

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: 1005291

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Frying pot with lid - Ø 240mm - 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 240mm)

General Information

The Demeyere Industry 5 Frying Pot with Lid is designed for professional-grade cooking, crafted from high-quality stainless steel to ensure durability and excellent heat conductivity. It is suitable for various cooking methods, making it an essential addition to any kitchen, whether commercial or home-based.

Safety Information

- Read all instructions before use.
- Ensure the pot is positioned on a stable and flat surface.
- Use oven mitts or pot holders when handling hot pots to prevent burns.
- Never leave the pot unattended on a heat source.
- Keep away from children and pets during operation and when hot.
- Do not use the pot under a broiler or on outdoor grills unless specified.
- Allow the pot to cool before cleaning or storing.
- Check for any damage before use; do not use if damaged.
- Only use recommended utensils to prevent scratching or damaging the surface.

Product Specifications

- Brand: Demeyere
- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 240mm
- Item Number: 1005291

Setup and Installation

1. Choose a flat and stable surface for the pot.
2. Ensure that your cooking surface (stove or induction) is compatible with the pot's material.
3. Remove any packaging and labels before using the pot.
4. Wash the pot and lid in warm, soapy water and rinse thoroughly before first use.

Operation

1. Place the frying pot on the heat source.
2. Add oil or cooking medium as required for your recipe.
3. Preheat the pot as per your cooking needs.
4. Once the desired temperature is reached, add food to the pot.
5. Cook as per the recipe instructions, adjusting heat as necessary.
6. Use a lid when frying to minimize splatter and retain heat.

Cleaning and Maintenance

1. Allow the pot to cool completely after use.
2. Clean with warm, soapy water and a soft sponge.
3. Avoid using abrasive cleaners or pads to prevent scratching.
4. For stubborn stains, soak with vinegar or baking soda before scrubbing lightly.
5. Ensure the pot is thoroughly dried after washing to prevent water spots.

Troubleshooting

- If food is sticking, ensure adequate preheating and use enough oil.
- For discoloration, avoid using metal utensils and abrasive cleaners.
- If the lid does not fit properly, check for any warping or damage.

Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Recycle any metal components where facilities exist to promote environmental sustainability.

Contact

For inquiries, assistance, or further information, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Industry 5 Frittierpot mit Deckel Ø 240mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Demeyere Industry 5 Frittierpot entschieden haben. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde aus Edelstahl 18/10 gefertigt und bietet eine hervorragende Wärmeleitung sowie eine langlebige Leistung. Ideal für professionelle und heimische Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Temperaturkontrolle: Überwachen Sie beim Kochen stets die Temperatur, um ein Überhitzen zu verhindern.
- Hitzebeständige Handschuhe: Tragen Sie beim Umgang mit dem heißen Frittierpot hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Unterlage: Stellen Sie sicher, dass der Frittierpot auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche steht.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder vom Kochbereich fern, insbesondere wenn das Gerät in Gebrauch ist.
- Reinigung: Lassen Sie den Frittierpot nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl 18/10
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 220 mm
- Volumen: 4,5 Liter
- Geeignet für: Alle Herdarten, inkl. Induktion
- Farbe: Silber
- Besonderheiten: Innenskalierung, Deckel aus Glas, ergonomischer Griff

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung: Reinigen Sie den Frittierpot vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
2. Positionierung: Stellen Sie den Frittierpot auf Ihren Herd. Stellen Sie sicher, dass die Herdplatte sauber und trocken ist.
3. Zubehör: Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile (wie der Deckel) vorhanden sind.
4. Erwärmung: Beginnen Sie mit einer niedrigen Hitze, um Ihr Kochmedium (z.B. Öl) zu erwärmen.

5. Betrieb

1. Füllen Sie den Frittierpot mit dem gewünschten Kochmedium bis zur empfohlenen Füllhöhe.
2. Schalten Sie die Herdplatte ein und stellen Sie die Temperatur ein.
3. Achten Sie auf die Temperaturkontrolle und verwenden Sie gegebenenfalls ein Küchenthermometer.
4. Fügen Sie die Lebensmittel vorsichtig hinzu, sobald das Kochmedium die richtige Temperatur erreicht hat.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Frittierpot abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Pads, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie den Frittierpot mit warmem Wasser und milder Seife aus.
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie eine Mischung aus Wasser und Essig verwenden.
- Trocknen Sie den Frittierpot gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Frittiermedium kocht nicht ausreichend.

- Lösung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf die richtige Einstellung und stellen Sie sicher, dass der Frittierpot nicht überfüllt ist.

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.

- Lösung: Erhitzen Sie das Kochmedium ausreichend und stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Menge Öl verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen wenden Sie sich bitte an uns:

Email: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf des Demeyere Industry 5 Frittierpots! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Industry 5 Frituurpan met deksel - Ø 240mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Industry 5 Frituurpan met deksel is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een uitstekende prestaties en duurzaamheid. De pan is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal en is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor de bedoelde doeleinden. Vermijd gebruik buiten de aanbevolen instructies.
- Zorg ervoor dat de pan niet leeg op een warmtebron staat om oververhitting te voorkomen.
- Houd de pan altijd uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan om brandwonden te voorkomen.
- Reinig de pan niet met schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS 18/10
- Diameter: 240 mm
- Geschikt voor inductie, gas, elektrische en halogeen: Ja
- Ovenbestendigheid: Ja tot 250°C
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Deksel: Ja
- Gewicht: 1,4 kg

4. Installatie en opstelling

- Plaats de frituurpan op een vlak en stabiel oppervlak.
- Zorg ervoor dat de warmtebron consistent is met de grootte van de pan om inefficiënt verwarmingen of beschadiging te voorkomen.
- Controleer of de pan goed aansluit op de warmtebron voordat u deze aanzet.
- Als u de pan op een inductiekookplaat gebruikt, zorg er dan voor dat de pan geschikt is voor gebruik op inductie.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de pan met de benodigde hoeveelheid olie of water, afhankelijk van uw kookbehoefte.
- Verhit de pan op een lage tot gemiddelde temperatuur voordat u voedsel toevoegt. Het is raadzaam om een voedselthermometer te gebruiken voor de beste resultaten.
- Plaats voorzichtig het voedsel in de pan om spatten te voorkomen.
- Volg de aanbevolen kooktijden voor het specifieke voedsel dat u bereidt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen na gebruik.
- Spoel de pan met warm water af om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons voor reiniging.
- Vermijd gebruik van schurende middelen die de pan kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af en bewaar deze op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pan kleeft aan het voedsel
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende kookvet.
- Probleem: Ongelijke verhitting
Oplossing: Controleer of de pan goed is geplaatst op de warmtebron. Pas de temperatuur aan indien nodig.
- Probleem: Roestvorming
Oplossing: Zorg voor goede droging en opslag na reiniging. Bij roest, gebruik een speciaal roestverwijderaar voor RVS en volg de instructies op de verpakking.

8. Afvoer

- Deze pan is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over het juiste afvoeren van roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Freír Demeyere Industry 5 con Tapa Ø 240mm Acero Inoxidable

1. Información General

La olla de freír Demeyere Industry 5 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer resultados excepcionales en la cocina. Fabricada con acero inoxidable 18/10 resistente, esta olla es perfecta para freír, saltear y preparar una variedad de platillos. Su diseño innovador y materiales duraderos garantizan un rendimiento óptimo y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para su uso en la cocina. Evite su uso para propósitos no alimentarios.
- Superficie caliente: Las superficies pueden calentarse durante el uso. ¡Use siempre guantes de cocina o agarraderas para evitar quemaduras!
- Nunca use utensilios de metal: Para proteger el acabado de la olla, utilice solo utensilios de silicona, madera o plástico.
- Mantenimiento: Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Ojo con el agua: No agregue agua fría a la olla caliente, ya que puede causar salpicaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable 18/10 de alta calidad
- Diámetro: 240 mm
- Fondo: Fondo de tres capas para una distribución uniforme del calor
- Aptitud: Adecuada para todas las fuentes de calor, incluidas las de inducción
- Capacidad: Ideal para preparaciones de tamaño mediano
- Limpieza: Apto para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

1. Desempaquetar: Retire la olla de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lavar: Lave la olla con agua tibia y detergente suave antes de su primer uso.
3. Colocación: Coloque la olla sobre una fuente de calor adecuada para su tamaño.

5. Operación

- Caliente la olla a fuego medio para evitar el sobrecalentamiento.
- Agregue aceite o mantequilla según su receta antes de que la olla esté completamente caliente.
- Siga las instrucciones de la receta para los tiempos de cocción y temperaturas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Lave la olla con agua tibia y un esponja suave.
- Manchas difíciles: Para manchas más difíciles, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Almacenamiento: Guarde la olla en un lugar seco y fresco. Evite apilar utensilios de metal en su interior.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la olla esté correctamente precalentada y use suficiente aceite o mantequilla.
- Descoloración: Esto puede ocurrir por el uso excesivo de calor; ajuste la temperatura y siga las instrucciones de mantenimiento.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Cuando decida desechar la olla, consulte la normativa local para el reciclaje de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit : Friteuse Demeyere Industry 5

1. Informations générales :

Merci d'avoir choisi la friteuse Demeyere Industry 5. Ce produit a été conçu pour offrir une performance exceptionnelle en cuisine professionnelle et domestique. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il allie durabilité et efficacité.

2. Informations de sécurité :

- Utilisation correcte : Cette friteuse est conçue pour la cuisson des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres applications non prévues.
- Précautions de chaleur : Les surfaces de la friteuse peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants ou des maniques lorsque vous manipulez la friteuse.
- Sécurité électrique : Si le produit est électrique, évitez de toucher les parties électriques avec les mains mouillées.
- Enfants et animaux : Tenez ce produit hors de portée des enfants et des animaux domestiques pendant et après son utilisation.
- Surveillance : Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- Nettoyage : Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi avant tout nettoyage.

3. Présentation du produit et spécifications :

- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Adapté pour : Tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Lid : Oui
- Design : Ergonomique pour un usage facile

4. Installation et mise en place :

- Retirez la friteuse de son emballage et examinez-la pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
- Placez la friteuse sur une surface plane et stable.
- Si vous utilisez une cuisinière à induction, assurez-vous que le diamètre de la zone de cuisson correspond à celui de la base de la friteuse.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la friteuse lors de l'installation.

5. Fonctionnement :

- Remplissez la friteuse avec de l'huile adaptée à la friture, jusqu'à la ligne de remplissage recommandée.
- Faites chauffer l'huile à la température souhaitée en utilisant un thermomètre de cuisine.
- Ajoutez les aliments à frire avec soin. Évitez de surcharger la friteuse pour garantir une cuisson uniforme.
- Surveillez la cuisson et retirez les aliments lorsque la coloration dorée souhaitée est atteinte.

6. Nettoyage et entretien :

- Laissez la friteuse refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Lavez la friteuse avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Rincez et séchez immédiatement pour éviter les taches d'eau.
- Rangez la friteuse dans un endroit sec et propre.

7. Dépannage :

- La friteuse ne chauffe pas : Vérifiez que l'unité est branchée correctement et que la source d'alimentation fonctionne.
- Fuites d'huile : Assurez-vous que le couvercle est correctement positionné et que le joint n'est pas endommagé.
- Aliments collants : Évitez de surcharger la friteuse et veillez à préchauffer l'huile à la bonne température.

8. Élimination :

- Ne jetez pas la friteuse avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des appareils électroménagers.
- Supprimez les liquides de friture conformément aux normes en matière de déchets.

9. Contact :

Pour toute question ou réclamation, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser la friteuse Demeyere Industry 5. Profitez de vos créations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il pentolino con coperchio Demeyere Industry 5 da 240 mm è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, progettato per una distribuzione uniforme del calore e una cottura perfetta. Adatto per uso domestico e professionale, questo pentolino è la scelta ideale per tutti i cuochi che desiderano affidabilità e prestazioni elevate.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il prodotto su piani di cottura stabili e piani di lavoro piani.
- Evitare il contatto diretto con fiamme e superfici calde non protette.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie del pentolino.
- Maneggiare con cautela il coperchio e il pentolino durante e dopo l'uso, poiché possono diventare molto caldi.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o scrubber aggressivi durante la pulizia.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini non supervisionati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 240 mm
- Tipo di coperchio: Coperchio in acciaio inossidabile
- Compatibilità: Adatto per tutti i tipi di piani di cottura, compresi quelli a induzione
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Garanzia: 30 anni con il produttore

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il pentolino dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Lavare il pentolino con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Posizionare il pentolino su una superficie piana e stabile.
4. Collegare il pentolino a una fonte di calore appropriata, facendo attenzione alla compatibilità con il tuo piano di cottura.
5. Se necessario, posizionare il coperchio in modo che si adatti perfettamente al pentolino.

5. Funzionamento

- Accendere il piano di cottura alla temperatura desiderata.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio per ottimizzare la cottura.
- Regolare il calore secondo necessità durante la cottura.
- Monitorare il processo di cottura e mescolare, se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il pentolino prima di procedere alla pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro o mettere in lavastoviglie.
- Rimuovere eventuali macchie o residui con spugne morbide.
- Asciugare il pentolino con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il pentolino non si riscalda correttamente, controllare la compatibilità con il piano di cottura.
- In caso di macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inossidabile.
- Se il coperchio non si adatta bene, verificare che non ci siano residui o deformazioni.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Portare il pentolino a un centro di raccolta di metalli riciclabili o seguire le normative locali riguardo allo smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania