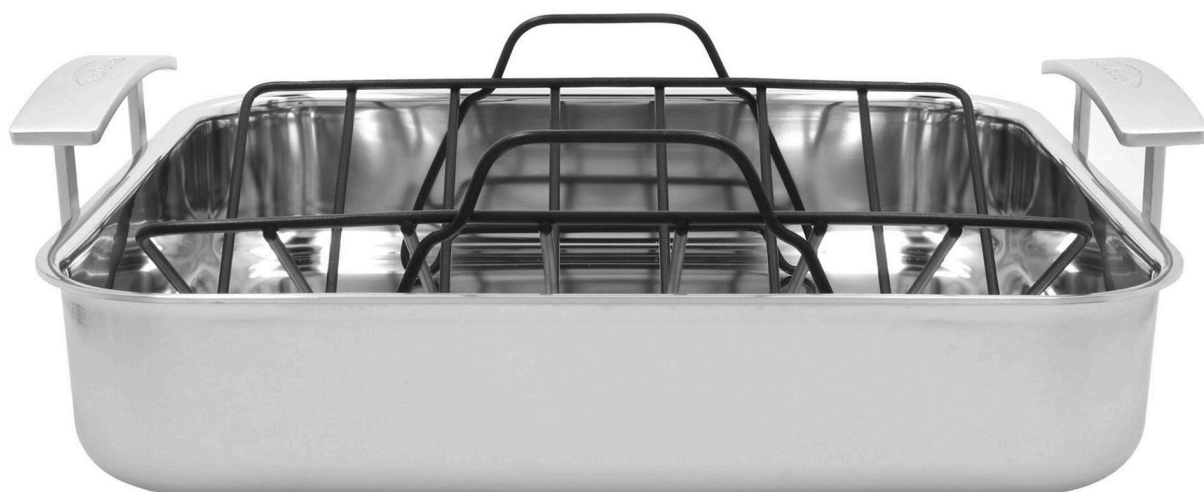


ggmgastro

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: 1005315

**DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Roasting pan with roasting grid - 390x330mm
- Stainless steel**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Industry 5 Roasting Pan with Roasting Grid

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Industry 5 Roasting Pan with Roasting Grid. This high-quality stainless steel roasting pan is designed for professionals and home cooks alike. It is an essential tool for achieving perfectly roasted meats and vegetables.

2. Safety Information

- Always ensure the roasting pan is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Exercise caution when handling hot cookware to avoid burns; use oven mitts when necessary.
- Do not leave the roasting pan unattended while in use.
- The roasting pan is designed for oven use only; do not use on the stovetop or under a broiler.
- Allow the pan to cool before cleaning to prevent accidents.
- Do not use metal utensils that may scratch the surface of the pan.

3. Product Specifications

- Dimensions: 390 x 330 mm
- Material: Stainless steel
- Suitable for all heat sources, including induction
- Dishwasher safe
- Rust-resistant and durable construction
- Designed for optimal heat distribution

4. Setup and Installation

- Unbox the roasting pan and inspect for any visible damage.
- Rinse the pan with warm water and mild detergent before the first use.
- Dry thoroughly with a soft cloth.
- Place the roasting grid inside the pan to elevate the food, allowing heat circulation for even cooking.

5. Operation

- Preheat your oven to the desired temperature.
- Place your food on the roasting grid within the pan.
- Insert the pan in the preheated oven and roast according to your recipe's instructions.
- Monitor cooking progress through the oven window to avoid unnecessary opening.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the roasting pan to cool completely before cleaning.
- Wash the pan using warm water and mild dish soap; a soft sponge is recommended.
- For stubborn stains, soak the pan in warm soapy water before scrubbing.
- The pan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- Dry the pan immediately with a soft cloth to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the roasting pan, ensure proper preheating and adequate oiling of the grid or food.
- For burnt residues, soak the pan in warm soapy water overnight, then clean as instructed.
- If the pan shows signs of discoloration, this is generally cosmetic and can be removed with a stainless steel cleaner.

8. Disposal

- When disposing of the product, ensure it is cleaned thoroughly.
- If the product is no longer usable, recycle it according to local regulations for metal recycling.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Demeyere Industry 5 Roasting Pan. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produkt Manual: Demeyere Industry 5 Bräter mit Bratrost (390x330mm, Edelstahl)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Industry 5 Bräters mit Bratrost. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Edelstahl wurde für hervorragende Wärmeleitung und Langlebigkeit entwickelt. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bräter nur für den vorgesehenen Zweck, um persönliche Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Der Bräter kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Bräter niemals unbeaufsichtigt, während er auf einer Wärmequelle steht.
- Reinigen Sie den Bräter nicht mit scharfen Gegenständen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Halten Sie den Bräter außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 390x330mm
- Gewicht: 1.8 kg
- Herdarten: Induktion, Gas, Elektro, Keramik
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest: Ja bis 260°C

4. Setup und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Bräter vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt wird. Nutzen Sie dazu warmes Wasser und mildes Spülmittel.
- Platzieren Sie den Bräter auf einer geeigneten Kochstelle (Induktion, Gas oder Elektro).
- Überprüfen Sie, dass die Unterseite des Bräters sauber und trocken ist, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Erhitzen Sie den Bräter langsam, um Temperaturunterschiede zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Bratrost, um Fleisch oder Gemüse über dem Bratensaft zu garen, was zusätzlichen Geschmack hinzufügt.
- Nutzen Sie beim Kochen immer geeignete Utensilien, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Überwachen Sie die Garzeit und Temperatur, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Der Bräter ist auch spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder Stahlwolle, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Bräter nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Bräter nicht gleichmäßig erhitzt:
 - Überprüfen Sie die Herdplatte auf gerade Fläche.
 - Stellen Sie sicher, dass der Bräter für die verwendete Herdart geeignet ist.

- Bei Verfärbungen im Edelstahl:

- Nutzen Sie einen Edelstahlreiniger, um Flecken zu entfernen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Recycling wird empfohlen, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Industry 5 Braadpan met Braadrooster 390x330mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Industry 5 Braadpan. Deze hoogwaardige braadpan is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt optimale kookresultaten. De pan is vervaardigd uit duurzaam roestvrij staal en is geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen Gebruik: Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel: koken en braden van voedsel.
- Warmte: Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan als deze heet is. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Houd kinderen weg: Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van hete kookapparatuur.
- Schoonmaken: Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Smetten: Vermijd scherpe voorwerpen en metalen schuurmiddelen om krassen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 390 x 330 mm
- Capaciteit: Geschikt voor diverse hoeveelheden voedsel afhankelijk van de gerechten die worden bereid

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de pan op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de warmtebron tijdens het gebruik.
- Voordat u de pan gebruikt, spoelt u deze met warm water en een mild afwasmiddel af om eventuele productieresten te verwijderen.

5. Gebruik

- Verhit de pan op middelhoog vuur.
- Voeg olie of boter toe voordat u begint met koken, voor optimale bakresultaten.
- Gebruik een houten of kunststof spatel om krassen op het oppervlak te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een zachte schuurpad gebruiken om de pan voorzichtig schoon te maken.
- Droog de pan grondig af om vlekken van hard water te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verhit is en voeg voldoende vet toe.
- Probleem: De pan is ontsierd door krassen
Oplossing: Vermijd het gebruik van metalen keukengereedschap en gebruik schone, zachte producten voor elk onderhoud.

8. Afvoeren

- Dit product is recyclebaar. U kunt de pan bij een recyclepunt voor metalen materialen inleveren.
- Volg de lokale richtlijnen voor het verwijderen van keukenapparatuur en -gerei.

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: Sartén de Asar Demeyere Industry 5 con Parrilla de Asar 390x330mm

1. Información General

La sartén de asar Demeyere Industry 5 está diseñada para ofrecer una experiencia de cocción excepcional. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es ideal para asar, dorar y gratinar alimentos en el horno o en la estufa. Su superficie avanzada garantiza una distribución uniforme del calor y una fácil limpieza.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la preparación de alimentos. No debe utilizarse para fines no gastronómicos.
- Superficies calientes: Tenga cuidado al manipular la sartén caliente. Utilice guantes de cocina o manoplas.
- Mantener alejado de los niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o accidentes.
- Evitar el contacto con agua fría: No coloque la sartén caliente bajo agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- Verificación de daños: Antes de usar, verifique que el producto no presente daños visibles ni defectos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 390 x 330 mm
- Material: Acero inoxidable
- Compatibilidad: Apto para todo tipo de cocinas, incluido inducción.
- Diseño: Incluye una parrilla de asar para permitir el drenaje de grasas y jugos.
- Capacidad: Ideal para diversos tamaños de porciones, perfecto para familia o reuniones.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. Limpie la sartén con agua tibia y un detergente suave.
3. Enchufe su estufa o cocinador si no es de inducción.
4. Coloque la sartén en la fuente de calor, asegurándose de que esté bien equilibrada.

5. Operación

- Pre calentamiento: Pre caliente la sartén a fuego medio durante unos minutos antes de agregar aceite o alimentos.
- Uso de aceite: Añada una pequeña cantidad de aceite para mejorar la cocción y evitar que los alimentos se peguen.
- Evite sobrecargar: No sobrecargue la sartén para garantizar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Para manchas difíciles, remoje la sartén en agua caliente antes de limpiar.
- No utilice limpiadores abrasivos o esponjas de acero que puedan rayar la superficie.

7. Resolución de Problemas

- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté bien pre calentada y use suficiente aceite.
- Desarrollo de manchas: Utilice productos específicos para acero inoxidable para eliminar manchas persistentes.

8. Disposición

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de acero inoxidable y los productos de cocina.

9. Contacto

Para más información o soporte, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à rôtir Demeyere Industry 5 avec grille de rôtissage - 390x330mm Acier inoxydable

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à rôtir Demeyere Industry 5. Ce produit a été conçu pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles. Veuillez lire ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation correctement et en toute sécurité de votre poêle à rôtir.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Cette poêle à rôtir est conçue pour une utilisation sur des surfaces de cuisson, y compris les plaques à induction, gaz et électriques.
- Chauffage : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant qu'elle est en cours de chauffage. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Faites attention lors de la manipulation de la poêle chaude. Évitez le contact avec la peau.
- Nettoyage : Ne plongez pas la poêle chaude dans de l'eau froide. Laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants et veillez à ce qu'ils ne s'approchent pas des surfaces chaudes.

3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Demeyere
- Modèle : Industry 5
- Dimensions : 390 x 330 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Éléments inclus : Grille de rôtissage
- Utilisation : Compatible avec tous les types de plaques de cuisson

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez soigneusement la poêle de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
2. Installation : Placez la poêle sur votre plaque de cuisson à l'endroit désiré.
3. Branchement : Si vous utilisez une plaque à induction, assurez-vous que la poêle est compatible avec le système d'induction.
4. Préchauffage : Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des aliments.

5. Utilisation

1. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments ne collent.
2. Préchauffez la poêle pendant quelques minutes.
3. Placez les aliments dans la poêle et réglez le feu selon le type d'aliment et le niveau de cuisson désiré.

6. Nettoyage et maintenance

- Utilisez une éponge douce et un détergent doux pour nettoyer la poêle.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Pour un entretien ordinaire, rincez et séchez la poêle après chaque utilisation.
- Pour des taches difficiles, faites tremper la poêle dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la poêle.
 - Solution : Vérifiez si la poêle était suffisamment chaude avant d'ajouter les aliments ou essayez d'ajouter un peu plus d'huile.
- Problème : La poêle devient déscolorée.
 - Solution : Utilisez une pâte faite de bicarbonate de soude et d'eau pour restaurer l'éclat.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères.
- Récupérez les matériaux recyclables conformément aux règlements locaux.
- Contactez votre déchetterie locale pour obtenir des conseils sur la manière de disposer de l'acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute demande ou assistance, veuillez contacter :

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

Nous vous remercions d'avoir choisi Demeyere. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pirofila Demeyere Industry 5 con Griglia per Arrostire

1. Informazioni Generali

La pirofila Demeyere Industry 5 è progettata per offrire prestazioni di alta qualità nella preparazione di arrostiti e altri piatti al forno. Realizzata in acciaio inox, garantisce durabilità e resistenza. Questo prodotto è un complemento indispensabile per ogni cucina professionale e domestica.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso dell'apparecchio: Utilizzare solo su piani cottura e forni compatibili.
- Maniglie: Le maniglie possono scaldarsi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno.
- Evita il surriscaldamento: Non lasciare mai la pirofila senza sorveglianza durante l'uso.
- Pulizia: Non utilizzare mai oggetti abrasivi o detergenti aggressivi che possono danneggiare la superficie.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.
- Danni: Controllare frequentemente l'integrità della pirofila. Se ci sono segni di danni, interrompere l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 390 x 330 mm
- Tipo: Pirofila con griglia per arrostitire
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura e forni
- Manico: Ergonomico e resistente al calore

4. Montaggio e Installazione

1. Rimuovere con attenzione la pirofila dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano parti danneggiate o mancanti.
3. Posizionare la pirofila su un piano di lavoro pulito e asciutto.
4. Assicurarsi che le maniglie siano saldamente attaccate.
5. La pirofila è ora pronta per essere utilizzata.

5. Funzionamento

- Posizionare la pirofila su un piano cottura o in un forno pre-riscaldato.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati sulla griglia.
- Monitorare la cottura regolarmente.
- Utilizzare utensili di alta qualità per evitare graffi sulla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pirofila prima di pulirla.
- Lavare a mano con sapone neutro e acqua calda.
- Non utilizzare utensili abrasivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Per la manutenzione, è consigliabile trattare occasionalmente la superficie con olio minerale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pirofila non si scalda uniformemente.
Soluzione: Controllare che sia posizionata correttamente sul piano cottura.
- Problema: Alimenti attaccati alla superficie.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare adeguati condimenti o olio prima della cottura.
- Problema: Danni visibili sulla pirofila.
Soluzione: Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali di riciclaggio. Non gettare nell'indifferenziata, in quanto la pirofila è realizzata in acciaio inox, un materiale riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania