

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: 575-28

reversible pan - Ø 32 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Reversible Pan O 32 cm

General Information

Congratulations on your purchase of the Reversible Pan O 32 cm. This high-quality cooking pan is designed for versatility in the kitchen, allowing you to create delicious meals with ease. Made from durable materials, this pan ensures even heat distribution and longevity.

Safety Information

1. **General Safety:** Before using the pan, ensure that you read and understand this manual fully. Keep it for future reference.
2. **Proper Use:** This pan is designed for stovetop use only. Avoid using it in the oven or under the broiler.
3. **Heat Caution:** Always handle the pan with care, as it can become very hot during use. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
4. **Children's Safety:** Keep the pan and all cooking appliances out of reach of children. Do not allow children to use the pan without adult supervision.
5. **Surface Safety:** Ensure the cooking surface is stable and secure before placing the pan on it. Do not leave the pan unattended while cooking.
6. **Cleaning Safety:** Allow the pan to cool completely before cleaning. Do not immerse a hot pan in cold water, as this may cause warping.
7. **Material Safety:** Ensure the pan is free from defects before use. If any damage is present, discontinue use and contact customer support.

Product Specifications

- Diameter: 32 cm
- Material: Non-stick coating with aluminum base
- Weight: 1.5 kg
- Color: Black with a textured surface
- Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction

Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the Reversible Pan O from its packaging. Check for any transportation damage.
2. **Initial Cleaning:** Wash the pan with warm soapy water and a soft sponge before first use. Rinse thoroughly and dry completely.
3. **Testing Fit:** Before regular cooking, ensure the pan fits securely on your stovetop's heating element.
4. **Heat Source:** Choose an appropriate burner size that matches the diameter of the pan. This helps in achieving optimal heating without wasting energy.

Operation

1. **Preheating:** Preheat the pan over medium heat for best cooking results. Avoid using high heat to preserve the non-stick coating.
2. **Cooking Guidance:** Add a small amount of oil or cooking spray for optimal food release. Do not use utensils that may scratch the non-stick surface.
3. **Food Versatility:** Ideal for frying, sautéing, grilling, and more. Turn food regularly for even cooking.

Cleaning and Maintenance

1. **Cooling:** Allow the pan to cool completely after use.
2. **Washing:** Clean using warm soapy water and a non-abrasive sponge. Avoid steel wool or harsh scouring pads that can damage the non-stick surface.
3. **Drying:** Always dry the pan completely before storing it to prevent moisture build-up.
4. **Storage:** Store the pan stacked with other cookware, using a paper towel between pans to protect the non-stick surface.

Troubleshooting

- **Sticking Food:** If food is sticking, ensure you are using sufficient oil and that the pan is adequately preheated.
- **Warping:** Avoid rapid temperature changes; never immerse a hot pan in cold water.
- **Scratches:** Use only gentle utensils to prevent damage to the non-stick coating.

Disposal

When the Reversible Pan O reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Check local regulations regarding disposal of cookware and select environmentally friendly methods if available.

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 Umkehrbare Pfanne O 32 cm

1. Allgemeine Informationen

Die umkehrbare Pfanne O 32 cm ist ein hochwertiges Küchenaccessoire, ideal für die Zubereitung von einer Vielzahl von Gerichten. Sie wurde entworfen, um gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten und damit optimale Kochergebnisse zu erzielen. Diese Pfanne ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch.
- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd ist.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe während des Gebrauchs nicht heiß werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Küchenutensilien.
- Entsorgen Sie die Verpackung und alle Teile, die nicht zur Benutzung des Produkts benötigt werden, gemäß den örtlichen Vorschriften.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 32 cm
- Material: Hochwertiges Aluminium mit Antihafbeschichtung
- Gewicht: 1,2 kg
- Temperaturbeständigkeit: bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
3. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab.
4. Platzieren Sie die Pfanne auf Ihrem Kochfeld.
5. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen, die Pfanne leicht erwärmen lassen.
- Verwenden Sie Öl oder Fett, um ein Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
- Verwenden Sie möglichst Holz- oder Silikonutensilien, um die Antihafbeschichtung zu schonen.
- Nach dem Kochen, schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie die Pfanne abkühlen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel unter Verwendung eines weichen Schwamms.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlerbehebung

- Bei Anhaften von Lebensmitteln: Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Öl oder Fett verwendet haben und dass die Pfanne gut vorgeheizt ist.
- Bei Verfärbungen: Nutzen Sie eine Mischung aus Essig und Wasser zur Reinigung; vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Bei verkratzter Oberfläche: Vermeiden Sie scharfe Utensilien und abrasives Reinigen, um die Lebensdauer der Pfanne zu verlängern.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Reversible Pan Ø 32 cm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Reversible Pan Ø 32 cm. Deze pan is ontworpen voor veelzijdig koken, met een omkeerbare functie die het bereiden van verschillende gerechten vergemakkelijkt. Volg deze handleiding zorgvuldig op om het meeste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op compatibele kookplaten, zoals gas-, inductie- of elektrische fornuizen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de pan, vooral bij hoge temperaturen.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Plaats de pan nooit in een afwasmachine, omdat dit de levensduur van de pan kan verkorten.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 32 cm
- Materiaal: Gietaluminium
- Anti-aanbaklaag: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Ovenbestendig: Tot 220°C

4. Setup en Installatie

Voor gebruik:

1. Controleer de pan op eventuele schade.
2. Reinig de pan met warm water en een milde afwasmiddel voor het eerste gebruik.
3. Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.

Gebruik de pan:

1. Plaats de pan op een geschikte warmtebron.
2. Selecteer de juiste temperatuur voor het soort gerecht dat u bereidt.
3. Gebruik een spatel van siliconen of hout om de pan te gebruiken, vermijd metaal om krassen te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Voor het beste resultaat, verwarm de pan geleidelijk.
- Gebruik olie of boter om aanbranden te voorkomen bij het koken van voedsel.
- Voor de omkeerbare functie, tilt de pan voorzichtig op en draai deze om voor een andere kookoppervlak.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met een zachte spons en warm, zeepachtig water.
- Voorkom schurende reinigingsmiddelen en -doeken om de anti-aanbaklaag te beschermen.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Controleer of u genoeg olie of boter hebt gebruikt en probeer de pan opnieuw op te warmen.
- Probleem: De anti-aanbaklaag begint te slijten.
Oplossing: Gebruik geen metalen keukengerei en vermijd hoge temperaturen.

8. Afvoer

Deze pan kan aan het einde van zijn levensduur niet in de reguliere afvalbak worden gegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste manier van afvoeren.

9. Contact

Voor vragen en 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 Reversible O 32 cm

1. Información General

Gracias por elegir la sartén reversible O 32 cm de GGM Gastro. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria versátil y eficiente. Fabricada con materiales de alta calidad, esta sartén es ideal para cocinar una variedad de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice únicamente la sartén en superficies de cocción adecuadas y siguiendo las instrucciones de este manual.
- Calor y manejo: La superficie puede calentarse mucho. Utilice guantes o manoplas de cocina al manipular.
- Supervisión durante el uso: Nunca deje la sartén desatendida mientras está en uso.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la sartén por daños. No use si presenta deformaciones o grietas.
- Almacenamiento seguro: Guarde la sartén en un lugar seco y seguro donde no pueda caer.
- Menores de edad: Mantenga alejada la sartén de los niños sin supervisión.

3. Vista General y Especificaciones

- Dimensiones: 32 cm de diámetro
- Material: Aluminio fundido
- Revestimiento: Antiadherente
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas (gas, eléctrica, inducción)
- Peso: 1.2 kg
- Colores disponibles: Negro, rojo

4. Configuración e Instalación

Antes de usar la sartén por primera vez, limpie la superficie con agua caliente y jabón suave. Aclare y seque completamente.

- Coloque la sartén en la superficie de cocción adecuada.
- Ajuste el nivel de calor según la receta que esté preparando.
- Encienda la estufa y precaliente la sartén a fuego medio.

5. Operación

1. Añada un poco de aceite o mantequilla en la sartén caliente para evitar que los alimentos se peguen.
2. Agregue los ingredientes que desee cocinar.
3. Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura según sus preferencias y el tipo de alimento.
4. Utilice utensilios de cocina de plástico o madera para evitar dañar el revestimiento antiadherente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con esponja suave y jabón. No utilice estropajos abrasivos.
- Si es necesario, deje en remojo la sartén en agua tibia antes de limpiar.
- Seque completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- Alimentos se pegan a la sartén: Asegúrese de que la sartén esté suficientemente caliente y con suficiente aceite antes de añadir los alimentos.
- Desgaste del revestimiento: Verifique si se están utilizando utensilios adecuados. Evite usar utensilios metálicos.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de residuos. No lo tire a la basura normal. Asegúrese de que no representa un peligro para el medio ambiente.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PAN REVERSIBLE O 32 CM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Pan Réversible O 32 cm. Ce produit est conçu pour une utilisation pratique et efficace en cuisine. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas laisser le produit sans surveillance lors de l'utilisation.
- Assurez-vous que la surface de cuisson est propre et sèche avant de commencer.
- Utilisez des gants de cuisine pour manipuler des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau pendant qu'il est chaud.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Pan Réversible
- Diamètre : 32 cm
- Matériau : Aluminium avec revêtement antiadhésif
- Compatible avec : Tous types de feux (y compris induction)
- Poids : 1,5 kg

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le pan de l'emballage et vérifiez qu'il ne présente aucun dommage.
- Placez le pan sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que votre source de chaleur est éteinte avant de placer le pan.
- Positionnez le pan sur la source de chaleur et allumez à feu moyen.

5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, lavez le pan avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.
- Préchauffez le pan à feu moyen pour une cuisson optimale.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laissez le pan refroidir avant de le laver.
- Lavez-le à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui peuvent endommager le revêtement.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Si le revêtement antiadhésif commence à s'écailler, cessez immédiatement l'utilisation.
- Si le pan se déforme sous la chaleur, contactez le service client.
- Pour toute autre question, veuillez consulter notre service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères.
- Consultez les réglementations locales sur le recyclage des métaux et des produits en aluminium.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Reversibile Ø 32 cm

1. Informazioni Generali

La padella reversibile Ø 32 cm è progettata per fornire un'esperienza di cucina versatile e di alta qualità. Realizzata con materiali resistenti e di alta qualità, questa padella è ideale per grigliare, cuocere e saltare in padella.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare la padella su sorgenti di calore non compatibili.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare di graffiare la superficie.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare shock termico.
- Monitorare sempre la cottura per evitare bruciacature.
- Non utilizzare la padella in forno a temperature superiori a quelle raccomandate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio di alta qualità
- Dimensioni: Ø 32 cm
- Rivestimento: Antiaderente
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Compatibilità: Adatta per piani cottura a gas, elettrici e induzione

4. Installazione e Configurazione

1. Prima di utilizzare la padella, rimuovere eventuali etichette o imballaggi.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro.
3. Asciugare completamente la padella.
4. Posizionare la padella sul piano di cottura scelto.
5. Accendere il fornello a fuoco medio-basso per riscaldare la padella.

5. Operazione

- Prima dell'uso, riscaldare la padella lentamente per garantire una cottura uniforme.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro antiaderente per migliorare le prestazioni di cottura.
- Cuocere gli alimenti come desiderato, girandoli frequentemente per evitare che si attacchino.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Lavare con un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di attacco degli alimenti: assicurarsi di aver utilizzato olio o burro adeguato e che la padella sia stata preriscaldata correttamente.
- Se la padella mostra segni di usura: considerare di sostituirla se il rivestimento antiaderente è danneggiato.

8. Smaltimento

- Smaltire la padella in conformità alle normative locali riguardanti i materiali metallici. Non gettarla nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania