

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: 200-28

Aluminium frying pan - Ø 28 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Aluminium Frying Pan O 28 cm

1. General Information

Thank you for choosing the Aluminium Frying Pan O 28 cm. This high-quality frying pan is designed for versatility and efficiency in your cooking endeavors. The lightweight aluminium material ensures even heat distribution, making it suitable for various cooking methods. This product will provide you with excellent performance in the kitchen.

2. Safety Information

- Usage Warning: Always use the frying pan on a stable, flat surface and ensure it is not left unattended while cooking.
- Burn Hazard: The frying pan heats up quickly; use oven mitts or pot holders to handle it. Allow the pan to cool before cleaning.
- Cookware Compatibility: Ensure this frying pan is compatible with your cooking surface (induction, gas, electric).
- Children Safety: Keep the frying pan out of reach of children. Do not let children handle it unsupervised.
- Non-Toxic Coatings: This frying pan is made from materials free from harmful substances, following EU safety standards.
- Wear-and-Tear: Regularly check for signs of damage. If the non-stick coating is compromised, replace the frying pan.

3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: 28 cm
- Coating: Non-Stick
- Handle: Ergonomic Heat-Resistant
- Weight: 1 kg
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Up to 200°C

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from the packaging.
2. Ensure the frying pan is clean before first use. Wash it thoroughly with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry completely.
3. Choose an appropriate cooking surface for your frying pan.
4. For induction cooktops, ensure the frying pan is induction compatible by checking the base.
5. Place the frying pan on the burner or heated surface, ensuring that it is centered.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium to medium-high heat for optimal cooking results.
2. Add cooking oil or butter before placing food in the pan. Ensure a light coating to maintain the non-stick surface.
3. Monitor your food closely while cooking, adjusting the temperature as necessary.
4. Use utensils that do not scratch or damage the non-stick coating. Wooden or silicone spatulas are recommended.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft cloth or sponge. Avoid steel wool or abrasive cleaners.
- Dry thoroughly to prevent any water spots.
- Store in a cool, dry place. Avoid stacking other cookware directly inside to prevent scratching the surface.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticks to the pan
 - Solution: Ensure sufficient oil is used and the pan is preheated properly. Avoid using high heat for prolonged periods.
- Issue: Discoloration of pan
 - Solution: This can happen over time. Avoid using very high heat and clean the pan properly.
- Issue: Warping of the pan
 - Solution: Avoid exposing the pan to drastic temperature changes. Do not place a hot pan under cold water.

8. Disposal

Dispose of the frying pan in accordance with local waste disposal regulations. If it is damaged beyond use, consider recycling options for aluminium materials.

9. Contact

For any inquiries or support regarding your Aluminium Frying Pan O 28 cm, please contact us at:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Aluminium Bratpfanne Ø 28 cm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Aluminium Bratpfanne Ø 28 cm entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Kochen zu erleichtern und Ihnen eine gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Ergebnisse zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochzonen, um Überhitzung zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne immer kühl ist, bevor Sie sie reinigen.
- Das Produkt ist nicht für den Gebrauch im Backofen geeignet.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht für tiefes Frittieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 28 cm
- Material: Aluminium
- Beschichtung: Antihafbeschichtung
- Griffe: Ergonomisch geformt und hitzebeständig
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
- Gewicht: 1,2 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Pfanne aus der Verpackung und entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf eventuelle Schäden. Bei Beschädigung setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.
3. Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete Kochzone, die Ihren Herdtyp entspricht.
4. Verwenden Sie einen passenden Kochutensil, um die Pfanne einzuschalten.

5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze.
2. Geben Sie eine kleine Menge Öl oder Butter hinzu, um die Antihafbeschichtung zu aktivieren.
3. Legen Sie die Lebensmittel in die Pfanne und beginnen Sie mit dem Kochen.
4. Um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen, wenden Sie die Lebensmittel regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Einsatz abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -pads, da diese die Beschichtung beschädigen können.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich nach dem Waschen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Falls die Pfanne Foods anhaftet, stellen Sie sicher, dass Sie ausreichend Öl verwenden und die Pfanne gut vorheizen.
- Bei Verfärbungen der Beschichtung können Sie die Pfanne mit Essig und Wasser einweichen und dann vorsichtig reinigen.
- Bei Beschädigungen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht. Aluminium kann recycelt werden. Informieren Sie sich über lokale Richtlinien zur Entsorgung von Kochutensilien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aluminium Koekenpan O 28 cm

1. Algemene informatie

Bedankt voor de aankoop van onze Aluminium Koekenpan O 28 cm. Deze pan is ontworpen om optimaal te presteren in de combinatie van functionaliteit en gebruiksgemak. De pan is ideaal voor bakken en braden en biedt een uitstekende warmtegeleiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte warmtebronnen.
- Plaats de pan niet onder een grill of in een oven zonder specifiek te controleren of het handvat geschikt is voor hoge temperaturen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, vooral wanneer deze heet is. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen en huisdieren wanneer deze in gebruik is of net is gebruikt.
- Vermijd het gebruik van scherpe metalen voorwerpen die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Volg de instructies voor reiniging en onderhoud om de levensduur van de pan te verlengen en gezondheidsrisico's te minimaliseren.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: O 28 cm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten
- Antiaanbaklaag: Ja
- Ondersteuning van hoge temperaturen: Ja

4. Installatie en installatie

- Verwijder de verpakking en alle plakband of etiketten van de pan.
- Controleer de pan visueel op beschadigingen voordat u deze gaat gebruiken.
- Plaats de pan op een geschikte kookplaat die overeenkomt met het formaat van de pan. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van vet is.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rond de pan is om een goede luchtcirculatie te waarborgen.
- Volg de aanbevolen kookinstellingen in de gebruiksaanwijzing voor de specifieke warmtebronnen die u gebruikt.

5. Bediening

- Gebruik een geschikte warmtebron en stel deze in op een gemiddelde temperatuur.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voor extra antiaanbakcapaciteit.
- Plaats voedsel in de pan wanneer deze heet genoeg is, maar voordat de olie begint te roken.
- Gebruik houten of plastic spatels om de inhoud te keren en te draaien. Vermijd metalen keukengerei om de antiaanbaklaag te beschermen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd schuurmiddelen of scherpe reinigingsapparatuur die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig om waterstrepen of corrosie te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek, bij voorkeur zonder andere pannen erop om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als voedsel aan de pan blijft plakken, controleer dan of de pan correct is verwarmd en of er voldoende vet is gebruikt.
- Bij krassen op de antiaanbaklaag is het belangrijk om de pan niet meer te gebruiken. Overweeg om contact op te nemen met de klantenservice voor vervangingsopties.
- Indien de pan vervormd is, gebruik deze niet meer, en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Zorg ervoor dat u de pan op de juiste manier weggooit volgens de lokale wetgeving voor afvalverwerking.
- Aluminium is recyclebaar; breng de pan naar een recyclingpunt als deze niet meer gebruikt kan worden.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie 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 de Aluminio Ø 28 cm

1. Información General

La sartén de aluminio de Ø 28 cm es ideal para la cocina diaria. Su diseño ligero y resistente la hace muy fácil de manejar, permitiendo una cocción uniforme y rápida de sus alimentos favoritos.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la sartén sobre una superficie plana y estable.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie de la sartén. Se recomienda el uso de utensilios de madera o silicona.
- Evite dejar la sartén desatendida mientras esté en uso.
- No sumergir la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede deformar el material.
- Es recomendable no utilizar la sartén en el horno si no se especifica, para evitar daños.
- Asegúrese de que la cocina esté apagada después de usar la sartén.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: Ø 28 cm
- Tipo de cocina: Inducción, gas, eléctrica

4. Instalación y Configuración

- Retire todos los materiales de embalaje de la sartén antes de su uso.
- Lave la sartén con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Seque completamente antes de usar.
- Coloque la sartén en la fuente de calor adecuada. Asegúrese de que el fuego esté moderado para evitar el sobrecalentamiento.

5. Operación

- Agregue pequeñas cantidades de aceite o mantequilla según sea necesario.
- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Coloque los alimentos en la sartén asegurándose de no sobrecargarla.
- Cocine a fuego medio-bajo para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén después de su uso.
- Lave con agua caliente y un detergente suave.
- No use esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- Para mantener la calidad del producto, evite usar utensilios metálicos.

7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan a la sartén, asegúrese de haber utilizado suficiente aceite y de no haber calefaccionado en exceso.
- Si la sartén presenta manchas difíciles, intente utilizar una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- En caso de deformaciones, evite el uso y consulte con un especialista.

8. Desecho

- Este producto debe ser desechado de acuerdo a las regulaciones locales sobre desechos de productos de cocina.
- Recicle según las pautas de reciclaje aplicables en su área.

9. Contacto

Para más información o ayuda adicional, contáctenos en:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci de votre achat de notre poêle à frire en aluminium de 28 cm. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale et une durabilité à long terme. Veuillez lire ce manuel attentivement afin d'assurer un usage sûr et efficace de votre poêle.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez prendre en compte les informations de sécurité suivantes :

- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lors de son utilisation sur la chaleur.
- Évitez de surchauffer la poêle vide, car cela peut endommager le revêtement.
- Utilisez des ustensiles en silicone, bois ou plastique pour éviter de rayer la surface.
- Ne plongez pas une poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Gardez les poignées éloignées des brûleurs pour éviter les brûlures.
- Ne lavez pas votre poêle à friture dans un lave-vaisselle, car cela peut altérer le revêtement antiadhésif.
- Veuillez vous assurer que les enfants sont tenus à l'écart lors de l'utilisation.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Poêle à frire en aluminium
- Diamètre : 28 cm
- Matériau : Aluminium
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur
- Revêtement : Antiadhésif pour une cuisson saine et un nettoyage facile
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction

4. Configuration et Installation

1. Déballez la poêle en veillant à retirer toute protection ou étiquette.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse afin de supprimer tout résidu de fabrication.
3. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux.
4. Avant la première utilisation, appliquez une fine couche d'huile végétale sur le revêtement antiadhésif et chauffez légèrement.
5. Votre poêle est maintenant prête à être utilisée.

5. Fonctionnement

- Placez la poêle sur la source de chaleur appropriée.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse avant d'ajouter les aliments.
- Réglez la chaleur en fonction des recommandations des recettes.
- Utilisez des ustensiles adaptés lors de la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir après utilisation.
- Lavez avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux ou une éponge non abrasive.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons à récurer.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre poêle :

- Vérifiez que la source de chaleur est correctement réglée.
- Assurez-vous que la poêle est propre et ne présente pas de résidus brûlés.
- Si des aliments collent, cela peut être dû à un surchauffage ou à une mauvaise utilisation d'ustensiles.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers.
- Vous pouvez la recycler en prenant contact avec un centre de recyclage local ou en suivant les directives locales pour le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre poêle à frire en aluminium. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Padella in Alluminio Ø 28 cm

1. Informazioni Generali

La padella in alluminio Ø 28 cm è un utensile da cucina di alta qualità progettato per una cottura uniforme e una facile manutenzione. Realizzata in alluminio leggero, questa padella è ideale per friggere, rosolare e cuocere una varietà di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare la padella su fuochi molto grandi che potrebbero danneggiare il materiale.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Non esporre la padella a temperature superiori a 250 °C.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non utilizzare la padella nel forno, a meno che non sia specificato.
- In caso di danno alla padella, smettere di utilizzarla e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 28 cm
- Compatibilità: Induzione, gas, elettrico, ceramico
- Rivestimento: Antiaderente
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Peso: 1.2 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e verificare l'integrità del prodotto.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. Asciugare completamente la padella prima dell'uso.
4. Posizionare la padella su un fornello adatto alla sua dimensione e accendere il fuoco a bassa temperatura per iniziare.

5. Funzionamento

- Prima di utilizzare la padella, applicare un leggero strato di olio o burro per migliorare le proprietà antiaderenti.
- Riscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per girare il cibo.
- Controllare la cottura periodicamente e regolare la temperatura secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire l'usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo si attacca alla padella.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare olio o burro e riscaldare la padella prima dell'uso.
- Problema: La padella presenta graffi.
Soluzione: Utilizzare solo utensili non metallici. Considerare la sostituzione se i graffi sono profondi.
- Problema: La padella si deforma.
Soluzione: Non utilizzare su fuochi troppo grandi o temperature elevate.

8. Smaltimento

Quando la padella non è più utilizzabile, seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato, ma portarlo presso i centri di raccolta di metalli o riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania