

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: 1006279

ZWILLING | PICO - Frying pan - Ø 160mm - 0.9 Liter



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pico Frying Pan 0.16mm 0.9 Liter

1. General Information

The Zwilling Pico Frying Pan is a high-quality kitchen utensil designed to enhance your cooking experience. With a diameter of 160mm and a capacity of 0.9 liters, it is perfect for frying, sautéing, and browning various ingredients. Constructed with advanced materials, it combines durability and excellent heat distribution for perfect cooking results every time.

2. Safety Information

- This product is intended for indoor cooking use only.
- Keep the frying pan away from children when in use.
- Always use heat-resistant utensils to avoid damaging the non-stick surface.
- Ensure the frying pan is placed on a stable, flat surface before use.
- Avoid using the frying pan under a broiler or putting it in an oven if it is not oven-safe.
- Do not overheat the frying pan when it is empty.
- Allow the frying pan to cool down before cleaning to prevent burns.
- Regularly inspect the frying pan for any signs of damage, and do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Article Number: 1006279
- Diameter: 160 mm
- Capacity: 0.9 L
- Material: Sturdy construction for durability
- Compatible with all heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging.
2. Before initial use, wash the frying pan in warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry completely with a soft cloth.
4. Place the frying pan on the stove over medium heat before adding any oil or food.
5. Ensure that the pan is compatible with your cooking surface: gas, electric, ceramic or induction.

5. Operation

- To achieve the best cooking results, preheat your frying pan for a few minutes.
- Add a small amount of cooking oil to the pan if desired.
- Use appropriate utensils (silicone or wooden) to avoid scratching the non-stick surface.
- Cook your food, adjusting the heat as necessary to prevent burning.
- Follow food-specific cooking guidelines to ensure safety and quality.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool down completely before cleaning.
- Clean the frying pan with a soft sponge and warm soapy water.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as these may damage the non-stick coating.
- For stubborn residues, soak the pan in warm soapy water before cleaning.
- Dry thoroughly after washing and store in a dry place.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the frying pan, it may require more oil during cooking or may need to be seasoned.
- If the non-stick surface is peeling or damaged, discontinue use and contact customer support.
- If the frying pan warps or becomes discolored, check for compatibility with your heat source and avoid high heat.

8. Disposal

- Do not dispose of the frying pan in regular domestic waste.
- Consider recycling the frying pan at a local recycling center or designated collection point for metal products.
- Check local regulations regarding the disposal of kitchen utensils.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Zwilling Pico Bratpfanne Ø 160 mm - 0,9 Liter

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Zwilling Pico Bratpfanne. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für eine Vielzahl von Kochanwendungen und dank seiner hochwertigen Materialien besonders langlebig. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie die Bratpfanne sicher und effizient verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne ausschließlich für den vorgesehenen Zweck des Kochens.
- Achten Sie darauf, die Bratpfanne auf stabilen, nicht brennbaren Oberflächen zu verwenden.
- Halten Sie während des Kochens, insbesondere bei hohen Temperaturen, Kinder und Haustiere fern.
- Lassen Sie die Bratpfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Kochutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei der Reinigung der Bratpfanne keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Die Griffe der Bratpfanne können heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Pico Bratpfanne
- Durchmesser: 160 mm
- Kapazität: 0,9 Liter
- Material: Hochwertiger Aluminiumkern mit antihaftbeschichteter Oberfläche
- Geeignet für: Gas, Elektro, Ceran und Induktionsherde
- Ofenfest: Bis zu 180 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Bratpfanne vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigen Sie die Bratpfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
3. Trocknen Sie die Bratpfanne gründlich ab.
4. Stellen Sie die Bratpfanne auf die geeignete Kochstelle und stellen Sie sicher, dass sie stabil steht.
5. Wählen Sie die geeignete Hitzequelle (Gas, Elektro, Ceran, Induktion) und schalten Sie die Herdplatte ein.

5. Bedienung

- Geben Sie bei Bedarf etwas Öl in die Bratpfanne, um das Anhaften von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze für einige Minuten.
- Legen Sie die gewünschten Lebensmittel in die Bratpfanne und braten Sie diese nach Bedarf.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Bratpfanne abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Bratpfanne mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm.
- Spülen Sie die Bratpfanne gründlich ab und trocknen Sie sie sofort mit einem weichen Tuch.
- Lagern Sie die Bratpfanne an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gut genug erhitzt wurde und verwenden Sie genügend Öl.
- Problem: Die Pfanne verfärbt sich.
Lösung: Dies ist gewöhnlich wegen Überhitzung. Prüfen Sie, dass die Temperatur nicht zu hoch ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gegebenenfalls kann das Produkt im Metallrecycling entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pico Koekenpan Ø 160mm 0,9 Liter - 1006279

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Pico Koekenpan. Dit product is ontworpen voor zowel professionele als particuliere koks. De koekenpan heeft een diameter van 160 mm en een inhoud van 0,9 liter, ideaal voor het bereiden van verschillende gerechten met smaak en precisie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een passende kookplaat.
- Houd de handgrepen vrij van hittebronnen om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen bij het hanteren van de pan tijdens en na het koken.
- Plaats de pan niet in de vaatwasser, tenzij anders aangegeven.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze opruimt of schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Merk: Zwilling
- Model: Pico Koekenpan
- Diameter: Ø 160 mm
- Inhoud: 0,9 liter
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen bodem
- Geschikt voor: Alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Kleur: Zwart

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de koekenpan uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn.
2. Plaats de pan op een vlakke kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de pan goed is uitgelijnd met de kookplaat voor een optimale warmteverdeling.
4. Indien nodig, volg de instructies voor uw kookplaat om deze in te schakelen.

5. Bediening

1. Verwarm de pan op een middelhoog vuur voordat u olie of andere kookmedia toevoegt.
2. Voeg een kleine hoeveelheid olie toe en laat deze verwarmd worden voordat u voedsel toevoegt.
3. Volg uw recept voor kooktijden en temperaturen.
4. Let op de temperatuur om te voorkomen dat voedsel aanbrandt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen na gebruik.
- Maak schoon met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende middelen die de coating kunnen beschadigen.
- Bewaar de pan op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie.
- Probleem: De pan is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de pan een tijdje weken in warm water voor het schoonmaken.
- Probleem: De handgreep is warm.
Oplossing: Gebruik een handdoek of ovenhandschoenen om de pan veilig vast te houden.

8. Afval

Oude of beschadigde pannen kunnen afgedankt worden met huishoudelijk afval. Controleer plaatselijke richtlijnen voor recyclingmogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of problemen met uw Zwilling Pico Koekenpan kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Zwilling Pico - 160 mm

1. Información General

La sartén Zwilling Pico es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para un rendimiento superior en la preparación de alimentos. Su diámetro de 160 mm y una capacidad de 0.9 litros la hacen ideal para una variedad de platos, desde huevos revueltos hasta salsas. Fabricada con materiales duraderos, esta sartén proporciona una excelente distribución del calor y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente para cocinar. No usar para fines no relacionados con la cocina.
- **Superficies Calientes:** La sartén puede calentarse durante el uso. Utilizar siempre manoplas o agarraderas para evitar quemaduras.
- **Almacenamiento:** Guardar fuera del alcance de los niños. No dejar en la estufa encendida o caliente.
- **Revisión Regular:** Inspeccionar la sartén regularmente por cualquier daño. No utilizar si presenta signos de deterioro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Zwilling Pico
- **Diámetro:** 160 mm
- **Capacidad:** 0.9 litros
- **Material:** Acero inoxidable
- **Compatibilidad con Fuentes de Calor:** Inducción, gas, eléctrico
- **Tipo de Revestimiento:** Antiadherente

4. Configuración e Instalación

- Colocar la sartén en una superficie limpia y plana.
- Asegurarse de que el fondo de la sartén esté limpio y seco antes de usar.
- Instalarla en un quemador del tamaño adecuado para maximizar la eficiencia del calor.
- Para uso en inducción, verificar que la superficie de la estufa sea adecuada para cocinar.

5. Operación

- Calentar la sartén a fuego medio.
- Añadir una pequeña cantidad de aceite o mantequilla si es necesario.
- Colocar los alimentos en la sartén, asegurándose de no sobrecargarla.
- Cocinar los alimentos de acuerdo a la receta o a su preferencia personal, asegurando un uso eficiente del calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar completamente la sartén antes de limpiarla.
- Lavar a mano con agua tibia y jabón suave. No utilizar estropajos abrasivos.
- Secar completamente tras el lavado.
- Para mantener el revestimiento antiadherente, evitar utensilios de metal que puedan rallarlo.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La comida se pega a la sartén.
- **Solución:** Asegurarse de calentar la sartén antes de añadir aceite y evitar temperaturas excesivamente altas.
- **Problema:** La sartén se deforma.
- **Solución:** No exponer a cambios bruscos de temperatura y almacenar adecuadamente después de usar.

8. Disposición

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.
- No desechar en la basura estándar. Consulta con tu sitio de reciclaje local para obtener instrucciones sobre cómo desechar productos de cocina.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contacta a nuestro equipo:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU POÊLE ZWILLING PICO O 160MM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle Zwilling Pico. Cet ustensile de cuisine est conçu pour répondre à vos besoins culinaires quotidiens avec une facilité d'utilisation et offre une durabilité exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Ne laissez jamais une poêle vide sur une source de chaleur.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour éviter de rayer la surface.
- Ne plongez jamais la poêle chaude dans l'eau froide.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Vérifiez toujours que la poêle est correctement installée sur le brûleur et qu'elle est stable avant de l'utiliser.
- Ne l'exposez pas à des températures supérieures à 200°C sans ingrédients.
- Alors que la poêle est compatible avec le lave-vaisselle, il est recommandé de la laver à la main pour une durée de vie prolongée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : Ø 160 mm
- Capacité : 0,9 litre
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité supérieure avec un fond épais pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris l'induction.
- Poids : 0,8 kg.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les emballages et étiquettes de la poêle.
2. Lavez la poêle avant la première utilisation à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce.
3. Séchez soigneusement la poêle avec un chiffon propre.
4. Placez la poêle sur le brûleur approprié, en vous assurant qu'elle est centrée pour une distribution uniforme de la chaleur.
5. Utilisez un réglage de chaleur adapté selon la recette.

5. Fonctionnement

- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre dans la poêle après l'avoir préchauffée.
- Une fois l'huile chauffée, ajoutez les aliments souhaités.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour remuer et retourner vos aliments pour éviter d'endommager la surface de la poêle.
- Surveillez la cuisson pour éviter que les aliments ne brûlent.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Nettoyez la poêle avec de l'eau chaude et un détergent doux à l'aide d'une éponge non abrasive.
- En cas d'aliments collés, faites tremper la poêle dans de l'eau chaude avant de la nettoyer.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons en acier qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Les aliments collent : Vérifiez que la poêle a été correctement préchauffée et assurez-vous d'utiliser assez d'huile.
- De la décoloration apparaît : Cela peut être causé par une cuisson à feu trop élevé. Utilisez des températures plus basses pour éviter cela.
- La poêle se tord : Ne la laissez pas sans surveillance sur la chaleur et évitez le rangement dans des espaces trop compacts.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Veuillez vous conformer aux réglementations locales concernant l'élimination des appareils de cuisson et des matériaux métalliques. Vérifiez les possibilités de recyclage dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Padella Stagna ZWILLING Pico Ø 160mm 0,9 Litri

1. Informazioni generali

La padella stagna ZWILLING Pico è un compagno ideale per la tua cucina, progettata per una cottura uniforme e veloce. Realizzata con materiali di alta qualità, questa padella è la scelta perfetta per chi desidera risultati professionali a casa.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare la padella su fuochi di dimensioni non compatibili.
- Strumenti e utensili di metallo possono graffiare il rivestimento; si consiglia di utilizzare utensili in legno o silicone.
- Non utilizzare la padella sotto il grill o in forno se non specificato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e dopo la cottura, poiché la padella può rimanere calda.
- Non utilizzare la padella se presenta segni di danno o usura.
- Lavare la padella con attenzione e non immergerla in acqua fredda subito dopo l'uso per evitare danni termici.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Marca: ZWILLING
- Modello: Pico
- Diametro: 160 mm
- Capacità: 0,9 litri
- Materiale: Alluminio pressofuso
- Rivestimento: Non aderente
- Adatta per: Induzione, Gas, Elettrico, Ceramico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e pulirla con acqua calda e sapone neutro.
2. Asciugare accuratamente prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la padella sul piano cottura appropriato, assicurandosi che sia centrata sulla fonte di calore.
4. Accendere il fuoco e regolare la temperatura secondo le necessità della ricetta.

5. Funzionamento

- Utilizzare una piccola quantità di olio o burro per aiutare a prevenire l'adesione degli alimenti.
- Monitorare la temperatura per evitare surriscaldamenti eccessivi.
- Utilizzare utensili appropriati per mescolare o girare gli alimenti.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la padella.
- Lavare a mano con spugne non abrasive per preservare il rivestimento.
- Se utilizzata in lavastoviglie, posizionare in modo sicuro per evitare graffi.
- Asciugare bene prima di riporre.

7. Risoluzione dei problemi

- Se gli alimenti si attaccano: controllare se la temperatura era adeguata; assicurarsi di usare un buon olio durante la cottura.
- Se la padella è danneggiata: non utilizzarla e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire la padella in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei metalli.
- Non smaltire prodotti non conformi; verificare le opzioni di riciclo nella propria area.

9. Contatto

Per supporto o ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania