

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: 1005460

DEMEYERE | ALU PRO 5 - Frying pan - Ø 320mm - 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 320mm)

1. General Information

The Demeyere Alu Pro 5 Frying Pan is designed to meet the highest standards of cooking performance. Crafted from high-quality aluminum, this frying pan offers quick and even heat distribution, making it suitable for various cooking techniques, including frying, searing, and sautéing. Its durable construction ensures longevity and efficiency in both home and professional kitchens.

2. Safety Information

- Usage: Ensure to use the frying pan only for its intended purpose. Avoid using it in the oven unless specified.
- Heat Sources: This product is suitable for use on gas, electric, and induction cooktops. Always follow the manufacturer's instructions for the type of heat source used.
- Hot Surfaces: The pan will get hot during use. Always use oven mitts or pot holders to handle the pan after heating.
- Children: Keep the product out of reach of children during and after use to prevent burns or injuries.
- Toxicity: Ensure proper ventilation when cooking. Do not use metal utensils that may scratch the surface and release particles.
- Cleaning: Allow the pan to cool completely before cleaning. Never immerse a hot pan in cold water as it may warp.
- Disposal: Dispose of the product responsibly in accordance with local regulations regarding metal products.

3. Product Specifications

- Material: Aluminum
- Diameter: Ø 320mm
- Weight: [Weight not provided; please check packaging or manufacturer details]
- Handles: Stainless steel handles that stay cool
- Suitable for Induction: Yes

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the frying pan from the packaging and remove any protective materials or labels.
- Initial Cleaning: Before first use, wash the frying pan with warm soapy water and dry it with a soft cloth.
- Assembly: No assembly is required. Ensure that the pan is placed on a flat, stable cooking surface.

5. Operation

- Preheat the frying pan on medium heat for optimal cooking results.
- For best results, add a small amount of cooking oil or fat before placing food in the pan.
- Avoid cooking on excessively high heat to protect the pan's surface and ensure even cooking.
- Use appropriate utensils (wooden or silicone) to avoid damaging the pan.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool down before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water. Avoid abrasive cleaners or steel wool, which may scratch the surface.
- For tough residues, soak the pan in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly to prevent water spots and store in a dry place.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure to use adequate cooking oil and avoid overheating the pan.
- Discoloration: This can occur due to high heat cooking; reduce cooking temperature and use appropriate cleaning methods.
- Warping: Never immerse hot cookware in cold water. Allow the pan to cool gradually.

8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly in accordance with local regulations on metal recycling. Do not dispose of in general waste unless recycling options are unavailable.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne Ø 320 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne Ø 320 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um optimale Kochergebnisse zu erzielen und ist ideal für professionelle Köche sowie für den häuslichen Gebrauch. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und die besten Ergebnisse zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Die Bratpfanne ist ausschließlich zum Kochen auf geeigneten Kochoberflächen bestimmt.
- Hitzebeständigkeit: Die Bratpfanne kann hohen Temperaturen standhalten. Verwenden Sie sie jedoch nicht auf maximaler Stufe über längere Zeiträume, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Handhabung: Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Bratpfanne während oder nach dem Kochen anfassen.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von der Kochstelle fern, wenn die Pfanne in Gebrauch ist.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Stöße, die zu Beschädigungen führen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 320 mm
- Höhe: 60 mm
- Gewicht: 1.3 kg
- Geeignet für: Alle Herdarten, auch Induktion
- Hitzebeständige Beschichtung: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Setup und Installation

1. Vorbereitung der Kochstelle: Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochstelle sauber und trocken ist, bevor Sie die Bratpfanne darauf platzieren.
2. Platzieren der Pfanne: Setzen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle und stellen Sie die Hitze auf ein niedriges Niveau.
3. Erhitzen: Lassen Sie die Pfanne einige Minuten erhitzen, bevor Sie Öl oder andere Zutaten hinzufügen.
4. Verwendung mit Kochgeschirr: Verwenden Sie Kochutensilien, die die Beschichtung nicht zerkratzen, wie Holz- oder Silikonutensilien.

5. Betrieb

1. Verwendung von Öl: Geben Sie bei Bedarf Öl in die vorgeheizte Pfanne.
2. Zutaten hinzufügen: Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu, nachdem das Öl heiß genug ist, um ein Ankleben zu vermeiden.
3. Rühren und Wenden: Verwenden Sie geeignete Utensilien, um das Kochgut zu wenden oder umzurühren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlersuche

- Pfanne klebt: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt war und ob genügend Öl verwendet wurde.
- Unebene Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass die Bratpfanne richtig auf der Kochstelle sitzt und diese gleichmäßig beheizt wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsgeräte und Aluminium. Recyceln Sie das Produkt, wo immer möglich, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen 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 320mm

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Demeyere Alu Pro 5 koekenpan. Dit product is ontworpen voor dagelijks gebruik in de keuken en biedt uitstekende hittegeleiding en duurzaamheid. Met een diameter van 320 mm is deze pan geschikt voor het koken van verschillende maaltijden voor gezinnen en groepen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van de pan: Gebruik de pan alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Warmtebron: De pan kan worden gebruikt op gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten. Vermijd het gebruik op een open vuur.
- Hittebestendigheid: De koekenpan is bestand tegen hoge temperaturen. Laat de pan nooit zonder toezicht op een warmtebron staan.
- Handvat: Het handvat kan warm worden; gebruik ovenwant of een hittebestendige handschoen om brandwonden te voorkomen.
- Reiniging: Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes die de coating kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 320 mm
- Materiaal: Aluminium
- Vermogen: Geschikt voor hoge temperaturen
- Voltage: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor het bereiden van maaltijden voor 4-6 personen
- Gewicht: 1,5 kg
- Vaatwasserbestendig: Ja

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de verpakking: Haal de pan zorgvuldig uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Reiniging voor eerste gebruik: Spoel de pan grondig met warm water en een mild afwasmiddel. Droog af met een zachte doek.
3. Plaatsing op de kookplaat: Plaats de pan op de gewenste warmtebron en zorg ervoor dat het handvat goed uit de buurt van de hittebron is.

5. Werking

1. Verhit de pan: Zet de warmtebron aan en laat de pan opwarmen voor optimaal koken.
2. Voeg olie of vet toe: Gebruik een kleine hoeveelheid olie of vet om plakken te voorkomen.
3. Koken: Voeg de ingrediënten toe en volg uw recept. Pas de temperatuur aan op basis van de ingrediënten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elke gebruik: Laat de pan afkoelen voordat u deze in water plaatst.
- Afwassen: Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Drogen: Droog de pan onmiddellijk na het afwassen om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie of vet.
- De pan is vervormd: Vermijd het gebruik van hoge temperaturen voor een lange periode en laat de pan niet snel afkoelen.
- Schade aan de coating: Gebruik geen metalen keukengerei. Gebruik alleen houten of kunststof hulpmiddelen.

8. Afvoeren

Wanneer de pan aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat deze op een verantwoorde manier wordt weggegooid. Controleer lokale richtlijnen voor recycling van keukenmateriaal.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Demeyere Alu Pro 5 - Ø 320 mm

1. Información General

La sartén Demeyere Alu Pro 5 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para proporcionar rendimiento superior y durabilidad. Fabricada en aluminio, esta sartén es ideal para una variedad de métodos de cocción, desde saltear hasta freír, ofreciendo una distribución uniforme del calor.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén es apta para uso en cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas y de inducción.
- Manejo seguro: Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie. Utilice siempre utensilios de silicona, madera o plástico.
- Temperatura: No exceda la temperatura recomendada de 230°C para evitar daños a la sartén.
- Cuidado al manipular: Siempre use guantes de cocina al retirar la sartén del fuego ya que el mango puede calentarse.
- Almacenamiento seguro: Almacene en un lugar seco y fresco, protegiéndola de golpes o impactos.

3. Vista General y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 320 mm
- Compatibilidad: Adecuada para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.
- Apta para lavavajillas: Sí
- Peso: 1.5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar la sartén y retirar cualquier material de embalaje.
2. Lavar la sartén con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
3. Secar completamente con un paño limpio.
4. Colocar la sartén en la cocina sobre la superficie de cocción adecuada.
5. Encender la fuente de calor deseada y precalentar a fuego medio antes de agregar el aceite o la comida.

5. Operación

- Aplique una fina capa de aceite en la sartén antes de calentarla para obtener mejores resultados de cocción.
- Nunca sobrecargue la sartén; cocine en tandas si es necesario.
- Revise la comida regularmente para una cocción uniforme y evitar que se pegue.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave o colócala en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda aplicar una ligera capa de aceite después de la limpieza para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la sartén esté adecuadamente caliente y use suficiente aceite.
- Descoloramiento: Esto es normal después del uso y no afecta el rendimiento. Se puede limpiar con productos específicos para utensilios de cocina.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche en el hogar. Consulte a las autoridades locales para obtener información sobre el reciclaje de utensilios de cocina de aluminio.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la poêle à frire Demeyere Alu Pro 5 Ø 320 mm

1. Informations générales

La poêle à frire Demeyere Alu Pro 5 en aluminium est conçue pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des amateurs de cuisine. Sa conception innovante garantit une excellente répartition de la chaleur et une durabilité exceptionnelle.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la poêle à frire sur des plaques à induction si elle n'est pas compatible. Vérifiez toujours la compatibilité avant l'utilisation.
- Ne pas surchauffer la poêle à vide afin d'éviter tout risque de déformation.
- Utiliser des ustensiles appropriés (en bois ou en silicone) pour éviter de rayer la surface.
- Garder hors de portée des enfants pendant l'utilisation.
- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation d'ustensiles chauds.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 320 mm
- Système de chauffe : Haute conductivité thermique
- Compatible avec : Vitrocéramique, électrique, gaz (vérifiez pour induction)
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle
- Compatibilité : Non adaptée au four

4. Installation et mise en place

1. Retirez tout emballage et étiquettes de la poêle.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Placez la poêle sur une source de chaleur appropriée. Assurez-vous que la taille de la flamme ou du feu corresponde au diamètre de la poêle.
4. Attendez que la poêle atteigne la température souhaitée avant d'ajouter des aliments.

5. Fonctionnement

- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse avant de commencer la cuisson pour éviter que les aliments ne collent.
- Régulez la chaleur en fonction des aliments cuisinés pour éviter la surchauffe.
- Remuez les aliments régulièrement pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main ou au lave-vaisselle avec un détergent doux.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs pour préserver la surface.
- Stockez la poêle à plat ou suspendez-la pour éviter les rayures.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle
Solution : Vérifiez la température de cuisson et utilisez suffisamment d'huile.
- Problème : Déformation de la poêle
Solution : Ne pas chauffer à vide et ne pas utiliser des températures excessives.
- Problème : Rayures sur la surface
Solution : Utilisez des ustensiles appropriés pour éviter des dommages.

8. Élimination

En fin de vie, ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les programmes de recyclage disponibles dans votre région pour les produits en aluminium.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Padella Demeyere Alu Pro 5 Ø 320mm

1. Informazioni Generali

La padella Demeyere Alu Pro 5 è progettata per offrire prestazioni eccellenti nella cottura, realizzata in alluminio di alta qualità per garantire una distribuzione uniforme del calore. È adatta per una varietà di tecniche di cottura e si distingue per la sua durabilità e facilità d'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni fornite.
- Utilizzare la padella su fonti di calore indicate (gas, elettrico, vetroceramico).
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Mantenere la padella fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Non lasciare mai la padella incustodita sul fornello acceso.
- Evitare il surriscaldamento eccessivo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento.
- Assicurarsi che il manico sia ben fissato prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Dimensioni: Ø 320 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Adatta per: Induzione, gas ed elettrico
- Manico: Ergonomico e termoisolante

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e pulirla prima del primo utilizzo.
2. Posizionare la padella su una fonte di calore compatibile.
3. Assicurarsi che il manico sia orientato lontano dal bordo del fornello per evitare scottature.

5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio per alcuni minuti prima di aggiungere gli ingredienti.
- Utilizzare una piccola quantità di olio o burro per migliorare la cottura.
- Monitorare il cibo durante la cottura per evitare che bruci.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima della pulizia.
- Lavare a mano con una spugna morbida e un detergente delicato.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi o spugne dure.
- Asciugare bene prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo attaccato: Assicurarsi di riscaldare adeguatamente la padella e utilizzare grassi per la cottura.
- Rivestimento graffiato: Evitare utensili metallici; utilizzare utensili in silicone o legno.

8. Smaltimento

- La padella deve essere smaltita in conformità con le normative locali. Non smaltire nel rifiuto indifferenziato. Riciclare quando possibile.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania