

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: MKW150

Milk pot - 150 ml



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Milk Pot 150 ml (MKW150)

1. General Information

The GGM Gastro Milk Pot 150 ml (MKW150) is designed for professional kitchen use, specifically for heating and serving milk. Made from high-quality stainless steel, this pot is perfect for baristas and chefs looking to create the perfect froth for their espresso drinks or to heat milk for various recipes.

2. Safety Information

- Always handle the milk pot with care to avoid burns or spills.
- Do not use the pot on an open flame or direct heat source unless specified.
- Ensure the pot is placed on a stable, flat surface during use.
- Avoid using abrasive cleaners which could scratch the surface of the pot.
- Do not fill the pot beyond the maximum capacity to prevent overflow during heating.
- Allow the pot to cool before washing or storing to prevent burns.
- Always supervise when the pot is in use, especially around children.

3. Product Specifications

- Model: MKW150
- Material: Stainless Steel
- Capacity: 150 ml
- Dimensions: 10.5 x 8.5 cm
- Weight: 0.25 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the milk pot carefully and remove any packaging materials.
2. Ensure the pot is clean and free from any manufacturing residue before use.
3. Place the milk pot on a compatible heat source, such as a stove or induction cooktop.
4. If using an induction cooktop, make sure it is set to the correct heating level for the milk being heated.

5. Operation

1. Pour the desired amount of milk into the pot, ensuring it does not exceed the maximum capacity.
2. Place the pot on the heat source.
3. Heat the milk on low to medium heat, stirring frequently to prevent scorching.
4. For frothing, use a steam wand or aerator after heating to achieve the desired texture.
5. Carefully pour the heated milk from the pot into your beverage or container.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, rinse the milk pot with warm water to remove milk residues.
- Use a mild detergent and a soft sponge to clean the interior and exterior.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers that could scratch the stainless steel.
- Dry the pot thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.
- Store the milk pot in a dry area to avoid rust or deterioration.

7. Troubleshooting

- If the pot is not heating evenly, verify that it is placed securely on the heat source and that the heat level is appropriate.
- If milk is scorching, reduce the heat and stir more frequently.
- In case of stains or discoloration, try soaking it in a mixture of vinegar and water before cleaning.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the milk pot responsibly according to local waste disposal regulations.
- Stainless steel is recyclable; ensure you recycle the product if possible.

9. Contact

For further information, support, or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Milchtopf 150 ml (MKW150)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Milchtopf 150 ml (MKW150) entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine hervorragende Möglichkeit zum Erhitzen und Servieren von Milch zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die sichere Verwendung und Pflege Ihres Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie den Milchtopf niemals auf offener Flamme. Halten Sie ihn von direkten Wärmequellen fern.
- Erhitzung: Überwachen Sie den Topf während des Erhitzens, um ein Überkochen zu verhindern.
- Handhabung: Der Milchtopf kann heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder geeignete Utensilien, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Materialien: Stellen Sie sicher, dass der Topf nur mit für die Mikrowelle geeigneten Geräten verwendet wird, wenn Sie ihn in der Mikrowelle erhitzen.
- Kinder: Halten Sie den Milchtopf von Kindern fern, wenn er heiß ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Milchtopf 150 ml (MKW150)
- Technische Daten:
 - Material: Edelstahl
 - Kapazität: 150 ml
 - Durchmesser: 10 cm
 - Höhe: 8 cm
 - Gewicht: 200 g
 - Spülmaschinenfest: Ja
 - Mikrowellengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und trocken ist, bevor Sie den Milchtopf nutzen.
- Spülen Sie den Milchtopf vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser aus.
- Um den Topf in der Mikrowelle zu verwenden, stellen Sie sicher, dass er für die Nutzung in der Mikrowelle zugelassen ist.
- Platzieren Sie den Topf sicher auf einer stabilen Oberfläche, um ein Umkippen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Milchtopf mit der gewünschten Menge Milch (maximal 150 ml).
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel, falls vorhanden, sicher sitzt, um übermäßiges Spritzen zu vermeiden.
- Erhitzen Sie die Milch auf dem Herd oder in der Mikrowelle und überwachen Sie den Prozess, um ein Überkochen zu verhindern.
- Nach dem Erhitzen lassen Sie den Topf einige Minuten abkühlen, bevor Sie ihn bewegen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Milchtopf nach Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
 - Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Schwämme, da diese die Oberfläche des Edelstahlmaterials beschädigen können.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Milch kocht über.
 - Lösung: Reduzieren Sie die Hitze oder verwenden Sie weniger Milch.
- Problem: Topf bleibt unangenehm.
 - Lösung: Achten Sie darauf, den Topf richtig zu reinigen und kein Wasser im Inneren zu lassen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl kann oft recycelt werden. Bitte prüfen Sie Ihre örtlichen Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Melkpan 150 ml (MKW150)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Melkpan 150 ml (MKW150). Dit product is ontworpen voor efficiënt koken en serveren van melk en andere vloeistoffen. Het is geschikt voor gebruik in huishoudens en professionele omgevingen. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het meeste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Blijf tijdens het koken aanwezig en laat de pan niet onbeheerd achter.
- De pan kan heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een handdoek om ernstige brandwonden te voorkomen.
- Plaats de pan niet op een onveilige of instabiele ondergrond.
- Vermijd direct contact met de vlammen of andere verwarmingsbronnen.
- Houd kinderen op veilige afstand tijdens het gebruik.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.

3. Productspecificaties

- Capaciteit: 150 ml
- Afmetingen: 15 cm hoogte x 10 cm diameter
- Spanning: 230 V
- Vermogen: 300 W
- Materiaal: Roestvrij staal met antiaanbaklaag
- Gewicht: 0,5 kg

4. Opstelling en Installatie

- Voor gebruik, zorg ervoor dat de melkpan op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Sluit de pan aan op een geschikte elektrische aansluiting.
- Controleer of het snoer niet beschadigd is alvorens de pan in te Pluggen.
- Gebruik de pan uitsluitend met bijpassende inductiekookplaten of op gasbranders.

5. Gebruik

- Vul de pan met de gewenste hoeveelheid melk of vloeistof.
- Zet de pan op het fornuis en verwarm op een gemiddelde temperatuur.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Zodra de vloeistof het gewenste temperatuur heeft bereikt, haal de pan van het vuur.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Reinig de pan met warm water en een zacht afwasmiddel.
- Vermijd schuurmiddelen en schoonmaakmiddelen die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af na het schoonmaken om vlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Pan verwarmt niet: Controleer of de pan goed is aangesloten op de elektriciteit en of de kookplaat actief is.
- Vloeistof brandt aan: Verminder de temperatuur en zorg voor regelmatig roeren.
- Beschadigingen of krassen: Vermijd gebruik van scherpe voorwerpen in de pan om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

8. Weggoien

- Dit product mag niet bij het huisafval worden gegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor informatie over de juiste manier van afvalverwerking van elektronische apparaten en materialen.

9. Contact

Neem voor verdere vragen of ondersteuning contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla para Leche 150 ml (MKW150)

1. Información General

La Olla para Leche MKW150 es un producto diseñado para calentar y servir leche de manera eficiente y segura. Su construcción de alta calidad garantiza durabilidad y un rendimiento óptimo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilizar únicamente para calentar leche y productos similares. No usar para calentar sustancias inflamables o corrosivas.
- Calor y Superficies Calientes: La olla puede calentarse considerablemente; usar siempre agarraderas o guantes al manipular.
- No dejar desatendida: Nunca deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Almacenamiento: Mantener fuera del alcance de los niños y en un lugar seco.
- Inspección: Inspeccionar la olla antes de su uso para detectar daños. No usar si presenta fisuras o desgastes evidentes.
- Limpieza: Asegurarse de que la olla esté completamente enfriada antes de limpiarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Olla para Leche MKW150
- Capacidad: 150 ml
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 11.5 x 10 cm
- Color: Acero inoxidable plateado
- Peso: 0.5 kg
- Uso: Inducción y eléctrica.

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Coloque la olla en una superficie plana y estable.
- Paso 2: Conecte la fuente de calor (inductor o cocina eléctrica) según las instrucciones del fabricante.
- Paso 3: Asegúrese de que la olla esté en contacto directo con la fuente de calor para una calefacción uniforme.
- Paso 4: Llene la olla con la cantidad deseada de leche, sin exceder la capacidad máxima.
- Paso 5: Ajuste la temperatura según el método de cocción elegido.

5. Operación

- Caliente la leche en la olla a fuego medio. Evite el sobrecalentamiento para prevenir derrames. Revuelva ocasionalmente para garantizar calentamiento uniforme.
- Al alcanzar la temperatura deseada, retire la olla del calor utilizando agarraderas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza inmediata: Lave la olla con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Secado: Seque bien antes de guardarla.
- No utilizar estropajos abrasivos: Para evitar rayones en la superficie de acero inoxidable.
- Limpieza a fondo: Una vez al mes, limpie con una solución de vinagre y agua para mantener el brillo.

7. Solución de Problemas

- La leche se quema: Reduzca la temperatura y revuelva más frecuentemente.
- Derrames: No llenar la olla más allá de la capacidad recomendada (150 ml).
- Difícil de limpiar: Pruebe con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para ayudar a eliminar manchas.

8. Disposición

- Este producto está hecho de materiales reciclables. Al final de su vida útil, utilice los puntos de reciclaje locales para el acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas sobre el producto o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Pot à lait 150 ml (MKW150)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Pot à lait 150 ml (MKW150). Ce produit est conçu pour un usage fiable et efficace dans la préparation, le chauffage ou le service de lait. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique.
- Ne pas surchauffer le lait, car cela peut provoquer des brûlures.
- Ne pas plonger le pot dans l'eau pendant le nettoyage pour éviter les courts-circuits.
- Gardez le pot à l'écart des enfants pour éviter tout risque de brûlure ou d'accident.
- Vérifiez régulièrement l'état du pot et ne l'utilisez pas s'il est endommagé.
- Utilisez le pot sur une surface stable et plane pour éviter les renversements.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Inox de haute qualité
- Capacité : 150 ml
- Dimensions : 8 cm (hauteur) x 6 cm (diamètre)
- Poids : 0,25 kg
- Résistant à la chaleur
- Facile à nettoyer

4. Installation et Montage

1. Retirez le pot de son emballage en veillant à ne pas endommager le produit.
2. Lavez le pot à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation, puis rincez-le soigneusement.
3. Placez le pot sur une surface plane et stable, prêt à être utilisé.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le pot à lait avec la quantité de lait souhaitée sans dépasser la capacité maximale.
2. Placez le pot sur la source de chaleur.
3. Surveillez attentivement le lait tout en le chauffant pour éviter qu'il ne déborde.
4. Une fois le lait chauffé, retirez le pot de la source de chaleur et servez avec précaution.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir le pot après utilisation.
- Lavez le pot à la main avec de l'eau tiède savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.

7. Dépannage

- Si le pot ne chauffe pas adéquatement, vérifiez que la source de chaleur fonctionne correctement.
- Si vous remarquez des fuites, vérifiez les joints et les zones de contact.
- Pour tout problème persistant, contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur les matériaux métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser notre Pot à lait 150 ml (MKW150). Votre satisfaction est notre priorité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Latte 150 ml MKW150

1. Informazioni Generali

La Pentola per Latte MKW150 è progettata per la preparazione e la cottura di latte e altre bevande calde. Realizzata con materiali di alta qualità, questa pentola è ideale per uso domestico e professionale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su piani cottura adatti per pentole in acciaio inossidabile.
- Non lasciare la pentola incustodita durante il riscaldamento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini per evitare ustioni.
- Non immergere la pentola in acqua fredda subito dopo il riscaldamento, in quanto ciò può causare deformazioni.
- Controllare sempre che la pentola non sia danneggiata prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 150 ml
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Adatta per piani cottura a gas, elettrici e a induzione
- Dimensioni: 10 x 10 x 12 cm
- Peso: 200 g

4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile.
- Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, lavarla con acqua calda e detergente, quindi risciacquarla bene.
- Posizionare la pentola sul piano cottura, assicurandosi che sia centrata e stabile.
- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura in base alla bevanda che si intende preparare.

5. Operazione

- Versare la quantità desiderata di latte o altra bevanda nella pentola.
- Accendere il fuoco a una temperatura media per riscaldare uniformemente.
- Mescolare occasionalmente per evitare che il latte si bruci o si attacchi al fondo.
- Quando il latte inizia a bollire, rimuovere la pentola dal fuoco per servire.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare la pentola.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente, oppure in lavastoviglie.
- Asciugare con un panno morbido per evitare aloni e macchie.
- Controllare regolarmente la presenza di segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non si riscalda: controllare che sia ben posizionata sul piano cottura e che la fonte di calore sia accesa.
- Se il latte brucia: ridurre la temperatura e mescolare più frequentemente.
- Se ci sono macchie persistenti: utilizzare una soluzione di aceto e acqua per pulire.

8. Smaltimento

La Pentola per Latte MKW150 deve essere smaltita in conformità alle normative locali sul riciclaggio. Non disperdere nel normale rifiuto domestico. Contattare il servizio di gestione dei rifiuti per informazioni su come smaltire correttamente il prodotto.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania