

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: 1006113

ZWILLING | PRO - Frying pan - Ø 280mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Frying Pan (Ø 280mm)

General Information

The Zwilling Pro Frying Pan is designed to deliver exceptional heat distribution and cooking performance. With its advanced technology and ergonomic design, it is suitable for both aspiring home cooks and professional chefs. This frying pan is constructed from high-quality materials, ensuring durability and longevity.

Safety Information

- Read all instructions before using the frying pan.
- Do not leave the pan unattended while in use.
- Always use the pan on a stable, flat surface.
- Use appropriate heat sources as per the manufacturer's recommendations.
- Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Handle the pan with care; the handle may become hot during cooking.
- Keep the pan away from children and ensure they do not play with it.
- Avoid using sharp utensils that may scratch the surface of the frying pan.
- Do not immerse the hot pan in cold water as it could warp.
- If the frying pan is damaged, discontinue use immediately.

Product Specifications

- Diameter: 280 mm
- Material: Stainless steel
- Handle: Stay-cool ergonomic handle
- Induction-compatible: Yes
- Oven-safe: Up to 200°C
- Dishwasher safe: Yes

Setup and Installation

1. Remove the frying pan from the packaging.
2. Inspect for any damages or defects. Do not use if damaged.
3. Ensure the frying pan is clean and free of dust or packing material.
4. Place the frying pan on the compatible heat source (gas, electric, or induction).
5. Ensure the handle is positioned safely away from any heat source to avoid overheating.

Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for optimal cooking results.
2. Add the desired cooking oil or fat once the pan is heated.
3. Allow oil to heat up before adding food.
4. Cook food according to your recipe, stirring or flipping as necessary.
5. Utilize utensils that are safe for use with non-stick surfaces to prevent scratches.

Cleaning and Maintenance

- After use, allow the frying pan to cool to a safe temperature.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge or cloth.
- For stubborn stains, soak the pan in warm, soapy water for 15-30 minutes before scrubbing.
- Dry the pan thoroughly to prevent water spots.
- For optimal care, occasionally apply a small amount of cooking oil to maintain the surface.

Troubleshooting

- Issue: Food is sticking to the surface.
 - Solution: Ensure the pan is preheated adequately, and use sufficient oil or fat during cooking.
- Issue: Handle is hot to touch.
 - Solution: Always use oven mitts or a towel when handling the pan during cooking.

Disposal

When the frying pan has reached the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Stainless steel is recyclable; consider taking it to a recycling facility that accepts metal cookware.

Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Zwilling Pro Bratpfanne Ø 280mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Zwilling Pro Bratpfanne mit einem Durchmesser von 280 mm. Diese Bratpfanne ist ideal für das Braten, Anbraten und Schmoren Ihrer Lieblingsgerichte. Sie zeichnet sich durch ihre hohe Qualität und Langlebigkeit aus und ist für den täglichen Gebrauch in der Küche konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Pfanne ausschließlich zum Kochen und Braten von Lebensmitteln.
- Hitzequelle: Die Pfanne ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion. Verwenden Sie bei hohen Temperaturen Vorsicht.
- Griffe: Die Griffe können heiß werden. Verwenden Sie immer ein Küchentuch oder einen Topflappen.
- Benutzung mit Öl: Achten Sie darauf, dass das Öl beim Erhitzen nicht überhitzt, um Feuergefahr zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Lagerung: Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf, um Rost zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung
- Durchmesser: 280 mm
- Griff: Ergonomischer Edelstahlgriff, kühler Griff
- Herdarten: Geeignet für Induktion, Gas, Elektro und Keramik
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest: Bis 180°C

4. Einrichtung und Installation

Die Installation der Zwilling Pro Bratpfanne ist einfach:

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihre Herdplatte sauber und trocken ist.
4. Platzieren Sie die Pfanne auf der gewünschten Kochstelle und wählen Sie die geeignete Hitzequelle.
5. Bei Verwendung auf dem Induktionsherd achten Sie darauf, dass die Pfanne die richtige Größe für die Kochzone hat.

5. Bedienung

1. Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze.
2. Fügen Sie etwas Öl oder Butter hinzu, je nach gewünschtem Rezept.
3. Lassen Sie das Öl heiß werden, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
4. Braten Sie die Lebensmittel unter gelegentlichem Wenden, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel für die Reinigung.
- Vermeiden Sie Scheuermittel oder kratzende Schwämme, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Die Pfanne kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch empfehlen wir Handwäsche für eine längere Lebensdauer.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlerbehebung

- Lebensmittel kleben: Überprüfen Sie, ob genügend Öl verwendet wurde und ob die Pfanne vor dem Hinzufügen der Lebensmittel gut vorgeheizt wurde.
- Rost: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach der Reinigung vollständig trocken ist, bevor Sie sie lagern.
- Kratzer in der Beschichtung: Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder metallischen Utensilien in der Pfanne.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass die Pfanne nicht einfach im regulären Müll entsorgt wird, sondern gegebenenfalls recycelt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Einkauf und viel Spaß beim Kochen mit Ihrer Zwilling Pro Bratpfanne!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pro Koekenpan Ø 280mm (1006113)

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Pro Koekenpan Ø 280mm. Deze hoogwaardige koekenpan is ontworpen om langdurige prestaties te bieden en is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten. De pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond tijdens gebruik.
- Gebruik altijd geschikte kookgerei, zoals siliconen of houten spatels, om krassen op de pan te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op een verhitte kookplaat.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en onmiddellijk na gebruik, aangezien deze heet kan zijn.
- Vermijd het oplopen van de pan met water bij het verwijderen van het voedsel om spatten te voorkomen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt.

3. Productspecificaties

- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie
- Verpakkingseenheid: 1 stuk
- Kleur: Zilver

4. Installatie en Montage

Geen installatie is vereist voor deze koekenpan. U kunt de pan direct na aankoop gebruiken.

- Voordat u de pan voor het eerst gebruikt, raadt de fabrikant aan deze grondig te wassen met warm zeepwater en goed af te drogen.

5. Bediening

- Plaats de pan op de kookplaat en zet de hitte aan.
- Gebruik een geschikte hoeveelheid olie of boter voordat u voedsel toevoegt.
- Kook op gemiddelde tot hoge temperatuur en vermijd het gebruik van maximale hitte om de pan te beschadigen.
- Volg specifieke recepten voor kooktijden en temperatuurinstellingen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of een doek om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een niet-schurend schoonmaakmiddel gebruiken.
- Droog de pan grondig af na het reinigen en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en verwarm de pan goed voordat u het voedsel toevoegt.
- Ongelijke verhitting: Controleer of de pan geschikt is voor uw kookplaat en gebruik de juiste warmte-instellingen.
- Vlekken na gebruik: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons om de vlekken weg te halen.

8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd uit recyclebaar materiaal. Gooi beschadigde of ongewenste pannen weg in overeenstemming met de lokale wetgeving voor afvalbeheer. Zorg ervoor dat u de pan en de verpakking op een milieuvriendelijke manier afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Pro de Zwilling - 280 mm (1006113)

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Pro de Zwilling. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de cocción excepcional, combinando materiales de alta calidad y un diseño innovador.

2. Información de Seguridad

- **Uso correcto:** Esta sartén está diseñada exclusivamente para cocinar sobre fuentes de calor directo. No la utilice en un horno de microondas.
- **Temperatura adecuada:** No supere las temperaturas de cocción recomendadas para evitar daños en el producto y la liberación de sustancias nocivas.
- **Superficie caliente:** La sartén puede calentarse mucho; evite el contacto con la superficie caliente y use siempre guantes de cocina.
- **Niños:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- **Daños visibles:** Inspeccione la sartén antes de cada uso. No utilice productos dañados o desgastados.
- **Limpieza:** Nunca sumerja la sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones o daños.
- **Residuos de aceite:** Asegúrese de no dejar residuos de aceite o grasa en la sartén después de cocinar, ya que esto puede provocar incendios.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 280 mm
- **Tipo de fondo:** Inducción
- **Apta para lavavajillas:** Sí
- **Compatible con todo tipo de cocinas:** Gas, eléctrico, vitrocerámica e inducción

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Lave la sartén con agua tibia y detergente suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Asegúrese de que la superficie de cocción sea adecuada y compatible con la sartén.
4. Coloque la sartén sobre la fuente de calor seleccionada (cocina de gas, eléctrica o de inducción).

5. Operación

1. Añada una pequeña cantidad de aceite o mantequilla a la sartén y caliente a fuego medio.
2. Agregue los alimentos a la sartén.
3. Revise la cocción regularmente para evitar que los alimentos se peguen o se quemen.
4. Use utensilios de cocina de silicona o madera para evitar dañar la superficie de la sartén.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lávela a mano con agua tibia y un detergente suave o colóquela en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque bien la sartén después de lavarla para prevenir la corrosión.

7. Solución de Problemas

- **La sartén se pega:** Asegúrese de que la sartén esté bien calentada antes de añadir alimentos y use suficiente aceite.
- **Desgaste o decoloración:** Esto puede ser normal con el uso; evite utensilios metálicos para mantener la superficie en mejores condiciones.
- **Ruido al cocinar:** Esto puede ser normal, especialmente al usar fuentes de calor de inducción.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche junto a los desechos domésticos. Verifique las regulaciones locales para la eliminación de equipos de cocina.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Sartén Pro de Zwilling. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Poêle à Frère Zwillings Pro Ø 280 mm

1. Informations Générales

Ce manuel contient des informations essentielles sur l'utilisation, la sécurité et l'entretien de la Poêle à Frère Zwillings Pro Ø 280 mm. Veuillez le lire attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation de la poêle afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter tout choc thermique.
- Gardez la poêle hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer le revêtement de la poêle.
- Assurez-vous que la poêle est posée sur une surface stable pendant l'utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: Zwillings
- Modèle: Pro
- Diamètre: 280 mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Revêtement: Antiadhésif
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Fonctionnalité supplémentaire: Bords anti-goutte pour un versement propre

4. Installation et Configuration

- Retirer la poêle de l'emballage et inspecter visuellement pour toute anomalie ou dommage.
- Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement et séchez.
- Installez la poêle sur une cuisinière propre et plate. Assurez-vous que le diamètre de la source de chaleur correspond à celui de la poêle pour une cuisson optimale.
- Ne pas utiliser de feux excessivement forts. Commencez avec un feu moyen pour préchauffer la poêle.

5. Opération

- Faites chauffer la poêle à feu moyen à moyen-élevé
- Ajoutez un peu d'huile si nécessaire pour améliorer les propriétés antiadhésives.
- Placez la nourriture dans la poêle sans surcharge pour assurer une cuisson uniforme.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone lors de la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et du savon. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle sauf indication contraire du fabricant.
- Séchez soigneusement pour éviter la rouille.
- Appliquez un peu d'huile de cuisson sur le revêtement intérieur après nettoyage pour maintenir les propriétés antiadhésives.

7. Dépannage

- Si la nourriture colle à la poêle, vérifiez que vous avez préchauffé la poêle correctement et utilisez suffisamment d'huile.
- En cas de décoloration du revêtement, contactez notre service clientèle pour des conseils.
- Si la poêle perd son revêtement antiadhésif, ne l'utilisez plus et consultez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Référez-vous aux réglementations locales en matière de recyclage et d'élimination des biens électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi la Poêle à Frère Zwillings Pro. Pour garantir votre satisfaction, suivez les instructions et recommandations de ce manuel.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Padella ZWILLING Pro Ø 280mm

1. Informazioni Generali

La padella ZWILLING Pro è progettata per garantire prestazioni di cottura eccezionali e una lunga durata nel tempo. Ideale per una varietà di metodi di cottura, la padella è realizzata con materiali di alta qualità che assicurano una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura compatibili e seguire le istruzioni del produttore.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Non scaldare la padella a vuoto; iniziare sempre il riscaldamento con l'aggiunta di olio o burro.
- Durante l'uso, si consiglia di indossare guanti da cucina per evitare scottature.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile con fondo in alluminio
- Diametro: 280mm
- Compatibile con tutti i tipi di piano cottura, inclusi induzione e forno
- Manico ergonomico per una presa sicura

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la padella dalla confezione e pulirla con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare bene la padella prima dell'uso.
- Collocare la padella sul piano di cottura e assicurarsi che sia stabile.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia impostato alla temperatura desiderata prima di iniziare a cucinare.

5. Funzionamento

- Scaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere olio o burro.
- Utilizzare utensili in silicone, legno o plastica per girare il cibo.
- Monitorare attentamente il cibo durante la cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Pulire con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per preservare la superficie.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non distribuisce il calore uniformemente, assicurarsi che sia ben posizionata sul piano di cottura.
- In caso di residui di cibo difficile da rimuovere, lasciar ammorbidire la padella in acqua calda e sapone per alcuni minuti prima di pulire.

8. Smaltimento

- Questa padella è riciclabile; controllare le linee guida locali per il corretto smaltimento dei metalli.
- Non gettare nel sacco dei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

In caso di domande o necessità di assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania