

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: 1005303

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Saucepan with lid - Ø 220mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Product

1. General Information

Thank you for purchasing our product. Designed for durability and ease of use, this product incorporates the latest technology to ensure optimal performance. Please read this manual carefully before use to maximize your product's efficiency and safety.

2. Safety Information

When using this product, ensure adherence to the following safety guidelines:

- Read and follow all operating instructions.
- Do not operate the product unattended.
- Keep the product away from water and other liquids to prevent electric shock.
- Ensure all electrical connections are secure and comply with local electrical codes.
- Avoid using the product with damaged power cords or plugs.
- Use caution when handling hot surfaces to prevent burns.
- Disable the product before performing any maintenance or cleaning.
- Ensure proper ventilation when using to prevent overheating.
- Never overload the product beyond its specified capacity.
- Use personal protective equipment (PPE) when necessary.

3. Product Specifications

- Model: [Specific Model Name]
- Dimensions: [Dimension Data]
- Voltage: [Voltage Data]
- Power: [Power Data]
- Capacity: [Capacity Data]

4. Setup and Installation

1. Unbox the product and ensure all components are included.
2. Place the product on a stable, level surface away from direct heat sources and moisture.
3. Connect the product to a grounded electrical outlet matching the voltage specifications.
4. Ensure all hoses and connections are secure and leak-free.
5. For appliances requiring assembly, follow the specific assembly instructions provided.
6. Plug in the product and perform a safety check before operation.

5. Operation

1. Turn on the product using the main power switch.
2. Select the desired settings using the control panel.
3. Allow the product to preheat or initialize as required.
4. Monitor the product during operation to ensure it functions correctly.
5. Always follow the prescribed operating procedures for optimal performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the product from the power source before cleaning.
- Wipe exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Use non-abrasive cleaners to avoid damaging surfaces.
- Regularly check for and remove any debris or residue from operational areas.
- Schedule periodic inspections and maintenance checks as recommended.

7. Troubleshooting

- Problem: Product doesn't turn on.
Solution: Check power supply and ensure the product is plugged in.
- Problem: Unusual noises during operation.
Solution: Inspect for any loose components or foreign objects.
- Problem: Inconsistent performance.
Solution: Verify settings and ensure product is not overloaded.

For issues not addressed in this section, consult customer service.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Ensure that any electrical components are recycled where facilities exist. Do not dispose of the product in regular household waste.

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 choosing GGM Gastro. We value your business and aim to provide quality service.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Industry 5 Saucepan mit Deckel (Ø 220 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Industry 5 Saucepan mit Deckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde aus langlebigem Edelstahl gefertigt und ist für eine Vielzahl von Kochmethoden geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Unfälle und Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Kochgeschirr ausschließlich auf geeigneten Kochflächen.
- Achten Sie darauf, beim Umgang mit heißen Töpfen und Pfannen geeignete Ofenhandschuhe zu tragen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt, während es erhitzt wird.
- Halten Sie das Kochgeschirr außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Bei Verwendung im Backofen stellen Sie sicher, dass der Griff sicher befestigt ist und für die Backofentemperatur geeignet ist.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr nach der Benutzung sorgfältig und bewahren Sie es trocken auf.

3. Produktübersicht und technische Daten

Der Demeyere Industry 5 Saucepan mit Deckel hat folgende spezifische Eigenschaften:

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 220 mm
- Höhe: 110 mm
- Volumen: 2,5 l
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde
- Spülmaschinengeeignet
- Mit gepolstertem Griff für komfortables Handling
- Hitzebeständig bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

Um den Demeyere Industry 5 Saucepan mit Deckel einzurichten:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.
2. Überprüfen Sie das Kochgeschirr auf Schäden oder Mängel.
3. Spülen Sie das Kochgeschirr vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und Spülmittel ab.
4. Trocknen Sie das Kochgeschirr vollständig ab, bevor Sie es verwenden.
5. Platzieren Sie den Topf auf der gewünschten Kochfläche.

5. Betrieb

Um den Topf zu verwenden:

1. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in den Topf.
2. Stellen Sie Ihre Kochfläche auf die gewünschte Hitze ein.
3. Bedecken Sie den Topf mit dem passenden Deckel.
4. Kochen Sie entsprechend dem Rezept und rühren Sie regelmäßig um.
5. Nach der Verwendung den Topf abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.

6. Reinigung und Wartung

Um Ihr Kochgeschirr zu reinigen:

- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen abkühlen.
- Spülen Sie ihn mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien.
- Der Topf kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Sollten Sie auf Probleme stoßen:

- Wenn der Topf nicht gleichmäßig wärmt, überprüfen Sie Ihre Kochfläche und stellen Sie sicher, dass sie korrekt eingestellt ist.
- Bei hartnäckigen Kochresten kann eine längere Einweichzeit in warmem Wasser helfen.
- Bei Beschädigungen des Kochgeschirrs wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall und Gebrauchsgut. Der Edelstahl kann recycelt werden. Werfen Sie das Produkt nicht in den Hausmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Industry 5 Steelpan met Deksel Ø 220 mm

1. Algemene informatie

De Demeyere Industry 5 steelpan met een diameter van 220 mm is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de professionele keuken. Deze pan is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal en biedt uitstekende verwarmingscapaciteit en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Vermijd het gebruik van de pan op een open vuur of in een oven die de aanbevolen temperatuur overschrijdt.
- Gebruik ovenwanten of keukentextiel om brandwonden te voorkomen, aangezien de handvatten warm kunnen worden.
- Plaats de pan nooit op een onbeheerd verwarmd vuur.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen en zorg ervoor dat kinderen niet alleen in de keuken zijn tijdens het koken.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen. Gebruik de pan niet als deze zichtbare beschadigingen vertoont.

3. Productspecificaties

- Producttype: Steelpan met deksel
- Diameter: 220 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en keramische kookplaten
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Ovenveilig: Tot temperaturen van 250°C

4. Setup en installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zoek een geschikte ruimte op uw kookplaat en zorg ervoor dat deze stabiel en vlak is.
3. Plaats de pan op de gewenste brander en zorg ervoor dat deze goed afgestemd is op de grootte van de brander voor een gelijkmatige verwarming.
4. Vul de pan met de gewenste inhoud, zorg ervoor dat u niet meer dan de aanbevolen vulhoogte overschrijdt.
5. Zet de kookplaat aan op de gewenste temperatuur en volg de kookinstructies voor uw recept.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik een geschikt keukengerei om te roeren, zoals houten of siliconen lepels, om krassen op de pan te voorkomen.
- Voor een optimaal kookresultaat is het aan te raden om de pan voor te verwarmen voordat u de ingrediënten toevoegt.
- De pan kan worden gebruikt voor het koken, stoven en zelfs bakken, afhankelijk van uw recepten.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan onder warm water om eventuele resten te verwijderen.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons voor de dagelijkse schoonmaak.
- Voor hardnekkige vlekken of aangekoekte voedselresten, laat de pan een tijdje inweken in heet water met afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verliest zijn glans.
Oplossing: Gebruik een speciaal roestvrij staalreiniger om de glans te herstellen.
- Probleem: Voedsel kleeft aan de bodem van de pan.
Oplossing: Vermijd het koken op te hoge temperaturen en zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur in overleg met lokale richtlijnen voor de verwijdering van metaalproducten worden gerecycled.
- Zorg ervoor dat u de pan op een verantwoordelijke manier afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola con Tapa Demeyere Industry 5 Ø 220mm

1. Información General

La Cacerola con Tapa Demeyere Industry 5 de Ø 220mm está diseñada para satisfacer las necesidades de los entusiastas de la cocina y los chefs profesionales. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta cacerola es ideal para preparar una amplia variedad de platos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Esta cacerola está destinada exclusivamente a la cocción de alimentos. No la utilice para otros fines.
- Manipulación: Siempre utilice guantes o agarraderas al manejar la cacerola caliente para evitar quemaduras.
- Supervisión: No deje la cacerola desatendida mientras esté en uso.
- Limpieza: Asegúrese de que la cacerola esté fría antes de limpiarla.
- Uso de Utensilios: Utilice utensilios de madera, silicona o plástico para evitar rayar la superficie.
- Cuidado de la Tapa: La tapa de vidrio puede romperse si se somete a cambios de temperatura bruscos. Evite colocarla sobre superficies frías directamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 220 mm
- Tipo de Tapa: Tapa de vidrio
- Apto para Todas las Fuentes de Calor: Incluye inducción
- Lavavajillas: Apto para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire la cacerola y la tapa de la caja. Verifique que no haya daños.
2. Ubicación: Coloque la cacerola en una superficie plana y resistente al calor.
3. Conexión de Calor: Coloque la cacerola sobre la fuente de calor correspondiente. Asegúrese de que la base esté correctamente alineada con el quemador.
4. Verificación de Estabilidad: Asegúrese de que la cacerola esté estable y no se mueva fácilmente al manipularla.

5. Operación

1. Adición de Ingredientes: Agregue los ingredientes necesarios a la cacerola.
2. Calentamiento: Encienda la fuente de calor y ajuste a la temperatura deseada.
3. Cocción: Cocine los alimentos según las necesidades de su receta.
4. Uso de la Tapa: Utilice la tapa para acelerar la cocción y retener la humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Lave la cacerola con agua tibia y jabón suave.
- Enjuague Completo: Asegúrese de enjuagar bien para eliminar cualquier residuo de detergente.
- Secado: Seca completamente con un paño suave para evitar manchas.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, preferiblemente apilada con otros utensilios de cocina.

7. Solución de Problemas

- Manchas en la Superficie: Si la cacerola presenta manchas, intente limpiarla con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Dificultad para Limpiar: Las manchas difíciles pueden requerir un limpiador específico para acero inoxidable.
- Doble Calor: Si la base de la cacerola se arquea, asegúrese de que sea adecuada para su fuente de calor y no sobrecaliente.

8. Eliminación

Cuando decida desechar la cacerola, por favor recíclala. El acero inoxidable es reciclable y puede ser procesado. No la arroje a la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Casserole Demeyere Industry 5 avec couvercle Ø 220 mm en acier inoxydable

Informations générales

Merci de choisir la casserole Demeyere Industry 5. Ce produit est conçu pour répondre aux normes de qualité et de sécurité les plus élevées afin de garantir votre satisfaction lors de son utilisation.

Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez la casserole uniquement pour la cuisson d'aliments. Ne pas l'utiliser à des fins non destinées.
- Éviter les blessures : Ne touchez pas la casserole lorsqu'elle est chaude pour éviter les brûlures. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques.
- Surveillance : Ne laissez jamais une casserole sur le feu sans surveillance.
- Manipulation : Ne pas plonger la casserole dans de l'eau froide lorsqu'elle est chaude ; cela peut provoquer des déformations.
- Produits chimiques : Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des produits chimiques agressifs, car cela peut endommager la finition.
- Enfants : Gardez la casserole hors de portée des enfants lorsqu'elle est en usage ou chaude.

Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole Demeyere Industry 5 avec couvercle
- Diamètre : 220 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Caractéristiques :
 - Poignée ergonomique
 - Compatible tous feux, y compris l'induction
 - Résistante aux rayures
 - Conception professionnelle

Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement la casserole de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavage : Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation. Rincez et séchez soigneusement.
3. Placements sur la cuisinière : Placez la casserole sur une source de chaleur appropriée correspondant à sa taille et à son matériau.

Utilisation

1. Préparation : Ajoutez les ingrédients souhaités dans la casserole.
2. Chauffage : Allumez la source de chaleur et réglez à la température désirée.
3. Cuisson : Suivez les instructions de recette pour le temps de cuisson. Utilisez un couvercle pour une cuisson uniforme si nécessaire.

Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez la casserole à la main avec de l'eau savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux.
- Séchoir : Séchez bien avant de ranger pour éviter la formation de rouille.
- Rangement : Stockez dans un endroit sec et propre, de préférence en empilant les casseroles avec du papier de soie entre elles.

Dépannage

Problème : La casserole déforme.

- Solution : Ne pas exposer brusquement à des températures extrêmes. Remplacer si déformée.

Problème : La nourriture colle à la casserole.

- Solution : Utiliser suffisamment d'huile ou de graisse lors de la cuisson. Nettoyer correctement après usage.

Élimination

Ne jetez pas la casserole avec les déchets ménagers. Envisagez de la recycler conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux.

Contact

Pour toute question ou support supplémentaire, contactez-nous à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Demeyere Industry 5 con coperchio - Ø 220 mm

1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Industry 5 è progettata per una cottura professionale e di alta qualità. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, offre una distribuzione uniforme del calore e una durata eccezionale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate (gas, elettrico, induzione).
- Non posizionare il prodotto su una fiamma eccessivamente alta.
- Evitare il contatto diretto con superfici calde e utilizzare sempre guanti da cucina.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda, poiché potrebbe deformarsi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando in uso.
- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso per un utilizzo sicuro e corretto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 220 mm
- Capacità: 3,1 L
- Coperchio: Inclusa
- Design: fondo a 5 strati per una migliore conducibilità termica
- Compatibile con lavastoviglie
- Compatibile con forno

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la pentola e il coperchio dalla confezione.
2. Lavare con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
3. Asciugare completamente prima dell'uso.
4. Posizionare la pentola su una fonte di calore adeguata. Assicurarsi che la dimensione della fiamma sia compatibile con il diametro della pentola per evitare surriscaldamenti.

5. Funzionamento

1. Riempire la pentola con gli ingredienti desiderati.
2. Accendere la fonte di calore a un livello medio.
3. Monitorare la cottura e regolare la temperatura secondo necessità.
4. Utilizzare il coperchio per controllare la vaporizzazione e ottimizzare i tempi di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola dopo l'uso prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo delicato o in lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette abrasive.
- Per le macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La pentola non si riscalda uniformemente.

Soluzione: Controllare se la fonte di calore è compatibile e se la pentola è posizionata correttamente.

Problema: Le macchie non si tolgono.

Soluzione: Utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile e seguire le istruzioni per la pulizia.

8. Smaltimento

Quando la pentola non è più utilizzabile, seguire le disposizioni locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania