

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: 1009161

ZWILLING | TRUEFLOW - Frying pan - Ø 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Trueflow Frying Pan (Ø 240mm)

1. General Information

The Zwilling Trueflow Frying Pan is a high-quality cookware designed for precision cooking. With its innovative Trueflow technology, it ensures optimal heat distribution and non-stick performance, making it ideal for various cooking methods. This frying pan features a durable construction, catering to both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Always use the frying pan on a suitable heat source, such as gas, electric, or induction stoves.
- Handle the pan with caution; the handle may become hot during use.
- Do not leave the frying pan unattended while in use to prevent overheating.
- Use wooden, silicone, or plastic utensils to avoid scratching the non-stick surface.
- Ensure the frying pan is cool before cleaning or storing.
- For safety, keep the frying pan out of reach of children.
- Do not submerge the hot frying pan in cold water as this may warp the material.

3. Product Specifications

- Diameter: 240 mm
- Material: Forged aluminum
- Coating: Non-stick (PTFE-free)
- Handle: Ergonomic and heat-resistant
- Oven safe: Up to 200°C
- Induction-compatible: Yes
- Dishwasher safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials and labels from the frying pan.
2. Before first use, wash the frying pan with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry.
3. To ensure non-stick performance, apply a small amount of cooking oil and wipe it evenly across the surface before cooking.
4. Place the frying pan on the desired heat source. Ensure it is stable and level during use.

5. Operation

- Heat the frying pan over medium heat before adding oil or food.
- For best non-stick results, allow the pan to reach the desired temperature before adding ingredients.
- Use appropriate cooking methods such as frying, sautéing, or searing.
- Monitor food closely to prevent burning and adjust the heat as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners and scouring pads.
- The frying pan is also dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- Store the frying pan in a dry environment, and avoid stacking heavy items inside it to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Non-stick surface not performing well: Ensure the frying pan is properly seasoned with oil. Avoid using metal utensils that may scratch the surface.
- Food sticking: It may be that the pan requires a higher heat before adding food. Ensure that you preheat it adequately.
- Warping: Ensure you do not subject the frying pan to sudden temperature changes.

8. Disposal

When the frying pan reaches the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local waste management regulations. The frying pan is recyclable, so please check for recycling facilities in your area.

9. Contact

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

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Zwilling TrueFlow Bratpfanne Ø 240mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Zwilling TrueFlow Bratpfanne entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung sowie ein optimales Kocherlebnis zu garantieren. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Bratpfanne nur auf stabilen Kochflächen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Die Bratpfanne wird während des Betriebs heiß. Verwenden Sie stets Küchenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern.
- Reinigen Sie die Pfanne nach Gebrauch gründlich und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie einlagern.
- Vermeiden Sie das Überhitzen der Bratpfanne, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Aluminium mit Antihafbeschichtung
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 180°C
- Ergonomischer Griff
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Kochbereich sauber und trocken ist.
- Platziert die Bratpfanne auf der gewünschten Heizquelle.
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne flach und sauber ist, um einen optimalen Kontakt mit der Wärmequelle zu gewährleisten.
- Schalten Sie die Kochfläche ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur.

5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Bratpfanne auf niedriger bis mittlerer Stufe, um ein Ankleben der Speisen zu verhindern.
- Fügen Sie etwas Öl oder Butter hinzu, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien aus Holz oder Silikon, um die Beschichtung zu schützen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Bratpfanne nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Speisen bleiben an der Pfanne kleben.
Lösung: Erhitzen Sie die Pfanne nicht zu stark oder verwenden Sie unzureichend Öl/Fett.
- Problem: Die Antihafbeschichtung löst sich.
Lösung: Überprüfen Sie, ob scharfe Utensilien verwendet wurden oder ob die Pfanne überhitzt wurde.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Küchengeräten und umweltfreundlich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Trueflow Koekenpan Ø 240mm

1. Algemene Informatie

De Zwilling Trueflow Koekenpan Ø 240mm is een hoogwaardige pan ontworpen voor koks van elk niveau. Geproduceerd met de nieuwste technologieën, biedt deze pan optimale prestaties en een lange levensduur.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte kookplaten zoals gas, elektrisch, keramisch of inductie.
- Laat de pan niet zonder toezicht op een verwarmd fornuis staan.
- Gebruik geen metalen keukengerei om schade aan de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan niet in contact komt met open vuur.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan langzaam afkoelen na gebruik om vervorming te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige handschoenen of pannenlappen om brandwonden te voorkomen bij het hanteren van de pan.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: RVS
- Anti-aanbaklaag: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Ovenbestendig: Tot 220°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Instelling en Installatie

- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de pan plaatst.
- Plaats de pan op de kookplaat en zet de verwarming aan op een lage tot gemiddelde stand.
- Voorkeursinstelling voor inductiekookplaten: direct op het symbool van de pan plaatsen.

5. Bediening

- Voor optimaal gebruik, verwarm de pan geleidelijk op een lage temperatuur.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u begint met koken.
- Gebruik spatels of houten lepels om krassen op de anti-aanbaklaag te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat de pan een tijdje weken en gebruik vervolgens een milde zeep.
- Droog de pan volledig af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
 - Oplossing: Zorg voor voldoende bakvet en verwarm de pan op de juiste temperatuur voordat u voedsel toevoegt.
- Probleem: De anti-aanbaklaag is beschadigd.
 - Oplossing: Stop met het gebruik van scherpe of metalen gereedschappen en vervang indien nodig de pan.
- Probleem: De pan is vervormd.
 - Oplossing: Gebruik de pan niet op te hoge temperaturen en laat deze geleidelijk afkoelen.

8. Afvoer

- Als u de pan niet meer gebruikt, breng deze dan naar een recyclepunt geschikt voor metalen afval.
- Gooi de verpakking en andere materialen weg volgens de lokale richtlijnen voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Zwilling Trueflow O 240mm

1. Información General

La sartén Zwilling Trueflow O de 240 mm está diseñada para ofrecer un rendimiento de cocción excepcional y un fácil manejo. Este producto es ideal para profesionales y entusiastas de la cocina que buscan un utensilio de alta calidad y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso indicado: Esta sartén está destinada exclusivamente para uso en cocinas domésticas y profesionales. No utilizar para fines que no sean los establecidos por el fabricante.
- Calor: Evite el contacto con superficies calientes. Use guantes de cocina o manoplas al manipular la sartén caliente.
- Manejo: Tenga cuidado al usar objetos afilados o metálicos que puedan rayar la superficie antiadherente.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de niños.
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría, esto puede causar deformaciones o daños.
- Materiales: Asegúrese de que no haya alergias a los materiales con los que está fabricada la sartén.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Aluminio fundido con revestimiento antiadherente
- Compatibilidad: Apta para todas las fuentes de calor, incluido inducción
- Manejo: Asas ergonómicas y anti-calor
- Limpiado: Apta para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

- Retire la sartén del paquete y elimine cualquier material de embalaje.
- Antes de usar la sartén por primera vez, lávela con agua caliente y jabón, luego enjuague bien y séquela.
- Coloque la sartén en una estufa adecuada. Asegúrese de que la base de la sartén esté completamente en contacto con la fuente de calor y que no haya objetos inflamables cercanos.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar aceite o alimentos.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar el revestimiento.
- Ajuste la temperatura según la receta y evite calentar la sartén a temperaturas excesivas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar, permita que la sartén se enfríe. Lave con agua caliente y jabón usando una esponja suave.
- No use estropajos abrasivos. Para manchas difíciles, puede remojarla en agua caliente antes de limpiar.
- Se recomienda aplicar una pequeña cantidad de aceite en la superficie antiadherente antes de guardar, para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- La sartén no calienta uniformemente: Asegúrese de que la base de la sartén esté bien colocada sobre la fuente de calor. Verifique la fuente de calor.
- La comida se pega: Asegúrese de que la sartén esté adecuadamente precalentada y que haya suficiente aceite antes de añadir los alimentos.
- Daños visibles: Evite el uso de utensilios afilados y técnicas de limpieza agresivas que puedan dañar el revestimiento.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales y las políticas de reciclaje. No deseche la sartén en la basura normal.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation de la Poêle à Frire Zwilling TrueFlow Ø 240 mm

Informations Générales

La poêle à frire Zwilling TrueFlow Ø 240 mm est conçue pour vous offrir une expérience de cuisson exceptionnelle. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, cette poêle est idéale pour la cuisson de divers aliments tout en garantissant un goût et une texture optimaux.

Informations de Sécurité

- Utilisation : Utilisez la poêle uniquement pour les fins prévues. Ne la soumettez pas à une chaleur excessive.
- Chauffage : N'utilisez pas la poêle à feu vif sans liquide ou aliment. La surchauffe peut endommager le revêtement.
- Manutention : Utilisez des gants et des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Non adapté au four : Ne mettez pas cette poêle au four, car elle n'est pas conçue pour des températures élevées au-delà de celles spécifiées.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants pendant et après l'utilisation.
- Stockage : Évitez de stocker des objets lourds dans la poêle pour prévenir les dommages au revêtement.

Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Marque : Zwilling
- Modèle : TrueFlow
- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Aluminium avec revêtement antiadhésif
- Compatible avec : Induction, gaz, vitrocéramique et électricité
- Poignée : Ergonomique, résistante à la chaleur
- Poids : 0,8 kg

Installation et Configuration

1. Retirez la poêle de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez bien avant la première utilisation.
3. Placez la poêle sur la source de chaleur appropriée (induction, gaz ou électrique).
4. Réglez le feu à un niveau modéré pour commencer la cuisson.
5. Assurez-vous que la poêle est bien positionnée sur la plaque de cuisson pour éviter toute source d'accident.

Fonctionnement

1. Ajoutez un peu d'huile ou de beurre dans la poêle après qu'elle ait été chauffée à une température adéquate.
2. Ajoutez vos aliments. Ne surchargez pas la poêle pour garantir une cuisson uniforme.
3. Remuez ou retournez les aliments à l'aide d'ustensiles en silicone ou en bois pour protéger le revêtement.
4. Suivez les temps de cuisson recommandés pour chaque aliment.

Nettoyage et Entretien

1. Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
2. Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les éponges abrasives.
3. Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager le revêtement.
4. Séchez soigneusement la poêle après le lavage pour éviter l'humidité.
5. Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure pour préserver le revêtement.

Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la poêle.
- Solution : Vérifiez que la poêle est suffisamment chauffée et que vous avez utilisé une quantité adéquate d'huile.
- Problème : Dommages visibles ou rayures sur la surface.
- Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal. Inspectez régulièrement la poêle et remplacez-la si nécessaire.

Élimination

Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Conformez-vous aux réglementations locales concernant le recyclage des déchets métalliques. Renseignez-vous sur les centres de recyclage appropriés dans votre région.

Contact

Pour toute question ou préoccupation concernant votre poêle à frire Zwilling TrueFlow, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Zwilling TrueFlow Ø 240mm

1. Informazioni Generali

La padella Zwilling TrueFlow Ø 240mm è progettata per offrire prestazioni di cottura superiori e durata nel tempo. Realizzata con materiali di alta qualità, è ideale per cuocere, friggere e rosolare. Questa padella è adatta per tutti i piani cottura, inclusi quelli a induzione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la padella solo per scopi alimentari e in conformità con le istruzioni del manuale.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Non lasciare mai la padella incustodita durante l'uso.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Utilizzare la padella su piani di cottura appropriati per la sua dimensione.
- Tenere la padella lontana dalla portata dei bambini.
- Dopo l'uso, maneggiare la padella con cautela poiché può rimanere calda per un certo periodo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio pressofuso
- Rivestimento: Antiaderente TrueFlow
- Diametro: 240 mm
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Compatibilità: Tutti i piani di cottura, incluso induzione
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare la padella su un piano di cottura adatto.
- Assicurarsi che il manico sia saldamente fissato prima dell'uso.
- Accendere il piano di cottura e selezionare la temperatura desiderata.

5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro per migliorare le prestazioni antiaderenti.
- Iniziare la cottura degli alimenti, mescolando e girando come necessario.
- Monitorare la cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare la padella a mano con acqua e sapone neutro, utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare abrasivi o pagliette di metallo.
- È possibile lavare la padella in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarla a mano per una maggiore durata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Gli alimenti si attaccano.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare una quantità sufficiente di olio o burro e non surriscaldare la padella.

- Problema: Graffi sulla superficie.

Soluzione: Evitare utensili metallici e utilizzare solo utensili in silicone o legno.

- Problema: La padella rimane deformata.

Soluzione: Non immergere mai in acqua fredda quando calda e non utilizzare su fiamme eccessive.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il riciclaggio. Non gettare la padella tra i rifiuti non riciclabili. Contattare il proprio comune per informazioni sui punti di raccolta per materiali di cucina non più utilizzabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania