

# 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: 1005458**

**DEMEYERE | ALU PRO 5 - Frying pan - Ø 280mm - 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 280mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Alu Pro 5 Frying Pan. This high-quality frying pan is designed for superior cooking performance, featuring a lightweight aluminum construction for even heat distribution. Ideal for all types of cooking, it provides exceptional cooking results and durability.

### 2. Safety Information

- General Use: Always use the frying pan on a stable, heat-resistant surface.
- Hot Surfaces: The pan can become very hot during use. Use oven gloves or mitts when handling.
- Children: Keep the frying pan out of reach of children to prevent burns or injuries.
- Improper Use: Do not overheat the pan when empty as this may damage the non-stick surface.
- Food Safety: Ensure food is cooked thoroughly to prevent foodborne illnesses.

### 3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: 280mm
- Surface: Non-stick coating
- Compatibility: Suitable for all heat sources including induction
- Oven Safety: Yes, up to 250°C
- Weight: 1.5 kg
- Care: Dishwasher safe

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Frying Pan: Carefully remove the frying pan from its packaging. Ensure all parts are intact.
2. Check Compatibility: Verify that your heat source is compatible with the pan's specifications (all heat sources, including induction).
3. Initial Cleaning: Wash the frying pan with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry.
4. Placement on Heat Source: Position the pan on the stove or heat source ensuring it is stable and centered.

### 5. Operation

1. Preheat the frying pan over medium heat for optimal results.
2. Add a small amount of cooking oil or butter if desired, but this is not always necessary due to the pan's non-stick coating.
3. Place food into the pan and monitor cooking conditions, adjusting heat as needed.
4. Cook until the desired doneness is achieved, using utensils suitable for non-stick cookware to prevent scratching.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid harsh scrubbers to maintain the non-stick surface.
- If dishwasher cleaning is preferred, ensure it is placed securely.
- Store the frying pan in a dry place. For longevity, avoid stacking other cookware directly within the pan.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is preheated properly and enough oil is used.
- Discoloration: Avoid using high heat for extended periods. Clean stained areas gently with a baking soda paste.
- Warping: Do not heat the pan when empty, and avoid sudden temperature changes.

### 8. Disposal

At the end of its life, dispose of the frying pan in accordance with local regulations. Consider recycling opportunities for metal materials.

### 9. Contact

For support or inquiries, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne Ø 280mm

## 1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne ist aus hochwertigem Aluminium gefertigt und bietet eine hervorragende Wärmeleitung, ideal für das Braten und Schmoren. Mit einem Durchmesser von 280mm eignet sich die Pfanne für verschiedene Kochtechniken und ist perfekt für Profiköche sowie Hobbyköche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern und stellen Sie sicher, dass die Größe der Pfanne zur Größe der Kochplatte passt.
- Halten Sie die Pfanne immer außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere während und nach der Benutzung.
- Verwenden Sie thermisch isolierte Griffe oder Topflappen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd steht, um Brände zu verhindern.
- Reinigen Sie die Pfanne stets nach dem Abkühlen, um Korrosion oder Beschädigung des Materials zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 280mm
- Dicke: 5mm
- Antihaftbeschichtung: ja
- Ofenfest: bis 250°C
- Für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde geeignet

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Spülen Sie die Pfanne anschließend gut ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Stellen Sie die Pfanne auf das Kochfeld und vergewissern Sie sich, dass sie stabil und zentriert steht.
- Bei Verwendung auf einem Induktionsherd stellen Sie sicher, dass die Pfanne eine magnetische Basis hat.

## 5. Bedienung

- Vor der Benutzung die Pfanne erhitzen, bevor Sie Öl oder andere Fette hinzufügen.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Antihaftbeschichtung zu schonen.
- Achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht zu hoch eingestellt wird, um das Material nicht zu beschädigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie kein scheuerndes Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel hängen an der Pfanne fest.  
Lösung: Überprüfen Sie die verwendete Kochtechnik und Temperatur. Nutzen Sie genügend Öl vor dem Braten.
- Problem: Die Antihaftbeschichtung zeigt Abnutzungserscheinungen.  
Lösung: Verwenden Sie keine metallischen Utensilien und lassen Sie die Pfanne nicht überhitzen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallrecycling. Achten Sie darauf, die Pfanne nicht im normalen Hausmüll zu entsorgen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Alu Pro 5 Koekenpan Ø 280 mm

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Demeyere Alu Pro 5 Koekenpan. Deze koekenpan is vervaardigd uit hoogwaardig aluminium, wat zorgt voor een uitstekende warmtegeleiding en -verdeling. Het ontwerp is ideaal voor zowel professionele als thuiskeuken en biedt een uitstekende kookervaring.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend op kookplaten (zowel gas als elektrisch) en zorg ervoor dat de pan goed is uitgelijnd met de warmtebron.
- Vermijd contact met open vlammen en hoge temperaturen gedurende lange perioden.
- Gebruik altijd ovenwanten of een droge doek bij het hanteren van de pan, omdat de grepen heet kunnen worden.
- Laat de pan niet ongebruikt op een warme kookplaat achter.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van de hete pan komen.
- Reinig de pan niet met schurende middelen die de beschermende laag kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 280 mm
- Materiaal: Aluminium
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Gas, elektriciteit, keramisch en inductiekookplaten
- Leeftijdsgroep: Volwassenen

## 4. Installatie en opstelling

- Plaats de koekenpan op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan stevig op de kookplaat staat en dat de warmtebron is ingeschakeld.
- Vermijd het gebruik van de pan op een hittebron die groter is dan de pan zelf om gelijkmatige verwarming te waarborgen.

## 5. Bedieningsinstructies

- Voor het beste resultaat, verwarm de pan langzaam tot de gewenste temperatuur.
- Voeg indien nodig olie of boter toe voordat u voedsel plaatst om plakken te voorkomen.
- Gebruik houten of siliconen gereedschap om krassen op de pan te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze gaat schoonmaken.
- Reinig de pan met een zachte spons en warme zeepachtige oplossing; gebruik geen schurende middelen.
- Droog de pan goed af om waterdruppels te voorkomen die kunnen leiden tot roestvorming.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is verwarmd voordat je olie of boter toevoegt. Gebruik voldoende vetstof.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting.  
Oplossing: Controleer of de pan goed uitgelijnd is met de warmtebron en niet op een verhitte plaats is achtergelaten.

## 8. Afvoer

- Deze koekenpan is recyclebaar. Lever de pan in bij een recyclingpunt of het afval dat geschikt is voor metaalafval. Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van keukenproducten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Sartén Demeyere Alu Pro 5 (Ø 280 mm)

### 1. Información General

La sartén Demeyere Alu Pro 5 está diseñada para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Fabricada en aluminio de alta calidad, esta sartén asegura una distribución uniforme del calor y se adapta a todo tipo de fuentes de calor, incluyendo cocinas de inducción.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está destinada únicamente para la cocción de alimentos en un entorno doméstico.
- Evitar el sobrecalentamiento: No sobrecaliente la sartén cuando esté vacía, ya que esto puede dañarla.
- Manejo cuidadoso: Utilice guantes o manoplas para evitar quemaduras al manipular la sartén caliente.
- Utensilios: Se recomienda usar utensilios de silicona, madera o plástico para evitar rayar la superficie.
- Limpieza: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos duros para limpiar la sartén, ya que pueden dañar el revestimiento.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 280 mm
- Apta para inducción: Sí
- Apta para lavavajillas: Sí
- Función antiadherente: Sí
- Grosor del fondo: 5 mm

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje.
2. Lave la sartén con agua tibia y jabón antes del primer uso.
3. Seque completamente con un paño limpio.
4. Coloque la sartén en la superficie de cocción deseada, asegurándose de que esté nivelada.
5. Prenda la fuente de calor y ajuste la temperatura según sea necesario.

### 5. Operación

- Agregue un poco de aceite o mantequilla a la sartén antes de calentar para obtener mejores resultados.
- Caliente la sartén a fuego medio. Evite el fuego alto.
- Cocine los alimentos hasta que estén dorados y cocidos a su gusto.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia, jabón y una esponja suave.
- Para mantener el acabado, evite el uso de productos químicos agresivos.
- Secar completamente y guardar en un lugar seco para evitar la oxidación.

### 7. Solución de Problemas

- Problema: La sartén se pega.  
Solución: Asegúrese de que esté bien engrasada y no sobrecalentar.
- Problema: Se ve descolorida.  
Solución: Use un limpiador suave y evite el contacto con utensilios metálicos.

### 8. Eliminación

Este producto es de aluminio y puede ser reciclado. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de productos de cocina.

### 9. Contacto

Para más información o soporte, contáctenos en:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Utilisation de la Poêle à Frire Demeyere Alu Pro 5 Ø 280mm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Alu Pro 5. Conçue avec des matériaux de haute qualité, cette poêle est idéale pour une cuisson efficace et parfaite. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir une utilisation en toute sécurité et un fonctionnement optimal.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez la poêle uniquement sur une surface de cuisson adéquate.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu.
- Évitez de chauffer la poêle à vide pour prévenir les risques de surchauffe.
- Utilisez des ustensiles de cuisine en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement.
- Gardez les poêles hors de portée des enfants.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide ; cela peut causer des déformations.
- Vérifiez que la poêle est correctement fixée avant utilisation pour empêcher les accidents.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Poêle à Frire Demeyere Alu Pro 5
- Diamètre: 280 mm
- Matériau: Aluminium
- Revêtement: Antiadhésif de haute qualité
- Compatibilité: Tous types de feux, y compris induction
- Poignée: Ergonomique en acier inoxydable qui reste froide au toucher

### 4. Installation et Montage

1. Déballez soigneusement la poêle et retirez tout emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez bien.
3. Placez la poêle sur la source de chaleur lorsque vous êtes prêt à cuisiner.
4. Assurez-vous que la poêle est parfaitement nivelée sur la plaque de cuisson pour une distribution uniforme de la chaleur.

### 5. Utilisation

- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour cuire.
- Préchauffez la poêle à feu moyen-doux avant d'ajouter les aliments.
- Évitez de surcharger la poêle pour permettre une cuisson uniforme.
- Surveillez la température pour optimiser la cuisson de vos aliments sans les brûler.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau tiède et un savon doux. Évitez d'utiliser des éponges abrasives.
- Ne pas passer au lave-vaisselle.
- Essuyez avec un chiffon doux pour maintenir l'apparence brillante de la poêle.

### 7. Dépannage

- La poêle colle: Vérifiez si vous avez utilisé suffisamment d'huile. Préchauffer la poêle avant d'ajouter les aliments.
- Des déformations: Ne devez pas mettre la poêle au feu trop élevé ou la refroidir brusquement. Vérifiez la température de cuisson pour éviter des dommages.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Disposez-la dans un point de collecte spécialisé pour les métaux ou les appareils de cuisine.
- Suivez les directives locales pour le recyclage.

### 9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Alu Pro 5. Profitez de votre expérience culinaire!

# IT ITALIANO

Manuale dell'Utente per la Padella In Alluminio Demeyere Alu Pro O 280mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella in Alluminio Demeyere Alu Pro. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze culinarie più elevate, offrendo prestazioni eccezionali e una durata prolungata.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Inadeguato: Non utilizzare la padella per scopi non previsti.
- Rischio di Ustioni: Le maniglie possono scaldarsi durante l'uso. Utilizzare sempre presine.
- Piano Cottura: Utilizzare solo su piani cottura appropriati. Non utilizzare su bracieri o fonti di calore diretto senza un adeguato supporto.
- Materiali: Non utilizzare utensili in metallo per evitare graffi sulla superficie.
- Manutenzione: Non utilizzare il prodotto in lavastoviglie se non specificato. Seguire le istruzioni di pulizia.
- Controlli Periodici: Ispezionare regolarmente il prodotto per segni di usura o danni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Padella in Alluminio Demeyere Alu Pro
- Diametro: 280mm
- Materiale: Alluminio
- Compatibile con: Piani cottura a gas, elettrici e a induzione
- Naturalezza Antiadessiva: Rivestimento antiaderente di alta qualità

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Controllare l'integrità del prodotto.
3. Posizionare la padella su un piano cottura adatto.
4. Accendere il piano cottura a bassa temperatura per riscaldare uniformemente la padella prima dell'uso.
5. Non forzare la padella su piani cottura più piccoli o su bruciatore surriscaldato.

## 5. Funzionamento

Utilizzare la padella per cuocere una varietà di alimenti. Aggiungere un po' di olio o burro sulla superficie prima di sciogliere i cibi per evitare che si attacchino. Monitorare la temperatura e regolarla secondo necessità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddare: Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Pulizia: Utilizzare una spugna morbida e detergente delicato. Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugatura: Asciugare completamente la padella dopo la pulizia per prevenire la ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo che si attacca.  
Soluzione: Assicurarsi che la padella sia adeguatamente riscaldata e unta.
- Problema: Deformazione della padella.  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare la padella correttamente e non su fonti di calore eccessivo.

## 8. Smaltimento

Non gettare il prodotto nell'indifferenziata. Riciclare l'alluminio seguendo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania