

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: 1005418**

**DEMEYERE | SPECIALTIES 5 - Plancha - 270x390mm - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Demeyere Specialties 5 Plancha

### 1. General Information

The Demeyere Specialties 5 Plancha is a high-quality cooking surface designed for professional and home chefs alike. Made from premium stainless steel, this plancha provides excellent heat conduction and retention, allowing for versatile cooking options. The plancha dimensions are 270x390mm, making it ideal for a variety of cooking applications.

### 2. Safety Information

- Read this manual thoroughly before using the plancha to ensure safe and effective usage.
- Always handle the plancha with care as its cooking surface can get extremely hot during use. Use appropriate heat-resistant gloves.
- Never leave the plancha unattended while in use.
- Keep flammable materials away from the cooking area.
- Ensure that the plancha is placed on a stable, heat-resistant surface to prevent accidental fires.
- Let the plancha cool down completely before cleaning or storing.
- Always ensure that the plancha is disconnected from the heat source before performing maintenance or cleaning.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 270mm x 390mm
- Weight: [insert weight once available]
- Recommended Heat Source: Gas, Electric, or Induction

### 4. Setup and Installation

- Unpack the plancha and ensure all components are present.
- Select a suitable countertop or stove that can support the plancha's weight and size.
- Place the plancha on the heat source, ensuring it is secure and stable.
- If using on a gas stove, ensure that it is placed directly over the burners.
- For induction cooktops, make sure the plancha is compatible with induction settings.
- Connect the heat source and turn on to the recommended temperature for preheating.

### 5. Operation

- Preheat the plancha for a few minutes before adding food. For best results, use a small amount of oil or fat.
- Use heat-resistant utensils when cooking to avoid scratching the surface.
- Monitor the cooking process, adjusting the heat as necessary to avoid burning food.
- After cooking, remove food promptly from the plancha to prevent sticking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the plancha to cool completely before cleaning.
- Use a soft sponge or cloth with warm, soapy water to clean the surface.
- Avoid abrasive cleaners or steel wool which may scratch the surface.
- For tough residues, soak the surface before scrubbing gently.
- Dry the plancha immediately after cleaning to prevent rusting and stains.
- Store the plancha in a dry place to maintain its quality.

### 7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface:
  - Ensure the plancha is preheated properly before cooking.
  - Consider using a small amount of oil or fat to create a non-stick surface.
- If the plancha does not heat evenly:
  - Check the compatibility with the heat source.
  - Ensure the plancha is placed securely on the heat source.

### 8. Disposal

This product is made of recyclable materials. When disposing of the plancha, follow local regulations for recycling metals. Do not dispose of it in regular household waste.

### 9. Contact

For any questions or concerns regarding the Demeyere Specialties 5 Plancha, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die Demeyere Specialties 5 Plancha

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Specialties 5 Plancha. Dieses hochwertige Küchengerät aus Edelstahl ist ideal für das Zubereiten von Fleisch, Gemüse und anderen Speisen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und den optimalen Betrieb des Produkts zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Lassen Sie die Plancha niemals unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Umgebungen fern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, da die Oberfläche sehr heiß werden kann.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie die Stromversorgung und Kabel auf Beschädigungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Kinder und Haustiere sollten während des Betriebs ferngehalten werden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 270 x 390 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Hitzequelle: Gas, Elektro
- Temperaturbereich: 0 - 300 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Geeignet für Induktionsherde: Ja

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
3. Platzieren Sie die Plancha auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
4. Schließen Sie das Gerät (bei elektrisch betriebenen Modellen) an eine geeignete Stromquelle an. Bei gasbetriebenen Modellen überprüfen Sie den Anschluss auf Dichtheit.
5. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten auf Betriebstemperatur kommen.

### 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
2. Warten Sie, bis die Plancha die gewählte Temperatur erreicht hat. Ein akustisches Signal zeigt an, dass die Temperatur erreicht ist.
3. Legen Sie die Lebensmittel mit einem hitzebeständigen Utensil auf die Plancha.
4. Überwachen Sie den Kochvorgang und wenden Sie die Lebensmittel entsprechend dem gewünschten Gargrad.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Plancha nach dem Gebrauch abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Lappen oder Schwamm, um die Oberfläche zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Drahtbürsten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es lagern.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Strom- oder Gasanlage.
- Ungleichmäßige Heizverteilung: Stellen Sie sicher, dass die Plancha auf einer flachen Oberfläche steht.
- Schwierigkeiten beim Reinigen: Verwenden Sie einen speziellen Edelstahlreiniger und weichen Sie hartnäckige Rückstände einige Minuten ein.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bitte bringen Sie das Gerät zu einer Recyclingstelle oder einem Wertstoffhof.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Demeyere Specialties 5 Plancha

### 1. Algemene Informatie

De Demeyere Specialties 5 Plancha is een hoogwaardige grillplaat vervaardigd uit roestvrij staal. Het is ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten op een efficiënte en gelijkmatige manier. Dit product is geschikt voor gebruik op alle verwarmingsbronnen, inclusief inductie.

### 2. Veiligheidsinformatie

#### - Algemene veiligheid

Gebruik dit product uitsluitend voor het beoogde doel. Houd het buiten bereik van kinderen.

#### - Hete oppervlakken

De plancha kan zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de plancha.

#### - Voorkom brand

Laat de plancha nooit onbeheerd tijdens het koken. Zorg ervoor dat de omgeving vrij is van brandbare materialen.

#### - Reiniging

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de plancha schoon te maken. Dit kan het oppervlak beschadigen en de veiligheid in gevaar brengen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 270 x 390 mm

- Materiaal: RVS (roestvrij staal)

- Geschikt voor: Alle verwarmingsbronnen, inclusief inductie

- Verpakking: Enkelvoudig (incl. certificaat)

- Kleur: Zilver

### 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de plancha op een vlak, stabiel oppervlak dat geschikt is voor koken.

- Zorg ervoor dat de plancha goed is aangesloten op de warmtebron.

- Houd voldoende ruimte rondom de plancha voor ventilatie en om verwondingen te voorkomen.

### 5. Bediening

- Zorg ervoor dat de plancha volledig schoon en droog is voordat je deze gebruikt.

- Verhit de plancha langzaam voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.

- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe voor optimale kookresultaten.

- Plaats de gewenste ingrediënten op de plancha en kook zoals gewenst.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de plancha afkoelen na gebruik voordat je deze schoonmaakt.

- Gebruik warm water en een zachte spons om de plancha schoon te maken.

- Vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen krassen.

- Droog de plancha grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Plancha verwarmt niet: Controleer of de energiebron is ingeschakeld en verbonden.

- Ongelijke verhitte: Zorg ervoor dat de plancha goed is gepositioneerd en niet op een ongelijk oppervlak staat.

- Eten plakt aan de plancha: Zorg ervoor dat je de plancha goed olieert voordat je begint met koken.

### 8. Verwerking

Voor de milieuverantwoorde verwerking van dit product, volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparatuur en metalen producten. Neem contact op met plaatselijke instanties indien nodig.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plancha Demeyere Specialties 5

## 1. Información General

Gracias por elegir la Plancha Demeyere Specialties 5. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, con alta calidad y durabilidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe ser utilizado únicamente para la cocción de alimentos en entornos domésticos o comerciales.
- Prevención de quemaduras: La superficie de la plancha puede alcanzar altas temperaturas. Use siempre manoplas de cocina o guantes térmicos al manejarla.
- Superficie resbaladiza: Mantenga la superficie de cocción limpia y seca para evitar accidentes.
- Vapor caliente: Tenga cuidado al levantar tapas o al colocar alimentos en la plancha, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Almacenamiento seguro: Mantenga la plancha fuera del alcance de los niños y almacene en un lugar seco y seguro.
- Materiales: Asegúrese de que no existen daños visibles en la superficie antes de su uso.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 270 x 390 mm
- Material: Acero inoxidable
- Inducción adecuada: Sí
- Resistente al lavavajillas: Sí
- Línea de productos: Specialties 5
- Código del producto: 1005418

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Limpie la superficie de la plancha con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
- Paso 2: Coloque la plancha en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Asegúrese de que la fuente de calor esté correctamente alineada con la plancha.
- Paso 4: Conéctela a la fuente de calor y ajuste la temperatura deseada para comenzar a cocinar.

## 5. Operación

- Encendido: Encienda la fuente de calor y ajuste a la temperatura deseada.
- Cocción: Coloque los alimentos en la plancha cuando alcance la temperatura adecuada.
- Monitoreo: Controle el progreso de cocción girando o moviendo los alimentos según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriar: Deje que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Use detergente suave y una esponja no abrasiva.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La plancha no calienta.  
Solución: Verifique la conexión a la fuente de calor y asegúrese de que la temperatura esté ajustada adecuadamente.
- Problema: Los alimentos se pegan.  
Solución: Asegúrese de precalentar la plancha y usar suficiente aceite o grasa.

## 8. Eliminación

Este producto está hecho de materiales reciclables. Al final de su vida útil, por favor, recíclelo adecuadamente de acuerdo con las normativas locales sobre residuos.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Plancha Demeyere Specialties 5 (270x390 mm, Acier Inoxydable)

## 1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi la Plancha Demeyere Specialties 5. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson efficace et de haute qualité grâce à son acier inoxydable de premier choix. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour assurer un fonctionnement sûr et optimisé.

## 2. Informations de Sécurité

- Important : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la plancha.
- Utilisez uniquement sur des surfaces planes et stables.
- Ne jamais laisser la plancha sans surveillance pendant son utilisation.
- Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que le produit est complètement froid avant de le toucher ou de le nettoyer.
- Vérifiez les câbles d'alimentation régulièrement pour des dommages ou des usures.
- Ne jamais immerger la plancha dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser la plancha à l'extérieur sous la pluie ou dans des conditions humides.

## 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : Plancha Demeyere Specialties 5
- Dimensions : 270 x 390 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Température maximale : 300°C
- Compatibilité : Convient pour toutes les plaques de cuisson y compris à induction.

## 4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement la plancha et retirez tous les accessoires.
- Placez la plancha sur une surface de cuisson plane et stable.
- Vérifiez que la plancha est propre avant la première utilisation. Lavez-la à l'eau tiède et séchez-la complètement.
- Branchez la plancha sur une prise appropriée.
- Réglage de la température : utilisez le bouton de contrôle pour régler la température désirée. Attendez quelques minutes pour que la plancha atteigne la température optimale.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la plancha à la température désirée.
- Une fois préchauffée, appliquez un léger film d'huile pour éviter que les aliments ne collent.
- Disposez les aliments sur la surface de cuisson. Ne surchargez pas la plancha pour une cuisson uniforme.
- Surveillez la cuisson et retournez les aliments si nécessaire. Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'endommager la surface.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la plancha refroidir complètement après utilisation.
- Nettoyez la surface à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchez bien la plancha avant de la ranger.

## 7. Dépannage

- La plancha ne chauffe pas : Vérifiez le branchement électrique.
- Les aliments collent : Assurez-vous d'avoir utilisé suffisamment d'huile. Vérifiez que la surface était suffisamment préchauffée.
- Fumes excessives : Réduisez la température si elle est trop élevée.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les possibilités de recyclage de l'acier inoxydable dans votre région.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Demeyere Specialties 5 pour vos besoins culinaires !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Demeyere Specialties 5 Plancha 270x390mm Acciaio Inox

## 1. Informazioni Generali

La plancha Demeyere Specialties 5 è realizzata in acciaio inox di alta qualità ed è progettata per offrire prestazioni di cottura ottimali. Ideale per la cucina professionale e domestica, garantisce una distribuzione uniforme del calore e una resistenza eccellente.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la plancha solo su fonti di calore appropriate.
- Non toccare superfici calde durante e dopo l'uso per evitare scottature.
- Tenere la plancha fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o strumenti metallici che possano graffiare la superficie.
- In caso di anomalie durante l'uso, scollegare la plancha e contattare il servizio assistenza.
- Assicurarsi che la plancha sia su una superficie stabile e resistente al calore durante l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inox
- Dimensioni: 270 x 390 mm
- Tipo di Riflessione: Fondo spesso, distribuzione uniforme del calore
- Resistenza alla Corrosione: Alta
- Compatibile con: Tutti i piani cottura, inclusi induzione e gas

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la plancha su un piano cottura pulito e asciutto.
- Assicurarsi che il piano cottura sia spento prima di posizionare la plancha.
- Verificare che la plancha sia ben posizionata e stabile.
- Se utilizzata su piani a induzione, accertarsi che la dimensione della plancha sia compatibile con la zona di cottura attivata.
- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura desiderata.

## 5. Funzionamento

- Preriscaldare la plancha per alcuni minuti a temperatura media.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro se desiderato.
- Cuocere gli alimenti, controllando frequentemente per ottenere la doratura desiderata.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la plancha prima di pulirla.
- Pulire con acqua calda e un detergente delicato.
- Utilizzare spugne morbide; evitare detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente per prevenire la formazione di ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la plancha non si riscalda uniformemente, controllare la compatibilità con il piano cottura.
- In caso di macchie persistenti, è possibile utilizzare una soluzione di acido citrico e acqua per disincrostare.
- Se si riscontrano anomalie o difetti, contattare il servizio assistenza.

## 8. Smaltimento

- Smaltire la plancha in conformità alle normative locali sulla gestione dei rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziata; privilegiare il riciclo dell'acciaio inox.

## 9. Contatti

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania