

# 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: WOM340

Wok Ø 340 mm non-stick with glass lid



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Wok O 340 mm Non-Stick with Glass Lid (WOM340)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Wok O 340 mm Non-Stick with Glass Lid (WOM340). This high-quality wok is designed for efficient cooking, featuring a non-stick surface and a durable glass lid. Ideal for a variety of cooking methods, it allows for easy preparation of your favorite dishes.

### 2. Safety Information

- General Precautions: Always follow safety instructions to prevent accidents.
- Fire Safety: Never leave the wok unattended while in use. Always use on a stable, flat surface away from flammable materials.
- Handling Hot Surfaces: The wok and its handle can become very hot. Always use oven mitts or suitable protective gear when handling.
- Electrical Safety: If using with an electric stove, ensure the wok is suitable for the heat source. Avoid using metal utensils that can scratch the non-stick coating.
- Child Safety: Keep the wok out of reach of children. Ensure children are supervised when cooking is taking place.
- Cleaning Safety: Allow the wok to cool completely before cleaning. Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that might damage the non-stick surface.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 340 mm
- Material: Non-stick coating, glass lid
- Heat Source Compatibility: Induction, gas, electric
- Weight: 1.5 kg
- Colour: Black
- Product dimensions: 340 mm x 100 mm

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Wok: Remove all packing materials from the wok and glass lid.
2. Check Components: Ensure you have all parts: wok, glass lid.
3. Placement: Choose a stable, heat-resistant countertop or stove area for placement.
4. Heat Source: Confirm that your stove type (induction, gas, or electric) is compatible with the wok.

### 5. Operation

1. Preheating: Place the wok on the heat source. Preheat on medium heat for 1-2 minutes before adding oil or food.
2. Cooking: Add oil and wait for it to shimmer before adding ingredients. Stir-fry or sauté as desired. Use wooden or silicone utensils to preserve the non-stick coating.
3. Covering: Use the glass lid to cover the wok for steaming or simmering.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. Cooling: Allow the wok to cool down completely after use.
2. Hand Washing: Clean the wok with warm soapy water and a soft sponge. Avoid metal scouring pads to prevent scratching.
3. Drying: Thoroughly dry the wok after washing to prevent water spots.
4. Storing: Store in a dry place, preferably with a protective cover to avoid scratches.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the wok is properly preheated and use adequate oil.
- Discoloration: This can occur over time; maintain regular cleaning to preserve appearance.
- Unstable Heat: Ensure the stovetop burner is functioning correctly.

### 8. Disposal

Dispose of the wok following local regulations. Do not throw non-stick cookware in the regular trash if it is damaged. Consider recycling programs for metals and plastics where applicable.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Wok mit Antihafbeschichtung und Glasdeckel WOM340

### 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem neuen Wok mit Antihafbeschichtung und Glasdeckel WOM340. Dieses Kochgerät wurde entwickelt, um das Kochen einfacher und effizienter zu gestalten. Erleben Sie die Vorteile einer gleichmäßigen Wärmeverteilung und einer benutzerfreundlichen Anwendung.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Wok nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Bei Verwendung des Woks mit offenem Feuer, stellen Sie sicher, dass der Platz gut belüftet ist.
- Reinigen Sie den Wok immer abgekühlt, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu schonen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Aluminiumkörper mit Antihafbeschichtung
- Durchmesser: 340 mm
- Glasdeckel: Ergonomischer Griff, hitzebeständig
- Geeignet für: Elektro-, Gas-, Induktions- und Cerankochfelder
- Maximale Temperatur: 230 °C

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Wok und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob der Wok und der Glasdeckel unbeschädigt sind.
3. Stellen Sie den Wok auf eine stabile, flache Oberfläche.
4. Wenn erforderlich, wählen Sie die geeignete Kochfeldart aus (Elektro, Gas, Induktion, Ceran).
5. Stellen Sie sicher, dass der Wok richtig auf dem Kochfeld zentriert ist, um eine effiziente Wärmeübertragung zu gewährleisten.

### 5. Betrieb

1. Erhitzen Sie den Wok auf mittlerer Hitze.
2. Fügen Sie eine kleine Menge Öl hinzu und warten Sie, bis es erhitzt.
3. Geben Sie die gewünschten Zutaten hinzu und kochen Sie nach Rezept oder Wunsch.
4. Decken Sie den Wok mit dem Glasdeckel ab, um eine bessere Durchwärmung zu erzielen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien.
- Für hartnäckige Rückstände, weichen Sie den Wok in warmem Seifenwasser ein.
- Trocknen Sie den Wok gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

### 7. Fehlerbehebung

- Falls die Antihafbeschichtung beschädigt ist, bei der nächsten Verwendung einen neuen Wok kaufen.
- Wenn das Lebensmittel anbrennt, überprüfen Sie die Hitzequelle und reduzieren Sie gegebenenfalls die Temperatur.
- Bei Verfärbungen der Oberfläche, vermeiden Sie scharfe Reinigungsprodukte.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß recycelt oder entsorgt werden.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor Wok Ø 340 mm met Antiaanbaklaag en Glazen Deksel

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Wok Ø 340 mm met antiaanbaklaag en glazen deksel. Deze wok is ontworpen om het koken eenvoudig en plezierig te maken. Geschikt voor zowel inductie als gasfornuizen, biedt deze wok uitstekende warmteverdeling en een gebruiksvriendelijke ervaring.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Gebruik de wok alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Brandwonden: De wok en de handgrepen kunnen heet worden tijdens het koken. Gebruik ovenwanten of een doek om verbranding te voorkomen.
- Antiaanbaklaag: Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Gebruik houten of siliconen spatels.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand tijdens het koken om verwondingen te voorkomen.
- Reiniging: Laat de wok afkoelen voordat u deze reinigt. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik van het deksel: Het glazen deksel kan breken. Wees voorzichtig bij het hanteren en gebruik het deksel alleen waar het voor bedoeld is.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 340 mm
- Materiaal: Gecoate aluminium met antiaanbaklaag
- Deksel: Glas
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja

### 4. Setup en Installatie

- Voorbereiding: Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Reiniging: Was de wok met warm water en afwasmiddel om eventuele fabrieksresten te verwijderen.
- Verwarming: Plaats de wok op een geschikte kookplaat (inductie of gas) en zorg ervoor dat deze stevig en stabiel staat.
- Gebruik: Zet de hittebron aan en laat de wok voorverwarmen voordat je olie of voedsel toevoegt.

### 5. Werking

- Verhitten: Voeg een kleine hoeveelheid olie toe en laat deze opwarmen.
- Koken: Voeg uw ingrediënten toe en roer regelmatig voor een gelijkmatige garing.
- Gebruik van het deksel: Plaats het glazen deksel op de wok om de warmte vast te houden en het koken te versnellen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reiniging: Laat de wok volledig afkoelen voor het reinigen. Gebruik een zachte spons en warm zeepwater om de wok schoon te maken. Vermijd schurende middelen.
- Opslag: Bewaar de wok op een droge plaats. Bedek de antiaanbaklaag met een zachte doek of keukenpapier om krassen te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Antiaanbaklaag komt los: Gebruik geen metalen keukengerei en volg de onderhoudsinstructies om schade te voorkomen.
- Wok verwarmt niet goed: Controleer of de kookplaat goed functioneert en reset deze indien nodig. Vermijd het gebruik van een te lage vlam op gasfornuizen.

### 8. Afvalverwerking

Verantwoordelijk omgaan met afval is belangrijk. Als het product aan het einde van zijn levensduur is, volg dan de lokale richtlijnen voor het recyclen van metaal en glas. Gooi het product niet in het gewone huisvuil.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Este wok de 340 mm con revestimiento antiadherente y tapa de vidrio está diseñado para ofrecer una experiencia de cocina excepcional, combinando durabilidad y un rendimiento óptimo. Ideal para saltear, cocinar al vapor y freír, este wok es perfecto para cualquier amante de la cocina.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar siempre el wok en una superficie estable, y no utilizar en fuego directo sin protección.
- Temperatura: No exceder la temperatura máxima recomendada durante su uso para evitar dañar el revestimiento antiadherente.
- Utensilios: Usar utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.
- Niños: Mantener alejado de los niños durante su uso para prevenir quemaduras o accidentes.
- Limpieza: Esperar a que el wok se enfríe antes de limpiarlo. No usar esponjas abrasivas.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y limpio, evitando caídas o golpes que puedan dañar el revestimiento.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 340 mm
- Material: Aluminio con revestimiento antiadherente
- Tapa: Vidrio templado
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, excepto inducción
- Uso seguro en el horno: Hasta 180°C

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire el wok y todos los componentes de la caja.
2. Verifique que no haya daños visibles en el wok o en la tapa.
3. Coloque el wok en la estufa sobre una fuente de calor adecuada.
4. Asegúrese de que la superficie de la estufa esté limpia y seca.
5. La tapa de vidrio debe colocarse correctamente sobre el wok cuando se esté utilizando para una cocción eficiente.

### 5. Operación

- Caliente el wok a fuego medio.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite para evitar que los alimentos se adhieran.
- Comience a añadir los ingredientes y utilice movimientos de salteado para cocinarlos de manera uniforme.
- Para cocinar al vapor, coloque los ingredientes en el wok, añada agua y coloque la tapa de vidrio.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente el wok antes de proceder a la limpieza.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de utensilios de metal y productos de limpieza abrasivos.
- Se recomienda secar bien el wok antes de guardarlo para prevenir la corrosión.

### 7. Solución de Problemas

- Alimentos se adhieren: Asegúrese de usar suficiente aceite y no sobrecalentar el wok.
- Ruidos adicionales: Verifique que el wok esté bien colocado en la estufa y que no haya objetos extraños debajo.
- Daños visibles: Inspeccione el wok regularmente. Si se encuentra dañado, deje de usarlo y póngase en contacto con el servicio al cliente.

### 8. Eliminación

- Dispose del producto de acuerdo con las reglamentaciones locales sobre residuos.
- No deseché el wok en la basura común. Se recomienda llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

### 9. Contacto

Para cualquier duda o consulta, puede comunicarse con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Wok O 340 mm antiadhésif avec couvercle en verre

## Informations générales

Ce wok O de 340 mm avec un revêtement antiadhésif et un couvercle en verre est conçu pour une utilisation dans la cuisine professionnelle et personnelle. Il est idéal pour la cuisson de divers aliments, facilitant ainsi la préparation de plats sains et savoureux.

## Informations de sécurité

- Utilisation adéquate : Ce produit est destiné à un usage domestique et commercial. Ne pas utiliser sur des surfaces non adaptées à la cuisson.
- Chaleur excessive : Ne pas surchauffer le wok à vide. Cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation du wok chaud.
- Produits chimiques : N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface du wok.
- Stockage : Ne jamais empiler d'autres ustensiles dans le wok pour éviter les éraflures.
- Consignes d'évacuation : En cas de surchauffe ou de feu, ne jamais utiliser d'eau pour éteindre. Couvrir le feu avec un couvercle ou utiliser un extincteur approprié.

## Présentation du produit et spécifications

- Diamètre : 340 mm
- Matériau : Alliage d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- Couvercle : Verre trempé avec poignée en acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur
- Compatibilité : Convient à tous types de sources de chaleur, y compris les plaques à induction

## Installation et configuration

1. Retirez tous les emballages et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Lavez le wok à l'eau chaude savonneuse et rincez-le bien avant la première utilisation.
3. Placez le wok sur une source de chaleur stable et appropriée.
4. Si nécessaire, utilisez un adaptateur pour plaques à induction, s'assurer qu'il est compatible avec le diamètre du wok.
5. Ne pas utiliser le wok à vide sur le feu.

## Fonctionnement

1. Préchauffez le wok à feu moyen.
2. Ajoutez un peu d'huile avant d'incorporer les aliments.
3. Remuer fréquemment pour assurer une cuisson homogène.
4. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement.

## Nettoyage et entretien

- Laissez le wok refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver le revêtement antiadhésif.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

## Dépannage

- Problème : Aliment collé  
Solution : Ajoutez suffisamment d'huile lors de la cuisson et assurez-vous que la surface est bien préchauffée.
- Problème : Fumée excessive  
Solution : Réduisez la température de cuisson.
- Problème : Couvercle fissuré  
Solution : N'utilisez pas le couvercle fissuré pour des raisons de sécurité et de performance.

## Élimination

Ne jetez pas le wok avec les déchets ménagers. Vérifiez les règlements locaux concernant le recyclage des métaux et des revêtements antiadhésifs. Disposez des pièces non recyclables d'une manière respectueuse de l'environnement.

## Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok Non Stick con Coperchio in Vetro - WOM340

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del produttore per il Wok Non Stick con Coperchio in Vetro WOM340. Questo prodotto è progettato per una cottura sana ed efficace, rendendo la preparazione dei pasti semplice e veloce. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'esperienza ottimale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani cottura compatibili.
- Maneggiare il wok con cautela; le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.
- Non lasciare mai il wok incustodito mentre è in uso.
- Usare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Non utilizzare utensili metallici, in quanto possono danneggiare il rivestimento.
- Evitare improvvisi sbalzi di temperatura. Non mettere il wok caldo sotto acqua fredda.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Rivestimento: Antiaderente
- Dimensioni: 340 mm di diametro
- Coperchio: Vetro temperato con manico ergonomico
- Compatibilità: Piani cottura a gas, elettrici e a induzione
- Manici: Ergonomici e resistenti al calore

## 4. Installazione e Configurazione

- Prima di utilizzare il wok per la prima volta, lavarlo con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Posizionare il wok sul piano cottura scelto. Assicurarsi che sia stabile e che si adatti perfettamente al fornello.
- Se si utilizza un coperchio, posizionarlo sulla parte superiore del wok durante la cottura per un'efficienza energetica ottimale.

## 5. Funzionamento

- Riscaldare il wok a fuoco medio prima di aggiungere qualsiasi ingrediente.
- Aggiungere una piccola quantità di olio per migliorare le proprietà antiaderenti.
- Utilizzare utensili adatti per mescolare.
- Cuocere i cibi fino a raggiungere la cottura desiderata, mescolando frequentemente.
- Utilizzare il coperchio per ridurre i tempi di cottura e per una cottura uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok completamente prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando spugne abrasive.
- Non immergere il wok caldo in acqua fredda.
- Asciugare completamente prima di riporlo.
- Evitare prodotti chimici aggressivi o ammoniaci, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il wok si attacca: assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e di non cuocere a temperature eccessive.
- Se il manico è allentato: controllare le viti e serrare se necessario.
- Se si notano graffi sul rivestimento: evitare di utilizzare utensili metallici in futuro e considerare l'acquisto di un nuovo wok se il danno è significativo.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.
- Portare il wok in centri di raccolta autorizzati per il corretto smaltimento dei metalli.
- Seguire le normative locali riguardanti lo smaltimento di articoli da cucina.

## 9. Contatto

Per assistenza e ulteriori domande, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania