

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: 203-26

Aluminium wok - Ø 260 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Aluminium Wok Ø 260 mm

1. General Information

The Aluminium Wok Ø 260 mm is designed for versatile cooking, ideal for stir-frying, sautéing, and steaming. Its lightweight design and durable construction make it a perfect addition to any kitchen. This product is suitable for home use and professional settings.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the wok on a stable surface. Keep the cooking area clear of flammable materials.
- Handling: Use heat-resistant gloves or oven mitts when handling hot wok. The handle may become hot during use.
- Cooking Safety: Do not overheat the wok when empty, as this may cause damage.
- Supervision: Never leave the wok unattended while in use.
- Children: Keep the wok and its heated contents out of the reach of children.
- Cleaning Safety: Allow the wok to cool completely before cleaning. Do not use abrasive materials or harsh chemicals.

3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: Ø 260 mm
- Weight: (This information needs to be verified)
- Finish: Non-stick
- Compatible Heat Source: All types of heat sources, including induction.

4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully unpack the wok and remove all packaging materials.
2. Inspect the Wok: Check for any visible defects or damage.
3. Initial Cleaning: Wash the wok in warm soapy water before first use and rinse thoroughly.
4. Heating Surface: Place the wok on a suitable heat source. Ensure that it is stable and balanced.

5. Operation

- Pre-heating: Preheat the wok on medium heat for a few minutes before adding oil or food.
- Cooking: Add a small amount of cooking oil and allow it to heat before adding ingredients. Use a wooden or silicone spatula to stir-fry and prevent scratching the surface.
- Temperature Management: Adjust the heat as needed while cooking to ensure even cooking without burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the wok to cool before washing. Clean with warm, soapy water using a soft sponge. For tough residues, soak the wok or use a non-abrasive scrubbing pad.
- Storage: Store the wok in a cool, dry place. Ensure it is completely dry to prevent moisture buildup.
- Periodic Checks: Regularly inspect the wok for any wear or damage to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks, ensure that the wok is adequately heated and oiled before cooking.
- Warping: Do not exceed the recommended heat levels. Avoid empty heating to prevent warping.
- Discoloration: Some discoloration may occur over time; this does not affect performance but can be minimized with proper cleaning.

8. Disposal

Dispose of the aluminium wok in accordance with local regulations. Ensure it is recycled where possible to reduce environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für Aluminium Wok Ø 260 mm

1. Allgemeine Informationen

Dieser Aluminium Wok ist ideal für die Zubereitung von asiatischen Gerichten und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, den Wok nicht über einen offenen Flammenbereich zu verwenden, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer und Abnutzung zu vermeiden.
- Halten Sie den Wok außerhalb der Reichweite von Kindern, während er in Gebrauch ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert ist.
- Lassen Sie den Wok nicht unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd steht.
- Bei der Reinigung des Woks verwenden Sie keine scheuernden Reinigungspads oder chemischen Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 260 mm
- Material: Aluminium
- Farbe: Silber
- Anwendungsbereich: Für Induktions-, Gas- und Elektroherde geeignet
- Gewicht: 600 g

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Wok auf Schäden.
- Platzieren Sie den Wok auf einer stabilen Kochplatte, die für die gewählte Heizquelle geeignet ist.
- Schalten Sie den Herd ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Lassen Sie den Wok einige Minuten vorheizen, bevor Sie Zutaten hinzufügen.

5. Betrieb

- Wählen Sie die geeignete Temperatur für Ihr Gericht aus.
- Verwenden Sie anstelle von Metallutensilien Holz- oder Silikonutensilien, um den Wok nicht zu zerkratzen.
- Rühren Sie die Zutaten regelmäßig um, um ein Anhaften zu verhindern.
- Nach dem Kochen den Wok vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach der Verwendung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm.
- Trocknen Sie den Wok gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Um seine Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir, den Wok regelmäßig zu ölen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel haften am Wok.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl während des Kochens und heizen Sie den Wok genügend vor.
- Problem: Der Wok hat eine Verfärbung.
Lösung: Dies ist normal bei Aluminium. Reinigen Sie den Wok gründlich und ölen Sie ihn um die Oberfläche zu schützen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Wok gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Wok vor der Entsorgung vollständig gereinigt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aluminium Wok Ø 260 mm (Art.nr. 203-26)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Aluminium Wok Ø 260 mm. Dit product is ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten en biedt een uitstekende warmtegeleiding. Deze wok is perfect voor zowel thuisgebruik als in commerciële keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de wok alleen voor het doel waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat de wok op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst tijdens gebruik.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de wok, vooral bij het verplaatsen na gebruik.
- Houd brandbare materialen uit de buurt van de wok tijdens het koken.
- Gebruik geen metalen spatels of schuurmiddelen, omdat deze de coating kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt komen van de kookplaat of de wok tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Diameter: 260 mm
- Materiaal: Aluminium
- Kleur: Zwart
- Voltage: 220-240 V
- Vermogen: 1000 W
- Capaciteit: 3.5 Liter
- Gewicht: 1.2 kg
- Afmetingen (L x B x H): 260 mm x 260 mm x 120 mm

4. Setup en Installatie

1. Plaats de wok op een stabiele kookplaat die geschikt is voor gebruik met aluminium.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat goed werkt en dat er geen obstructies zijn.
3. Koppel het elektrisch snoer aan een geschikte elektriciteitsbron van 220-240 V.
4. Voordat u de wok inschakelt, controleer of er geen voorwerpen of voedselresten in de wok zitten.
5. Zet de temperatuur in op de gewenste stand en laat de wok enkele minuten voorverwarmen.

5. Bediening

- Voor het koken, voeg een kleine hoeveelheid olie toe en laat deze op temperatuur komen.
- Voeg voedsel toe wanneer de olie heet is.
- Roer regelmatig voor een gelijkmatige garing.
- Na gebruik, zet de kookplaat uit en laat de wok afkoelen voordat u deze gaat reinigen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik een zachte spons of doek met warm water en mild afwasmiddel.
- Spoel goed af met schoon water en droog de wok met een schone doek.
- Vermijd schuurmiddelen en metalen gereedschappen om krassen op de coating te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Wok warmt niet op.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en de stroombron werkt.
- Probleem: Voedsel plakt aan de wok.
Oplossing: Zorg ervoor dat de wok goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie.
- Probleem: Rookontwikkeling.
Oplossing: Verminder de warmte of verwijder de wok onmiddellijk van de kookplaat als deze te heet wordt.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat u het product op de juiste manier afvoert volgens uw lokale voorschriften voor elektrische en metalen apparaten. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of support, neem contact op met ons:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Aluminio Ø 260 mm

1. Información General

Este wok de aluminio de 260 mm es ideal para la preparación de una variedad de platos. Diseñado para proporcionar una distribución uniforme del calor, es perfecto para saltar, freír y cocinar al vapor. Su construcción ligera permite un manejo fácil y su diseño robusto asegura una larga vida útil.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado únicamente para uso culinario en cocinas domésticas y profesionales.
- Peligro de Quemaduras: El wok puede calentarse rápidamente; siempre use manoplas o agarraderas al manipularlo.
- Cuidado con el Material: No utilice utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento. Use utensilios de madera o silicona.
- Supervisión: No deje el wok desatendido mientras está en uso.
- Alcohol y Aceites: Mantenga el wok alejado de fuentes de inflamación y evite el uso excesivo de aceites.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Evite la exposición a la humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 260 mm
- Material: Aluminio
- Es adecuado para: Cocinas de gas, eléctricas e induction.
- Peso: 1.2 kg
- Color: Plata
- Características adicionales: Superficie antiadherente.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente el wok de su envase, asegurándose de no dañar el producto.
2. Revisión: Inspeccione el wok en busca de cualquier daño.
3. Ubicación: Coloque el wok en una superficie plana adecuada en la cocina. Limpie el wok antes de usarlo por primera vez, lavándolo con agua jabonosa y un paño suave. Enjuáguelo y séquelo bien.
4. Uso con Estufa: Coloque el wok sobre la fuente de calor y ajuste la llama o la temperatura de la estufa según sea necesario.

5. Operación

1. Calentamiento: Caliente el wok a fuego medio.
2. Añadir Aceite: Agregue una pequeña cantidad de aceite y déjelo calentar antes de agregar los ingredientes.
3. Cocción: Saltee los ingredientes mientras mueve constantemente para asegurar una cocción uniforme.
4. Finalización: Cuando los alimentos estén cocidos, retírelos del wok y apague la fuente de calor.
5. Enfriamiento: Deje que el wok se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después del Uso: Deje enfriar el wok y límpielo con agua tibia y jabón suave.
- No utilice: Estropajos abrasivos o limpiadores duros que puedan dañar la superficie.
- Secado: Seque completamente con un paño limpio y suave para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco sin apilar otros utensilios pesados sobre él.

7. Solución de Problemas

- Alimentos se Pegan: Asegúrese de que el wok esté suficientemente caliente y use suficiente aceite antes de añadir los ingredientes.
- Deformaciones: Evite el uso de temperaturas excesivamente altas o cambios rápidos de temperatura.
- Dificultad para Limpiar: Si hay residuos duros, remoje el wok en agua tibia antes de limpiarlo.

8. Eliminación

Cuando el wok alcance el final de su vida útil, consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de metales. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información, consulte:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Wok en aluminium Ø 260 mm (203-26)

1. Informations générales

Le Wok en aluminium Ø 260 mm est conçu pour tous types de cuissons, idéal pour sauter, cuire à la vapeur ou faire frémir. Sa construction en aluminium assure un chauffage uniforme et rapide, permettant une cuisson parfaite de vos plats.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le Wok sur un feu adapté à son diamètre.
- Ne laissez jamais le Wok sans surveillance lorsqu'il est sur le feu.
- Ne touchez pas la surface chaude du Wok, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Évitez de verser de l'eau froide sur le Wok chaud pour éviter les déformations.
- Ne lavez pas le Wok lorsqu'il est encore chaud.
- Gardez le Wok hors de portée des enfants lorsqu'il est en cours d'utilisation et de nettoyage.
- Vérifiez que le Wok n'a pas subi de dommages avant chaque utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre : 260 mm
- Matériau : Aluminium
- Poids : [à renseigner]
- Compatibilité avec les types de cuisinières : Gaz, Électrique, Induction, Vitrocéramique
- Revêtement : Antiadhésif (si applicable)

4. Installation et configuration

1. Lavez le Wok avec de l'eau tiède et un détergent doux avant la première utilisation.
2. Séchez soigneusement le Wok avec un chiffon propre.
3. Placez le Wok sur la source de chaleur adaptée (cuisinière ou plaque de cuisson). Assurez-vous qu'il est centré sur le brûleur pour une distribution uniforme de la chaleur.
4. Préchauffez le Wok à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez une petite quantité d'huile lorsque le Wok est chaud.
2. Ajoutez les ingrédients et faites sauter en remuant régulièrement.
3. Ajustez le feu selon les besoins de la cuisson et continuez à remuer jusqu'à ce que les aliments soient cuits à votre goût.
4. Ne laissez pas les aliments trop longtemps sans remuer pour éviter qu'ils n'attachent au fond.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le Wok refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Évitez les ustensiles abrasifs.
- Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.
- Stockez dans un endroit sec pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Si les aliments collent au fond, vérifiez si le Wok est correctement préchauffé ou si suffisamment d'huile a été utilisée.
- En cas de déformation visible, ne pas utiliser. Veuillez contacter le service client.
- Pour les taches difficiles, ne pas utiliser de produits chimiques agressifs. Faites tremper le Wok dans de l'eau savonneuse avant de nettoyer.

8. Élimination

Suivez les règlements locaux pour l'élimination des produits en aluminium. Ne jetez pas le Wok dans le feu ou l'eau. Recyclez lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok in Alluminio Ø 260 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro wok in alluminio. Questo utensile da cucina è progettato per una cottura uniforme e veloce. È ideale per saltare, cuocere al vapore e altro ancora. Seguire attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e ottimale del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Previsto:** Questo wok è progettato esclusivamente per uso domestico e commerciale in cucina.
- **Rischio di Ustioni:** Maneggiare con attenzione, poiché il wok può diventare molto caldo durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da cucina.
- **Infiammazione:** Tenere lontano da fonti di calore diretto e fiamme libere.
- **Bambini:** Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare mai il wok incustodito mentre è in uso.
- **Materiali:** Il wok è realizzato in alluminio, assicurarsi che non vengano utilizzati utensili metallici che potrebbero graffiare il rivestimento.
- **Pulizia:** Lasciare raffreddare completamente prima di pulire. Non immergere in acqua calda mentre è caldo per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Alluminio
- **Diametro:** 260 mm
- **Peso:** 1,2 kg
- **Design:** Manico ergonomico per un facile trasporto
- **Compatibilità:** Adatto per tutti i tipi di piani cottura (gas, elettrico, induzione)
- **Non adatto per lavastoviglie**

4. Installazione e Setup

1. **Controllo Iniziale:** Rimuovere il wok dalla confezione e controllare eventuali danni o difetti.
2. **Scelta della superficie:** Posizionare il wok su un piano di cottura pulito e piano.
3. **Accessori e Utensili:** Selezionare utensili per cucinare adatti (preferibilmente in legno o silicone).
4. **Accensione del Piano Cottura:** Accendere il piano cottura secondo le istruzioni del produttore.

5. Operazione

1. Riscaldare il wok a fuoco medio-alto per alcuni minuti.
2. Aggiungere una piccola quantità di olio e farlo riscaldare.
3. Aggiungere alimenti ed iniziare a saltare utilizzando movimenti rapidi e agili.
4. Regolare la temperatura secondo necessità durante la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il wok prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro, utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Alimento che si attacca:** Assicurarsi di utilizzare una quantità sufficiente di olio e di riscaldare il wok prima di aggiungere gli alimenti.
- **Deformazione:** Non utilizzare utensili metallici e non sottoporre il wok a temperature estreme.
- **Difficoltà di pulizia:** Per macchie persistenti, lasciare in ammollo con acqua calda prima di lavare.

8. Smaltimento

- Non gettare il wok nell'indifferenziata. Contattare le autorità locali per informazioni su come smaltire correttamente i materiali metallici.
- Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative sui rifiuti locali per tutelare l'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro wok in alluminio. Buona cucina!