

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: 1005457

DEMEYERE | ALU PRO 5 - Frying pan - Ø 240mm - 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 240mm, Aluminium)

1. General Information

The Demeyere Alu Pro 5 Frying Pan (Ø 240mm) is designed for superior cooking performance, featuring a robust aluminum construction that ensures even heat distribution. It is ideal for a variety of cooking methods, including frying, sautéing, and browning. This frying pan is compatible with all heat sources, including induction.

2. Safety Information

- Always use the frying pan on a stable, flat surface to prevent spills and accidents.
- Use appropriate utensils to avoid damaging the non-stick coating.
- Avoid overheating the pan when empty. Heat gradually to prevent warping.
- Keep the pan away from children and ensure that handles are not overhanging.
- Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners which may scratch the surface.
- Allow the pan to cool completely before cleaning to prevent burns.

3. Product Specifications

- Diameter: 240mm
- Material: Aluminium
- Suitable for all types of heat sources, including induction
- Designed for high-quality performance in professional kitchens

4. Setup and Installation

1. Unbox the frying pan and inspect for any damage.
2. Before first use, wash the frying pan with warm water and mild detergent, then rinse and dry completely.
3. Ensure that your cooking range is suitable for the frying pan. The base of the pan should sit flat on the heat source for optimal performance.
4. Select an appropriate burner size for the pan to ensure even heating.

5. Operation

1. Preheat the frying pan over medium heat.
2. Add a small amount of cooking oil or butter (if desired) to enhance non-stick performance.
3. Place food items in the pan once it is heated. Avoid overcrowding to allow for even cooking.
4. Use silicone or wooden utensils to stir or flip food items to preserve the fry pan's surface.
5. Adjust heat as needed during cooking to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the pan to cool before cleaning.
2. Hand wash the frying pan with warm water and mild soap using a soft sponge. Avoid harsh scrubbers.
3. For tougher residues, soak in warm soapy water before wiping.
4. Dry thoroughly after cleaning to prevent water spots.
5. Store the frying pan in a safe place, preferably with a protective layer to avoid scratches.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface:
 - Ensure the pan is pre-heated properly before adding oil or food.
 - Check that adequate oil is used.
 - Avoid cooking at excessively high temperatures.
- If the frying pan warps:
 - Avoid sudden temperature changes (e.g., placing a hot pan in cold water).
 - Ensure you are using the correct size burner to match the pan's base.

8. Disposal

When disposing of the frying pan, consider recycling options available in your local area as aluminum is recyclable. If the product is beyond use, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact our customer service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Demeyere Alu Pro 5 Frying Pan. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne Ø 240mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne! Diese hochwertige Pfanne aus Aluminium sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und besten Kochkomfort. Ideal für die Zubereitung von verschiedensten Gerichten, wird diese Bratpfanne zum unverzichtbaren Werkzeug in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeignetem Kochfeld (Gas, Elektro, Induktion) und mit dem passenden Topfuntersetzer.
- Überhitzen Sie die Pfanne nicht, da dies zu einer Beschädigung der Beschichtung führen kann.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien (z.B. Holz oder Silikon), um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie heiße Pfannen niemals unbeaufsichtigt.
- Reinigen Sie die Pfanne nicht im Geschirrspüler, um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 240 mm
- Hitzebeständig: Bis zu 260 °C
- Kompatibilität: Alle Kochfelder, einschließlich Induktion
- Antihafbeschichtung: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
2. Erster Gebrauch: Erhitzen Sie die Pfanne kurz bei niedriger Hitze und fügen Sie etwas Öl hinzu. Dies verbessert die Antihafwirkung und verlängert die Lebensdauer der Pfanne.
3. Kochfeld: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld sauber und trocken ist, bevor Sie die Pfanne darauf platzieren. Wählen Sie die geeignete Hitzequelle.

5. Betrieb

- Verwenden Sie eine mittlere bis niedrige Hitze für optimale Ergebnisse.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Zutaten einlegen.
- Überwachen Sie den Kochvorgang, um sicherzustellen, dass die Speisen gleichmäßig zubereitet werden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne zunächst abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne flach, um Kratzer zu vermeiden. Legen Sie bei Bedarf ein Tuch zwischen die Pfannen.

7. Fehlerbehebung

- Die Pfanne klebt: Überprüfen Sie die Ölmenge und die Temperatur. Verwenden Sie bei Bedarf eine größere Menge Öl oder Butter.
- Die Oberfläche ist beschädigt: Verwenden Sie keine scharfen Utensilien. Ersetzen Sie die Pfanne, wenn die Schäden die Verwendung beeinträchtigen.
- Die Pfanne verformt sich: Verwenden Sie die Pfanne nur auf dem empfohlenen Kochfeld und vermeiden Sie übermäßige Hitze.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall und beschichtete Produkte. Recyclebare Materialien sollten bevorzugt entsorgt werden. Bitte beachten Sie die regionalen Abfallbestimmungen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Alu Pro 5 Koekenpan Ø 240mm

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Demeyere biedt de Alu Pro 5 koekenpan een uitstekende warmtegeleiding en gebruiksvriendelijkheid. Deze pan is ideaal voor professioneel en particulier gebruik en geschikt voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel: koken en bakken.
- Zorg ervoor dat de pan goed op een geschikte warmtebron staat voor gebruik.
- Raak de pan en de handgrepen niet aan met blote handen tijdens en kort na gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze reinigt.
- Bewaar de pan buiten het bereik van kinderen om ongewenste verwondingen te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de pan te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 240 mm
- Voltage: N.v.t. (niet elektrisch)
- Vermogen: N.v.t. (niet elektrisch)
- Capaciteit: Afhankelijk van de bereiding
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de pan uit de verpakking.
2. Controleer op beschadigingen. Gebruik de pan niet als deze zichtbaar beschadigd is.
3. Plaats de pan op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch, inductie).
4. Zorg ervoor dat de pan goed gepositioneerd is en niet wiebelt.

5. Bediening

- Verwarm de pan voor volgens de vereisten van je recept.
- Voeg olie of boter toe als dat nodig is.
- Gebruik een geschikt keukengerei om je gerechten te bereiden en te serveren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het reinigen.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af vóór opslag.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en voldoende vet is gebruikt.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting.
Oplossing: Controleer of de pan goed op de warmtebron staat en geen beschadigingen vertoont.

8. Afvalverwerking

Verwerk de pan in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Aluminium kan vaak worden gerecycled. Neem contact op met je lokale afvalverwerkingsdienst voor specifieke instructies.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Demeyere Alu Pro 5 - Ø 240mm

1. Información General

La sartén Demeyere Alu Pro 5 tiene un diseño innovador y está fabricada con materiales de alta calidad. Es ideal para freír, saltear y cocinar a fuego lento, garantizando un calentamiento uniforme y una fácil liberación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está diseñada únicamente para uso en cocina. No la utilice fuera de su propósito previsto.
- Superficies calientes: Tenga cuidado al tocar la sartén, ya que podrá volverse muy caliente durante su uso. Siempre utilice manoplas o paños de cocina para evitar quemaduras.
- Control de temperatura: No exceda las temperaturas recomendadas para evitar daños en el revestimiento. Mantenga siempre el fuego a un nivel medio.
- No sumergir en agua fría: Después de cocinar, no sumerja la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la sartén para detectar signos de desgaste. Si el revestimiento está dañado, deje de usarla inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Dimensiones: Ø 240 mm
- Distribución del calor: óptima
- Revestimiento antiadherente: Sí
- Apto para todo tipo de cocinas (gas, eléctrica, inducción)
- Resistencia al horno: hasta 250°C

4. Instalación y Configuración

- Preparación: Desenvuelva la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
- Uso en la estufa: Coloque la sartén sobre la fuente de calor. Asegúrese de que la base esté completamente en contacto con el área de cocción.
- Precauciones iniciales: Antes del primer uso, lave la sartén con agua tibia y jabón suave, y séquela completamente.
- Condimentación: Para mejorar el rendimiento antiadherente, aplique una ligera capa de aceite en el fondo antes de usarla por primera vez.

5. Operación

- Calentamiento: Caliente la sartén a fuego medio durante unos minutos antes de añadir alimentos.
- Cocción: Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar dañar el revestimiento. Asegúrese de no sobrecargar la sartén para una mejor cocción.
- Control de temperatura: Ajuste la temperatura como sea necesario durante la cocción para evitar que los alimentos se adhieran o quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lávela a mano con esponja suave y jabón suave. NO use estropajos abrasivos.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la acumulación de humedad.
- Guarde en un lugar seco y seguro.

7. Resolución de Problemas

- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté bien caliente antes de añadir los alimentos. Revise el estado del revestimiento.
- Desgaste del revestimiento: Si nota que el revestimiento se está desgastando, considere reemplazar la sartén.

8. Eliminación

- La sartén, una vez que ya no sirva, debe ser desechada de acuerdo con la normativa local de residuos. Recicle si es posible.
- No arroje la sartén en el fuego o en la basura convencional.

9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Poêle en Aluminium Demeyere Alu Pro Ø 240mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle en aluminium Demeyere Alu Pro Ø 240mm. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle tout en garantissant durabilité et sécurité. Veuillez lire ce manuel attentivement avant de commencer à utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Cette poêle est destinée à un usage domestique uniquement. Ne pas l'utiliser sur des surfaces non adaptées.
- Garder hors de portée des enfants: Ne laissez pas des enfants utiliser la poêle sans surveillance.
- Protection contre les brûlures: Les poignées peuvent chauffer. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la poêle chaude.
- Éviter les produits abrasifs: Ne pas utiliser d'outils en métal qui pourraient rayer la surface de cuisson.
- Risque de déformation: Ne chauffez pas la poêle à une température trop élevée et évitez les chocs thermiques.
- Matériaux sous tension: N'utilisez pas la poêle sur une flamme nue et ne l'exposez pas à des températures supérieures à celles recommandées.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Diamètre: 240 mm
- Matériau: Aluminium
- Revêtement: Antiadhésif
- Poignée: Ergonomique et résistante à la chaleur
- Compatible avec: Tous types de feux, y compris l'induction

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Nettoyage initial: Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.
3. Séchage: Séchez complètement la poêle avec un chiffon doux.
4. Installation sur le plan de cuisson: Placez la poêle sur un brûleur de taille appropriée pour garantir une cuisson uniforme.

5. Opération

- Préchauffez la poêle à feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse avant d'y placer les aliments.
- Pour éviter une cuisson inégale, ne surchargez pas la poêle.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez la poêle à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient abîmer le revêtement antiadhésif.
- Essuyez avec un chiffon sec après nettoyage.

7. Dépannage

- Problème: Aliments collent à la poêle.
- Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de ne pas surchauffer la poêle.
- Problème: Rayures visibles sur le revêtement.
- Solution: Utilisez des ustensiles appropriés pour éviter les rayures.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas la poêle avec les ordures ménagères normales. Disposez-la conformément aux réglementations locales en matière de recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

Merci d'avoir choisi Demeyere. Nous espérons que vous apprécierez votre expérience de cuisson !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Demeyere Alu Pro 5 Ø 240mm in Alluminio

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la padella Demeyere Alu Pro 5. Questo prodotto è stato progettato per garantire prestazioni ottimali in cucina, unendo praticità e design moderno. Realizzata in alluminio di alta qualità, questa padella è perfetta per una varietà di tecniche di cottura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare la padella su fuochi ad induzione, a meno che non sia specificatamente indicato.
- Non surriscaldare la padella quando è vuota.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda: questo potrebbe deformare il materiale.
- Assicurarsi che la padella sia sempre utilizzata su superfici stabili e piane.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 240 mm
- Compatibile con: Gas, elettrico, vetroceramica
- Manico ergonomico: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la padella dalla confezione e pulirla con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente la padella.
- Posizionare la padella sulla piastra di cottura e accendere il fornello a fuoco medio.
- Per garantire una cottura uniforme, utilizzare un coperchio se necessario.

5. Operazione

- Aggiungere un filo d'olio o burro nella padella prima di aggiungere gli alimenti.
- Regolare la temperatura a seconda degli alimenti da cuocere; si consiglia di iniziare con una temperatura media.
- Monitorare gli alimenti mentre cuociono per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
- Pulire la padella a mano con una spugna morbida e detergente delicato; evitare prodotti abrasivi.
- Se la padella è lavabile in lavastoviglie, posizionarla nel ripiano superiore per prolungarne la durata.
- Controllare regolarmente il manico e le superfici per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca: controllare l'uso di oli o burro e la temperatura di cottura.
- Se si notano deformazioni: evitare di riscaldare la padella quando è vuota e refrigerare rapidamente dopo l'uso.
- Se il manico è allentato: contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Riciclare l'alluminio secondo le normative locali e le linee guida per il riciclaggio.
- Contattare un centro di raccolta di rifiuti per le corrette procedure di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitare a contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania