

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: 1005289

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Frying pot with lid - Ø 180mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Industry 5 Frying Pot with Lid Ø 180mm Stainless Steel

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Industry 5 Frying Pot with Lid. Crafted from high-quality stainless steel, this frying pot is designed for professional and home cooking alike. It features a robust construction and is suitable for various cooking methods. Please read this manual thoroughly to ensure the safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- Usage: The frying pot is intended for cooking food. Do not use it for any purpose other than its intended use.
- Heat Resistance: The pot can be used on all heat sources, including induction, gas, electric, and ceramic. Always use caution to prevent burns.
- Handling: Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware. The lid and handles may become hot during cooking.
- Children: Keep the product out of reach of children when in use. Supervise children if they are nearby.
- Cleaning: Allow the pot to cool before cleaning to prevent burns or injuries.
- Damage: Do not use the pot if it is damaged or has any visible cracks. Contact the manufacturer for replacement or repair.

3. Product Specifications

- Brand: Demeyere
- Model: Industry 5 Frying Pot with Lid
- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 180mm
- Height: 150mm
- Weight: 1.2 kg
- Induction Compatible: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the frying pot from its packaging and check for any visible damage.
2. Pre-use Wash: Wash the pot with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
3. Placement: Place the frying pot on a suitable heat source ensuring it is stable.
4. Lid Usage: Ensure the lid is correctly positioned on the pot for optimal cooking results.

5. Operation

1. Heating: Place the frying pot on the heat source and turn it to the desired temperature.
2. Cooking: Add oil or other ingredients once the pot reaches the desired temperature. Monitor the cooking process closely to avoid overheating.
3. Lid Functionality: Use the lid to reduce splatter and maintain moisture while cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the pot to cool before cleaning.
- Cleaning Instructions: Wash in warm soapy water with a non-abrasive sponge. For stubborn residues, use a gentle scrub or soak in warm water.
- Dishwasher Safe: This frying pot can be cleaned in a dishwasher; however, hand washing is recommended to maintain its shine and integrity.

7. Troubleshooting

- Discoloration: Discoloration may occur over time; this is normal for stainless steel. Clean with a stainless steel cleaner if necessary.
- Warping: Avoid extreme temperature changes to prevent warping. Do not place a hot pot in cold water.
- Sticky Residue: Ensure adequate oil is used during cooking and avoid high temperatures for extended periods.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Stainless steel is recyclable; please ensure the product is disposed of properly to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience with the Demeyere Industry 5 Frying Pot!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Industry 5 Frittierpf mit Deckel Ø 180mm aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Industry 5 Frittierpf. Dieses Produkt wurde entwickelt, um den höchsten Standards in der Gastronomie zu entsprechen und bietet herausragende Wärmeleitung, Haltbarkeit und Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Frittierpf nur auf geeigneten Kochflächen.
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie sicher, dass der Frittierpf auf einer stabilen und waagerechten Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu verhindern.
- Verwenden Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie den Topf während oder nach dem Gebrauch anfassen.
- Achten Sie darauf, dass es beim Frittieren zu spritzendem Öl kommen kann. Halten Sie eine sichere Entfernung ein.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er heiß ist oder sich Öl erhitzt.
- Verwenden Sie nur geeignete Frittiermittel und beachten Sie die entsprechenden Temperaturen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 180 mm
- Höhe: 140 mm
- Kapazität: 2,5 Liter
- Boden: Optimal für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Deckel: Mit Dampföffnung für kontrolliertes Garen
- Kompatibilität: Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Frittierpf und den Deckel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Topf auf Beschädigungen. Bei Mängeln wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.
3. Stellen Sie den Topf auf eine flache, stabile Kochfläche.
4. Für den Anfang können Sie den Frittierpf mit Wasser füllen, um die Temperaturbeständigkeit zu testen.

5. Betrieb

1. Fügen Sie das gewünschte Frittiermittel in den Topf hinzu und erhitzen Sie es auf die empfohlene Temperatur.
2. Stellen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den heißen Öl, um Spritzer zu vermeiden.
3. Decken Sie den Topf ab, um Eiweißspritzer zu minimieren, und beachten Sie dabei die Dampfdurchlässigkeit des Deckels.
4. Überwachen Sie den Garprozess, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Frittierpf nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Spülen Sie den Topf mit heißem Wasser und mildem Spülmittel ab oder stellen Sie ihn in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -mittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, um Ablagerungen zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Topf überhitzt.
- Lösung: Reduzieren Sie die Hitzequelle und überwachen Sie das Öl.
- Problem: Lebensmittel kleben am Boden.
- Lösung: Verwenden Sie ausreichend Frittiermittel oder stellen Sie die Temperatur entsprechend ein.
- Problem: Spritzendes Öl.
- Lösung: Senken Sie die Temperatur oder decken Sie den Topf ab.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass der Frittierpf und die Verpackung umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Industry 5 Frituurpan met Deksel Ø 180mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Industry 5 Frituurpan met Deksel Ø 180mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt deze pan uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid. Ideaal voor het frituren van diverse ingrediënten met een gelijkmatige garing en perfecte resultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de frituurpan alleen zoals aangegeven in deze handleiding.
- Houd de frituurpan uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat de pan niet leeg op het vuur of de inductieplaat staat om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik geschikte ovenwanten of planken bij het hanteren van de hete pan.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Voor het frituren, vul de pan niet meer dan 2/3 met olie om spatten te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt of opbergt.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 180mm
- Voltage: Geschikt voor alle standaard kookplaten
- Vermogen: N.v.t. (afhankelijk van de gebruikte kookplaat)
- Capaciteit: Geschikt voor gemiddeld gebruik in professionele omgevingen

4. Installatie en Opbouw

- Selecteer een geschikte kookplaat met voldoende ruimte.
- Plaats de frituurpan op een vlakke, stevige ondergrond.
- Verbind de pan met de kookplaat voordat je begint met verwarmen.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de pan is voor luchtcirculatie.

5. Bediening

- Vul de pan met olie tot het gewenste niveau (maximaal 2/3 vol).
- Zet de kookplaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
- Laat de olie op de juiste temperatuur komen voor het toevoegen van de ingrediënten.
- Gebruik een spatel of tang om de ingrediënten voorzichtig in de olie te plaatsen.
- Volg de aanbevolen kooktijden voor de verschillende ingrediënten.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze begint schoon te maken.
- Verwijder eventuele olie of voedselresten met een zachte spons en warm zeepwater.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats, uit de buurt van vocht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verhit niet gelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat staat en dat deze geschikt is voor jouw kookplaat type.
- Probleem: Olie spat tijdens het koken.
Oplossing: Vul de pan niet meer dan 2/3 vol met olie en zorg ervoor dat voedsel goed droog is voordat het de olie ingaat.

8. Afvoer

- Gooi gebruikte olie op een verantwoorde manier weg via speciale inzamelpunten voor frituurvet.
- Controleer lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning kun je contact opnemen met:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Olla para Freír Demeyere Industry 5 con Tapa - Ø 180mm Acero Inoxidable

1. Información General

La olla para freír Demeyere Industry 5 es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de una variedad de alimentos. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta olla combina durabilidad y elegancia en su diseño.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice la olla para freír con fines culinarios. No la use para calentar otros líquidos o sustancias.
- Temperaturas extremas: Evite cambios bruscos de temperatura. No coloque la olla caliente en agua fría.
- Manipulación: Utilice guantes o manoplas para evitar quemaduras al manipular la olla caliente.
- Supervisión: Nunca deje la olla desatendida mientras esté en uso, especialmente cuando haya aceite caliente en ella.
- Niños: Mantenga la olla fuera del alcance de los niños y evite que jueguen cerca mientras cocine.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: Ø 180 mm
- Capacidad: Ideal para freír porciones pequeñas
- Lid: Incluye tapa ajustada para mantener la temperatura y evitar salpicaduras
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción y vitrocerámica
- Mantenimiento: Lavable a mano o apta para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

1. Retire la olla y sus accesorios de la caja.
2. Inspeccione la olla para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Coloque la olla en la cocina sobre una superficie plana y estable.
4. Si va a usar la tapa, asegúrese de que encaje correctamente en la olla.
5. Conéctese a la fuente de calor correspondiente (estufa, inducción, etc.).

5. Operación

1. Agregue el aceite hasta la capacidad deseada, preferiblemente a una profundidad de al menos 5 cm.
2. Encienda la cocina y ajuste la temperatura según la receta.
3. Una vez caliente, añada los alimentos con cuidado para evitar salpicaduras.
4. Cocine según las instrucciones de su receta o hasta que los alimentos alcancen el dorado deseado.
5. Al finalizar, apague la fuente de calor y retírela de la estufa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Espere a que la olla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón o colócala en el lavavajillas.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Para mantener el brillo, utilice un limpiador específico para acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta bien: Verifique la conexión a la fuente de calor y asegúrese de que la olla esté bien colocada sobre la estufa.
- Agujeros o pérdida de líquido: Inspeccione la olla para detectar daños. Contacte con el servicio de atención al cliente si es necesario.
- Dificultad para limpiar: Utilice un limpiador adecuado para acero inoxidable o un poco de bicarbonato de sodio para abordar manchas difíciles.

8. Eliminación

Este producto está fabricado con materiales reciclables. Al finalizar su vida útil, por favor, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No lo tire a la basura convencional.

9. Contacto

Para más información o soporte, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la Poêle à Frirer Demeyere Industry 5 avec Couvercle Ø 180 mm en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Poêle à Frirer Demeyere Industry 5. Ce produit a été conçu pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine afin de garantir des performances exceptionnelles. La poêle est fabriquée en acier inoxydable haut de gamme, offrant durabilité et excellence thermique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Utilisez uniquement pour cuire des aliments dans un cadre approprié (cuisinière, plaque de cuisson).
- Chaleur : Ne laissez pas la poêle vide sur une source de chaleur, cela peut provoquer une déformation.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Produits chimiques : Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou chimiques qui pourraient endommager la surface.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants et surveillez toujours les jeunes enfants lors de la cuisson.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Demeyere
- Modèle : Industry 5
- Dimensions : Ø 180 mm
- Matériel : Acier inoxydable
- Type de cuisinière : Tous types de cuisinières, y compris induction
- Résistant au four : Oui, jusqu'à 250°C
- Compatible lave-vaisselle : Oui
- Garantie : 30 ans sur le matériel

4. Installation et Mise en Service

1. Retirez la poêle de son emballage.
2. Nettoyez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour éliminer toute poussière ou résidu.
3. Placez la poêle sur une plaque de cuisson appropriée.
4. Assurez-vous que la poêle est adaptée à la taille de la source de chaleur.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse si nécessaire avant de commencer la cuisson.
2. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les aliments.
3. Surveillez les aliments pour éviter une cuisson excessive.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la laver.
- Utilisez une éponge douce ou un chiffon pour nettoyer la poêle, puis rincez à l'eau chaude.
- Pour éliminer les taches tenaces, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la poêle.
- Solution : Assurez-vous que la poêle est suffisamment chaude avant d'ajouter les aliments. Utilisez un peu d'huile.
- Problème : Réaction d'aliments acides avec la surface.
- Solution : Évitez de cuire des aliments très acides dans la poêle pendant une longue période.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères. Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Friggitrice Demeyere Industry 5 con Coperchio - Ø 180mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La Pentola Friggitrice Demeyere Industry 5 è progettata per soddisfare le esigenze dei professionisti della cucina. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa pentola offre prestazioni eccellenti e una durata eccezionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani cottura progettati per pentole in acciaio inossidabile.
- Evitare il surriscaldamento e l'uso di temperature eccessive.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Maneggiare con cautela dopo l'uso; parte della pentola può essere calda.
- Non immergere in acqua fredda subito dopo l'uso per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dai neonati e dai bambini per prevenire scottature e incidenti.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per garantire un utilizzo sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 180mm
- Capacità: Non specificata sulla pagina del prodotto
- Tipo di cottura: Adatto per tutti i tipi di piani cottura inclusi induzione, gas, elettrico e ceramico
- Compatibilità con lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la pentola dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano difetti o danni.
3. Posizionare la pentola su un piano cottura piatto e stabile.
4. Assicurarsi che la fonte di calore sia compatibile con l'acciaio inossidabile.
5. Non utilizzare la pentola su fiamme dirette senza una fonte di calore adatta.

5. Funzionamento

1. Riempire la pentola con olio o liquido di cottura secondo le necessità.
2. Accendere il piano cottura e regolare la temperatura secondo la ricetta.
3. Monitorare costantemente il processo di cottura per evitare surriscaldamenti.
4. Usare un coperchio per ridurre gli schizzi durante la frittura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo non abrasivo.
- Per macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Evitare pagliette metalliche e utensili appuntiti.
- Asciugare completamente dopo la pulizia per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non riscalda correttamente, controllare il piano cottura per assicurarsi che sia acceso e impostato su una temperatura adeguata.
- Se ci sono macchie sulla superficie, pulire utilizzando i metodi descritti nella sezione di pulizia.

8. Smaltimento

- Non smaltire la pentola con i rifiuti domestici.
- Portare la pentola nei centri di raccolta per metalli riciclabili.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare il seguente:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania