

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: 203-24

Aluminium wok pan - Ø 24 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Aluminium Wok Pan O 24 cm

1. General Information

Thank you for purchasing the Aluminium Wok Pan O 24 cm. This high-quality pan is designed to provide superior cooking performance while being durable and lightweight. Ideal for stir-frying, deep-frying, and preparing a variety of dishes, it is an essential addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Burn Hazard: The wok pan can become extremely hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling the pan.
- Heat Source Compatibility: Suitable for all types of heat sources, including induction. Ensure the pan is placed flat on the heating surface.
- Use of Oils: Use cooking oils that are appropriate for high-heat cooking to prevent smoke and fire hazards.
- Children and Pets: Keep the wok pan out of reach of children and pets during and after use until it has completely cooled.
- Chemical Safety: Do not use metal utensils that may scratch the surface. Only use wooden or silicone utensils to maintain the coating.

3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: 24 cm
- Weight: [Weight not provided; check package]
- Coating: Non-stick
- Heat Source Compatibility: Induction, Gas, Electric, Ceramic

4. Setup and Installation

1. Remove the wok pan from its packaging and inspect for any damage. If any is found, do not use the product.
2. Before the first use, wash the pan with warm, soapy water to remove any residues from manufacturing.
3. Rinse and dry thoroughly.
4. Season the non-stick surface by applying a small amount of cooking oil and heating it on low flame for 2-3 minutes. Allow to cool before wiping off excess oil.
5. Ensure your cooking area is clean and free of clutter before placing the wok pan on the stove.

5. Operation

1. Heat the wok pan over medium-high heat until hot.
2. Add a small amount of cooking oil and allow it to heat up.
3. Add food items as per your recipe, stirring frequently to ensure even cooking.
4. Monitor the heat to prevent food from burning; adjust accordingly.
5. Turn off the heat and allow the pan to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok pan to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water using a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or steel wool which can damage the non-stick surface.
- Dry thoroughly before storing to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure sufficient oil is used and avoid overheating. Regularly maintain the non-stick coating.
- Warping: Do not place a hot pan in cold water as it may cause warping. Allow to cool naturally.

8. Disposal

When the pan reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Check local regulations for recycling or disposal guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Aluminium-Wok-Pfanne O 24 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Aluminium-Wok-Pfanne O 24 cm. Diese hochwertige Wok-Pfanne wurde für professionelle Köche sowie für Hobbyköche entwickelt und bietet ausgezeichnete Wärmeleitung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne ausschließlich auf dem vorgesehenen Kochfeld.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt während des Gebrauchs.
- Verwenden Sie hitzebeständige Schutzmittel, wie Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor Verwendung vollständig trocken ist.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Reinigen Sie die Wok-Pfanne gemäß den Anweisungen in diesem Manual, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 24 cm
- Material: Aluminium
- Antihafbeschichtung: Ja
- Geeignet für alle Herdarten: Ja
- Ofenfest: Bis 220°C
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 1,2 kg
- Pflegehinweis: Spülmaschinengeeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Schutzmaterialien.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Stellen Sie die Pfanne auf einen stabilen Herd oder eine Kochstelle.
4. Achten Sie darauf, dass die Pfanne gleichmäßig auf der Kochfläche liegt.

5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze, bevor Sie Öl oder Fett hinzufügen.
2. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr, um die Antihafbeschichtung zu schonen.
3. Folgen Sie Ihrem Rezept und beachten Sie die Garzeiten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Verstauen Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Speisen kleben an der Pfanne.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend erhitzt wurde und verwenden Sie genügend Öl.
- Problem: Die Antihafbeschichtung zeigt Risse oder Abnutzungen.
- Lösung: Ersetzen Sie die Pfanne, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie sie zu einem entsprechenden Recyclingzentrum oder einer Sammelstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anmerkungen können Sie uns wie folgt kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Aluminium Wokpan Ø 24 cm

1. Algemeen informatie

Deze GGM Gastro aluminium wokpan met een diameter van 24 cm is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens. De pan is ideaal voor het snel en efficiënt bereiden van gerechten op hoge temperaturen.

2. Veiligheidsinstructies

- Gebruik de pan alleen op een daarvoor bestemde warmtebron (bijv. gas, elektrische of inductiekookplaat).
- Vermijd contact met de verwarmingselementen tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de kookzone.
- Gebruik hittebestendige ovenwanten bij het hanteren van de pan.
- Zorg ervoor dat de pan niet leeg op de warmtebron wordt achtergelaten om oververhitting en beschadiging te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen voordat je deze opbergt of schoonmaakt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage; vervang de pan indien nodig.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 24 cm
- Gewicht: 0,87 kg
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor inductiekookplaten: Ja
- Ovenbestendig: Ja tot 250 °C
- Handgrepen: Ja, met hittebestendige coating
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Opstelling en installatie

- Plaats de wokpan op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat geschikt is voor de grootte van de pan.
- Controleer of de handgrepen goed bevestigd zijn voor gebruik.
- Voor inductiekoken: zorg ervoor dat de pan een magnetische bodem heeft voor optimale prestaties.

5. Bediening

- Voor effectieve bereiding, verwarm de pan eerst op een hoge temperatuur.
- Voeg olie of vet toe voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Roer en schud de ingrediënten regelmatig om gelijkmatige verhitte te waarborgen.
- Gebruik geschikte kookgereedschappen om krassen te voorkomen (bijv. houten of siliconen spatels).

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons om de pan te reinigen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de pan goed af om vlekken of roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- De pan bakt aan: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en voldoende olie is toegevoegd.
- De pan is vervormd: Dit kan gebeuren door oververhitting. Laat de pan afkoelen en controleer op beschadigingen.
- Kras op het oppervlak: Gebruik alleen niet-scherpe of niet-schurende kookgereedschappen.

8. Afvalverwerking

- Zorg ervoor dat u de pan op de juiste wijze weggooit volgens lokale regelgeving omtrent afvalverwerking.
- Het aluminium kan gerecycled worden, dus overweeg om het naar een recyclagepunt te brengen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Wok de Aluminio O 24 cm

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Wok de Aluminio O de 24 cm de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina, asegurando que pueda disfrutar de la preparación de sus platos favoritos con facilidad y eficacia.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la sartén, lea todas las instrucciones y advertencias del manual.
- No use utensilios de metal que puedan rayar la superficie antiadherente de la sartén. Se recomienda utilizar utensilios de madera o silicona.
- No sobrecaliente la sartén vacía.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la sartén esté en una superficie estable durante su uso.
- Evite el contacto de la sartén caliente con agua fría para prevenir deformaciones.
- No lave la sartén en un lavavajillas, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- Esta sartén no es apta para uso en horno, y no debe usarse a temperaturas superiores a las recomendadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 24 cm
- Material: Aluminio
- Revestimiento: Antiadhesivo
- Mango: Ergonómico y resistente al calor
- Aptitud: Inducción, gas, cerámica y electricidad

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y asegúrese de que no tenga daños visibles.
2. Lave la sartén con agua y jabón suave. Aclárela bien y sécala completamente.
3. Coloque la sartén en la estufa adecuada según el tipo de cocina que tenga (inducción, gas, etc.).
4. Asegúrese de que el tamaño de la hornilla coincida con el diámetro de la sartén para una cocción eficiente.
5. Utilice la sartén a fuego medio para evitar daños en el recubrimiento.

5. Operación

1. Precaliente la sartén a fuego medio.
2. Agregue una pequeña cantidad de aceite para mejorar el rendimiento antiadherente.
3. Cocine sus ingredientes, revolviendo con cuidado para evitar que se peguen.
4. Al finalizar la cocción, retire la sartén del fuego y deje enfriar antes de limpiarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la sartén.
- Lave con una esponja suave y jabón para platos, evitando estropajos abrasivos.
- No deje la sartén en remojo prolongadamente.
- Almacene en un lugar seco y libre de polvo para mantener su calidad.

7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega a la sartén.
Solución: Asegúrese de que la sartén esté precalentada y utilice suficiente aceite.
- Problema: La sartén se deforma.
Solución: Evite el contacto brusco con agua fría y temperaturas extremas.
- Problema: Rayones en la superficie.
Solución: Cambie a utensilios de madera o silicona para evitar daños.

8. Eliminación

Cuando la sartén ya no sea útil, elimínela de acuerdo con las normativas de reciclaje locales. El reciclaje del aluminio contribuye a la sostenibilidad del medio ambiente.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:
Correo electrónico: info@gmgastro.com
Teléfono: 0800 7000 220
Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation de la Poêle Wok en Aluminium Ø 24 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Poêle Wok en Aluminium de 24 cm. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson de haute qualité tout en étant facile à utiliser et à entretenir. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation optimale.

2. Informations de Sécurité

- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant qu'elle est sur une source de chaleur.
- Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques qui peuvent rayer la surface de cuisson. Utilisez plutôt des ustensiles en bois ou en silicone.
- Éloignez la poêle des enfants; la poignée peut devenir chaude pendant la cuisson.
- Ne plongez pas une poêle chaude dans l'eau froide; cela peut provoquer un choc thermique et déformer le produit.
- Vérifiez régulièrement l'état de la poêle pour vous assurer qu'elle ne présente pas de dommages.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 24 cm
- Compatibilité tous feux : Oui
- Poignée ergonomique : Oui
- Revêtement antiadhésif : Oui
- Poids : 0,75 kg

4. Configuration et Installation

1. Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la bien avant la première utilisation.
3. Placez la poêle sur la source de chaleur souhaitée (gaz, électrique ou induction).
4. Assurez-vous que la poêle est correctement centrée sur la source de chaleur pour garantir une distribution uniforme de la chaleur.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.
2. Utilisez des ustensiles adaptés pour remuer et servir vos aliments.
3. Évitez de surcharger la poêle pour garantir une cuisson uniforme.
4. Soyez attentif à la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

1. Laissez la poêle refroidir après utilisation.
2. Lavez-la soigneusement à l'eau tiède savonneuse avec une éponge douce.
3. Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les brosses métalliques.
4. Essuyez bien la poêle avec un chiffon doux et sec avant de la ranger.

7. Dépannage

- Si des aliments collent à la surface, vérifiez que vous avez utilisé suffisamment d'huile ou que la poêle était correctement préchauffée.
- Pour toute déformation ou dommages, ne pas utiliser la poêle; contactez notre service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales pour savoir comment recycler les ustensiles 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

Merci d'avoir choisi notre produit et bonne cuisson.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di utilizzo della padella wok in alluminio O 24 cm di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per cucinare una varietà di piatti, ottimizzando la distribuzione del calore e garantendo risultati deliziosi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature durante la manipolazione della padella calda.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere la padella lontano da oggetti infiammabili durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie antiaderente.
- Assicurarsi che la padella sia posizionata stabilmente sul piano di cottura.
- Non lasciare la padella incustodita mentre è in uso per prevenire incendi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 24 cm
- Rivestimento: Antiaderente
- Compatibilità: Adatta per piani di cottura a gas, elettrici e a induzione
- Manico: Ergonomico e resistente al calore

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dall'imballaggio e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida per rimuovere eventuali residui.
3. Asciugare completamente la padella prima dell'uso.
4. Posizionare la padella sul piano di cottura in modo che sia stabile e centrata.

5. Funzionamento

- Accendere il piano di cottura e impostare la temperatura desiderata.
- Aggiungere un po' di olio o grasso nella padella per evitare che il cibo si attacchi.
- Iniziare a cuocere gli ingredienti mescolando frequentemente per garantire una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e sapone e una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette di metallo.
- Per mantenere il rivestimento antiaderente, è consigliabile evitare di utilizzare utensili metallici.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca: assicurarsi che ci sia abbastanza olio nella padella e che sia preriscaldata correttamente.
- Se la padella si deforma: evitare sbalzi di temperatura estremi e utilizzare sempre su piani di cottura piatti.
- Se il rivestimento si graffia: evitare di utilizzare utensili metallici e sostituire la padella se il rivestimento è danneggiato.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.