

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: 200-36

Aluminium frying pan - Ø 36 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Aluminium Frying Pan 36 cm

1. General Information

The GGM Gastro Aluminium Frying Pan with a diameter of 36 cm is designed for efficient cooking in both professional kitchens and home environments. Crafted from high-quality materials, this frying pan offers excellent heat distribution and durability, ensuring perfect results every time.

2. Safety Information

- Always use on suitable stovetops. Avoid using the frying pan on an open flame or in a microwave oven.
- Handle with care. The frying pan will become hot during use; use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Do not leave the frying pan unattended while on the heat source to prevent overheating and potential fire hazards.
- Keep out of reach of children. Ensure children do not touch the hot frying pan.
- Ensure that the frying pan is placed on a stable and level surface to minimize the risk of spills or tipping.
- Avoid using sharp utensils that may scratch the non-stick surface.
- Allow the frying pan to cool completely before cleaning or storing.

3. Product Specifications

- Diameter: 36 cm
- Material: Aluminium
- Non-stick coating: Yes
- Handle: Ergonomic and heat-resistant
- Oven safe: Yes, up to 200°C
- Dishwasher safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging and inspect for any damage.
2. Prior to first use, wash the frying pan with warm soapy water and dry thoroughly.
3. If using in an oven, ensure that the handle is suitable for oven use (heat-resistant up to 200°C).
4. Place the frying pan on a compatible stovetop burner.

5. Operation

1. Preheat the frying pan over medium heat for best cooking results.
2. Add a small amount of oil or cooking spray to the pan if required.
3. Place food in the pan and cook as desired, adjusting the heat as necessary.
4. Monitor food to avoid burning or overcooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely after use.
- Wash with warm soapy water using a soft sponge; avoid abrasive scouring pads to protect the non-stick surface.
- For stubborn residue, soak in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly before storing to prevent moisture build-up.
- Regularly inspect for any damage and discontinue use if the non-stick surface is compromised.

7. Troubleshooting

- Food is sticking to the pan: Ensure proper preheating and use enough oil. Avoid using metal utensils that may scratch the surface.
- Uneven cooking: Check that the frying pan is being used on a suitable heat source and is centered over the burner.
- Warping or deformation: Ensure the frying pan is used on the correct stovetop setting and avoid sudden temperature changes.

8. Disposal

Dispose of the frying pan in accordance with local waste management regulations. If the frying pan is damaged beyond repair, consider recycling components where possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die Aluminium-Bratpfanne Ø 36 cm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Aluminium-Bratpfanne Ø 36 cm entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen eine optimale Leistung zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Anweisungen kennenzulernen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor der Benutzung der Bratpfanne sorgfältig durch.
- Die Pfanne darf nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen verwendet werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder Heizelementen.
- Benutzen Sie beim Umgang mit der heißen Pfanne immer hitzebeständige Handschuhe.
- Lassen Sie die Bratpfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um die Beschichtung der Pfanne nicht zu beschädigen.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 36 cm
- Material: Aluminium mit antihafbeschichteter Oberfläche
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250°C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Gewicht: 1.2 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet ist und die Oberfläche sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie die Pfanne auf dem Herd und stellen Sie die passende Hitzequelle ein.
- Vor dem Kochen die Bratpfanne immer vorheizen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Pfanne nicht zu zerkratzen.
- Bei Verwendung von Öl oder Butter, tragen Sie eine kleine Menge gleichmäßig auf der Oberfläche der Bratpfanne auf.
- Achten Sie auf die Temperatur: Überhitzen der Pfanne kann zu Schäden an der Beschichtung führen.
- Kochen Sie Speisen unter Aufsicht, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel sowie Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde und verwenden Sie genügend Öl.
- Problem: Die Pfanne verfärbt sich.
 - Lösung: Dies kann durch Überhitzung oder falsche Reinigungsmittel verursacht werden; vermeiden Sie extreme Temperaturen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Aluminium-Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der Entsorgung gereinigt und vollständig abgekühlt ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen 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 Ø 36 cm

1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing van de Aluminium Koekenpan Ø 36 cm. Dit product is ontworpen voor de moderne keuken en biedt uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid. Perfect voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten, van roerbakgerechten tot omeletten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat.
- Vermijd direct contact met vuur of open vlammen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan, vooral als deze heet is.
- Zorg ervoor dat de pan op een vlakke ondergrond staat om te voorkomen dat hij omvalt.
- Gebruik geen schurende of scherpe voorwerpen om de pan schoon te maken, dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Afmeting: Ø 36 cm
- Materiaal: Aluminium
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Gewicht: Lichtgewicht, gemakkelijk te hanteren
- Kleur: Zilver

4. Setup en Installatie

- Plaats de koekenpan op de kookplaat en zorg ervoor dat hij goed is uitgelijnd met de kookzone.
- Zorg ervoor dat de pan schoon en droog is voordat u begint met koken.
- Het is niet nodig om de pan voor te bereiden met olie of vet, maar dit kan helpen bij bepaalde gerechten.
- Controleer of de kookplaat op de juiste temperatuur is ingesteld voordat u begint met koken.

5. Bediening

- Gebruik een middelhoog vuur voor de beste resultaten.
- Voeg olie of vet toe voor extra smaak en om plakken te voorkomen.
- Kook gerechten tot ze de gewenste gaarheid hebben bereikt.
- Gebruik een spatel of houten lepel om voedsel te draaien of te scheppen.

6. Reinigen en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm, zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Droog de pan grondig om corrosie te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Als de pan gaat roesten, controleer dan op vocht en bewaar deze op een droge plaats.
- Bij plakken van voedsel, controleer of er voldoende olie of vet is gebruikt.
- Indien de anti-aanbaklaag begint te schilferen, niet meer gebruiken en vervangen.

8. Afvoer

- Verwerk de pan volgens de lokale regels voor recycling van metalen.
- Zorg ervoor dat de pan geen gevaarlijke materialen bevat voordat u deze afvoert.

9. Contact

Heeft u nog vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Aluminio Ø 36 cm

1. Información General

La sartén de aluminio de Ø 36 cm está diseñada para cocinas profesionales y domésticas. Su construcción de aluminio proporciona una distribución uniforme del calor, lo que permite una cocción eficiente y sabrosa.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo para uso en cocinas. No utilizar sobre fuego abierto.
- Superficies de cocción: Asegúrese de usar utensilios de cocina adecuados para proteger el revestimiento.
- Manipulación: Evite tocar la superficie caliente. Use guantes o manoplas.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Evite el uso de materiales abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco para evitar la corrosión.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 36 cm
- Peso: 1.2 kg
- Compatibilidad: Inducción, gas, eléctrica
- Color: Plata

4. Instalación y Configuración

- Primera utilización: Lave la sartén antes de usar.
- Colocación: Asegúrese de que la superficie de la cocina esté limpia y seca.
- Encendido: Coloque la sartén en la fuente de calor adecuada (inductiva, eléctrica o de gas).
- Precisión: Asegúrese de que el tamaño de la cocina coincida con el tamaño de la sartén para evitar el sobrecalentamiento.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio.
- Agregue aceite o mantequilla antes de cocinar.
- Controle la temperatura según las necesidades de la receta.
- Nunca sobrellene la sartén para evitar derrames.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriar completamente antes de limpiar.
- Lavar a mano con agua tibia y jabón suave.
- No utilizar esponjas de acero o limpiadores abrasivos.
- Secar completamente para prevenir manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Se pega la comida: Aumentar la temperatura y usar suficiente aceite.
- Desgaste del revestimiento: Por favor, verifique si se está utilizando utensilios adecuados. Contactar al servicio al cliente.
- Incompatibilidad con la fuente de calor: Asegúrese de que la sartén sea compatible con la superficie de cocción.

8. Eliminación

Deseche de acuerdo a las normativas de reciclaje locales. No arrojar en la basura común. Considerar la posibilidad de llevar a centros de reciclaje de metal.

9. Contacto

Para cualquier consulta, 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 en aluminium Ø 36 cm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à frire en aluminium de 36 cm. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisson optimale et peut être utilisé sur toutes les sources de chaleur, y compris la cuisson à induction.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la poêle à frire sans surveillance sur une source de chaleur.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Évitez de chauffer la poêle à vide, car cela peut endommager le revêtement et provoquer des risques d'incendie.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif. Utilisez plutôt des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la poêle. Si vous constatez des dommages, cessez de l'utiliser et remplacez-la.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 36 cm
- Revêtement : Antiadhésif
- Adapté à toutes les sources de chaleur
- Poignée ergonomique

4. Installation et mise en place

- Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
- Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- Établissez votre source de chaleur et placez la poêle sur celle-ci.
- Vérifiez que la poêle est bien au centre de la source de chaleur pour une cuisson uniforme.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle, puis ajoutez un peu d'huile ou de beurre au besoin.
- Une fois l'huile chaude, ajoutez les aliments à cuire.
- Ne surchargez pas la poêle pour garantir une cuisson uniforme.
- Ajustez la température selon les besoins de votre recette.
- Après la cuisson, retirez les aliments en utilisant des ustensiles adaptés.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et du liquide vaisselle. Évitez le lave-vaisselle pour préserver le revêtement.
- Séchez bien avant de ranger la poêle. Pour un meilleur entretien, appliquez une légère couche d'huile sur le revêtement avant le stockage.

7. Dépannage

- Si des aliments collent à la surface, assurez-vous que la poêle a été correctement préchauffée et que suffisamment de matière grasse a été utilisée.
- Pour des rayures apparentes, évitez les ustensiles en métal. Si le revêtement est endommagé, il est recommandé de remplacer la poêle.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères. Veuillez respecter les réglementations locales concernant le recyclage des produits en aluminium.
- Apportez la poêle à un centre de recyclage qui accepte les métaux pour assurer une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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 36 cm

1. Informazioni Generali

La padella in alluminio Ø 36 cm è progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Leggera e resistente, è ideale per una varietà di tecniche di cottura, dalle frittiture al salto. Grazie al suo design ergonomico, è facile da maneggiare e garantisce una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella su piani cottura adatti e di dimensioni corrette.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Non scaldare la padella a secco.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- In caso di surriscaldamento, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: alluminio
- Diametro: 36 cm
- Spessore: 3 mm
- Rivestimento antiaderente: Sì
- Manico: ergonomico in bakelite resistente al calore
- Compatibilità con induzione: Sì

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la padella dall'imballaggio e pulire la superficie con un panno umido.
- Posizionare la padella su un piano cottura pulito e piano.
- Accertarsi che la fiamma o il fornello siano sufficientemente centrati sotto la padella.
- Accendere il piano cottura e impostare a una temperatura adeguata.

5. Funzionamento

- Utilizzare la padella per cucinare a fuoco medio per ottenere risultati ottimali.
- Aggiungere oli o grassi secondo necessità.
- Mescolare spesso per evitare che i cibi si attacchino.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e sapone usando una spugna morbida.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o pagliette di metallo.
- Asciugare bene prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si danneggia o presenta graffi, sostituirla immediatamente.
- Se i cibi si attaccano, controllare se si sta utilizzando sufficiente olio.
- In caso di deformazione, non utilizzare la padella.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata. Riciclare dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania