.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il latte si attacca al fondo: ridurre il calore e mescolare più frequentemente.
- Se ci sono residui di cibo: lasciar in ammollo in acqua calda prima di pulire.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti. Il materiale in acciaio inossidabile è riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania