

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: 202-24

Aluminium frying pan - Ø 24 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Aluminium Frying Pan Ø24 cm (Model 202-24)

1. General Information

Thank you for choosing the Aluminium Frying Pan Ø24 cm. This high-quality frying pan is designed for efficient and even cooking, perfect for all your culinary needs. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and optimal performance.

2. Safety Information

- **General Use:** This frying pan is intended for household use only. Do not use it for commercial purposes.
- **Heat and Flame Safety:** Always use the frying pan on a suitable stovetop. Avoid leaving the pan unattended while in use. Handle with care as the pan and its handle may become hot during cooking.
- **Preventing Burns:** Use oven mitts or pot holders when handling the frying pan to prevent burns.
- **Child Safety:** Keep the frying pan and cooking area out of reach of children. Do not allow children to use the frying pan unsupervised.
- **Non-Stick Coating:** The frying pan features a non-stick coating. Do not use metal utensils to avoid scratching the surface.
- **Cleaning:** Allow the frying pan to cool before cleaning. Do not immerse the hot frying pan in cold water to avoid warping.

3. Product Specifications

- Model: 202-24
- Diameter: 24 cm
- Material: Aluminium
- Non-stick coating: Yes
- Compatible with: All stovetops except induction

4. Setup and Installation

- Unpack the frying pan from its packaging and inspect for any damage or defects.
- Before using, wash the frying pan with warm soapy water and a soft sponge to remove any dust from the manufacturing process.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.

5. Operation

- Place the frying pan on the stovetop and ensure it is centered over the heat source.
- Preheat the frying pan on low to medium heat before adding any cooking oil or food.
- Use suitable cooking utensils (preferably silicone or wooden) to avoid damaging the non-stick surface.
- Monitor cooking closely to prevent overheating and food burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely after use.
- Hand wash with mild detergent and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners.
- Dry the frying pan thoroughly to prevent moisture buildup.
- Store in a dry place, ideally layering with a cloth to protect the non-stick coating.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure the pan is preheated and that sufficient oil or cooking spray is used.
- **Discoloration:** This may occur from high heat. Always cook on medium settings to maintain the quality of the non-stick coating.
- **Warping:** Avoid sudden temperature changes and do not place the hot frying pan in cold water.

8. Disposal

- When the frying pan reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations. Many recycling facilities accept aluminium products for recycling.

9. Contact

For any inquiries or service requests, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy cooking with your Aluminium Frying Pan.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Aluminium-Bratpfanne Ø 24 cm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die hochwertige Aluminium-Bratpfanne Ø 24 cm entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihren Kochprozess zu verbessern und ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten. Diese Pfanne ist ideal für eine Vielzahl von Kochmethoden und bietet hervorragende Wärmeleitfähigkeiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für Kochzwecke verwenden und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Erhitzung: Überhitzen Sie die Pfanne nicht, da dies zu Schäden führen kann.
- Griff: Verwenden Sie beim Hantieren mit der heißen Pfanne immer Topflappen oder Handtücher.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, da sie die Oberfläche der Pfanne zerkratzen können.
- Lagerung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie lagern, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: Ø 24 cm
- Material: Aluminium
- Oberflächenbehandlung: Antihafbeschichtung
- Geeignet für: Gas, Induktion, Ceran, Elektro
- Hitzebeständigkeit: Bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie die Pfanne gründlich mit einem weichen Tuch.
4. Platzieren Sie die Pfanne auf Ihrem Kochfeld und stellen Sie die geeignete Wärmequelle ein.

5. Betrieb

1. Vorheizen: Heizen Sie die Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze vor.
2. Fügen Sie einen kleinen Schuss Öl oder Fett hinzu, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern.
3. Platzieren Sie die Zutaten vorsichtig in der Pfanne und kochen Sie mit der gewünschten Temperatur.
4. Verwenden Sie einen Holz- oder Silikonspatel, um die Speisen zu wenden, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Spültuch für die Reinigung.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet, jedoch empfehlen wir die Handreinigung für eine längere Lebensdauer.
- Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Speisen haften an der Pfanne.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob genug Öl verwendet wurde und ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt war.
- Problem: Die Antihafbeschichtung zeigt Abnutzung.
 - Lösung: Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Gegenständen. Tauschen Sie die Pfanne aus, wenn die Beschichtung beschädigt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Aluminium. Bitten Sie im Zweifel um Informationen bei Ihrer lokalen Abfallentsorgungsstelle.

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 Aluminium Koekenpan Ø 24 cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Aluminium Koekenpan Ø 24 cm. Deze pan is ontworpen voor de moderne keuken en biedt uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid. Perfect voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten, van pannenkoeken tot vleesgerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan op een vlakke en stabiele ondergrond om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan, vooral als deze heet is.
- Laat de pan nooit zonder toezicht op een actieve warmtebron staan.
- Plaats de pan niet onder de grill of in de oven als deze niet ovenbestendig is.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Vermijd het gebruik van scherpe of metallic keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Reinig de pan met een zachte spons en vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 24 cm
- Materiaal: Aluminium
- Antiaanbaklaag: Ja
- Vermogen: N.v.t. (de pan zelf heeft geen elektriciteit nodig)
- Voltage: N.v.t.
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten
- Gewicht: 0,5 kg
- Kleur: Zwart

4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de pan op eventuele verstevigingen of beschadigingen.
2. Plaats de pan op de gewenste kookplaat. Zorg ervoor dat de pan stevig op de kookplaat staat.
3. Voor inductiekookplaten, controleer of de pan geschikt is voor inductie.
4. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingesteld op de juiste temperatuur voordat u begint met koken.

5. Bediening

- Verwarm de pan op middelhoog vuur voor het beste resultaat.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u voedsel toevoegt.
- Gebruik houten of silicone keukengerei om de antiaanbaklaag te beschermen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik warm water en een zachte zeep om de pan schoon te maken.
- Vermijd schuurmiddelen of schuursponsen om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Droog de pan na het wassen grondig af om roest of vlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie of boter.
- Probleem: De antiaanbaklaag begint te verslijten.
Oplossing: Vermijd gebruik van scherpe voorwerpen en agressieve schoonmaakmiddelen.

8. Afvalverwerking

Dit product behoort tot de afvalcategorie metaal. Bij het weggooien moet u zich houden aan lokale richtlijnen voor recycling. Breng de pan naar een recyclepunt of een vuilstortplaats.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Aluminio Ø24 cm

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén de Aluminio Ø24 cm. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una experiencia de cocción excepcional, ideal para una variedad de preparar sus comidas de manera rápida y efectiva en su cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice la sartén únicamente para fines culinarios.
- Manipulación: Evite tocar las superficies calientes sin utilizar utensilios adecuados o guantes de cocina.
- Calor: No sobrecaliente la sartén vacío, ya que puede dañar el revestimiento.
- Utensilios: Solo utilice utensilios de silicona o madera para evitar rasguños en el revestimiento.
- Lavado: No sumerja la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede provocar deformaciones.
- Almacenamiento: Almacene la sartén en un lugar seco. Evite apilar otros utensilios de metal sobre ella para prevenir rasguños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 24 cm
- Tipo de revestimiento: Antiadherente
- Aptitud en Inducción: Sí
- Agujero para colgar: Sí
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y seca.
- Coloque la sartén sobre una superficie plana.
- Conecte la sartén a la fuente de calor adecuada (cocina de gas, eléctrica o de inducción).
- Encienda la cocina a un nivel medio para precalentar la sartén antes de agregar aceite o alimento.

5. Operación

- Agregue una pequeña cantidad de aceite a la sartén una vez que esté caliente.
- Añada los ingredientes a cocinar y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Use utensilios de cocina de madera o silicona para remover los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave utilizando una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar el revestimiento.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Problema: La sartén se adhiere a los alimentos.
Solución: Asegúrese de que la sartén esté precalentada y de que haya suficiente aceite.
- Problema: Daño en el revestimiento.
Solución: Evite el uso de utensilios metálicos y limpieza agresiva para prolongar la vida útil del revestimiento.

8. Desecho

- Este producto debe ser reciclado adecuadamente al final de su vida útil.
- Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de productos de cocina.

9. Contacto

Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur

Poêle à frire en aluminium Ø 24 cm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à frire en aluminium. Ce produit est conçu pour une utilisation en cuisine afin de vous aider à préparer des repas savoureux tout en assurant une distribution uniforme de la chaleur.

2. Informations de sécurité

- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Évitez de surchauffer la poêle lorsqu'elle est vide.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures sur le revêtement.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide, ce qui pourrait provoquer une déformation.
- Gardez la poêle hors de portée des enfants pendant et après utilisation.
- Vérifiez régulièrement l'état de la poêle pour détecter des signes d'usure ou de dommages. Si des dommages sont constatés, cessez immédiatement l'utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 24 cm
- Revêtement : Antiadhésif
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris à induction
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur

4. Configuration et installation

- Déballez la poêle et retirez tous les emballages.
- Inspectez la poêle pour vérifier qu'elle n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- Placez la poêle sur une surface plane de votre cuisinière, en vous assurant qu'elle est correctement installée sur la source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Faites chauffer la poêle à feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour une cuisson optimale.
- Une fois la poêle chaude, ajoutez vos aliments et cuisinez selon vos préférences.
- Évitez de surcharger la poêle pour assurer une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives qui pourraient rayer le revêtement.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
- Pour les taches tenaces, laissez tremper dans de l'eau savonneuse avant de nettoyer.
- Séchez soigneusement la poêle après le nettoyage pour éviter tout développement de rouille.

7. Dépannage

- Si la poêle ne chauffe pas uniformément, vérifiez la source de chaleur et assurez-vous qu'elle est compatible.
- En cas de revêtement endommagé, cessez d'utiliser la poêle pour éviter tout risque pour la santé.
- Pour des performances optimales, vérifiez que la poêle est bien positionnée sur la cuisinière.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle à la poubelle avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les options de recyclage dans votre région pour les équipements de cuisine en aluminium.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 24 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra padella in alluminio di alta qualità. Questo prodotto è stato progettato per offrire risultati di cottura eccezionali e durevoli. Prima di utilizzare la padella, leggere attentamente questo manuale per garantire il corretto utilizzo e la massima sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella solo su piani di cottura appropriati e adatti agli utensili in alluminio.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della padella, poiché potrebbero graffiare il rivestimento.
- Evitare di scaldare la padella a temperature elevate senza cibo all'interno per prevenire il surriscaldamento.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso per evitare scottature.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda; lasciarla raffreddare prima di procedere alla pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 24 cm
- Rivestimento: Antiaderente
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Compatibilità: Tutti i tipi di piani cottura (eccetto induzione)

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto.
3. Posizionare la padella sul piano cottura e accertarsi che sia stabile.
4. Accendere il piano cottura e regolare la fiamma o l'impostazione di calore a seconda delle necessità di cottura del cibo.

5. Operazione

- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro prima di scaldare la padella per migliorare la qualità della cottura.
- Riscaldare la padella a fuoco medio per ottenere i risultati migliori.
- Cuocere gli alimenti controllando frequentemente per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima della pulizia.
- Lavare la padella a mano con acqua calda e sapone usando una spugna morbida.
- Evitare detergenti abrasivi o spugne abrasive che possono danneggiare il rivestimento.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, verificare che stai utilizzando sufficienti oli o grassi durante la cottura.
- Se noti graffi sul rivestimento, evita di utilizzare utensili metallici e considera di sostituire la padella se il rivestimento è compromesso.

8. Smaltimento

- Quando non è più utilizzabile, smaltire la padella in conformità con le normative locali sul riciclaggio. Non gettarla nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania