

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: MKW50

Milk pot - 50 ml



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Milk Pot 50 ml (MK-W50)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Milk Pot MK-W50. This product is designed for professional use in kitchens and is suitable for heating, serving, and storing milk. It is crafted from high-quality materials ensuring durability and optimal performance.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the milk pot is not connected to a power source when not in use. Always unplug after use.
- Heat Safety: The milk pot can become extremely hot during use. Always use protective gloves or mitts when handling. Allow it to cool before cleaning or storing.
- Chemical Safety: Avoid using abrasive cleaning agents that may damage the surface. Only use food-safe cleaning products.
- Child Safety: Keep the milk pot out of reach of children when in use and while it is still hot.
- Usage Limitations: This milk pot is intended for use with milk and similar liquids only. Do not use for non-food substances.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Capacity: 50 ml
- Dimensions: 4.5 x 4.5 x 7 cm
- Weight: 0.1 kg

4. Setup and Installation

- Remove the milk pot from the packaging.
- Check for any visible damage. If there are defects, do not use the product and contact customer support.
- The milk pot is ready to use and does not require additional installation. Place it on a compatible heat source to begin operation.

5. Operation

- Pour the desired amount of milk into the pot, ensuring not to exceed its 50 ml capacity.
- Place the milk pot on a medium heat source.
- Stir occasionally to prevent milk from scalding.
- Once heated to the desired temperature, carefully remove the pot using protective gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the milk pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water using a soft sponge.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to avoid water spots.
- Do not place in a dishwasher as it may damage the surface.

7. Troubleshooting

- Issue: Milk is not heating properly.
 - Solution: Ensure the milk pot is placed on a compatible heat source and check that the heat source is functioning correctly.
- Issue: There is a residue or discoloration.
 - Solution: Use a non-abrasive cleaner or a mixture of baking soda and water to remove stains.

8. Disposal

When the product has reached the end of its useful life, please dispose of it in accordance with local regulations regarding metal recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Your satisfaction is our priority.

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für den Milchtopf 50 ml MKW50

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Milchtopfs 50 ml MKW50. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und einfache Handhabung für die Zubereitung und Aufbewahrung von Milch oder anderen Flüssigkeiten zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Bitte verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verletzungen oder Schäden kommen.
- Hitzebeständigkeit: Achten Sie darauf, dass der Topf nicht überhitzt wird. Übermäßige Hitze kann das Material beschädigen.
- Vorsicht vor heißen Oberflächen: Der Topf kann während und nach dem Gebrauch sehr heiß werden. Verwenden Sie geeignete Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass der Topf vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungstools, um Kratzer zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: MKW50
- Kapazität: 50 ml
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Abmessungen: 7 cm Durchmesser, 5 cm Höhe
- Lieferumfang: 1 x Milchtopf 50 ml MKW50

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen und hitzebeständigen Arbeitsplatz haben.
- Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie den Topf auf Beschädigungen.
- Vor der ersten Benutzung den Topf in warmem Seifenwasser reinigen und gründlich abspülen.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Flüssigkeit. Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge von 50 ml.
- Stellen Sie den Topf auf eine geeignete Wärmequelle.
- Beobachten Sie die Flüssigkeit während des Erhitzens, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf überhitzt.
Lösung: Reduzieren Sie die Hitzequelle und beobachten Sie die Flüssigkeit.
- Problem: Flüssigkeit kocht über.
Lösung: Verwenden Sie eine größere Menge Flüssigkeit oder verringern Sie die Hitze.
- Problem: Der Topf hat Verfärbungen.
Lösung: Verwenden Sie ein Edelstahl-Reinigungspulver, um die Verfärbungen zu entfernen.

8. Entsorgung

Der Milchtopf besteht aus recycelbarem Edelstahl. Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 50 ml (MKW50)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Melkpan 50 ml (MKW50). Deze melkpan is ontworpen om het verwarmen, koken en serveren van melk en andere vloeistoffen eenvoudig en efficiënt te maken. Het is een essentieel keukengerei voor zowel professionele als thuiskeuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de melkpan niet op een open vuur of andere ongeschikte warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat de melkpan leeg en schoon is voordat u deze opwarmt.
- Vermijd contact met hete oppervlakken; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de pan na verwarming.
- Voor kinderen onbereikbaar houden.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
- Bij oververhitting kan de pan verhit raken; houd altijd toezicht tijdens het gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: MKW50
- Capaciteit: 50 ml
- Afmetingen: 10 cm hoogte, 7 cm diameter
- Materiaal: RVS met een hittebestendige handgreep
- Voltage: NVT
- Vermogen: NVT

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de melkpan op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de pan voor ventilatie tijdens het verwarmen.
- De melkpan kan worden gebruikt op een keramische kookplaat, inductiekookplaat of gasfornuis. Controleer of de onderkant van de pan geschikt is voor uw kookoppervlak.

5. Werking

- Vul de melkpan met de gewenste hoeveelheid melk of vloeistof, niet meer dan de aangegeven capaciteit van 50 ml.
- Plaats de pan op de warmtebron en stel de gewenste temperatuur in.
- Roer regelmatig om een gelijkmatige verwarming te garanderen en aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de melkpan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Droog de pan goed af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen en reinig deze grondig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Melk brandt aan.
Oplossing: Verminder de temperatuur en roer vaker.
- Probleem: Pan lekt.
Oplossing: Controleer de verbindingen en zorg ervoor dat de pan goed is afgesloten en vrij van beschadigingen.
- Probleem: Vlekken op het oppervlak.
Oplossing: Gebruik een mild schuurmiddel voor het schoonmaken, maar vermijd agressieve producten.

8. Afvalverwerking

- Gooi de melkpan weg volgens de lokale wetgeving voor recyclen en afvalmanagement.
- Materialen zoals rvs kunnen vaak worden gerecycled; controleer bij uw lokale recyclingsstelsel voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop. Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw Melkpan 50 ml (MKW50).

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Leche 50 ml (MKW50)

1. Información General

Gracias por elegir la Olla de Leche MKW50. Este producto está diseñado para calentar y servir leche y otros líquidos. Asegúrese de seguir este manual y las precauciones de seguridad para garantizar el uso adecuado y seguro del producto.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para el uso en la cocina y debe ser usado exclusivamente para calentar líquidos.
- Supervisión: Nunca deje el producto desatendido mientras esté en uso.
- Calor: Las superficies del producto pueden calentarse. Use siempre manoplas o utensilios de cocina al manipular.
- Electricidad: No sumerja la olla en agua o cualquier otro líquido y mantenga alejados los cables de fuentes de calor.
- Daños visibles: Inspeccione el producto antes de su uso. No utilice si presenta daños visibles.
- Niños: Mantenga la olla fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 50 ml
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 10 cm altura, 5 cm diámetro
- Peso: 200 g
- Apto para lavavajillas: Sí
- Resistencia al calor: Hasta 200 grados Celsius

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la olla sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la olla esté libre de polvo y residuos antes de usarla.
3. Conecte la fuente de calor adecuada (ej. cocina de gas, eléctrica o inducción) y verifique que la base de la olla esté limpia antes de colocarla.

5. Operación

1. Llene la olla con la cantidad deseada de líquido hasta un máximo de 50 ml.
2. Coloque la olla sobre la fuente de calor.
3. Ajuste la temperatura según sea necesario.
4. Nunca sobrecaliente el líquido. Retire del fuego una vez que el líquido haya alcanzado la temperatura deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la olla antes de limpiarla.
- Lávela a mano con agua tibia y detergente suave o colóquela en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Asegúrese de secar bien la olla después de la limpieza para prevenir manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta: Verifique que esté bien colocada en la fuente de calor y que esta esté encendida.
- Vapor excesivo: Reduzca la temperatura o retire la olla del fuego.
- Dificultad para limpiar: Use un limpiador suave y asegúrese de evitar productos químicos agresivos.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable. Este producto es reciclable. No lo deseche en la basura orgánica.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel Produit: Pot à Lait 50 ml MKW50

1. Informations Générales

Le Pot à Lait MKW50 est un produit de haute qualité conçu pour la manipulation et le service du lait. Fabriqué avec des matériaux durables, il est idéal pour une utilisation dans les maisons, les cafés, et les restaurants. Ce pot est conçu pour garantir à la fois fonctionnalité et esthétique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser le pot à lait pour des liquides chauds dépassant 80°C.
- Surveillance: Ne laissez pas les enfants jouer avec le pot.
- Choc: Évitez les chocs violents qui pourraient causer des fissures ou des blessures.
- Risque de brûlure: Soyez prudent lorsque vous manipulez des liquides chauds pour éviter les brûlures.
- Matériaux: Vérifiez que le pot ne présente pas de déformations ou de dommages avant utilisation.
- Nettoyage: Lavez régulièrement le pot pour éviter les accumulations bactériennes.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Capacité: 50 ml
- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions:
 - Hauteur: 7 cm
 - Diamètre: 5 cm
- Couleur: Argent
- Poids: 100 g

4. Installation et Configuration

L'installation du pot à lait est simple. Suivez les étapes ci-dessous :

1. Retirez le pot de son emballage.
2. Inspectez le pot pour détecter toute anomalie.
3. Placez le pot sur une surface propre et stable.
4. Assurez-vous que le pot est propre et sec avant de le remplir.
5. Le pot est prêt à l'emploi et ne nécessite aucune autre installation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le Pot à Lait MKW50 :

1. Remplissez le pot avec le lait sans dépasser la capacité de 50 ml.
2. Pour verser, inclinez lentement le pot en contrôlant le débit de lait.
3. Utilisez le bec verseur pour minimiser les éclaboussures.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Après chaque utilisation, nettoyez le pot à l'eau tiède savonneuse.
- Rinçage: Rincez abondamment à l'eau claire.
- Séchage: Essuyez avec un chiffon propre et doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème: Le pot ne verse pas correctement.
Solution: Vérifiez que le liquide n'est pas trop épais et assurez-vous de bien incliner le pot.
- Problème: Fissures visibles sur le pot.
Solution: Ne plus utiliser le pot et envisager de le remplacer.

8. Élimination

Veuillez éliminer le Pot à Lait MKW50 conformément aux règlements de recyclage locaux. Ne jetez pas les composants du pot dans la nature.

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

1. Informazioni Generali

Il nostro Pentolino per Latte MKW50 è progettato per facilitare la preparazione e il riscaldamento del latte. Con una capacità di 50 ml, questo pentolino è ideale per bar, ristoranti e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare il prodotto esclusivamente per il riscaldamento del latte.
- **Operazioni di Riscaldamento:** Non lasciare mai il pentolino incustodito durante il riscaldamento.
- **Maniglie Calde:** Le maniglie possono diventare calde durante l'uso. Si raccomanda di utilizzare guanti da forno o presine.
- **Controllo delle Perdite:** Controllare regolarmente il pentolino per eventuali segni di usura o danni.
- **Non Utilizzare su Fuoco Diretto:** Questo prodotto non è progettato per l'uso su fuoco diretto. Rispettare le indicazioni di utilizzo per evitare incendi o danni.
- **Pulizia:** Attendere che il pentolino si raffreddi prima di pulirlo.
- **Bambini:** Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del prodotto:** Pentolino per Latte
- **Capacità:** 50 ml
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Dimensioni:** Contattare il fornitore per ulteriori dettagli sulle dimensioni.
- **design:** Ergonomico con manico isolato.
- **Compatibilità:** Adatto per piani di cottura elettrici e a induzione.

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il pentolino su un piano di lavoro stabile.
2. Assicurarsi che l'area di cottura sia pulita e asciutta.
3. Scolare il latte desiderato nel pentolino.
4. Accendere il fornello a fuoco medio-basso per iniziare il riscaldamento.
5. Non è necessario alcun montaggio aggiuntivo.

5. Operazione

- Accendere il fornello e impostare la temperatura desiderata.
- Mescolare delicatamente il latte per garantire un riscaldamento uniforme.
- Monitorare il latte e rimuovere dal fuoco appena inizia a bollire.
- Versare delicatamente il latte in una tazza o contenitore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con detergente neutro e acqua calda.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Il latte brucia durante il riscaldamento.
Soluzione: Ridurre il calore e mescolare più frequentemente.
- **Problema:** Il pentolino emana un odore sgradevole.
Soluzione: Lavare accuratamente il pentolino e assicurarsi che sia asciutto prima di riporlo.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. Il prodotto è realizzato in acciaio inossidabile, riciclabile al 100%. Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattaci a:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.