

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: 505-18

Omelette Pan - Ø 18 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Omelette Pan O 18 cm

1. General Information

Thank you for purchasing the Omelette Pan O 18 cm. This high-quality frying pan is designed to provide you with a superior cooking experience, allowing you to create delicious and perfectly cooked omelettes and other dishes. This manual provides important information regarding the safe and effective use of your new omelette pan.

2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before use. Ensure that the pan is on a stable surface while cooking. Never leave the pan unattended while in use.
- Heat Sources: The omelette pan is suitable for gas, electric, ceramic, and induction cooktops. Ensure that the heat source is appropriate for the size of the pan to avoid overheating.
- Burn Safety: The handle may become hot during use. Use oven mitts or a cloth to handle the pan. Allow the pan to cool down before cleaning.
- Non-stick Coating: Do not use metal utensils as they may scratch the non-stick surface. Instead, opt for silicone, wooden, or plastic utensils.
- Electrical Appliances: Keep the pan away from electrical appliances or other heat sources.
- Child Safety: Keep the pan out of reach of children to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Product Name: Omelette Pan O 18 cm
- Material: Non-stick coating
- Diameter: 18 cm
- Weight: 1.2 kg
- Color: Black
- Handle: Ergonomic, heat-resistant

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the omelette pan from the packaging. Ensure no materials are left inside or stuck to the pan.
2. Cleaning: Before using for the first time, wash the pan with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
3. Heat Source: Confirm compatibility with your heat source - gas, electric, ceramic, or induction.
4. Placement: Place the pan on the appropriate burner, ensuring it is centered. Adjust the flame or heat setting according to cooking needs.

5. Operation

1. Preheat the pan on medium heat for best cooking results.
2. Apply a small amount of oil or butter to the surface, allowing it to melt and coat the pan evenly.
3. Pour in the egg mixture or batter according to your recipe, spreading it evenly across the pan.
4. Cook until the edges lift and the bottom is golden brown, usually 2-3 minutes. Flip if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- For stubborn residues, soak the pan in warm, soapy water for a few minutes before cleaning.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Food Sticks to the Pan: Ensure you are using enough oil or butter and that the pan is adequately preheated.
- Scratches on Non-stick Surface: Use only non-metal utensils to prevent damage to the coating.
- Uneven Cooking: Check the size of your heat source in relation to the pan size. Adjust the flame or heat setting as necessary.

8. Disposal

Dispose of the pan responsibly. If the non-stick coating is damaged beyond use, follow local regulations for disposing of non-recyclable materials. Contact local recycling centers for guidance on proper disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing the Omelette Pan O 18 cm. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Omelette-Pfanne O 18 cm

1. Allgemeine Informationen

Die Omelette-Pfanne O 18 cm ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das für die Zubereitung perfekter Omelettes und anderer kulinarischer Köstlichkeiten konzipiert wurde. Hergestellt aus langlebigen Materialien, bietet diese Pfanne gleichmäßige Wärmeverteilung und exzellente Antihaft-Eigenschaften.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf stabilen Kochflächen und stellen Sie sicher, dass sie richtig platziert ist.
- Die Griffe können heiß werden. Verwenden Sie immer ofenfeste Handschuhe oder Topflappen.
- Legen Sie die Pfanne nicht auf eine heiße Fläche ohne Lebensmittel, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Antihaft-Beschichtung beschädigen könnten.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 18 cm
- Material: Aluminium
- Antihaftbeschichtung: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Geeignet für alle Herdarten: Ja
- Ofenfest: Bis 180 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, bevor Sie sie verwenden.
3. Platzieren Sie die Pfanne auf den Kochfeld und stellen Sie sicher, dass sie stabil aufliegt.

5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze für 2-3 Minuten.
2. Fügen Sie etwas Öl oder Butter hinzu, um eine bessere Antihaft-Oberfläche zu gewährleisten.
3. Gießen Sie Ihre Omelette-Mischung in die vorgeheizte Pfanne und lassen Sie sie nach Angebot der gewünschten Konsistenz garen.
4. Verwenden Sie einen Spatel, um die Omelette vorsichtig zu wenden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm ab.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Omelette klebt an der Pfanne. Lösung: Überprüfen Sie, ob Sie genug Öl oder Butter verwendet haben, und stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig vorgeheizt ist.
- Problem: Die Antihaft-Beschichtung wird beschädigt. Lösung: Verwenden Sie keine scharfen Utensilien und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Die Pfanne kann als Metallabfall recycelt werden, wenn sie nicht mehr verwendet wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Omeletpan O 18 cm

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Omeletpan O 18 cm. Deze pan is ontworpen voor het eenvoudig en snel bereiden van perfecte omeletten, pannenkoeken en andere gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik altijd een hittebestendige spatel om de voedselproducten te draaien of te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de handgreep stevig vast zit en niet verhit wordt.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het kookoppervlak om krassen te voorkomen.
- Gebruik de pan niet in de vaatwasser, het kan de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Laat de pan altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Diameter: 18 cm
- Materiaal: Aluminium met anti-aanbaklaag
- Voltage: N.v.t. (geen elektrische onderdelen)
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor 1-2 personen

4. Installatie en Inrichting

1. Haal de Omeletpan uit de verpakking.
2. Inspecteer de pan op eventuele beschadigingen. Gebruik de pan niet als er schade is.
3. Plaats de pan op een vlak en stabiel kookoppervlak.
4. De pan is klaar voor gebruik zonder verdere installatie.

5. Bediening

1. Plaats de pan op een voorverwarmde kookplaat op middelmatige hitte.
2. Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voor een betere antiaanbakwerking.
3. Giet het eimengsel in de pan zodra de olie of boter goed heet is.
4. Gebruik een spatel om het mengsel te verdelen en draai de omelet om als deze aan de onderkant goudbruin is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Maak de pan schoon met een zachte spons of doek en warm zeepwater.
- Vermijd schurende schoonmiddelen of stalen schuurpads.
- Droog de pan grondig af voordat u deze opbergt.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Omelet plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende olie of boter.
- Gelijke verwarming: Controleer of de kookplaat goed werkt en dat de pan volledig op de warmtebron zit.
- Diverse smaken of geuren: Maak de pan grondig schoon voor en na gebruik om overtollige resten te verwijderen.

8. Afvoer

Houd rekening met het milieu bij het weggooien van de pan. Neem de pan mee naar een recyclingpunt of volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. De aluminium en anti-aanbaklaag kunnen gerecycled worden volgens de lokale voorschriften.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén para Omelette O 18 cm

1. Información General

La sartén para omelette O 18 cm es un utensilio de cocina diseñado para facilitar la preparación de omelettes y otros platos. Está fabricada con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y un rendimiento óptimo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice la sartén solo en superficies estables y resistentes al calor.
- No coloque la sartén en el fuego sin contenido; el calentamiento en vacío puede dañarla.
- Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie antiadherente.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de niños y mascotas mientras esté en uso y justo después de usarla, ya que puede estar caliente.
- No sumerja la sartén caliente en agua fría; esto puede provocar deformaciones.
- Use siempre guantes de cocina al manipular la sartén caliente.
- Limpie inmediatamente cualquier derrame en la superficie de cocción para evitar el humo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 18 cm
- Material: Aluminio prensado con recubrimiento antiadherente
- Mango: Ergonomico y resistente al calor
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

1. Antes del primer uso, lave la sartén con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y séquela bien.
2. Coloque la sartén en la estufa y encienda la fuente de calor correspondiente.
3. Si es necesario, unte con un poco de aceite en la superficie antiadherente antes de añadir los alimentos.
4. Ajuste la temperatura según el tipo de preparación; para omelettes, se recomienda una temperatura media.

5. Operación

1. Caliente la sartén a fuego medio.
2. Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla y espere a que se derrita.
3. Vierta los huevos batidos en la sartén y cocine hasta que estén firmes.
4. Utilice una espátula de silicona para voltear o servir el omelette.
5. Una vez terminado, retire la sartén del fuego y déjela enfriar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la sartén después de cada uso con esponjas suaves o paños.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el recubrimiento antiadherente.
- Aconsejamos lavar a mano para alargar la vida útil del producto.
- Si se utiliza en el lavavajillas, colóquelo en la rejilla superior.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega a la sartén: Asegúrese de que la sartén esté bien calentada y utilice suficiente aceite.
- Deformación: Evite el enfriamiento rápido y no utilice utensilios metálicos.
- Manchas en el recubrimiento: Limpie inmediatamente después de su uso para evitar que se endurezcan.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispense de la sartén de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. Verifique las pautas de reciclaje de metales y plásticos en su área.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Poêle à Omelette O 18 cm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Poêle à Omelette O 18 cm. Ce produit est conçu pour vous offrir une performance de cuisson optimale, vous permettant de préparer des omelettes délicieuses et variées. Veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir une utilisation et un entretien appropriés.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette poêle est destinée uniquement à la cuisson d'aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Température : Évitez de surchauffer la poêle. Utilisez des températures modérées pour prolonger sa durée de vie.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne laissez pas des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ingrédients : Utilisez des ustensiles appropriés pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif.
- Nettoyage : Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide, cela pourrait provoquer une déformation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 18 cm de diamètre
- Matériau : Revêtement antiadhésif de haute qualité
- Couleur : Noir
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur
- Compatible avec : Tous types de plaques de cuisson y compris induction

4. Configuration et installation

- Déballez la poêle de son emballage avec soin.
- Vérifiez que tous les accessoires fournis (si applicable) sont présents.
- Placer la poêle sur la plaque de cuisson appropriée.
- S'assurer que la poêle est bien centrée pour une cuisson uniforme.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen pendant quelques minutes.
- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments n'adhèrent.
- Cassez les œufs directement dans la poêle et faites cuire jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- Utilisez une spatule en silicone pour retourner l'omelette si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce avec de l'eau savonneuse pour nettoyer la surface.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs qui pourraient rayer le revêtement.
- Séchez soigneusement la poêle avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent à la surface.
 - Solution : Vérifiez le niveau de chaleur, ajoutez plus de matière grasse ou remplacez la poêle si le revêtement est endommagé.
- Problème : La poêle se déforme après un usage intensif.
 - Solution : Évitez des changements brusques de température et ne surchargez pas la poêle.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers et des matériaux en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale dell'Omelette Pan O 18 cm. Questo prodotto è progettato per la preparazione di omelette e altri piatti simili. È realizzato con materiali di alta qualità e offre prestazioni eccellenti in cucina. Si prega di seguire attentamente le istruzioni per garantire un utilizzo sicuro e efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non toccare superfici calde con le mani nude. Utilizzare sempre presine o guanti da cucina.
- Non utilizzare l'utensile sotto l'acqua corrente fredda quando è caldo, per evitare shock termico.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare il rivestimento antiaderente.
- Assicurarsi che il manico sia saldamente fissato prima di utilizzare la padella.
- Non utilizzarla in un forno a microonde.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Nome prodotto: Omelette Pan O 18 cm

- Dimensioni: Ø 18 cm
- Materiale: Alluminio
- Rivestimento: Antiaderente
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Compatibilità: Adatto per fornelli a gas ed elettrici
- Peso: 0.5 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere l'Omelette Pan dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili sul prodotto.
3. Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto.
4. Posizionare la padella sul piano di cottura adatto, assicurandosi che sia centrata sui fornelli.
5. Accendere il fornello a fuoco medio.
6. Lasciare riscaldare la padella per un paio di minuti prima di iniziare la cottura.

5. Funzionamento

- Utilizzare una piccola quantità di olio o burro per migliorare le prestazioni antiaderenti.
- Versare gli ingredienti nella padella calda e cuocere fino a quando non raggiungono la consistenza desiderata.
- Utilizzare utensili in silicone o plastica per girare o spostare il cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla.
- Pulire la padella con una spugna morbida o un panno umido.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o pagliette.
- Asciugare bene la padella prima di riporla.
- Non immergere la padella in acqua calda quando è ancora calda.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano alla padella, assicurarsi di utilizzare un'adeguata quantità di olio o burro e di non surriscaldare la padella.
- Se il rivestimento antiaderente appare danneggiato, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Per smaltire il prodotto in modo ecologico, seguire le linee guida locali sul riciclaggio di metalli e plastica. Non gettare in discarica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania