

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: MGOM140

Mini non-stick cast iron pan - Ø 140 mm - height 28 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Mini Non-Stick Cast Iron Pan (Ø140 mm, Height 28 mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Mini Non-Stick Cast Iron Pan. This versatile pan is designed for efficient cooking while maintaining high durability and heat retention. Ideal for both professional and home kitchens, the Mini Non-Stick Cast Iron Pan offers quality you can trust.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the product as intended. Unauthorized modifications can lead to unsafe conditions.
- **Heat Safety:** Handle the pan with caution; it retains heat for prolonged periods. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- **Non-Stick Surface:** Avoid using metal utensils to prevent scratching the non-stick surface. Use wooden or silicone utensils instead.
- **Electrical Safety:** If using with electric or induction stoves, ensure compatibility to avoid damage.
- **Child Safety:** Keep the pan and utensils out of reach of children during and after cooking to prevent burns.

3. Product Specifications

- **Material:** Cast Iron
- **Diameter:** Ø140 mm
- **Height:** 28 mm
- **Non-Stick Coating:** Yes
- **Suitable for:** All types of heat sources including induction
- **Oven Safe:** Yes, up to 250°C

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the pan from the packaging. Ensure to check for any manufacturing defects or damages.
2. **Initial Cleaning:** Wash the pan in warm soapy water and dry thoroughly. Avoid using abrasive sponges.
3. **Seasoning (if required):** For optimal non-stick performance, apply a thin layer of cooking oil onto the surface and heat it on low for around 10 minutes. Allow it to cool before wiping off excess oil.

5. Operation

- **Heating:** Preheat the pan on medium heat for even cooking.
- **Cooking:** Add a small amount of oil or butter to the pan before adding food. This will enhance the non-stick properties.
- **Stirring:** Use wooden or silicone utensils to stir or flip food items to protect the non-stick surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool before cleaning. Rinse it with warm water and use a soft sponge to clean.
- Do not put in the dishwasher. Avoid harsh detergents or scrubbing pads that can damage the non-stick layer.
- After cleaning, dry the pan completely to prevent rusting. Apply a thin coat of cooking oil to maintain the seasoning.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** If food is sticking, it may be due to insufficient preheating or the pan not being seasoned properly. Ensure to follow the seasoning and preheating instructions.
- **Rust Formation:** If rust appears, scrub off the rust with a fine steel wool pad, wash, dry, and re-season the pan.
- **Uneven Heating:** Make sure the pan is being used on a compatible and evenly heated stove.

8. Disposal

Dispose of this product responsibly. Do not dispose of the pan in the regular household waste. Instead, check for local recycling programs that accept metal cookware. If the pan is damaged and not usable, it can usually be recycled.

9. Contact

For any inquiries or support regarding the Mini Non-Stick Cast Iron Pan, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! We hope you enjoy your cooking experience with our Mini Non-Stick Cast Iron Pan.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Mini-Nichthaft-Guss-Pfanne Ø 140 mm - Höhe 28 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Mini-Nichthaft-Guss-Pfanne von GGM Gastro. Diese hochwertige Guss-Pfanne ist ideal für das Kochen von kleinen Portionen und bietet eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit für gleichmäßiges Garen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Pfanne ist für den Einsatz auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.
- Erwärmung: Die Pfanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer ofenfeste Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Pfanne während des Betriebs und nach dem Gebrauch von Kindern fern, um Verletzungen durch Brand oder Sturz zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Lagerung: Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 140 mm
- Höhe: 28 mm
- Material: Gusseisen mit nicht haftender Beschichtung
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 0,6 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigung: Waschen Sie die Pfanne vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie gründlich und lassen Sie die Pfanne trocknen.
3. Einbrennen: Um die Antihaft-Eigenschaften zu optimieren, kann die Pfanne vor der ersten Verwendung mit Öl eingebrannt werden:
 - Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite der Pfanne auf.
 - Erhitzen Sie die Pfanne im Ofen bei 200°C für etwa eine Stunde.
 - Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle und wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer in der Beschichtung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Pfanne nicht leer zu erhitzen, da dies zu Beschädigungen führen kann.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie nach dem Reinigung einen dünnen Ölfilm auf die Innenseite auf, um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel bleiben an der Pfanne haften.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gut vorgeheizt ist und genügend Öl verwendet wurde.
- Problem: Die Pfanne wird ungleichmäßig heiß.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf Verunreinigungen oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Diese Pfanne ist recycelbar.

9. Kontakt

Für weiteren Support oder Fragen kontaktieren Sie bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Mini Antiaanbaklaag Gietijzeren Pan O140 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de mini antiaanbaklaag gietijzeren pan O140 mm. Deze hoogwaardige pan is ontworpen voor efficiënt koken en biedt uitstekende warmtegeleiding voor een gelijkmatige bereiding van uw voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van de pan: Gebruik de pan alleen op geschikte warmtebronnen, zoals gas, elektrische of keramische fornuizen. Vermijd het gebruik op open vlammen.
- Hete oppervlakken: De handgrepen en de pan zelf kunnen erg heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de pan.
- Schade: Controleer de pan op beschadigingen voor gebruik. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
- Vuurveiligheid: Laat de pan nooit onbeheerd achter op een warmtebron.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand tijdens het koken om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Diameter 140 mm, Hoogte 28 mm
- Materiaal: Gietijzer met antiaanbaklaag
- Spanning: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Ideaal voor het bereiden van kleine porties

4. Installatie en Ingebruikname

1. Zorg ervoor dat de pan schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat de pan goed is gepositioneerd voor gelijkmatige verhitting.
3. Gebruik een kleine hoeveelheid olie of vet voor de eerste keer gebruik om de antiaanbaklaag te activeren.

5. Bediening

- Voor een optimale kookervaring, verwarm de pan langzaam en zorg ervoor dat deze op temperatuur is voordat u voedsel toevoegt.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om de antiaanbaklaag te beschermen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Na het reinigen, droog de pan grondig af en breng een dunne laag olie aan om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan
 - Oplossing: Controleer of er voldoende olie is gebruikt en of de pan goed heet is voordat u voedsel toevoegt.
- Probleem: Roestvorming
 - Oplossing: Reinig de pan altijd grondig en breng een dunne laag olie aan na het schoonmaken.

8. Afvalverwerking

Gooi de pan niet in de gewone vuilnis. Controleer lokale richtlijnen voor recycling of een milieuvriendelijke manier om gietijzer af te voeren.

9. Contact

Indien u vragen of opmerkingen heeft, kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten. Geniet van uw kookervaring!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Pequeña Antiadherente de Hierro Fundido O 140 mm (MGOM140)

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Pequeña Antiadherente de Hierro Fundido MGOM140. Este producto es ideal para la cocción de una variedad de alimentos y es conocido por su durabilidad y resistencia. Este manual le proporcionará información importante sobre la seguridad, uso y mantenimiento.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Esta sartén está diseñada únicamente para su uso en cocinas domésticas y comerciales. No usar en hornos de microondas.
- **Quemaduras:** Tenga cuidado al manipular la sartén caliente. Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- **Superficies Calientes:** Evite el contacto directo con superficies calientes y fuentes de calor. Coloque la sartén sobre superficies estables.
- **Material:** El hierro fundido puede oxidarse si no se cuida adecuadamente. Mantenga la sartén seca y bien engrasada.
- **Niños:** Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños cuando está caliente.
- **Fugas de Gas:** Si utiliza la sartén en una cocina de gas, asegúrese de que la llama no sea más grande que la base de la sartén.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Diámetro:** 140 mm
- **Altura:** 28 mm
- **Peso:** 0.83 kg
- **Color:** Negro antiadherente
- **Temperatura máxima de uso:** 250 °C

4. Instalación y Configuración

- **Paso 1:** Retire el producto del embalaje y elimine cualquier etiqueta o adhesivo.
- **Paso 2:** Coloque la sartén en la estufa a fuego bajo para calentarla antes de usarla por primera vez.
- **Paso 3:** Aplique una capa delgada de aceite vegetal o de cocina en toda la superficie de la sartén y caliéntela a fuego medio durante 10 minutos.
- **Paso 4:** Deje enfriar y limpie con un paño seco. Este proceso ayudará a crear una capa antiadherente.

5. Operación

Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie. Caliente la sartén a fuego medio y añada los alimentos deseados. Para mejores resultados, evite el uso de productos de limpieza abrasivos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la sartén con agua tibia y una esponja suave después de cada uso.
- No use jabón a menos que sea necesario. Si es necesario, use un detergente suave.
- Seca completamente la sartén después de limpiarla para evitar la oxidación.
- Aplique una ligera capa de aceite después de cada lavado para mantener la superficie antiadherente.

7. Solución de Problemas

- **No se adhiere la comida:** Asegúrese de que la sartén esté suficientemente caliente y engrasada antes de añadir los alimentos.
- **Oxidación:** Aplique aceite en la sartén después de limpiarla y evite almacenarla en ambientes húmedos.
- **Humo excesivo:** Reduzca el fuego o retire la sartén del fuego. Deje que se enfríe antes de usarla nuevamente.

8. Eliminación

Si el producto ya no es útil, por favor, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de hierro. No lo deseche en el medio ambiente.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

Gracias por elegir la Sartén Pequeña Antiadherente de Hierro Fundido MGOM140. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Mini Poêle en Fonte Antiadhésive Ø 140 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la mini poêle en fonte antiadhésive MGOM140. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson de haute qualité, tout en restant facile à utiliser et à entretenir. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre poêle pour assurer un fonctionnement optimal.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Utilisez uniquement la poêle pour la cuisine. Ne l'utilisez pas pour un autre usage.
- Surface chaude: La poêle devient très chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants: Gardez la poêle hors de portée des enfants lors de son utilisation et après qu'elle soit utilisée.
- Matériaux: La poêle est fabriquée en fonte et a un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Nettoyage: Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide, car cela pourrait provoquer des déformations. Laissez-la refroidir avant le nettoyage.
- Détecteur de fumée: Assurez-vous que votre cuisine est équipée de détecteurs de fumée en fonction.

3. Présentation et Spécifications du Produit

Informations Techniques

- Matériau: Fonte
- Diamètre: 140 mm
- Hauteur: 28 mm
- Revêtement: Antiadhésif
- Compatibilité: Tous types de feux
- Utilisation au four: Oui

4. Installation et Mise en Place

1. Unpacking: Retirez la poêle de l'emballage et vérifiez s'il y a des dommages. Si endommagée, contactez le service client.
2. Lavage: Lavez la poêle à l'eau tiède savonneuse et séchez-la complètement avant la première utilisation.
3. Préparation: Appliquez une fine couche d'huile sur la surface antiadhésive pour améliorer les performances de cuisson.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients pour garantir une cuisson uniforme.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour remuer les aliments et éviter d'endommager le revêtement.
- Surveillez constamment la température pour éviter que les aliments ne brûlent.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après usage: Lavez la poêle à la main avec une éponge douce. Évitez les détergents agressifs.
- Stockage: Rangez la poêle dans un endroit sec et bien aéré. Évitez l'humidité pour prolonger la durée de vie.
- Recuisson: Occasionnellement, appliquez une fine couche d'huile sur la surface pour maintenir les propriétés antiadhésives.

7. Dépannage

- Problème: La nourriture colle à la poêle.
- Solution: Assurez-vous que la poêle est correctement préchauffée et que vous avez utilisé suffisamment d'huile.
- Problème: La poêle rouille.
- Solution: Nettoyez la poêle, appliquez de l'huile et stockez-la dans un endroit sec.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères. Consultez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée des produits en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant votre poêle, veuillez contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Padella Mini in Ghisa Antiaderente. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, grazie alla sua costruzione in ghisa di alta qualità. È ideale per la cottura di piccole porzioni e può essere utilizzata su diverse fonti di calore.

Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la padella, assicurarsi che sia completamente pulita e priva di residui dall'imballaggio.
- Non utilizzare la padella su una fiamma alta, in quanto potrebbe danneggiarsi o causare ustioni.
- Maneggiare la padella con cautela, poiché può diventare molto calda durante l'uso.
- Utilizzare solo utensili sicuri per la cottura in ghisa per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda: il cambiamento di temperatura può causare deformazioni.
- Tenere la padella fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Padella Mini in Ghisa Antiaderente
- Dimensioni: 140 mm di diametro, altezza 28 mm
- Materiale: Ghisa antiaderente
- Manico: Ingheso per una facile manipolazione
- Compatibilità: Adatta per tutte le fonti di calore, inclusi forno e piano cottura

Installazione e Montaggio

1. Prima di utilizzare la padella per la prima volta, sciacquarla con acqua calda e asciugarla bene.
2. Non è necessaria alcuna installazione complessa. La padella è pronta all'uso subito dopo la pulizia.
3. Se desiderato, condire la superficie con un leggero strato di olio per migliorare le proprietà antiaderenti.

Funzionamento

1. Posizionare la padella sul fornello e accendere la fonte di calore a fuoco medio.
2. Aggiungere il cibo desiderato e cuocere seguendo le indicazioni di ricetta appropriate.
3. Utilizzare guanti da forno o presine per maneggiare la padella durante e dopo la cottura.

Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare completamente per evitare la formazione di ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio per mantenere la superficie antiaderente.

Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, verificare se è stata utilizzata una quantità adeguata di olio o grasso.
- In caso di ruggine, pulire la superficie con una spugna fine e riapplicare l'olio.
- Contattare il servizio clienti per assistenza in caso di problemi persistenti.

Smaltimento

Non smaltire la padella insieme ai rifiuti domestici. Verificare presso il proprio comune le regole sullo smaltimento dei metalli per garantire una corretta gestione del prodotto.

Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania