

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: 1005290

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Frying pot with lid - Ø 200mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Industry 5 Frying Pot with Lid (Ø 200mm Stainless Steel)

1. General Information

The Demeyere Industry 5 Frying Pot with Lid is designed for professional use, offering excellent heat distribution and superior cooking performance. Made from high-quality stainless steel, this product combines durability with functionality, making it suitable for various cooking applications.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle with care to avoid burns or injuries. Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Do not allow children to use this product without adult supervision.
- Stability: Ensure that the pot is placed on a stable surface when in use to prevent tipping and spills.
- Heat Source: Use only on suitable heat sources (gas, electric, induction).
- Chemical Safety: Do not use aggressive cleaning agents or abrasive pads that may damage the surface.
- Thermal Shock: Avoid exposing the cookware to sudden temperature changes, such as plunging it into cold water when hot, as this may warp the material.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 200 mm
- Height: 190 mm
- Capacity: 3.4 L
- Weight: 1.45 kg
- Heat Source Compatibility: Induction, gas, and electric

4. Setup and Installation

1. Ensure all packaging materials and stickers are removed from the pot before use.
2. Place the frying pot on a compatible heat source, ensuring that the diameter of the burner matches the size of the pot.
3. If using induction, confirm that the induction cooktop's settings correspond to the desired cooking temperature.
4. Ensure that the lid is correctly placed on the pot when in use to retain moisture and heat.

5. Operation

1. Pre-heat the pot over medium heat for optimal cooking results.
2. Add oil or butter as needed and allow to heat before adding food.
3. Monitor cooking and stir as necessary to ensure even cooking.
4. Use appropriate utensils (non-metal) to avoid scratching the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooling, wash with warm, soapy water and a soft sponge or cloth.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner.
- Avoid using steel wool or abrasive pads as they can scratch the surface.
- Dry the pot thoroughly to prevent tarnishing.
- Store in a dry place to maintain its integrity.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate pre-heating and sufficient oil usage.
- Discoloration: Regular cleaning and avoiding high-heat methods will help maintain the stainless steel's natural sheen.
- Warping: Avoid thermal shock and excessive heat to prevent warping.

8. Disposal

Dispose of the product according to local regulations for stainless steel materials. Ensure all removable parts are recycled appropriately where facilities exist.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Industry 5 Bratentopf mit Deckel, Ø 200 mm, Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Demeyere Industry 5 Bratentopf mit Deckel entschieden haben. Dieses Produkt wurde für professionelle und private Köche entwickelt, um höchste Kochleistungen zu erzielen. Der Topf besteht aus hochwertigem Edelstahl und ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien:

- Verwenden Sie den Topf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd erhitzt wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen; verwenden Sie immer Handschuhe oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie vor der Benutzung, dass der Topf keine sichtbaren Schäden aufweist.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 200 mm
- Höhe: 150 mm
- Volumen: 3,5 L
- Gewicht: 1,5 kg
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie den Topf vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile intakt sind, und überprüfen Sie die Bedienungsanleitung auf Vollständigkeit.
- Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Herdplatte.
- Verbinden Sie ihn mit der Stromversorgung (bei elektrischen Kochfeldern).
- Platzieren Sie den Deckel auf dem Topf, um die Wärme besser zu halten.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge Wasser oder Öl.
- Schalten Sie den Herd ein und stellen Sie die Temperatur ein.
- Verwenden Sie bei Bedarf den Deckel, um den Kochvorgang zu optimieren.
- Überwachen Sie regelmäßig den Garzustand Ihrer Speisen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Der Topf ist spülmaschinenfest, jedoch wird von Handwäsche aus Gründen der Langlebigkeit empfohlen.

7. Fehlersuche

Problem: Topf erhitzt sich nicht.

Lösung: Überprüfen Sie, ob der Topf richtig auf der Herdplatte sitzt und ob der Herd eingeschaltet ist. Prüfen Sie auch, ob die Herdplatte funktioniert.

Problem: Essen brennt an.

Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und verwenden Sie ausreichend Öl oder Wasser, um ein Anbraten zu verhindern.

8. Entsorgung

Dieser Topf ist aus recycelbarem Edelstahl gefertigt. Entsorgen Sie ihn gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, ihn nicht im normalen Hausmüll zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Industry 5 Frituurpan met Deksel Ø 200 mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Industry 5 frituurpan is ontworpen voor professionele keukens en biedt optimale prestaties en gebruiksgemak. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, is deze pan geschikt voor intensief gebruik en ziet er ook nog eens stijlvol uit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de frituurpan alleen op geschikte hittebronnen zoals gas, inductie of keramisch.
- Zorg ervoor dat de pan volledig droog is voor gebruik om gevaar van damp of spatten te minimaliseren.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan, vooral wanneer deze heet is.
- Voorkom het oversteken van de handvatten om te voorkomen dat ze per ongeluk worden aangeraakt.
- Controleer regelmatig of de pan geen zichtbare schade vertoont.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Diameter: 200 mm
- Inclusief: Deksel
- Geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Professionele kwaliteit, gemaakt voor intensief gebruik

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de frituurpan en het deksel zorgvuldig uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen of ontbrekende onderdelen.
3. Plaats de pan op een stabiele en vlakke kookplaat met de handgreep op een veilige afstand van andere hittebronnen.
4. Zorg ervoor dat de pan goed rust op de kookplaat om een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.

5. Bediening

1. Vul de pan met olie of een andere geschikte vloeistof tot de aanbevolen hoogte.
2. Plaats de pan op de verwarmde kookplaat en zet de temperatuur naar wens.
3. Plaats voedsel in de pan zodra de olie de juiste temperatuur heeft bereikt.
4. Gebruik een deksel om spatten te verminderen tijdens het koken.
5. Na afloop van het koken, zet de hittebron uit en laat de pan afkoelen voordat je het voedsel verwijdert.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze gaat schoonmaken.
- Maak de pan schoon met een zachte afwasborstel en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige vlekken kun je een mengsel van water en azijn gebruiken.
- Droog de pan grondig af en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- De pan verwarmt niet goed: Controleer of de pan goed aansluit op de kookplaat en of de juiste temperatuur is ingesteld.
- Vervorming van de pan: Dit kan gebeuren bij extreme temperatuurwisselingen. Laat de pan geleidelijk afkoelen.
- Rookvorming bij het gebruik: Zorg ervoor dat er voldoende olie in de pan zit en dat het niet boven de rooktemperatuur wordt verwarmd.

8. Afvoer

Oude of beschadigde pannen dienen op de juiste manier te worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor recycling van metaalproducten. Neem contact op met uw lokale autoriteit voor specifieke instructies.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Freír Demeyere Industry 5 - Ø 200 mm Acero Inoxidable

1. Información General

La Olla de Freír Demeyere Industry 5 es un producto de calidad superior, diseñada para satisfacer las necesidades de los profesionales de la cocina. Con su durabilidad y funcionalidades avanzadas, es perfecta para una amplia variedad de aplicaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos en entornos de cocina.
- Lesiones: Evite el contacto directo con superficies calientes. Utilice siempre guantes o manoplas para manipular la olla.
- Líquidos calientes: Maneje con precaución y evite salpicaduras al verter líquidos calientes.
- Supervisión: Nunca deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Limpieza: Asegúrese de que la olla esté completamente fría antes de limpiarla o lavar cualquier parte.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Diámetro: 200 mm.
- Antiadherente: No.
- Apta para lavavajillas: Sí.
- Compatible con todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la olla de su empaque y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la olla en una superficie plana, estable y resistente al calor.
3. Conéctela a la fuente de calor adecuada, asegurándose de que la base de la olla esté en contacto completo con la superficie de cocción.
4. Asegúrese de que el mango esté seguro y orientado hacia un lado que no esté expuesto al calor.

5. Operación

1. Agregue el aceite o el líquido adecuado para freír en la olla.
2. Caliente la olla a fuego medio a alto.
3. Una vez que el aceite esté caliente (pruebe con un pequeño trozo de alimento), agregue los ingredientes a cocinar.
4. Controle la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la olla completamente antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave o en el lavavajillas.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar bien la olla después de lavarla para prevenir manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta: Asegúrese de que esté correctamente conectada a la fuente de calor y que esta funcione.
- Manchas difíciles: Pruebe a remojar la olla en una solución de vinagre y agua tibia antes de limpiar.
- El mango se siente suelto: Verifique los tornillos y ajuste si es necesario.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Siga las normativas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para más información, comentarios o asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU POT FRITURE INDUSTRY 5 DEMEYERE AVEC COUVERCLE Ø 200MM EN INOX

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Pot Friture Industry 5 Demeyere. Ce produit est conçu pour offrir une performance exceptionnelle et une durabilité optimale. Veuillez lire ce manuel attentivement avant de l'utiliser pour garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le produit sur des surfaces stables et dans un environnement bien ventilé.
- Évitez le contact avec les surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- N'exposez pas le pot à des chocs violents ou à des températures extrêmes.
- Ne plongez pas le pot chaud dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Assurez-vous que le couvercle est bien fixé avant de manipuler le pot.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 200mm
- Fonctionnalités : Couvercle inclus, compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

4. Installation et Montage

1. Retirez le pot de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez soigneusement le pot et le couvercle à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Placez le pot sur la source de chaleur choisie. Assurez-vous qu'il est bien centré pour un chauffage uniforme.
4. Si nécessaire, ajustez la source de chaleur selon le type de cuisson désiré.

5. Utilisation

1. Ajoutez de l'huile ou d'autres liquides dans le pot selon vos besoins.
2. Préchauffez l'huile à la température souhaitée. Utilisez un thermomètre de cuisson pour précision.
3. Ajoutez les aliments à frire en prenant soin de ne pas surcharger le pot.
4. Couvrez le pot pour maintenir la chaleur et la vapeur tout en surveillant la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez le pot refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour inox.
- Séchez soigneusement le pot avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si le pot déforme ou se tache : Vérifiez les techniques de nettoyage.
- Si la chauffe est inégale : Assurez-vous que le pot est bien centré sur la source de chaleur.
- Pour tout autre problème, contactez le support client.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Séparez le pot en acier inoxydable des autres déchets et déposez-le dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuto nell'uso della pentola per friggere Demeyere Industry 5 con coperchio. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccezionali in cucina. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è ideale per i professionisti e per gli appassionati di cucina.

Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solamente su fonti di calore appropriate.
- Non utilizzare il prodotto vicino a materiali infiammabili.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di toccare la superficie calda, utilizzare sempre guanti o presine.
- Non immergere mai una pentola calda in acqua fredda per evitare spostamenti termici.
- Ispezionare regolarmente per segni di usura o danni.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensione: Ø 200 mm
- Capacità: 2,5 litri
- Coperchio in acciaio inossidabile incluso

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Assicurarsi che la superficie di cottura sia pulita e asciutta.
3. Posizionare la pentola sulla fonte di calore desiderata.
4. Assicurarsi che la superficie di contatto della pentola sia ben allineata con la sorgente di calore.

Operazione

1. Aggiungere gli ingredienti desiderati nella pentola.
2. Accendere la fonte di calore e impostare la temperatura appropriata.
3. Monitorare la cottura e mescolare come necessario.
4. Utilizzare il coperchio per una cottura efficiente e per mantenere i sapori.

Pulizia e Manutenzione

- Lasciar raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida, evitando pagliette abrasive.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio.
- Non utilizzare detergenti aggressivi per mantenere la finitura dell'acciaio inossidabile.

Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non si riscalda correttamente, controllare la fonte di calore.
- Se si nota che gli alimenti si attaccano, utilizzare un po' d'olio o burro mentre si cucina.
- Per macchie permanenti, provare a trattare con un detergente specifico per acciaio inossidabile.

Smaltimento

Rispetta le normative locali per lo smaltimento dei materiali. Non gettare nel contenitore dei rifiuti comuni. La pentola può essere riciclata come acciaio inossidabile.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania