

# ggmgastro

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

**SKU: 1005456**

**DEMEYERE | ALU PRO 5 - Frying pan - Ø 200mm - Aluminium**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Demeyere Alu Pro 5 Frying Pan (Ø 200mm)

### 1. General Information

The Demeyere Alu Pro 5 Frying Pan is crafted from premium aluminum, ensuring even heat distribution for perfect cooking results. Designed for both professional chefs and home cooks, this frying pan combines innovative technology with modern aesthetics.

### 2. Safety Information

- Always use the frying pan on a suitable heat source.
- Utilize appropriate utensils to avoid damaging the non-stick surface.
- Do not expose the frying pan to extreme temperature changes.
- Keep the frying pan out of reach of children.
- Avoid using sharp objects, as they can scratch the surface.
- Ensure the frying pan is completely cool before cleaning.
- Always supervise while cooking to prevent overheating or burning.

### 3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: Ø 200mm
- Handle: Ergonomic stainless steel
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction
- Oven safe up to: 250°C
- Dishwasher safe: Yes

### 4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from the packaging.
- Inspect the frying pan for damage before use.
- Ensure the handle is securely attached.
- For induction cooking, confirm compatibility with your stovetop.
- Place the frying pan on your heat source and allow it to heat gradually.

### 5. Operation

- Preheat the frying pan over medium heat for optimal cooking.
- Add a small amount of oil or butter as needed.
- Place food in the frying pan once it reaches the desired temperature.
- Cook according to recipe instructions, flipping or stirring as necessary.
- Avoid overcrowding the pan for even cooking results.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- For stubborn residues, soak the frying pan before cleaning.
- Avoid using abrasive cleaners or pads.
- Dry thoroughly before storing.

### 7. Troubleshooting

- Food is sticking: Ensure proper preheating and use sufficient oil.
- Uneven cooking: Check stovetop heat settings and ensure the pan is centered.
- Warping: Avoid extreme temperature changes and use appropriate heat settings.

### 8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly according to local regulations. Do not dispose of in general waste if recyclable options are available.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne Ø 200mm

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Bedienungsanleitung der Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne. Diese hochwertige Bratpfanne ist aus Aluminium gefertigt und bietet hervorragende Kochleistung. Entwickelt für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten, ermöglicht sie gleichmäßige Wärmeverteilung und langlebige Nutzung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne nur auf geeigneten Kochflächen.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Griffe und Handschuhe, wenn Sie die Pfanne während des Kochens bewegen müssen.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Utensilien, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Achten Sie beim Kochen auf eine angemessene Temperatur, um Überhitzung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 200 mm
- Antihafbeschichtung: Ja
- Geeignet für: Alle Kochfeldtypen, einschließlich Induktion
- Ofenfest: Ja bis 230 °C
- Handwäsche empfohlen für eine längere Lebensdauer

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie die Bratpfanne auf dem gewünschten Kochfeld.
- Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die geeignete Temperatur.
- Verwenden Sie eine geeignete Wärmequelle, um Überhitzung oder Schäden an der Pfanne zu vermeiden.

## 5. Bedienung

- Fügen Sie eine kleine Menge Öl oder Butter in die vorgeheizte Pfanne hinzu, um ein Anhaften zu verhindern.
- Platzieren Sie die Lebensmittel vorsichtig in der Pfanne und lassen Sie ausreichend Platz zwischen den einzelnen Stücken.
- Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, um die Lebensmittel zu wenden und zu servieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Bratpfanne von Hand mit warmem Wasser und einer sanften Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde und ob genügend Öl verwendet wurde.
- Problem: Die Pfanne ist verfärbt oder hat Ablagerungen.
  - Lösung: Reinigen Sie die Pfanne gründlich mit einem weichen Schwamm und milder Seife.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsgeräte.
- Überprüfen Sie, ob die Pfanne recycelbar ist, bevor Sie sie wegwerfen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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

Handleiding voor de Demeyere Alu Pro 5 Koekenpan Ø 200mm

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Alu Pro 5 koekenpan is ontworpen voor professionele koks en thuis-koks die op zoek zijn naar een hoogwaardige en duurzame pan. Gemaakt van aluminium voor een uitstekende warmtegeleiding, zorgt deze pan voor gelijkmatige kookresultaten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het koken en bakken van voedsel.
- Raak de pan niet aan met blote handen tijdens of direct na het koken; de handgreep kan heet worden.
- Plaats de pan niet op een open vuur of op een inductiekookplaat waarvan de afmetingen kleiner zijn dan de basis van de pan.
- Zorg ervoor dat de pan veilig op het fornuis staat om omvallen te voorkomen.
- Bewaar de pan buiten bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 200 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja
- Ovenveilig: Tot 260 °C
- Garantie: 30 jaar

## 4. Installatie en Installatie

1. Verwijder de koekenpan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van obstructies is.
3. Plaats de pan voorzichtig op de gewenste kookplaat.
4. Sluit de kookplaat aan op de stroombron, indien nodig.
5. De pan is nu klaar voor gebruik.

## 5. Bediening

- Verwarm de pan op een lage tot gemiddelde temperatuur voor een optimale kookervaring.
- Gebruik olie of boter voor het koken om plakken te voorkomen.
- Gebruik een spatel van siliconen of hout om de pan te beschermen tegen krassen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schuurmiddelen en staalwol om beschadiging te voorkomen.
- Voor hardnekkige aanslag kan een zacht sponsje of een doek gebruikt worden.
- Droog de pan grondig na het schoonmaken om roest te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de pan  
Oplossing: Zorg ervoor dat je voldoende olie of vet gebruikt en verwarming op de juiste temperatuur is.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting  
Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat staat en of de kookplaat de juiste grootte heeft.

## 8. Afvalverwijdering

- Disposeer van de pan volgens de lokale richtlijnen voor metalen afval.
- Breng de pan naar een recyclingcentrum indien gewenst.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Sartén Demeyere Alu Pro Ø 200mm

## 1. Información General:

La sartén Demeyere Alu Pro de Ø 200mm está diseñada para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Fabricada en aluminio de alta calidad, este utensilio es ideal para freír, saltear y dorar diversos alimentos. Su diseño ergonómico y duradero garantiza comodidad y eficacia durante su uso.

## 2. Información de Seguridad:

- Uso adecuado: Esta sartén ha sido diseñada exclusivamente para la preparación de alimentos en el hogar o en entornos profesionales. No utilizar para fines diferentes.
- Superficies calientes: Las asas de la sartén pueden calentarse durante el uso. Utilizar siempre guantes de cocina o un paño para evitar quemaduras.
- Control de temperatura: No sobrecalentar la sartén cuando esté vacía, ya que puede dañar el recubrimiento.
- Utensilios: Se recomienda el uso de utensilios de silicona o madera para evitar arañazos en la superficie de cocción.
- Limpieza: No sumergir la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones:

- Material: Aluminio
- Diámetro: 200 mm
- Tipo de cocina: Apta para inducción, gas y vitrocerámica
- Mango: Asas ergonómicas para un agarre seguro
- Capacidad de calentar: Diseño para distribución uniforme del calor

## 4. Configuración e Instalación:

1. Retirar la sartén de su embalaje y verificar que no haya daños.
2. Colocar la sartén en la cocina sobre la fuente de calor deseada (inducción, gas o vitrocerámica).
3. Asegurarse de que la base de la sartén esté completamente en contacto con la superficie de calentamiento para un rendimiento óptimo.
4. Precalentar según sea necesario antes de agregar alimentos.

## 5. Operación:

1. Añadir una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de encender el fuego.
2. Ajustar la temperatura de acuerdo con los requisitos de cocción.
3. Cocinar los alimentos deseados hasta alcanzar la temperatura y textura deseadas, asegurándose de no sobrecargar la sartén.

## 6. Limpieza y Mantenimiento:

- Después de su uso: Dejar enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Limpieza: Lavar con agua tibia y jabón suave. Evitar limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Secado: Secar completamente la sartén con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco. Evitar apilar con otros utensilios sin protección para evitar arañazos.

## 7. Solución de Problemas:

- La sartén no calienta uniformemente: Asegurarse de que la base de la sartén esté bien asentada sobre la fuente de calor. Revisar la compatibilidad con la plataforma de cocción.
- Alimentos se pegan: Asegurarse de que se está utilizando suficiente aceite o mantequilla antes de cocinar y de que la sartén se haya precalentado correctamente.

## 8. Eliminación:

La sartén Demeyere debe ser desechada de acuerdo con las regulaciones de reciclaje locales. Prestar atención a separar los materiales reciclables.

## 9. Contacto:

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT

### 1. Informations Générales

Ce produit est conçu pour répondre aux contraintes de performance et de sécurité modernes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement dans un environnement sec pour éviter les risques d'électrocution.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne demandez pas à l'utilisateur de démarrer ou d'arrêter l'appareil en présentant des mains mouillées.
- Vérifiez que l'appareil est correctement alimenté avant chaque utilisation.
- Suivez toutes les instructions d'installation pour éviter les accidents.
- En cas de surchauffe ou de fonctionnement anormal, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service après-vente.

### 3. Spécifications du Produit

- Dimensions : à préciser
- Tension : à préciser
- Puissance : à préciser
- Capacité : à préciser

### 4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le produit et vérifiez que tous les éléments sont présents.
- Choisissez un emplacement stable et bien ventilé.
- Raccordez l'appareil à une prise de courant qui correspond à sa tension d'alimentation.
- Vérifiez que tous les câbles sont correctement connectés.
- Pour une installation sécurisée, suivez les instructions spécifiques fournies avec l'appareil.

### 5. Fonctionnement

- Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur prévu.
- Réglez les paramètres selon vos besoins.
- Suivez les indications de l'écran de contrôle pour une utilisation optimale.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement les filtres et nettoyez-les si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si vous constatez des bruits inhabituels, débranchez l'appareil et contactez le service après-vente.
- Pour toute autre anomalie de fonctionnement, référez-vous à la section des problèmes courants dans le manuel d'utilisation.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Suivez les directives locales pour le recyclage des appareils électroniques.
- Contactez les services de gestion des déchets pour obtenir des instructions sur l'élimination appropriée.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Alu Pro 5 Demeyere

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Padella Alu Pro 5 Demeyere. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni elevate in cucina, combinando funzionalità e design.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati di utilizzare la padella su un piano di cottura compatibile.
- Non lasciare mai la padella incustodita durante l'uso.
- Utilizza sempre utensili appropriati (non metallici) per evitare graffi sulla superficie.
- La padella può diventare molto calda; utilizza guanti da forno o presine per manipolarla.
- Non immergere una padella calda in acqua fredda; questo può danneggiare il materiale.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 200 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Compatibilità: Adatta per tutti i piani di cottura, inclusi induzione, gas e ceramica
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. Asciugare accuratamente la padella prima di utilizzarla.
4. Posizionare la padella sul piano di cottura appropriato e accendere la fonte di calore desiderata.

## 5. Funzionamento

- Riscalda la padella a fuoco medio per qualche minuto prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizza un po' di olio o burro per migliorare le prestazioni antiaderenti.
- Seguire le ricette desiderate per la cottura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lascia raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare spugne abrasive.
- Asciugare con un panno morbido o lasciar asciugare all'aria.
- Per la pulizia intensiva, è possibile utilizzare un detergente non aggressivo.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano, assicurati di aver utilizzato abbastanza olio o burro.
- Se la padella presenta graffi, evita di utilizzare utensili metallici in futuro.
- In caso di deformazioni o danni visibili, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Non gettare la padella negli oggetti comuni; è importante riciclarla correttamente.
- Controlla le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali alluminio.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania