

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: 1005318

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Frying pot with lid - Ø 220mm - 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 220mm

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Industry 5 Frying Pot with Lid. This high-quality stainless steel pot is designed for professional cooking, ensuring optimal functionality and durability during food preparation. The pot features a thick base that provides excellent heat distribution and retention, allowing for even cooking results.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle hot cookware with caution. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Usage: Do not leave the frying pot unattended while in use. Ensure that it is placed securely on a stable surface.
- Temperature: Avoid overheating the pot. Use appropriate heat settings based on the cooking requirements.
- Material Safety: The stainless steel is food-safe and free from PFOA and PTFE chemicals.
- Child Safety: Keep the frying pot and its contents out of reach of children when in use.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 220mm
- Capacity: 2.1 L
- Thickness: 5-Ply
- Compatibility: Suitable for all types of cooktops, including induction.

4. Setup and Installation

1. Unpack: Carefully remove the pot from its packaging and inspect for any damages.
2. Rinse: Wash the pot with warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Placement: Place the pot on the desired cooking surface. Ensure it is stable and secure.
4. Lid: Place the lid on the pot for optimal cooking. Ensure it fits properly to maintain moisture.

5. Operation

- Preheat the pot as needed based on your recipe.
- Add the appropriate amount of oil or liquid before adding food.
- Monitor the cooking process and adjust the heat as necessary.
- Use utensils suitable for stainless steel to avoid damaging the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- For tough stains, use a mixture of baking soda and water to scrub gently.
- Dry the pot thoroughly after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper preheating and use adequate cooking oil.
- Discoloration: This may occur from high heat or hard water. Use stainless steel cleaner if needed.
- Warping: Avoid sudden temperature changes. Rise or cool down gradually.

8. Disposal

When disposing of the product, follow your local regulations for stainless steel recycling. Ensure all parts are disposed of safely without harming the environment.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Demeyere. We hope you enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Industry 5 Frittierpot mit Deckel, Ø 220mm, Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Industry 5 Frittierpots! Dieses hochwertige Edelstahlprodukt ist für professionelle Anwendungen konzipiert und bietet hervorragende Leistung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung des Frittierpots sorgfältig durch.
- Verwenden Sie den Frittierpot nicht auf einem offenen Feuer oder einer heißen Kochplatte.
- Stellen Sie sicher, dass der Frittierpot auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Achten Sie beim Umgang mit heißen Ölen oder Wasser auf Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.
- Halten Sie den Frittierpot von Kindern fern.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 220 mm
- Höhe: 180 mm
- Volumen: 3,5 L
- Geeignet für Induktionskochfelder
- Spülmaschinenfest
- Robuste Materialien für eine ausgezeichnete Wärmeleitung

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Frittierpot sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie den Frittierpot auf der geeigneten Kochstelle.
- Wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden, überprüfen Sie, ob der Frittierpot dafür geeignet ist.
- Vermeiden Sie es, den Frittierpot überhitzen zu lassen, indem Sie die Temperaturregelung des Kochfeldes beachten.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Frittierpot mit dem gewünschten Öl bis zur empfohlenen Maximalmarkierung.
- Erhitzen Sie das Öl auf die entsprechende Temperatur für die jeweilige Frittierart.
- Fügen Sie die Lebensmittel vorsichtig hinzu, um Spritzer zu vermeiden.
- Überwachen Sie den Frittierprozess und rühren Sie gegebenenfalls um, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Frittierpot vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Geschirrspülmittel, um den Frittierpot zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -spons, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Frittierpot gründlich ab, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Frittierpot wird nicht heiß.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Einstellungen des Kochfeldes.
- Problem: Nahrungsmittel kleben am Boden.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl und stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel nicht zu früh hinzugefügt werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Frittierpot nicht im Hausmüll.
- Bringen Sie den Frittierpot zu einer geeigneten Recyclingstelle für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei 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 Demeyere Industry 5 Frituurpan met Deksel Ø 220mm RVS

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Demeyere Industry 5 frituurpan met deksel. Dit hoogwaardige product is vervaardigd uit roestvrij staal en ontworpen voor professioneel gebruik. Het biedt uitstekende warmtegeleiding en is geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de frituurpan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Controleer altijd of de frituurpan goed is geïnstalleerd voordat u deze gebruikt.
- Houd brandbare materialen op veilige afstand van de pan tijdens gebruik.
- Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan, vooral wanneer deze verwarmd is.
- Vul de pan niet meer dan voor dr Drieviert deel met olie of vet om overkoken te voorkomen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken en dampen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Bewaar de pan buiten bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 220 mm
- Geschikt voor: Alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Geschikt voor de vaatwasmachine: Ja

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de frituurpan op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan schoon en vrij van beschadigingen is voordat u deze gebruikt.
- Vul de pan met olie of vet tot maximaal dr Drieviert deel van de pan.
- Plaats de deksel op de pan voor extra veiligheid tijdens het koken.

5. Werking

- Zet de kookplaat aan op de gewenste temperatuur en wacht tot de olie op temperatuur is.
- Gebruik een thermometer om de temperatuur van de olie te controleren (ideaal tussen 170-190°C).
- Plaats voorzichtig het voedsel in de pan om spatten te voorkomen.
- Volg de kooktijd voor uw specifieke recept op.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Leeg de pan van olie of vet en verwijder etensresten.
- Was de pan met warm zeepwater of in de vaatwasmachine.
- Droog de pan grondig af om vlekken te voorkomen en bewaar deze op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verwarmt niet gelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat staat en of de kookplaat correct functioneert.
- Probleem: Er ontstaat overkoken.
Oplossing: Verminder de hoeveelheid olie in de pan of verlaag de temperatuur.

8. Afvoer

- Gooi oude of ongebruikte pannen volgens de lokale regelgeving voor recycling en afvalbeheer.
- Roestvrij staal kan in de meeste recyclingcentra worden ingeleverd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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 con Tapa - Ø 220 mm

1. Información General

Gracias por elegir la Olla de Freír Demeyere Industry 5. Este producto ha sido diseñado para ofrecer la mejor experiencia de cocción. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, la olla es ideal para cocción precisa y duradera, adecuada para todos los tipos de cocinas.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Calor y Superficies Calientes: Las superficies de la olla pueden calentarse durante el uso. Utilice guantes de cocina o manoplas para evitar quemaduras.
- Manipulación: Siempre use utensilios de cocina adecuados para evitar rayar el revestimiento de la olla.
- Manejo de Líquidos Calientes: Tenga cuidado al verter líquidos calientes.
- Hornos: Si se utiliza en horno, asegúrese de que los mangos sean aptos para el uso en horno.
- Almacenamiento: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Reparaciones: No intente reparar el producto usted mismo. Comuníquese con el fabricante para servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 220 mm
- Tipo de base: Base de 3 capas para una distribución uniforme del calor
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Tapa: Incluida
- Capacidad: Adaptada para preparar una variedad de alimentos.

4. Configuración e Instalación

1. Retire todo el embalaje de la olla y la tapa.
2. Lave la olla con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
3. Seque completamente antes de usar.
4. Coloque la olla sobre la fuente de calor adecuada.
5. Verifique que el fondo de la olla esté limpio y seco para una mejor eficiencia térmica.

5. Operación

- Caliente la olla a fuego medio antes de añadir aceite o ingredientes.
- Use utensilios adecuados para mezclar y voltear alimentos.
- Controle la temperatura de cocción, ajustando el calor según sea necesario.
- Siempre cubra la olla con la tapa cuando no esté en uso para conservar el calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la olla se enfríe antes de limpiarla.
- Limpie la olla con agua tibia y un detergente suave.
- No utilice estropajos abrasivos ni limpiadores agresivos.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para mayor durabilidad.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta uniformemente: Asegúrese de que la olla esté en una superficie plana y adecuada.
- Alimentos pegados: Use suficiente aceite o líquido al cocinar y ajuste la temperatura de cocción.
- Oxidación: Limpie y seque la olla adecuadamente después de cada uso para evitar manchas o marcas.

8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, deséchelo siguiendo las normativas locales sobre residuos. El acero inoxidable es reciclable, por lo que se recomienda llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia técnica, puede comunicarse con nosotros:

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

Gracias por elegir la Olla de Freír Demeyere Industry 5. ¡Disfrute de sus comidas!

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT: FRITEUSE DEMEYERE INDUSTRY 5 AVEC COUVERCLE Ø 220MM EN INOX

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la friteuse Demeyere Industry 5. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine et les amateurs de cuisine à domicile qui recherchent une performance exceptionnelle et une durabilité à long terme.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Cette friteuse est destinée à une utilisation avec des surfaces de cuisson appropriées et doit être utilisée conformément aux instructions fournies.

- Chaleur: Les poignées peuvent chauffer pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.

- Surveillance: Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

- Mise à la terre: Assurez-vous que votre appareil est correctement mis à la terre si nécessaire.

- Enfants: Gardez cet appareil hors de la portée des enfants.

- Entretien: Examinez régulièrement la friteuse pour détecter tout dommage éventuel. N'utilisez pas d'appareils endommagés.

- Stockage: Éteignez et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et stockez-le dans un endroit sec et frais.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Nom du produit: Friteuse Demeyere Industry 5

- Diamètre: Ø 220 mm

- Matériau: Acier inoxydable

- Compatibilité: Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

- Caractéristiques spéciales: Excellent conducteur de chaleur, conçu pour une distribution uniforme de la chaleur.

4. Mise en Place et Installation

1. Déballage: Retirez soigneusement la friteuse et tous les accessoires de l'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.

2. Emplacement: Placez la friteuse sur une surface de cuisson plane et stable.

3. Connectivité: Si nécessaire, connectez l'appareil à une prise électrique appropriée (si applicable).

4. Accessoires: Assurez-vous que le couvercle est correctement ajusté.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez l'huile de cuisson dans la friteuse, sans dépasser la capacité maximale.

2. Préchauffez l'huile à la température souhaitée.

3. Ajoutez vos aliments à frire à l'aide d'un panier ou d'une pince pour éviter les éclaboussures.

4. Surveillez la cuisson et retirez les aliments à l'aide d'ustensiles appropriés.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la friteuse refroidir complètement avant de la nettoyer.

- Lavez la friteuse à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent endommager la surface.

- Essuyez la friteuse avec un chiffon doux et sec après le lavage.

- Ne placez pas la friteuse au lave-vaisselle sauf indication contraire.

7. Dépannage

- Problème: La friteuse ne chauffe pas.

- Solution: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.

- Problème: Les aliments ne cuisent pas uniformément.
- Solution: Assurez-vous que l'huile est suffisamment chaude et que la quantité d'aliments n'est pas excessive.

8. Élimination

Lorsque la friteuse arrive en fin de vie, veuillez à suivre les règlements locaux pour l'élimination des appareils électriques et des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi la friteuse Demeyere Industry 5. Nous espérons qu'elle répondra à toutes vos attentes culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola da Friggere Demeyere Industry 5 con Coperchio - Ø 220mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola da friggere Demeyere Industry 5 è progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa pentola è adatta per vari metodi di cottura e si distingue per la sua durata e resistenza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura adatti (gas, elettrico, induttivo).
- Non lasciare mai la pentola incustodita durante il riscaldamento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare di scottarsi; maneggiare la pentola con guanti o presine protettive.
- Non immergere una pentola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Controllare sempre che il coperchio sia ben posizionato durante la cottura per evitare fuoriuscite.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: acciaio inossidabile 18/10
- Diametro: 220mm
- Capacità: 3.5L
- Fondi a 5 strati per una distribuzione uniforme del calore
- Compatibile con piani di cottura ad induzione

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola e il coperchio dalla confezione.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e prive di detriti.
3. Posizionare la pentola su un piano di cottura stabile.
4. Assicurarsi che la fonte di calore scelta sia corretta (adatta alla pentola).
5. Posizionare il coperchio sulla pentola finché non scatta in posizione.

5. Funzionamento

- Riempire la pentola con olio o liquido di cottura fino all'indicazione del livello massimo.
- Accendere la fonte di calore e regolare la temperatura.
- Monitorare la temperatura durante la cottura per evitare bruciature.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola dopo l'uso.
- Lavare a mano con detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare pagliette di metallo o strumenti abrasivi.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire aloni d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non riscalda uniformemente:
Verificare che sia posizionata correttamente sul piano di cottura e che il fondo sia compatibile.
- Se il coperchio non si chiude correttamente:
Assicurarsi che sia in posizione corretta e pulita da eventuali residui.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inossidabile. Non gettare in rifiuti solidi. Riciclare negli appositi centri di raccolta.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania