

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: 202-32

Aluminium frying pan - Ø 320mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: GGM Gastro Aluminium Frying Pan (Ø 320mm)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Aluminium Frying Pan. This high-quality frying pan is designed for both professional and home use, offering durability and excellent cooking performance. The frying pan is manufactured using premium materials to ensure optimal heat distribution and retention.

2. Safety Information

- Read and understand all instructions before use.
- Always use the frying pan with care to avoid burns. Handle hot cookware with oven mitts.
- Do not leave the frying pan unattended on a hot burner.
- Avoid using metal utensils that can scratch the non-stick surface. Use wooden or silicone utensils instead.
- Ensure the frying pan is fully cooled before cleaning.
- Do not immerse the hot frying pan in cold water as it can warp the material.
- Keep the frying pan away from children and pets.

3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: 320 mm
- Handle: Heat-resistant ergonomic handle
- Non-stick coating: Yes
- Oven safe: Up to 180°C

4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from its packaging and inspect it for any damage.
- Ensure the frying pan is free from any protective coatings before first use.
- Rinse the frying pan with warm soapy water and dry thoroughly.
- Place the frying pan on a flat, stable surface for use.
- Ensure the compatible heat source (gas, electric, induction) is suitable for the frying pan.

5. Operation

- Preheat the frying pan on medium heat for optimal cooking results.
- Add a small amount of cooking oil or butter to the pan before cooking, if desired.
- Use low to medium heat settings for best performance.
- For cooking, use wooden or silicone utensils to avoid scratching the non-stick coating.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scrubbers.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or towel.
- Store the frying pan in a dry place. Protect the non-stick surface with a cloth if stacking with other cookware.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the frying pan, it may require reseasoning. Ensure to use adequate oil during cooking.
- For discoloration, this is a natural occurrence and does not affect cooking performance.
- In case of warping, ensure that the pan is not exposed to extreme temperature changes.
- If the handle becomes loose, check for screws and re-tighten as necessary.

8. Disposal

- At the end of its lifecycle, dispose of the frying pan in accordance with local waste disposal regulations.
- Recycle materials where possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Aluminium-Bratpfanne Ø 320mm

1. Allgemeine Informationen

Die Aluminium-Bratpfanne Ø 320mm ist ein hochwertiges Kochgerät, das für den täglichen Gebrauch in der Gastronomie und im Haushalt entwickelt wurde. Sie ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ist sowohl für Gas- als auch Induktionsherde geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

Um die sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, wenn die Pfanne heiß ist, um Verbrühungen zu verhindern.
- Halten Sie die Pfanne während des Kochens stets unter Beobachtung.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen beim Anheben oder Bewegen der Pfanne zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nicht überhitzte Lebensmittel enthält, um das Risiko von Rauchentwicklung zu vermindern.
- Reinigen Sie die Pfanne bei Raumtemperatur, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium
- Durchmesser: Ø 320 mm
- Höhe: 50 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Farbe: Silber
- Verwendung: Für Gas- und Induktionsherde geeignet
- Antihafbeschichtung: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne sorgfältig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf mögliche Beschädigungen.
2. Waschen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab, bevor Sie sie erstmalig benutzen.
3. Stellen Sie die Pfanne auf das Kochfeld und wählen Sie die geeignete Heizstufe.
4. Bringen Sie die Pfanne auf die gewünschte Temperatur, d.h. sie kann direkt nach dem Vorheizen verwendet werden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie einen geeigneten Kochlöffel, um Kratzer an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Pfanne nicht zu überfüllen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Senken Sie die Temperatur, wenn die Lebensmittel zu schnell garen oder anhaften.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer milden Seife aus oder verwenden Sie einen weichen Schwamm mit Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserrückstände zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche
 - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Fett oder Öl.
- Problem: Die Pfanne verformt sich
 - Lösung: Verwenden Sie die Pfanne nicht auf überhöhten Temperaturen und setzen Sie keine extremen Temperaturwechsel ein.

8. Entsorgung

Die Pfanne sollte entsprechend den geltenden Entsorgungsvorschriften für Metallprodukte entsorgt werden. Fragen Sie bei Ihrer lokalen Abfallentsorgung nach den richtigen Verfahren.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aluminium Koekenpan Ø 320 mm (202-32)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Aluminium Koekenpan Ø 320 mm. Dit product is ontworpen om u te helpen bij een geweldige kookervaring. Volg de instructies in deze handleiding zorgvuldig op om het beste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een kookplaat die geschikt is voor kookpannen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het koken.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de pan, vooral als deze heet is.
- Plaats de pan op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Volg altijd de aanbevolen kookinstructies om voedselveiligheid te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Afmeting: Ø 320 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: Alle soorten kookplaten, inclusief inductie

4. Installatie en opstelling

1. Verwijder de koekenpan uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de pan op een vlakke, stabiele kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is voordat u de pan plaatst.
4. Gebruik een inductiekookplaat indien beschikbaar voor optimale warmteverdeling.

5. Bediening

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u met koken begint om aanbranden te voorkomen.
- Verwarm de pan op een middelhoge temperatuur voordat u voedsel toevoegt.
- Pas de hitte aan om ervoor te zorgen dat voedsel gelijkmatig wordt gekookt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om te reinigen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie of boter gebruikt en dat de pan goed voorverwarmd is.
- Probleem: De pan vervormt.
Oplossing: Dit kan gebeuren door oververhitting. Vermijd het koken op een hogere temperatuur dan aanbevolen.
- Probleem: De anti-aanbaklaag is beschadigd.
Oplossing: Vervang de pan indien de oppervlakte ernstig beschadigd is.

8. Afvalverwerking

Gooi dit product niet weg bij het reguliere huisvuil. Neem contact op met uw lokale milieu-instantie voor instructies over recycling en afvalverwerking van aluminium producten.

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 320mm - 202-32

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén de Aluminio O 320mm - 202-32. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una experiencia de cocina de alta calidad. Por favor, lea este manual atentamente antes de usar el producto para garantizar un uso seguro y eficaz.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está destinada exclusivamente para cocinar. No la utilice para otros fines.
- Calor: Asegúrese de no sobrecalentar la sartén. Mantenga el fuego medio para evitar daños.
- Manejo: Utilice agarraderas al manipular la sartén caliente. Evite el contacto con superficies frías.
- Superficies: Coloque la sartén en superficies estables al cocinar para evitar caídas.
- Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría, ya que podría deformarse.
- Materiales: Esta sartén está fabricada de aluminio de alta calidad. Evite utensilios abrasivos que puedan dañar el revestimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 320 mm
- Material: Aluminio
- Revestimiento: Antiadherente
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Peso: 1.2 kg
- Color: Plateado

4. Instalación y Montaje

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave la sartén con agua tibia y jabón suave antes de usarla por primera vez.
3. Seque completamente antes de almacenarla.
4. Coloque la sartén en la fuente de calor deseada y asegúrese de que esté centrada.

5. Operación

1. Utilice aceite o mantequilla según sus preferencias de cocción.
2. Caliente a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
3. Cocine y voltee los alimentos con utensilios de madera o silicona para evitar rayar el revestimiento.
4. Cuando termine, retire del fuego y deje enfriar antes de manipular.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la sartén con una esponja suave y agua tibia después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar el revestimiento.
- Almacene en un lugar seco y fresco, preferiblemente con un protector para evitar rayones.

7. Solución de Problemas

- La sartén se deformó: Verifique que no la haya sumergido en agua fría inmediatamente después de sacarla del fuego.
- Alimentos pegados: Pruebe a ajustar la temperatura y asegúrese de utilizar suficiente aceite o mantequilla al cocinar.
- Rayones en el revestimiento: Asegúrese de utilizar utensilios de cocina apropiados de madera o silicona.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de cocina. Recicle el aluminio si es posible. No lo deseche en vertederos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte a:

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

Gracias por elegir nuestra Sartén de Aluminio O 320mm. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la Poêle à frire en aluminium Ø320mm (202-32)

1. Informations Générales

La poêle à frire en aluminium Ø320mm est conçue pour offrir une cuisson uniforme et efficace. Elle convient à une utilisation sur toutes les sources de chaleur, y compris les plaques à induction. Fabriquée en aluminium de haute qualité, cette poêle est légère et facile à manœuvrer.

2. Informations de sécurité

- Avant utilisation, retirez toute étiquette ou emballage.
- Ne jamais laisser la poêle sans surveillance sur la source de chaleur.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement.
- Gardez hors de portée des enfants.
- La poêle peut devenir chaude pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants de cuisine.
- Ne pas utiliser si la poêle est endommagée.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs pour nettoyer la poêle.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 320 mm
- Épaisseur : 4 mm
- Poids : 1,5 kg
- Compatibilité : Toutes les sources de chaleur, y compris induction
- Revêtement : Antiadhésif

4. Installation et configuration

- Retirez la poêle de son emballage et inspectez-la pour détecter d'éventuels dommages.
- Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation et rincez-la bien.
- Assurez-vous que la surface de la cuisinière est propre avant de placer la poêle.
- Positionnez la poêle sur la source de chaleur appropriée.

5. Fonctionnement

- Chauffez la poêle sur feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant d'ajouter les aliments.
- Évitez de surcharger la poêle pour garantir une cuisson uniforme.
- Faites attention aux températures élevées pour ne pas compromettre le revêtement antiadhésif.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir.
- Lavez-la à la main dans l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les tampons à récurer.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si la poêle colle, cela peut être dû à un mauvais assaisonnement. Il est conseillé de préchauffer correctement avant d'ajouter des graisses ou des aliments.
- En cas de dégradation visible du revêtement, cessez d'utiliser la poêle et vérifiez auprès de notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les moyens de réutilisation ou de recyclage de l'aluminium dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant votre poêle à frire, 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 Ø320mm (202-32)

1. Informazioni Generali

La padella in alluminio Ø320mm è progettata per soddisfare le esigenze di cucina professionale e domestica. Confezionata con materiali di alta qualità, offre uniformità nella cottura e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza di surriscaldamento: Non lasciare la padella senza sorveglianza su una fonte di calore. Utilizzare sempre con attenzione.
- Manico: Il manico può surriscaldarsi. Indossare guanti da cucina quando si maneggia.
- Utilizzo su piani cottura: Assicurarsi che la padella sia compatibile con il tipo di piano cottura (gas, elettrico, induzione).
- Pulizia: Non utilizzare detersivi abrasivi o spugne che possono danneggiare la superficie.
- Bambini: Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Rischio di incendio: Non lasciare cibi in cottura incustoditi per evitare incendi.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Alluminio
- Dimensioni: Ø320mm
- Peso: 1.2kg
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura.
- Rivestimento: Antiaderente

4. Installazione e Installazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente la padella.
4. Posizionare la padella sul piano cottura scelto.
5. Accendere il fornello a bassa temperatura per riscaldare la padella prima dell'uso.

5. Operazione

- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro prima di accendere il fornello.
- Porre il cibo nella padella una volta che l'olio è caldo.
- Regolare la temperatura come necessario durante la cottura.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare di graffiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- Pulire con una spugna morbida e acqua calda. Utilizzare sapone delicato se necessario.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cottura non uniforme: Assicurarsi che la padella sia ben riscaldata prima di aggiungere il cibo. Controllare che il piano cottura funzioni correttamente.
- Alimenti che si attaccano: Verificare che ci sia una quantità sufficiente di olio o burro. Considerare l'aggiunta di un rivestimento antiaderente prima dell'uso.

8. Smaltimento

Questo prodotto è riciclabile. Al termine della sua vita utile, smaltire in conformità con le normative locali sul riciclaggio. Non gettare la padella nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania