

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: 202-28

Aluminium frying pan - Ø 280mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Aluminium Frying Pan (O-280mm)

1. General Information

The GGM Gastro Aluminium Frying Pan is designed for professional and home use, providing excellent heat conduction and durability. This product is suitable for various cooking methods and is compatible with numerous heat sources.

2. Safety Information

- Always use the frying pan on a stable, sturdy surface.
- Do not leave the frying pan unattended while in use to prevent overheating.
- Use heat-resistant gloves or pot holders when handling the frying pan to avoid burns.
- Keep the frying pan away from children when in use.
- Avoid using sharp utensils that could scratch the non-stick surface.
- For electric and induction hobs, ensure the frying pan is suitable before use.
- Clean the frying pan only after it has completely cooled to avoid burns.

3. Product Specifications

- Diameter: 280 mm
- Material: Aluminium
- Non-stick coating: Yes
- Suitable for: Gas, electric, and induction hobs
- Weight: [insert weight if applicable]

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging.
2. Check for any damage or defects. If any are found, do not use the frying pan and contact customer support.
3. Before first use, wash the frying pan with warm, soapy water and dry thoroughly.
4. To prepare for cooking, place the frying pan on the heat source. Ensure proper fit for induction cooktops.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for a few moments.
2. Add a small amount of oil or butter as required by your recipe.
3. Place your ingredients into the frying pan and cook as desired.
4. Stir or flip food as needed to ensure even cooking.
5. After cooking, turn off the heat and carefully remove the frying pan from the heat source, using heat-resistant gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers to protect the non-stick coating.
- Dry the frying pan immediately after washing to prevent moisture accumulation.
- Store in a dry place to maintain its quality.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the frying pan, ensure sufficient oil or butter is used next time.
- If the frying pan warps or dents, discontinue use and replace the product.
- For discoloration, it is recommended to clean with a mixture of baking soda and water.

8. Disposal

Dispose of the frying pan in accordance with local regulations regarding household waste. If the frying pan is damaged beyond use, please recycle if possible.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Aluminium-Bratpfanne Ø 280mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Aluminium-Bratpfanne Ø 280mm. Dieses Produkt wurde speziell für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Kochleistung entwickelt. Es ist ideal für verschiedene Kochtechniken, einschließlich Braten, Sautieren und Anbraten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Pfanne nur auf einer geeigneten Kochplatte.
- Temperaturen: Überhitzen Sie die Pfanne nicht, um Schäden zu vermeiden.
- Handhabung: Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne immer abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Defekte: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist oder Anzeichen von Abnutzung zeigt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: Ø 280mm
- Material: Aluminium
- Gewicht: 1 kg
- Farbe: Silber
- Hitzebeständigkeit: Bis 250°C
- Beschichtung: Antihafbeschichtung

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Nehmen Sie die Pfanne aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Überprüfung: Prüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
- Kochfeld: Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und trocken ist.
- Platzierung: Setzen Sie die Pfanne zentriert auf die Kochplatte.
- Erhitzen: Stellen Sie die Hitze schrittweise ein und vermeiden Sie schnelles Überhitzen.

5. Bedienung

- Einschalten: Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Kochen: Verwenden Sie ein wenig Öl oder Butter, um die Antihafbeschichtung zu aktivieren.
- Wenden: Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigung: Verwenden Sie milde Spülmittel und einen weichen Schwamm. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Aufheizen dauert lange: Überprüfen Sie, ob die Kochplatte richtig funktioniert.
- Essen klebt: Erhöhen Sie die Ölmenge oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.
- Verfärbungen: Schnell abkühlen lassen und keine scharfen Reinigungsmittel verwenden.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltswaren. Aluminium ist recycelbar; bitte werfen Sie die Pfanne nicht in den normalen Müll.

9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Bedenken zu Ihrer Aluminium-Bratpfanne haben, kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aluminium Koekenpan O 280mm

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Aluminium Koekenpan O 280mm. Deze pan is ontworpen voor efficiënt koken en maakt gebruik van hoogwaardig aluminium voor een optimale warmtegeleiding. Geschikt voor alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Plaats de pan niet op een open vlam zonder het benodigde voedsel erin.
- Gebruik ovenwanten of handdoeken bij het hanteren van de hete pan om brandwonden te voorkomen.
- Vul de pan niet meer dan driekwart met voedsel om overkoken te voorkomen.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de pan goed staat en niet kantelt of omvalt.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het koken om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch, en inductiekookplaten
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: Oven tot 220°C

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de pan uit de verpakking en controleer of er geen schade is.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat, zorg ervoor dat de onderkant van de pan goed op de kookplaat rust.
3. Kies een brander of kookzone die overeenkomt met de grootte van de pan voor een gelijkmatige verwarming.
4. Zet de kookplaat aan en stel de gewenste temperatuur in.

5. Bediening

- Gebruik houten of siliconen spatels om krassen op het oppervlak van de pan te voorkomen.
- Verwarm de pan geleidelijk en voeg olie of boter toe voordat u voedsel toevoegt.
- Pas op dat u de pan niet te heet laat worden, om aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepsop en een zachte spons om de pan te reinigen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie of vet.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Controleer of de pan correct op de kookplaat is geplaatst en dat de brander goed functioneert.
- Probleem: Verkleuring of beschadiging.
Oplossing: Dit kan optreden door hoge temperaturen; gebruik lagere instellingen voor de duurzaamheid van de pan.

8. Afvoer

Wanneer de pan aan het einde van zijn levensduur is, gooi deze dan weg volgens de lokale voorschriften voor kunststof en metalen afval. Recycleer waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Aluminio O 280mm

1. Información General

La sartén de aluminio O 280mm es un utensilio de cocina versátil, diseñado para facilitar la cocción de una variedad de alimentos. Su construcción de aluminio proporciona una distribución uniforme del calor, lo que permite una cocción más eficiente y deliciosa. Ideal para cocinar, freír y saltear.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe utilizarse únicamente en una estufa con calefacción adecuada.
- Mantenga la sartén alejada del fuego directo y del calor intenso para evitar deformaciones.
- No deje la sartén desatendida mientras esté en uso.
- Utilice utensilios de cocina de silicona, madera o nylon para evitar arañazos en la superficie antiadherente.
- Asegúrese de que la superficie de la sartén esté limpia y libre de grasa antes de calentar.
- No caliente la sartén vacía para evitar daños.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o accidentes.
- Para evitar quemaduras, use manoplas o agarraderas al manipular la sartén caliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 280 mm
- Material: Aluminio
- Superficie: Antiadhesiva
- Compatibilidad: Todas las fuentes de calor (incluidas inducción, gas, eléctrica)
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

1. Retire el embalaje de la sartén y lave con agua jabonosa tibia antes de utilizarla por primera vez.
2. Seque completamente la sartén con un paño limpio.
3. Coloque la sartén en la fuente de calor deseada, asegurándose de que esté bien centrada.
4. Ajuste la temperatura según el tipo de cocina y los ingredientes que utilizará.
5. Precaliente la sartén durante un par de minutos antes de añadir aceite o ingredientes para obtener mejores resultados.

5. Operación

- Agregue una pequeña cantidad de aceite en la sartén antes de calentar.
- Utilice utensilios adecuados para evitar dañar la superficie antiadherente.
- Cocine los alimentos según sus recetas, ajustando el calor según sea necesario.
- Es recomendable no sobrecargar la sartén para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- No use esponjas abrasivas o limpiadores agresivos que puedan dañar la superficie.
- Para mantener el acabado, evite el uso de utensilios afilados.
- Asegúrese de secar bien la sartén antes de guardarla.

7. Solución de Problemas

- Si la comida se pega, verifique que la sartén esté correctamente pre-calentada y que se esté utilizando suficiente aceite.
- Si hay decoloración, asegúrese de que no se haya expuesto a temperaturas excesivamente altas.
- Para problemas con la superficie antiadherente, considere reemplazar la sartén, ya que un daño excesivo puede comprometer su rendimiento.

8. Eliminación

- No deseche este producto con residuos normales.
- Consulte las normativas locales sobre la eliminación de utensilios de cocina de aluminio.
- Recicle si es posible, llevando el producto a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia adicional, 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 O 280 mm

1. Informations générales

Ce manuel d'utilisation s'applique à la poêle à frire en aluminium O 280 mm. Ce produit est conçu pour un usage en cuisine professionnelle et domestique, offrant durabilité et performance. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais laisser la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Utilisez toujours des maniques pour manipuler la poêle lorsqu'elle est chaude.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui peuvent rayer le revêtement.
- Ne pas plonger la poêle chaude dans l'eau froide, car cela peut provoquer une déformation.
- Gardez hors de portée des enfants lorsque l'appareil est en utilisation ou fraîchement utilisé.
- Ne pas utiliser la poêle à frire dans un four à micro-ondes.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité de la poêle pour tout signe d'usure.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 280 mm
- Poids : 1 kg
- Revêtement : Antiadhésif
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Température maximum : 220 °C

4. Installation et configuration

- Retirer le produit de l'emballage et vérifier qu'il n'y a pas de dommages.
- Nettoyer la poêle à l'eau tiède savonneuse avant la première utilisation.
- Placer la poêle sur une surface plane, adaptée pour une cuisson selon les instructions de votre plaque de cuisson.
- Ne pas superposer d'autres ustensiles directement sur la poêle.

5. Fonctionnement

- Pré-chauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou de la graisse.
- Pour éviter d'endommager le revêtement, utilisez des ustensiles en silicone ou en bois.
- Une fois la cuisson terminée, retirez la poêle du feu, puis laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la laver.
- Battez doucement avec un chiffon ou une éponge non abrasive.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- Pour un rangement optimal, ne pas empiler d'autres ustensiles sur la poêle.

7. Dépannage

- Si la poêle présente des dégradations visibles au revêtement, il est recommandé de remplacer le produit.
- En cas d'inactivité prolongée, vérifiez l'absence de corrosion sur l'aluminium.
- Si des aliments collent à la surface, cela peut être dû à une chaleur trop élevée ou à un manque d'huile.

8. Élimination

- Déposer la poêle usagée dans les points de collecte des déchets métalliques.
- Ne pas jeter à la poubelle si cela n'est pas conforme aux règles locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de choisir notre poêle à frire en aluminium O 280 mm pour vos besoins culinaires. Nous espérons que vous en profiterez pleinement !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella in Alluminio Ø 280mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella in Alluminio Ø 280mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, realizzata in alluminio di alta qualità per una distribuzione uniforme del calore. Segui attentamente le istruzioni per garantire un uso sicuro e ottimale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella solo su fonti di calore adatte e mai a fiamma diretta.
- Non mettere la padella sotto il grill o al forno se non specificato.
- Afferrala sempre dal manico quando è calda per evitare ustioni.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini quando è utilizzata o ha appena finito di cuocere.
- Non immergere una padella calda in acqua fredda; attendere che si raffreddi.
- Seguire sempre le istruzioni relative alla temperatura d'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 280mm
- Adatta per cucinare su tutte le superfici tranne induzione.
- Rivestimento antiaderente per una facile pulizia.
- Manico ergonomico per una presa sicura.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovi la padella dalla confezione e verifica che non ci siano danni visibili.
2. Assicurati che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
3. Posiziona la padella su una fonte di calore compatibile, ad esempio un fornello a gas o elettrico.
4. Accendi la fonte di calore e imposta la temperatura desiderata a seconda del tipo di cibo che intendi cucinare.
5. Lascia riscaldare la padella alcune istanti prima di aggiungere olio o ingredienti.

5. Operazione

- Aggiungi una piccola quantità di olio per una migliore antiaderenza.
- Utilizza utensili appropriati (preferibilmente in legno o silicone) per mescolare gli alimenti.
- Controlla la cottura frequentemente per evitare bruciature.
- Dopo aver terminato la cottura, spegni la fonte di calore prima di rimuovere la padella.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lascia raffreddare la padella dopo l'uso.
- Lava la padella con acqua calda e sapone usando una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi né scrobitori metallici.
- Asciuga completamente la padella prima di riporla.
- Non immergere in acqua se è ancora calda.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie antiaderente inizia a deteriorarsi, smettere di utilizzare la padella.
- Se cibi si attaccano, potrebbe essere necessario aumentare l'olio utilizzato o controllare la temperatura di cottura.
- Verificare che non vi siano residui solidi sulla padella prima dell'uso successivo.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici e dei materiali.
- Non gettare la padella con i rifiuti indifferenziati. Riciclare l'alluminio se possibile.

9. Contatto

Per assistenza, contattaci a:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania