

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: 203-28

Aluminium wok pan - Ø 28 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Aluminium Wok Pan O 28 cm

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Aluminium Wok Pan O 28 cm. This high-quality cooking pan is designed for versatility and performance in various cooking methods, suitable for both professional and home use. Please read this manual thoroughly to understand how to use and care for your product safely and effectively.

2. Safety Information

- Always use the wok pan on a stable, heat-resistant surface.
- Ensure the pan is compatible with your heat source (gas, induction, electric).
- Use oven mitts or pot holders when handling the pan to avoid burns.
- Never leave the wok pan unattended while in use.
- Be cautious of hot surfaces, steam, and splashes during cooking.
- Do not expose the pan to extreme temperature changes (e.g., cold water on a hot pan).
- Keep out of reach of children.

3. Product Specifications

- Diameter: 28 cm
- Material: Aluminium
- Suitable for: All cooktops including induction
- Non-stick coating: Yes
- Dishwasher safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials and any protective films from the pan.
2. Inspect the wok for any visible damage before use. If damaged, do not use the product.
3. Place the wok pan on the cooking surface that matches your heat source.
4. Ensure it sits flat and stable on the cooking surface.
5. If using on induction, verify that your cooktop is compatible with the pan's size.

5. Operation

1. Preheat the wok pan on low to medium heat before adding oil or food.
2. Add a small amount of cooking oil to the pan and allow it to heat for a minute.
3. Add food to the pan and stir-fry or cook as desired. Adjust the heat according to the cooking needs.
4. Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the non-stick surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool down completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that can damage the surface.
- Dry the pan completely to prevent moisture buildup.
- Store the wok pan in a dry place; you may place a soft cloth between the pan and other cookware to prevent scratching.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface: Ensure the pan is preheated properly and use enough oil.
- If the non-stick coating starts to peel: Discontinue use immediately and contact customer service.
- If the pan warps: Avoid sudden temperature changes and ensure the heat is appropriate for the size of the pan.

8. Disposal

Dispose of the GGM Gastro Aluminium Wok Pan responsibly according to local waste disposal regulations. Recycle any parts that are recyclable, if applicable.

9. Contact

For assistance, please reach out to our customer service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Aluminium Wok-Pfanne O 28 cm

1. Allgemeine Informationen

Die Aluminium Wok-Pfanne O 28 cm ist ein hochwertiges Kochutensil, das für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten geeignet ist. Hergestellt aus langlebigem, leichtem Aluminium bietet diese Pfanne ausgezeichnete Wärmeleitung und gleichmäßiges Kochen.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, dass die Pfanne auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um die Beschichtung der Pfanne nicht zu beschädigen.
- Halten Sie die Pfanne während des Kochens von Kindern fern.
- Vermeiden Sie Überhitzung der Pfanne, um das Risiko von Verbrennungen oder Feuer zu reduzieren.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd ist.
- Bei der Verwendung im Ofen sorgen Sie dafür, dass die Griffe hitzebeständig sind.
- Reinigen Sie die Pfanne nur nach dem Abkühlen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Im Falle von Beschädigungen (Risse, Ablättern) nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 28 cm
- Material: Aluminium
- Antihafbeschichtung: Ja
- Geeignet für: Gas-, Elektro- und Induktionsherde
- Gewicht: 1,2 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
 - Vor der ersten Benutzung die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab.
- Platzieren Sie die Pfanne auf dem Herd und stellen Sie die Hitze auf eine mittlere Stufe ein.
- Benutzen Sie einen geeigneten Deckel, wenn Sie die Speisen dämpfen möchten.

5. Bedienung

- Verwenden Sie bei der Zubereitung von Speisen in der Wok-Pfanne wenig Öl für eine gesunde Ernährung.
- Stellen Sie die Temperatur entsprechend der Speise ein, die Sie zubereiten möchten; hohe Temperaturen sind ideal für das schnelle Anbraten.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Antihafbeschichtung zu schützen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, bevor Sie sie lagern.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um die Bildung von Feuchtigkeit zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problematik: Essen klebt an der Pfanne
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie genügend Öl.
- Problematik: Beschichtung blättert ab
Lösung: Die Pfanne sofort nicht mehr verwenden und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Problematik: Pfanne verformt sich beim Erhitzen
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellungen und verwenden Sie keine extrem hohen Temperaturen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie die verschiedenen Materialien, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aluminium Wokpan O 28 cm

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Aluminium Wokpan O 28 cm. Deze wokpan is ontworpen voor optimale kookprestaties en biedt een uitstekende warmtegeleiding. De pan is veelzijdig en geschikt voor het bereiden van verschillende soorten gerechten, van roerbakken tot stoven.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wokpan alleen op een kookplaat die geschikt is voor dit type pan.
- Vermijd direct contact met vuur of andere hete oppervlakken.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd brandbare materialen uit de buurt van het kookoppervlak.
- Gebruik ovenwanten of keukendoeken om te voorkomen dat u zich brandt aan de handgrepen.
- Reinig de pan na gebruik en laat deze afkoelen om verbranding te voorkomen.
- Bewaar de pan op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 28 cm
- Materiaal: Aluminium
- Voltage: N.V.T. (niet elektrisch)
- Vermogen: N.V.T. (niet elektrisch)
- Capaciteit: Geschikt voor een gemiddelde portie aan etenswaren
- Gewicht: 1 kg
- Kleur: Zwart met een gepolijste afwerking

4. Setup en Installatie

De Aluminium Wokpan O 28 cm is eenvoudig te gebruiken. Volg de onderstaande stappen voor de installatie:

1. Plaats de wokpan op een schone en vlakke kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is en vrij van vet en stof.
3. Zet de kookplaat aan en stel de juiste temperatuur in, afhankelijk van het recept dat u gaat bereiden.
4. De pan is klaar voor gebruik zodra deze op temperatuur is.

5. Bediening

1. Voeg een klein beetje olie toe in de pan voordat u begint met koken.
2. Wacht tot de olie heet is, maar laat deze niet roken.
3. Voeg uw ingrediënten toe en roer regelmatig om gelijkmatig te garen.
4. Gebruik een spatel of houten lepel om te voorkomen dat de pan beschadigt.
5. Na gebruik, zet de pan op een veilig oppervlak om af te koelen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voor het schoonmaken.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om de pan te reinigen.
- Vermijd schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen die de coating kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en de pan goed voorverwarmd is.
- Probleem: De pan is vervormd.
Oplossing: Vermijd extreme temperatuurveranderingen en gebruik de pan altijd op de aanbevolen temperatuur.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de Aluminium Wokpan, zorg ervoor dat deze geen schade bevat. Dit product kan in de normale afvalstroom worden afgevoerd. Controleer lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen over uw product? Neem dan contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Wok de Aluminio O 28 cm

1. Información General

La sartén wok de aluminio de 28 cm es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la preparación de una variedad de platos. Su construcción de aluminio asegura una distribución uniforme del calor, lo que mejora la cocción.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está diseñada exclusivamente para uso en la cocina. No usar para fines no culinarios.
- Manejo cuidadoso: Evitar el contacto directo con llamas abiertas. Usar mangos térmicamente aislados para evitar quemaduras.
- Superficies adecuadas: Compatible con cocinas de gas, eléctricas y de inducción, evitando el uso de utensilios metálicos que pueden rayar la superficie.
- Limpieza post-uso: Dejar enfriar antes de limpiar y evitar sumergir en agua fría inmediatamente después de la cocción.
- Cuidado con el aceite caliente: Evitar el sobrecalentamiento del aceite para prevenir salpicaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 28 cm
- Material: Aluminio
- Apto para: Todas las fuentes de calor, incluida inducción
- Acabado: Antiadherente
- Mango: Antideslizante y resistente al calor

4. Instalación y Configuración

- Primera vez en uso: Lave la sartén con agua caliente y jabón, luego enjuague y seque completamente.
- Ubicación: Coloque la sartén en una fuente de calor adecuada (cocina de gas, eléctrica o inducción).
- Calentamiento: Sin sobrecalentar, ajuste el fuego a medio para calentar la sartén antes de agregar aceite o alimentos.

5. Operación

- Agregue una pequeña cantidad de aceite a la sartén caliente.
- Añada los ingredientes deseados y remueva constantemente para asegurar una cocción uniforme.
- Mantenga la temperatura media para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la sartén con agua caliente y un paño suave o esponja.
- No use estropajos abrasivos.
- Seque completamente antes de guardar.
- Evite apilar otros utensilios dentro para prevenir rayones.

7. Solución de Problemas

- Problema: Alimentos se pegan.
Solución: Asegúrese de que la sartén esté bien calentada y use aceite adecuado.
- Problema: Desgaste rápido de la superficie.
Solución: No utilice utensilios metálicos ni limpie con materiales abrasivos.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la sartén de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje. Consulte a su centro de reciclaje local para más detalles.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Poêle à Wok en Aluminium Ø 28 cm

Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à wok en aluminium de 28 cm. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson optimale et un confort d'utilisation. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la poêle pour garantir une utilisation sécurisée et efficace.

Informations de Sécurité

- Chaleur : La poêle peut devenir très chaude. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Utilisation : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Matériaux : Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques qui peuvent rayer la surface antiadhésive.
- Lavage : Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations et les dommages.
- Enfants : Gardez la poêle et le matériel de cuisine hors de portée des enfants.
- Surface : Utilisez uniquement sur des surfaces appropriées adaptées à la cuisson.

Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Diamètre : 28 cm
- Matériau : Aluminium
- Revêtement : Antiadhésif
- Poignée : Ergonomique, résistante à la chaleur
- Compatible : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction

Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez la poêle et tous les accessoires de l'emballage, vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Nettoyage : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Préparation : Placez la poêle sur votre plaque de cuisson à température ambiante.

Fonctionnement

1. Chauffage : Placez la poêle sur la source de chaleur et préchauffez à feu moyen.
2. Huile : Ajoutez une petite quantité d'huile pour éviter que les aliments n'adhèrent à la surface.
3. Cuisson : Ajoutez vos ingrédients et remuez régulièrement pour une cuisson homogène.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Laissez la poêle refroidir avant de la laver. Ne pas utiliser d'abrasifs. Un nettoyant doux et une éponge non abrasive sont recommandés.
- Rangement : Rangez la poêle dans un endroit sec et propre. Évitez d'empiler d'autres ustensiles sur la surface.

Dépannage

- Problème : Des aliments collent à la surface.
- Solution : Vérifiez que la poêle est suffisamment chaude et qu'une quantité appropriée d'huile est utilisée.
- Problème : La poêle se déforme.
- Solution : Ne pas exposer à des changements de température extrêmes.

Élimination

La poêle doit être éliminée conformément aux règlements locaux sur les déchets. Ne jetez pas dans le feu et ne l'exposez pas à une chaleur extrême lors de son élimination.

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 - Padella Wok in Alluminio Ø 28 cm

1. Informazioni Generali

La padella wok in alluminio Ø 28 cm è progettata per ottimizzare la cottura ad alta temperatura, offrendo risultati deliziosi e uniformi. Realizzata in alluminio di alta qualità, questa padella è leggera, resistente e ideale per saltare, friggere e brasare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli compatibili con la padella wok.
- Non lasciare mai la padella incustodita mentre è in funzione.
- Assicurarsi che la maniglia sia saldamente fissata prima dell'uso.
- Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia la padella calda.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la padella sotto il grill o in forno senza controllare la compatibilità.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Alluminio
- Dimensione: Ø 28 cm
- Spessore: 2.5 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Compatibile con: Cucine a gas, elettriche e a induzione

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e controllare la padella per eventuali danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare bene.
3. Collocare la padella sul fornello adeguato.
4. Assicurarsi che la fiamma o il calore elettrico siano regolate a un livello medio per evitare surriscaldamenti improvvisi.
5. Prima del primo utilizzo, riscaldare leggermente la padella e applicare un sottile strato di olio per migliorare le qualità antiaderenti.

5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere olio o burro a seconda della ricetta.
- Quando l'olio è caldo, aggiungere ingredienti e cuocere mescolando costantemente per una cottura uniforme.
- Ridurre il calore se necessario per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando spugne abrasive.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio.
- Non utilizzare il lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca durante la cottura:
 - Assicurarsi che lisci di olio siano sufficiente durante il preriscaldamento.
 - Utilizzare utensili di silicone o legno per mescolare.
- Se il rivestimento antiaderente si deteriora:
 - Contattare il servizio clienti per assistenza, poiché ciò potrebbe indicare un uso non corretto.

8. Smaltimento

Smaltire la padella secondo le normative locali. Non gettare nel rifiuto indifferenziato. Si consiglia di portare il prodotto presso un centro di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania