

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: BPGK400

Stainless steel paella pan - Ø 400 mm - Height: 80 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Paella Pan O 400 mm Height 80 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Paella Pan. This premium quality cooking utensil is designed to provide exceptional cooking results while delivering durability and style. Ideal for making traditional paella and other delicious meals, this pan is suitable for various heat sources including gas, electric, and induction cooktops.

2. Safety Information

- Fire Safety: Always place the pan on a stable surface away from flammable materials. Do not leave the pan unattended while in use.
- Handling: The handle may become hot during cooking. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan.
- Cleaning: Ensure that the pan is cool before cleaning to avoid burns. Avoid using abrasive sponges or harsh chemicals that could damage the surface.
- Storage: Store in a dry location. Avoid damp areas to prevent rust and degradation.
- Use: This pan is intended for cooking food. Do not use it for any other purpose.

3. Product Specifications

- Model: BPGK400
- Diameter: 400 mm
- Height: 80 mm
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: Gas, Electric, Induction

4. Setup and Installation

1. Remove the Packaging: Carefully open the packaging and remove the pan. Check for any visible damage.
2. Select a Cooking Surface: Ensure the cooking surface is clean and flat. All types of stoves including gas, electric, and induction can be used.
3. Position the Pan: Place the pan on the cooking surface, ensuring it is centered for even heat distribution.
4. Heat Source: Connect to the appropriate heat source and preheat as per the recipe instructions.

5. Operation

1. Filling: Add oil or other ingredients as desired. Ensure not to exceed the maximum fill line to prevent spilling.
2. Cooking: Follow your recipe for cooking times and temperatures. Stir occasionally for even cooking.
3. Finishing: Once the dish is cooked, remove the pan from the heat and let it rest before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge.
- For tough stains, soak in a solution of baking soda and water before wiping clean.
- Dry thoroughly to prevent water spots and rust.
- Store in a dry environment.

7. Troubleshooting

- Problem: Food sticks to the pan.
 - Solution: Ensure adequate oil is used before cooking and preheat the pan.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Check that the pan is properly centered on the heat source.
- Problem: Rust spots.
 - Solution: Clean the pan after each use and ensure it is thoroughly dried.

8. Disposal

Dispose of the pan in accordance with local regulations. Stainless steel is recyclable; consider reusing or recycling the product rather than throwing it away.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl Paella-Pfanne O 400 mm (Höhe 80 mm)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Gebrauchsanweisung für die Edelstahl Paella-Pfanne O 400 mm. Diese hochwertige Pfanne wurde speziell für die Zubereitung von Paella und anderen köstlichen Gerichten entwickelt. Sie ist aus robustem Edelstahl gefertigt, um eine lange Lebensdauer und hervorragende Kochleistung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt wird.
- Verwenden Sie die Pfanne nur auf der empfohlenen Kochfläche, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder extremen Temperaturen, die die Pfanne beschädigen könnten.
- Achten Sie darauf, die Pfanne mit geeigneten Utensilien zu verwenden, um Kratzer oder Verfärbungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nach dem Gebrauch kann die Pfanne heiß sein; verwenden Sie beim Umgang mit der Pfanne Schutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 400 mm
- Höhe: 80 mm
- Gewicht: 1,5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche sauber und trocken ist, bevor Sie die Pfanne platzieren.
- Positionieren Sie die Pfanne zentriert auf der Kochfläche.
- Stellen Sie die Temperatur gemäß Ihrem Rezept ein und lassen Sie die Pfanne vorheizen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.

5. Betrieb

- Geben Sie die benötigten Zutaten in die vorgeheizte Pfanne.
- Rühren Sie regelmäßig um, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Überwachen Sie den Garvorgang, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Nach dem Kochen die Pfanne vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder Schwämmen, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen, kühlen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Pfanne brennt an.
Lösung: Temperatur reduzieren und beim Kochen regelmäßig umrühren.
- Problem: Die Pfanne verfärbt sich.
Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung von geeigneten Utensilien und Reinigungsmitteln.
- Problem: Die Pfanne hat Wasserflecken.
Lösung: Trocknen Sie die Pfanne sorgfältig nach jeder Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass sie nicht in den normalen Haushaltsmüll gelangt, um die Umwelt zu schützen.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor de RVS Paella Pan 400 mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van onze RVS Paella Pan met een diameter van 400 mm en een hoogte van 80 mm. Deze pan is ontworpen om authentieke paella's te bereiden en is geschikt voor gebruik op verschillende warmtebronnen. Volg deze gebruikshandleiding nauwkeurig op om optimale prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan alleen voor haar bedoelde doel. Vermijd direct contact met vuur of hoge temperaturen zonder een geschikt warmtebron.
- Brandwonden: De pan kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten bij het hanteren van de pan.
- Kinderen: Houd de pan uit de buurt van kinderen gedurende het gebruik en de afkoelperiode.
- Schoonmaak: Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat je deze schoonmaakt. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

3. Product specificaties

- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Diameter: 400 mm
- Hoogte: 80 mm

4. Setup en Installatie

1. Plaats de RVS paella pan op een vlakke, stabiele ondergrond of kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de warmtebron geschikt is voor de grootte van de pan.
3. Indien je een gasfornuis gebruikt, zorg ervoor dat de vlam niet breder is dan de pan om oververhitting te voorkomen.

5. Bediening

1. Verhit de pan op een lage tot middelmatige temperatuur voordat je ingrediënten toevoegt.
2. Voeg olie toe en verwarm deze tot de gewenste temperatuur.
3. Voeg je ingrediënten toe in de volgorde die je recept voorschrijft.
4. Kook volgens de aanwijzingen van het recept en roer af en toe om aanbranden te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water met een mild afwasmiddel en een zachte spons om de pan te reinigen.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakte van de pan kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De paella brandt aan.
 - Oplossing: Kook op een lagere temperatuur en gebruik voldoende olie.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst op een gelijkmatige warmtebron en controleer of de brander goed werkt.

8. Afvoer

- Bij het weggooien van de RVS paella pan, zorg ervoor dat deze niet meer bruikbaar is.
- Neem de pan mee naar een plaatselijke recyclefaciliteit voor metaal of volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of 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 de Acero Inoxidable para Paella - 400 mm (altura 80 mm)

1. Información General

La sartén de acero inoxidable para paella es un utensilio de cocina diseñado para preparar paellas tradicionales y otros platos que requieren una cocción uniforme. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta sartén proporciona durabilidad y resistencia a la corrosión.

2. Información de Seguridad

- Advertencias: Esta sartén puede calentarse mucho durante el uso. Evite el contacto directo con la piel.
- Instalación: Asegúrese de que la sartén esté colocada sobre una superficie plana y estable antes de su uso.
- Uso del fuego: Siempre use la sartén sobre una fuente de calor adecuada y nunca sobre un fuego abierto sin supervisión.
- Niños: Mantenga a los niños alejados mientras se está cocinando.
- Limpieza: Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Cuidado: No utilice utensilios de metal que puedan rayar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 400 mm
- Altura: 80 mm
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Apta para cocinas de gas, eléctricas e inducción
- Peso: (inserte el peso si está disponible)
- Capacidad: (inserte la capacidad si está disponible)

4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque la sartén sobre la superficie de cocción adecuada.
3. Asegúrese de que la fuente de calor se ajuste al tamaño de la sartén.
4. Encienda la fuente de calor y ajuste a la temperatura deseada.

5. Operación

1. Añada el aceite y otros ingredientes a la sartén antes de precalentar.
2. Cocine los ingredientes a fuego medio-alto para lograr un dorado uniforme.
3. Revolver ocasionalmente para asegurar la cocción, pero evite el exceso de movimiento para obtener la costra característica.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Deje enfriar la sartén antes de limpiarla con agua tibia y jabón suave.
- Recomendaciones: Utilice esponjas suaves para evitar rayar la superficie. No use limpiadores abrasivos.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco para evitar la humedad y la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Problema: Alimentos pegados a la sartén.
Solución: Asegúrese de precalentar la sartén y usar suficiente aceite.
- Problema: Descoloramiento.
Solución: Esto puede ser causado por altas temperaturas; reduzca el calor y realice una limpieza adecuada.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, por favor recicle la sartén de acero inoxidable de acuerdo con las regulaciones locales del medio ambiente. No deseche en la basura regular.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT: POÊLE À PAELLA EN ACIER INOXYDABLE Ø 400 MM - HAUTEUR 80 MM

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à paella en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour offrir une performance exceptionnelle lors de la préparation de paella et d'autres plats. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement ce produit pour des applications culinaires.
- Chaleur excessive : Ne laissez pas la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Dommages physiques : Évitez de heurter la poêle avec des objets durs pour prévenir les rayures ou déformations.
- Nettoyage : Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer. Ne pas immerger dans l'eau chaude immédiatement après utilisation.
- Stockage : Conservez la poêle dans un endroit sec et propre pour éviter la corrosion.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle à paella en acier inoxydable
- Diamètre : 400 mm
- Hauteur : 80 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 3,2 kg

4. Installation et montage

1. Dans un endroit propre, retirez la poêle de son emballage.
2. Assurez-vous que tous les éléments sont présents et en bon état.
3. Placez la poêle sur la source de chaleur (cuisinière à gaz, électrique ou à induction).
4. S'assurer que la poêle est de niveau afin d'obtenir une cuisson uniforme.

5. Utilisation

1. Ajoutez un peu d'huile dans la poêle chauffée.
2. Ajoutez vos ingrédients selon la recette (viande, légumes, riz, etc.)
3. Cuisez à feu moyen en remuant régulièrement.
4. Une fois la paella prête, retirez la poêle du feu et laissez reposer quelques minutes avant de servir.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives pour prévenir les rayures.
- Séchez complètement avant de ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Dépôt de nourriture sur la poêle : Si la nourriture colle, veillez à utiliser suffisamment d'huile ou ajustez votre température de cuisson.

- Dommages visibles : Si des rayures apparaissent, évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour la cuisson.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans les déchets ménagers.
- Conformez-vous aux règles de recyclage locales pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Padella Paella in Acciaio Inox Ø 400 mm, Altezza 80 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra padella paella in acciaio inox da 400 mm. Questo prodotto è progettato per resistere all'uso intensivo e garantire un'ottima diffusione del calore, perfetto per la preparazione della tradizionale paella e altri piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Assicurarsi sempre di utilizzare la padella su piani di cottura appropriati. Evitare fonti di calore eccessive che possano danneggiare il materiale.
- **Maneggiamento:** La padella può diventare estremamente calda durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per afferrarla.
- **Pulizia:** Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi che possano graffiare la superficie. Assicurarsi di pulire dopo ogni utilizzo per garantire una lunga durata.
- **Bambini:** Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini quando è calda e durante l'uso.
- **Prevenzione degli Incendi:** Non lasciare mai la padella incustodita mentre è sul fuoco.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio inox di alta qualità
- **Diametro:** 400 mm
- **Altezza:** 80 mm
- **Peso:** Informazione non disponibile sul sito
- **Compatibilità:** Adatta per piani cottura a gas, elettrici e ad induzione

4. Installazione e Impostazione

1. Prima dell'uso, lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
2. Posizionare la padella su un piano di cottura stabile e sicuro.
3. Assicurarsi che la padella sia ben centrata sul fornello per una distribuzione uniforme del calore.
4. Accendere il fornello e regolare il calore secondo le necessità della preparazione culinaria.

5. Operazione

1. Aggiungere l'olio e gli ingredienti desiderati nella padella.
2. Cuocere a fuoco medio e mescolare regolarmente per evitare che gli ingredienti si attacchino.
3. Per preparare la paella, aggiungere il riso e il brodo nella giusta proporzione seguendo la ricetta desiderata.
4. Cuocere fino a quando il riso non è tenero e ha assorbito i liquidi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la padella completamente.
- Pulire con una spugna morbida e acqua calda. Se necessario, utilizzare un detergente delicato.
- Asciugare accuratamente la padella per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** La padella non si riscalda uniformemente.
- **Soluzione:** Controllare se è posizionata correttamente sul fornello; regolare la fiamma.
- **Problema:** Gli alimenti si attaccano.
- **Soluzione:** Assicurarsi di usare sufficienti grassi e non sovraccaricare la padella.

8. Smaltimento

Questo prodotto è realizzato in acciaio inox, che è riciclabile. Si prega di smaltire la padella secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania