

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: 1006111

ZWILLING | PRO - Frying pan - Ø 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Frying Pan (O 240mm, 1006111)

1. General Information

Welcome to your new Zwilling Pro Frying Pan. Designed with precision and quality, this frying pan is an essential addition to any kitchen. Perfect for frying, searing, and browning, it is constructed using durable materials that ensure reliable performance.

2. Safety Information

- Use Caution: Always handle the pan with care as the surface can become hot during use.
- Heat Resistance: This frying pan is designed to withstand high temperatures but should not be used under a broiler. Always use it on a stovetop or grill.
- Avoid Indirect Flames: Do not expose the frying pan to direct flames from burners that exceed its base diameter.
- Use Appropriate Utensils: To avoid scratching, use wooden, silicone, or plastic utensils. Metal utensils may damage the non-stick coating.
- Children's Safety: Keep the frying pan out of reach of children while in use and during cooling.
- Proper Storage: Store the pan carefully to prevent scratches and damage to the surface.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Product Name: Pro Frying Pan
- Size: O 240mm
- Material: Stainless Steel
- Finish: Polished surface
- Handle: Ergonomically designed, heat-resistant
- Compatibility: Suitable for all stovetops including induction
- Oven Safe: Yes, up to 200°C (392°F)

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the frying pan from the packaging. Ensure all protective materials are removed.
2. Inspect the Product: Check for any visible damage or defects. If there are any, contact customer support.
3. Cleaning Before First Use: Clean the frying pan with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
4. Stovetop Setup: Place the frying pan on the stovetop ensuring it is centered on the burner to distribute heat evenly.

5. Operation

1. Preheating: Preheat the frying pan over medium heat for optimal cooking performance.
2. Adding Oil: Add a small amount of cooking oil if necessary. Allow the oil to heat before adding food.
3. Cooking: Place food in the pan without overcrowding to ensure even cooking. Use appropriate cooking techniques according to the recipe.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Hand wash the frying pan using warm water and mild detergent. Avoid abrasive cleaners and scouring pads.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots.
- Store the frying pan in a dry place, ideally hanging or stacked with protective layers to avoid scratching.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food is sticking, ensure the pan is properly preheated and always use a small amount of oil.
- Warping: Avoid overheating the pan when empty. This can cause warping. Always use it with food or oil for best results.
- Dull Surface: If the frying pan loses its shine, it can be restored by thorough cleaning and polishing with a soft cloth.

8. Disposal

When disposing of the frying pan, follow local regulations regarding metal products. Recycling is encouraged to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Zwilling Pro Frying Pan. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die ZWILLING Pro Bratpfanne Ø 240 mm

1. Allgemeine Informationen

Die ZWILLING Pro Bratpfanne Ø 240 mm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für seine herausragende Hitzeverteilung und Langlebigkeit bekannt ist. Diese Pfanne ist ideal für das Braten, Anbraten und Schwenken von Lebensmitteln und eignet sich sowohl für den Einsatz zu Hause als auch in professionellen Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Pfanne nur für den vorgesehenen Zweck und halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Hitzebeständigkeit: Achten Sie darauf, die Pfanne nicht über die empfohlene Temperatur hinaus zu erhitzen, um eine Überhitzung und mögliche Beschädigung zu vermeiden.
- Material: Die Pfanne besteht aus rostfreiem Stahl und ist mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung versehen. Vermeiden Sie scharfe Gegenstände, um Kratzer zu verhindern.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Kochutensilien: Verwenden Sie Holz- oder Silikonküchenhelfer, um die Oberfläche der Pfanne nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: Ø 240 mm
- Material: Rostfreier Stahl mit Mehrschichtstruktur
- Beschichtung: Antihafbeschichtung
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 200 °C im Ofen
- Geeignet für: Induktion, Gas, Elektro und Cerankochfelder
- Gewicht: 1,2 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und entfernen Sie alle Etiketten.
2. Spülen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife ab und lassen Sie sie trocknen.
3. Platzieren Sie die Pfanne auf der gewünschten Kochfläche (Z.B. Induktions-, Gas-, Elektro- oder Ceranfeld).
4. Wählen Sie die geeignete Hitzeeinstellung basierend auf den zu kochenden Lebensmitteln.
5. Sobald die Pfanne richtig platziert ist, können Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze, je nach Rezept.
- Geben Sie Öl oder Butter in die Pfanne, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Verwenden Sie Küchenhelfer, die für Antihafbeschichtungen geeignet sind, um die Oberfläche zu schützen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur angemessen zu regulieren, um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und vermeiden Sie das Stapeln mit anderen Pfannen ohne Schutz.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.
- Lösung: Überprüfen Sie die Hitze und die verwendete Menge an Öl oder Butter.
- Problem: Die Antihafbeschichtung hat Kratzer.
- Lösung: Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Utensilien; verwenden Sie nur Holz- oder Silikonmaterialien.
- Problem: Rauchentwicklung während des Kochens.
- Lösung: Reduzieren Sie die Temperatur und überprüfen Sie, ob das Öl überhitzt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte und Metallschrott. Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an lokale Entsorgungsstellen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Pro Koekenpan Ø 240mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Zwilling Pro Koekenpan Ø 240mm. Deze pan is ontworpen voor optimale prestaties en duurzaamheid. Het gebruik van hoogwaardige materialen garandeert een uitstekende warmtegeleiding en een langere levensduur.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt kookoppervlak.
- Zorg ervoor dat de handgreep tijdens het koken altijd stevig vastzit.
- Laat de pan niet onbeheerd op het vuur staan.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen tijdens en na gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige handschoenen als de pan zeer heet is geworden.
- Bij het schoonmaken, laat de pan afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op de pan te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Zwilling Pro Koekenpan
- Diameter: Ø 240mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Geschikt voor inductie, gas, en elektrische kookplaten
- Geschikt voor de vaatwasser
- Ovenbestendig tot 200°C

4. Installatie en Ingebruikname

1. Verwijder de verpakking en controleer de pan op eventuele schade.
2. Plaats de pan op een schoon kookoppervlak.
3. Zorg ervoor dat de kookzone van de kookplaat overeenkomt met de diameter van de pan.
4. Volg de instructies van je kookplaat voor het inschakelen van de verwarming.
5. Indien nodig, breng een laag olie of boter aan om aanbranden te voorkomen.

5. Bediening

- Verwarm de pan op een laag tot gemiddeld vuur om een gelijkmatige verhitting te garanderen.
- Voeg ingrediënten toe zodra de pan goed verwarmd is.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om de pan te beheren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken kun je een niet-agressieve schrobber gebruiken.
- De pan is vaatwasserbestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

Probleem: De pan bakt aan

Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is voordat je ingrediënten toevoegt en gebruik voldoende olie.

Probleem: Vlekken na het koken

Oplossing: Gebruik een geschikte schoonmaakmethode zoals hierboven beschreven.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de pan, volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen producten. Zorg ervoor dat de pan volledig is schoongemaakt en vrij van voedingsresten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén ZWILLING Pro de Ø 240mm (1006111)

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén ZWILLING Pro. Este producto ha sido diseñado y fabricado con los más altos estándares de calidad para proporcionar una experiencia de cocina excepcional. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el producto para asegurar un correcto uso y mantenimiento.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: La sartén ZWILLING Pro está diseñada únicamente para la cocción de alimentos. Evite su uso para otros fines.
- Manejo: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños.
- Superficie caliente: La superficie puede calentarse mucho durante el uso. Utilice guantes o manoplas de cocina para evitar quemaduras.
- Utensilios: Utilice utensilios de silicona, madera o plástico para evitar rayar la superficie antiadherente.
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Electrodomésticos: Evite el contacto con llamas abiertas o superficies eléctricas calientes (cocinas de gas, etc.).
- Almacenamiento: Almacene la sartén en un lugar seco y seguro para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: Ø 240 mm
- Antiadherente: Sí
- Compatibilidad con Inducción: Sí
- Capacidad: 2.0 Litros
- Color: Acero inoxidable
- Peso: Aproximadamente 1.0 kg

4. Configuración e Instalación

- Retire la sartén del embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
- Antes de su primer uso, lave la sartén con agua caliente y jabón, y séquela bien.
- Coloque la sartén en la estufa, asegurándose de que el diámetro de la fuente de calor coincida con el tamaño de la sartén para una distribución uniforme del calor.
- Para placas de inducción, asegúrese de que la superficie esté limpia y seca para un mejor funcionamiento.

5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Añada una pequeña cantidad de aceite o grasa según sea necesario.
- Comience a cocinar los alimentos cuando el aceite esté caliente, evitando colocar demasiados alimentos al mismo tiempo.
- Mantenga la temperatura adecuada para obtener los mejores resultados en la cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lávela a mano con agua tibia y jabón suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o cepillos duros.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.
- Seque la sartén completamente antes de guardarla.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega a la sartén: Verifique que la sartén esté suficientemente caliente y que se haya utilizado suficiente aceite.
- Descoloración de la superficie: Esto puede ocurrir por el uso excesivo de calor. Utilice siempre fuego medio.
- Dificultad para limpiar: Asegúrese de dejar enfriar la sartén antes de limpiar y evite abrasivos que puedan dañar la superficie.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche la sartén de acuerdo con las regulaciones locales sobre materiales metálicos. No arroje el producto en la basura común.

9. Contacto

Si necesita asistencia o tiene preguntas sobre su producto, no dude en contactarnos:

- Email: 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 la poêle à frire Zwilling Pro de 240 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux attentes des chefs professionnels et des cuisiniers amateurs. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, cette poêle offre une performance exceptionnelle et une durabilité accrue.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour la cuisson des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance lors de l'utilisation : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu.
- Danger de brûlure : Les surfaces de la poêle peuvent devenir très chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques.
- Évitez les chocs thermiques : Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter toute déformation.
- Rangement : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle à frire Zwilling Pro
- Dimensions : Ø 240 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Revêtement : Antiadhésif
- Compatibilité : Convient pour la cuisson sur toutes les surfaces, y compris les plaques à induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement la poêle de son emballage. Vérifiez qu'il n'y ait pas de dommages visibles.
2. Rinçage : Lavez la poêle avec de l'eau tiède et du savon doux, puis rincez soigneusement.
3. Séchage : Essuyez la poêle avec un chiffon propre et sec.
4. Installation sur la plaque de cuisson : Placez la poêle sur la source de chaleur désirée. Assurez-vous que la taille de la résistance ou du brûleur convient à la taille de la poêle.

5. Fonctionnement

- Chauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou du beurre.
- Pour les aliments collants, utilisez un peu de graisse pour éviter que ceux-ci ne collent.
- Surveillez les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau tiède et un savon doux. Évitez les éponges abrasives pour ne pas rayer le revêtement.
- Essuyez avec un chiffon doux et sec pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Problème : La poêle colle.
- Solution : Assurez-vous que la poêle est suffisamment chauffée avant d'ajouter des aliments. Utilisez une quantité appropriée de matière grasse.
- Problème : La poêle est déformée.
- Solution : Évitez d'exposer la poêle à des températures extrêmes. Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide.

8. Élimination

Lorsque la poêle a atteint la fin de sa vie utile, suivez les réglementations locales pour le recyclage des métaux. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers non triés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

Informazioni generali

La padella ZWILLING Pro da 240 mm è progettata per una cottura efficiente e di alta qualità. Realizzata con materiali di alta gamma, offre prestazioni superiori sia in cucina che nella ristorazione professionale.

Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare esclusivamente su piani cottura compatibili con la base della padella.
- Non utilizzare su fiamme dirette, in forno o sul grill.
- Evitare temperature di cottura eccessive per prevenire danni al rivestimento.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sul rivestimento.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di surriscaldamento, rimuovere immediatamente dal fuoco.
- Non immergere in acqua fredda subito dopo l'uso, per evitare deformazioni.

Panoramica del prodotto e specifiche

- Diametro: 240 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Rivestimento: Antiadherent
- Manico: Ergonomico e termosaldato
- Idoneità per lavastoviglie: Sì
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione

Installazione e montaggio

1. Prima di utilizzare la padella, lavarla con acqua calda e sapone neutro.
2. Asciugare completamente la padella con un panno morbido.
3. Posizionare la padella su un piano cottura compatibile.
4. Assicurarsi che la fiamma o la piastra di induzione siano adeguatamente regolate prima di accendere.
5. Non sovraccaricare la padella durante la cucina per una cottura uniforme.

Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Aggiungere olio o burro e attendere che si sciolga prima di aggiungere gli ingredienti.
- Mescolare o girare frequentemente per garantire una cottura uniforme.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per rimuovere gli alimenti senza graffiare la superficie.

Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare la padella immediatamente dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.
- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie per mantenere la performance nel tempo.

Risoluzione dei problemi

- Se il cibo si attacca, verificare che la padella sia adeguatamente riscaldata e abbia un buon strato di grasso.
- In caso di deformazioni, non utilizzare la padella fino a nuovo avviso e contattare il supporto.
- Se si notano graffi sul rivestimento, smettere di utilizzare la padella per evitare problemi di sicurezza.

Smaltimento

- Non gettare la padella nei rifiuti domestici.
- Contattare il centro di riciclaggio locale per le procedure di smaltimento corrette.
- Rimuovere eventuali componenti non riciclabili prima dello smaltimento.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania