

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: 200-20

Aluminium frying pan - Ø 20 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Aluminium Frying Pan Ø 20 cm

1. General Information

The Aluminium Frying Pan Ø 20 cm is designed for versatile cooking in both home and professional kitchens. Its lightweight design and excellent heat conductivity ensure efficient cooking, making it suitable for frying, sautéing, and more.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the frying pan on a stable, flat surface.
- Heat Resistance: Handle with care as the pan will become hot during use. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Compatibility: Ensure the frying pan is compatible with your heat source (gas, electric, induction). Refer to your heat source manual for compatible cookware.
- Children: Keep the frying pan out of reach of children. Never leave the pan unattended while in use.
- Avoid Overheating: Do not exceed recommended cooking temperatures as this may damage the pan and create hazards.
- Non-Stick Care: Use utensils that will not scratch the non-stick surface. Avoid using metal utensils.

3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: Ø 20 cm
- Handle: Ergonomically designed, heat-resistant
- Thickness: 3.0 mm
- Weight: 400 grams

4. Setup and Installation

- Unbox the frying pan and inspect for any damages.
- To use, place the frying pan on your selected heat source.
- Ensure the cooking surface is clean before placing the frying pan on the stove.

5. Operation

- Preheat the frying pan over medium heat for optimal cooking.
- Add a small amount of oil or cooking spray to enhance non-stick properties.
- Place food in the pan when adequately heated.
- Cook according to recipe instructions, adjusting 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.
- Dry immediately to prevent water spots or rust.
- Store in a dry place, preferably with a protective layer or cloth between stacked pots to avoid scratches.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is preheated properly. Use adequate oil.
- Warping: Avoid using high heat settings for extended periods. Allow the pan to cool before cleaning.
- Scratches: Use only non-metal utensils and avoid stacking with heavy items.

8. Disposal

Disposal of the frying pan should be done in accordance with local regulations. If the frying pan is no longer usable, consider recycling if possible. If not, dispose of it as general waste.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Aluminium Bratpfanne Ø 20 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Aluminium Bratpfanne mit einem Durchmesser von 20 cm. Diese Bratpfanne zeichnet sich durch ihre Leichtbauweise und exzellente Wärmeleitfähigkeit aus und eignet sich hervorragend für alle Arten des Bratens und Grillens.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie die Pfanne nur für ihren vorgesehenen Zweck. Sie ist zum Kochen auf Gas-, Elektro- und Induktionsherden geeignet.
- Hitze: Stellen Sie sicher, dass der Griff der Pfanne während des Kochens nicht mit direkter Hitze in Kontakt kommt. Er kann heiß werden.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Pfanne und ihren Inhalt von Kindern fern, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zur Reinigung, um zu vermeiden, dass die Antihafbeschichtung beschädigt wird.
- Brandschutz: Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, wenn sie auf dem Herd erhitzt wird.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 20 cm
- Material: Aluminium mit Antihafbeschichtung
- Herdarten: Gas, Elektro- und Induktionskochfelder
- Griff: Ergonomischer, hitzebeständiger Kunststoff
- Gewicht: 0,8 kg
- Farbe: Silber

4. Montage und Installation

Die Aluminium Bratpfanne wird vollständig montiert geliefert. Es sind keine weiteren Installationsschritte erforderlich. Vor dem ersten Gebrauch:

1. Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
2. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab.
3. Erwärmen Sie die Pfanne langsam auf niedriger Hitze, um die Antihafbeschichtung zu aktivieren.

5. Betrieb

1. Stellen Sie die Pfanne auf die Herdplatte und wählen Sie eine geeignete Stufe (niedrig bis mittel).
2. Fügen Sie eine geringe Menge Öl oder Butter hinzu, um das Braten zu erleichtern.
3. Legen Sie die Lebensmittel in die Pfanne und braten Sie sie gemäß dem Rezept.
4. Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Rost zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Lebensmittel kleben an der Pfanne.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass Sie ausreichend Öl oder Butter verwenden und die Pfanne richtig vorgeheizt ist.

- Problem: Pfanne verzieht sich beim Erhitzen.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur nicht zu hoch ist und die Pfanne gleichmäßig erhitzt wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Aluminium Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Geben Sie die Pfanne in den Metall-Recyclingbehälter oder zu einer Sammelstelle, die solche Materialien annimmt.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen zu Ihrem Produkt stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die GGM Gastro Aluminium Bratpfanne entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aluminium Koekenpan Ø 20 cm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Aluminium Koekenpan Ø 20 cm. Dit product is ontworpen voor gebruik in de keuken en biedt uitstekende prestaties voor diverse kooktechnieken. De pan is geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op de juiste kookplaat en zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst om oververhitting te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik ovenwanten of keukentextiel om te voorkomen dat u zich verbrand aan de handgrepen of de pan, die heet kan worden.
- Vermijd gebruik met scherpe of metalen keukengerei om krassen te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze in water plaatst om een plotselinge temperatuurwisseling te vermijden, wat kan leiden tot vervorming.
- Bewaar de pan buiten bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en gebruik de pan niet als deze defect is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 20 cm
- Geschikt voor: Gas, Elektrisch en Inductie
- Gewicht: 0,85 kg
- Kleur: Zwart met een anti-aanbaklaag

4. Installatie en Setup

- Plaats de pan op een stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan schoon en droog is voor een optimale warmteoverdracht.
- Als u de pan voor de eerste keer gebruikt, was deze dan met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed af en droog af voordat u begint met koken.
- U kunt de pan direct gebruiken op een kookplaat zonder extra voorbereiding.

5. Bedieningsinstructies

- Zet de kookplaat aan op een lage tot gemiddelde temperatuur en laat de pan opwarmen; vermijd hoge temperaturen om de anti-aanbaklaag te beschermen.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voor een betere kookervaring.
- Gebruik houten of siliconen spatels om uw gerechten te bereiden.
- Na het koken, zet de kookplaat uit en laat de pan afkoelen voor gebruik en reiniging.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of schuursponsen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af en bewaar deze op een droge, veilige plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg voor voldoende olie of boter bij het koken en gebruik de pan op de juiste temperatuur.
- Probleem: De pan vervormt.
Oplossing: Vermijd oververhitting en zorg ervoor dat de pan niet op een te hoge warmtebron staat.
- Probleem: Beschadigde anti-aanbaklaag.
Oplossing: Stop met het gebruik van de pan en neem contact op met de klantenservice voor advies.

8. Afvoer

- Aan het einde van de levensduur van de pan, zorg ervoor dat u deze op de juiste manier afvoert.
- Het aluminium kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingfaciliteiten voor informatie over het recyclen van keukengerei.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten en veel kookplezier met uw nieuwe koekenpan!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Aluminio Ø 20 cm

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones sobre el uso, limpieza y mantenimiento de la sartén de aluminio de 20 cm. Diseñada para una cocción eficiente, esta sartén es ideal para una variedad de métodos de cocción y recetas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la sartén únicamente para cocinar alimentos en superficies de cocina adecuadas.
- Calor: No exponga la sartén a temperaturas extremadamente altas para evitar deformaciones.
- Manipulación: Use utensilios de cocina adecuados para evitar rayones en la superficie.
- Infantes y mascotas: Mantenga la sartén fuera del alcance de niños y mascotas durante y después de su uso.
- Agujeros o daños: Inspeccione la sartén regularmente; no use si presenta fisuras, abolladuras o cualquier daño.
- Superficies resbaladizas: Tenga cuidado al colocar la sartén en superficies lisas; puede deslizarse.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 20 cm
- Tipo de superficie: Antiadherente
- Peso: 500 g
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluido inducción

4. Configuración e Instalación

1. Retire el empaque de la sartén y limpie la superficie con agua tibia y jabón suave.
2. Seque completamente antes de usar.
3. Si desea utilizarla en la cocina de inducción, asegúrese de que los quemadores sean compatibles.
4. Coloque la sartén en la fuente de calor adecuada y ajuste la temperatura según la receta.

5. Operación

- Precaliente la sartén en fuego medio.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para mejorar la cocción.
- Cocine los alimentos según su receta, utilizando utensilios adecuados para evitar daños en la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje que la sartén se enfríe.
- Lave la sartén a mano con agua tibia y jabón; evite el uso de esponjas abrasivas.
- Se puede limpiar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado manual para mayor durabilidad.
- Almacene en un lugar seco y limpio, preferiblemente apilada o colgada.

7. Solución de Problemas

- Alimentos se pegan a la sartén: Asegúrese de usar suficiente aceite y una temperatura adecuada.
- Deformación: Si la sartén está deformada, no la use y contacte con el servicio de atención al cliente.
- Dificultad para limpiar: Use una mezcla de agua y vinagre como desengrasante para facilitar la limpieza.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, asegúrese de reciclar el aluminio en su centro de reciclaje local. No deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Poêle à frire en aluminium Ø 20 cm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à frire en aluminium de 20 cm. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisson optimale grâce à sa conception de haute qualité et ses matériaux durables.

2. Informations de sécurité

- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant la cuisson.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement.
- Ne placez pas la poêle sous un grill ou dans un four à haute température si elle n'est pas conçue pour cela.
- Gardez hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour le nettoyage.
- Assurez-vous que la poêle est complètement refroidie avant de la laver ou de la ranger.
- Vérifiez régulièrement l'état de la poêle pour éviter toute défaillance ou dommage.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau: Aluminium
- Diamètre: 20 cm
- Poignée: Isolement thermique
- Compatibilité: Convient pour toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction
- Poids: 0,5 kg
- Revêtement: Antiadhésif
- Lave-vaisselle: Oui

4. Configuration et installation

- Retirez la poêle de son emballage, en prenant soin de ne pas rayer le revêtement.
- Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau tiède avec un détergent doux et séchez-la soigneusement.
- Placez la poêle sur une source de chaleur appropriée et assurez-vous qu'elle est centrée sur le brûleur.
- Utilisez la poêle à feu moyen pour de meilleurs résultats de cuisson.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle pendant quelques minutes pour une meilleure performance.
- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant d'ajouter les aliments.
- Pour une cuisson optimale, ne surchargez pas la poêle et laissez suffisamment d'espace entre les aliments.
- Surveillez la cuisson et ajustez la température selon les besoins.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les nettoyants abrasifs pour préserver le revêtement.
- Séchez soigneusement la poêle avant de la ranger.

7. Dépannage

- La poêle est collante: Cela peut être dû à une chaleur trop élevée ou à un manque d'huile. Assurez-vous de chauffer à feu moyen et d'utiliser un peu d'huile.
- Dommages à la surface: Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou silicone. Évitez les tampons à récurer.
- La poêle se déforme: Cela peut se produire si la poêle a été exposée à des températures excessivement élevées. Ne dépassez pas les températures recommandées.

8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, éliminez consciencieusement la poêle en suivant les réglementations locales sur le recyclage des métaux.
- Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella in Alluminio Ø 20 cm

1. Informazioni Generali

La padella in alluminio Ø 20 cm è progettata per l'uso in cucina per la preparazione di una varietà di piatti. La sua costruzione in alluminio garantisce una distribuzione uniforme del calore, rendendola ideale per friggere, cuocere e rosolare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su una superficie piana e stabile.
- Non lasciare la padella incustodita mentre è sul fuoco.
- Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia la padella calda.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della padella per evitare graffi.
- Assicurarsi che la padella sia completamente asciutta prima di riporla.
- Non inserire la padella in un forno a microonde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 20 cm
- Rivestimento: Antiaderente
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura (gas, elettrico, vetroceramico)
- Peso: 0,5 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurati che la padella sia pulita e asciutta prima del primo utilizzo.
2. Non sono richiesti assemblaggi aggiuntivi. La padella è pronta all'uso.
3. Prima di ogni utilizzo, aggiungere un filo d'olio o burro per prevenire l'adesione.

5. Operazione

1. Accendere il fornello a fuoco medio per preriscaldare la padella.
2. Aggiungere una piccola quantità di olio o burro.
3. Posizionare gli alimenti nella padella. Ridurre il calore se necessario.
4. Cuocere fino al raggiungimento dell'aspetto desiderato e rimuovere con attenzione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato, evitando spugne abrasive.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano: assicurati di utilizzare abbastanza olio o burro e preriscaldare adeguatamente la padella.
- Se si notano graffi sul rivestimento: smettere di usare utensili metallici e passare a utensili in silicone o legno.

8. Smaltimento

- Non disperdere il prodotto nell'ambiente.
- Si prega di smaltire la padella in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Contatta il centro di raccolta locale per informazioni sul riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania