

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: 1009163

ZWILLING | TRUEFLOW - Frying pan - Ø 280mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Trueflow Frying Pan - Ø 280mm (1009163)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Zwilling Trueflow Frying Pan. This high-quality frying pan is designed to enhance your cooking experience, providing excellent heat distribution and non-stick properties for a variety of culinary applications.

2. Safety Information

- Intended Use: The frying pan is intended for cooking food on a stovetop. It is not suitable for use in an oven or under a broiler.
- Surface Temperature: Use caution when handling hot surfaces. Always use oven mitts or protective gloves.
- Avoid Metal Utensils: To maintain the integrity of the non-stick coating, do not use metal utensils that may scratch the surface.
- Fire Safety: Never leave the pan unattended while in use. Keep flammable materials away from the cooking area.
- Cool Down Period: Allow the frying pan to cool before cleaning or immersing in water.
- Children Safety: Keep out of reach of children when in use and during cooling.
- Cleaning: Follow the cleaning instructions carefully. Failure to do so may result in personal injury or damage to the product.

3. Product Specifications

- Diameter: Ø 280mm
- Material: Aluminum with non-stick coating
- Handle: Ergonomic, heat-resistant
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Not suitable for oven use

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the frying pan from its packaging, ensuring no protective materials are left inside the pan.
2. Inspect: Check for any signs of damage or defects before use. If any are found, do not use the product.
3. Preparation for First Use: Before the first use, wash the frying pan in warm soapy water and dry thoroughly.
4. Heat Source Compatibility: Place the frying pan on the appropriate heat source. Ensure the diameter of the burner matches the size of the frying pan.

5. Operation

1. Preheating: Place the pan on the heat source and allow it to preheat for a short period.
2. Cooking: Add a small amount of cooking oil if desired. Avoid overheating to preserve the non-stick surface.
3. Cooking Temperature: Use low to medium heat for best results. High heat may damage the non-stick coating.
4. Serving: Remove food from the pan with a non-metal spatula to avoid scratching.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the pan to cool before cleaning.
- Hand Wash Recommended: Clean with warm soapy water and a soft sponge.
- Dishwasher Safe: The frying pan can be placed in the dishwasher, but hand washing is recommended to prolong its lifespan.
- Avoid Abrasives: Do not use steel wool or abrasive cleaners.
- Storage: Store the frying pan in a dry place, preferably with a protective layer (e.g., a cloth) to prevent scratching.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks, ensure the pan is adequately preheated and use enough oil.
- Warping or Damage: If the pan is warped or damaged, cease use immediately and contact customer support.
- Discoloration: Minor discoloration is normal and does not affect performance. For more persistent stains, refer to cleaning guidelines.

8. Disposal

When disposing of the Zwilling Trueflow Frying Pan, follow local disposal regulations for aluminum and non-stick materials. Do not dispose of in fire as it may release harmful fumes.

9. Contact

For more information or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling Trueflow Frying Pan. Enjoy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Zwilling Trueflow Bratpfanne - Ø 280 mm (Artikelnummer: 1009163)

1. Allgemeine Informationen

Die Zwilling Trueflow Bratpfanne mit einem Durchmesser von 280 mm ist ideal zum Braten, Schmoren und Anbraten von Lebensmitteln. Dank der hochwertigen Materialien sorgt die Pfanne für eine optimale Wärmeverteilung und eine gleichmäßige Garung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne ausschließlich gemäß den Betriebsanweisungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne stabil auf der Kochplatte steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd erhitzt wird.
- Achten Sie darauf, dass der Griff nicht über die Kante der Kochplatte hinausragt.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Pfanne nach dem Kochen anfassen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium mit Antihafbeschichtung
- Durchmesser: 280 mm
- Ergonomischer Griff
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie die Pfanne auf eventuelle Beschädigungen.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem sanften Spülmittel.
3. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab.
4. Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete Kochplatte, die den Durchmesser der Pfanne unterstützt.
5. Schalten Sie die Herdplatte ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen von Öl oder Butter.
- Verwenden Sie eine moderate bis hohe Temperatur für die meisten Kochvorgänge.
- Vermeiden Sie Überhitzung der Pfanne, da dies die Antihafbeschichtung beeinträchtigen könnte.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Holz oder Silikon, um die Beschichtung zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und verwenden Sie einen Pfannenuntersetzer, um Kratzer zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und geben Sie ausreichend Öl oder Butter hinzu.
- Problem: Die Antihafbeschichtung blättert ab.
Lösung: Verwenden Sie keinen scharfen Gegenstände und reinigen Sie die Pfanne schonend. Bei schweren Schäden kontaktieren Sie uns.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne entsprechend den örtlichen Vorschriften für Altmetall. Trennen Sie Kunststoff- und Papierverpackungen und entsorgen Sie diese in den entsprechenden Container.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling TrueFlow Koekenpan Ø 280mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling TrueFlow Koekenpan. Dit product is ontworpen voor de veeleisende thuiskok en biedt uitstekende warmteverdeling en anti-aanbak eigenschappen. De pan is ideaal voor het bereiden van verschillende gerechten, van roerbakken tot bakken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt fornuis (gas, elektrisch, keramisch).
- Zorg ervoor dat de pan bij gebruik niet in contact komt met scherpe voorwerpen om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het controleren van de pan op temperatuur.
- Houd kinderen op afstand wanneer de pan wordt gebruikt.
- Laat een warme pan niet in het bereik van kinderen.
- Volg de juiste reinigings- en onderhoudsinstructies om de levensduur van de pan te verlengen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 280mm
- Materiaal: Aluminium met een hoogwaardige anti-aanbaklaag
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 180°C
- Handgrepen zijn ergonomisch en hittebestendig

4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de pan op een geschikt fornuis.
3. Controleer dat de pan stevig en recht op de verhittingselementen ligt.
4. Geen aanpassingen of installatie nodig, de pan is direct klaar voor gebruik.

5. Werking

- Verhit de pan op middelhoog vuur voor een paar minuten voordat u olie of vet toevoegt.
- Zodra de olie heet is, kunt u ingrediënten toevoegen.
- Roer regelmatig voor gelijkmatige garing en om aanbakken te voorkomen.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons om de pan te reinigen.
- Vermijd schurende middelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Aanbakken van voedsel: Controleer of u voldoende olie heeft gebruikt en of de pan goed is voorverwarmd.
- Krassen op de anti-aanbaklaag: Gebruik alleen houten of kunststof keukengerei.
- Verkleuring: Dit is normaal bij gebruik, maar slechte onderhoud kan de levensduur van de anti-aanbaklaag verkorten.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens lokale regelgeving.
- De pan (indien niet beschadigd) kan meestal gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Sartén Zwilling Trueflow 280 mm

1. Información general

La sartén Zwilling Trueflow de 280 mm es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la preparación de alimentos. Fabricada con tecnología avanzada, esta sartén garantiza una distribución uniforme del calor y una durabilidad excepcional.

2. Información de seguridad

- Utilizar siempre la sartén en una superficie estable y resistente al calor.
- Nunca dejar la sartén desatendida mientras está en uso.
- Evitar el uso de utensilios metálicos que puedan dañar el revestimiento antiadherente.
- No sumergir la sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Utilizar siempre manoplas o guantes de cocina al manipular la sartén caliente.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Dimensiones: 280 mm de diámetro
- Material: Aluminio fundido con revestimiento antiadherente
- Base: Compatible con todo tipo de cocinas, incluidas inducción
- Color: Negro
- Apto para lavavajillas: No
- Temperatura máxima: 250°C

4. Configuración e instalación

- Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
- Antes de usar por primera vez, lave la sartén con agua tibia y jabón suave.
- Enjuague y séquela completamente.
- Coloque la sartén en la estufa y ajuste la fuente de calor según el tipo de cocción que desee realizar.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté bien centrada sobre la llama o el elemento de inducción.

5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
- Use una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para mejorar el sabor y evitar que los alimentos se peguen.
- Cocine los alimentos a la temperatura adecuada para obtener los mejores resultados.
- Evite el calentamiento excesivo, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.

6. Limpieza y mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con esponja suave, evitando utensilios abrasivos y detergentes fuertes.
- Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de lavarla.
- Almacene en un lugar seco y fresco para prolongar su vida útil.

7. Solución de problemas

- Si los alimentos se pegan, asegúrese de haber precalentado correctamente la sartén y de utilizar suficiente aceite o grasa.
- Si nota un desgaste en el revestimiento, considere la posibilidad de reemplazar la sartén.
- Para manchas persistentes, pruebe con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiar.

8. Eliminación

- Esta sartén no debe eliminarse junto con los residuos domésticos. Investigue las normas locales para la disposición de utensilios de cocina.
- Considere la posibilidad de reciclar el metal si es posible, siguiendo las pautas de reciclaje de su zona.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à frire Zwilling TrueFlow Ø 280 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Zwilling TrueFlow. Cet ustensile de cuisine est conçu pour répondre à vos besoins culinaires avec une performance et une durabilité exceptionnelles. Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour utiliser ce produit en toute sécurité et efficacement.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant utilisation.
- Gardez l'ustensile hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur le feu.
- Utilisez des maniques pour éviter des brûlures lorsque vous retirez la poêle du feu.
- Ne plongez pas une poêle chaude dans l'eau froide pour éviter des déformations.
- Ne laissez pas la poêle vide sur une source de chaleur.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement antiadhésif.
- Éteignez le feu lorsqu'il n'est pas utilisé.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Diamètre : 280 mm
- Matériau : Alliage d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- Poignée : Thermo-isolante et ergonomique
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Lavable au lave-vaisselle

4. Mise en place et installation

1. Déballez soigneusement la poêle de son emballage.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse puis rincez-la.

5. Fonctionnement

1. Chauffez la poêle à feu moyen à élevé.
2. Ajoutez une petite quantité d'huile si nécessaire.
3. Disposez les aliments dans la poêle une fois qu'elle est chaude.
4. Ne surchargez pas la poêle pour garantir une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Séchez soigneusement la poêle après nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la poêle ne chauffe pas correctement, vérifiez la source de chaleur.
- Si le revêtement s'écaille, cessez d'utiliser la poêle et contactez le service client.
- Si la poignée se détache, ne tentez pas de la réparer vous-même. Contactez le service client.

8. Élimination

Disposez de l'ustensile conformément aux réglementations locales sur le recyclage. Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Zwilling Trueflow Ø 280mm

1. Informazioni Generali

La padella Zwilling Trueflow è progettata per garantire un'esperienza di cottura ottimale. Realizzata con materiali di alta qualità, questa padella è ideale per una vasta gamma di piatti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima dell'uso, assicurati che la padella sia pulita e priva di difetti.
- Evita il contatto diretto con fiamme libere e fonti di calore eccessivo.
- Utilizza utensili in silicone, legno o plastica per prevenire graffi sulla superficie.
- Non utilizzare la padella in forno se non specificato.
- Lavati le mani dopo aver toccato la padella, specialmente dopo l'uso di cibi crudi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio pressofuso
- Rivestimento: Antiaderente
- Dimensioni: Ø 280mm
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno fino a 180°C.
- Manico ergonomico, anti-scottatura.

4. Installazione e Montaggio

1. Sfilare la padella dalla confezione e rimuovere eventuali adesivi.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone, quindi asciugare con un panno morbido.
3. Posizionare la padella su una piastra di cottura o un fornello compatibile, assicurandosi che sia stabile e centrata.

5. Funzionamento

- Utilizza un livello medio di calore per una cottura ottimale.
- Aggiungi un po' di olio o burro prima di riscaldare la padella per migliorare l'antiaderenza.
- Cucina gli alimenti fino al raggiungimento della giusta doratura, mescolando regolarmente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lascia raffreddare la padella prima di lavarla.
- Lavare a mano utilizzando una spugna morbida e detersivi delicati.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive e prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente la padella dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano: controllare se la padella è stata sufficientemente oliata o se si utilizza il calore giusto.
- Se la padella si deforma: evitare sbalzi termici improvvisi e non utilizzare piatti in metallo.

8. Smaltimento

Non smaltire la padella con rifiuti domestici. Informati sui punti di raccolta per materiali riciclabili nella tua zona.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania