

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: 1005463

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

1. General Information

The Demeyere Alu Pro 5 Frying Pan is designed for professional cooking, combining high-quality aluminum with exceptional cooking performance. This frying pan features a robust construction for consistent heat distribution, making it ideal for searing, frying, and browning a variety of foods.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the frying pan on a stable surface.
- Heat Safety: The frying pan can become extremely hot. Use oven mitts or heat-resistant gloves to handle.
- Component Safety: Ensure any handles and rivets are secure before use to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly check for signs of damage or wear. Replace any damaged pans immediately.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children during and after use.

3. Product Specifications

- Material: Aluminum
- Diameter: 240mm
- Height: 50mm
- Weight: 1.3 kg
- Induction Compatible: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack: Remove the frying pan from the packaging. Inspect for damage.
2. Before First Use: Wash the frying pan with warm, soapy water and dry thoroughly.
3. Using on Stovetop: Place the frying pan on compatible stovetop burners.
4. Induction Use: Ensure your induction cooktop is turned off before placing the pan on it.
5. Preheat: Preheat the frying pan on low heat for a few minutes before adding cooking oil or food.

5. Operation

1. Heat Management: Use medium heat to cook. Avoid high heat to preserve the frying pan.
2. Oil Application: Apply a small amount of cooking oil before adding food to prevent sticking.
3. Cooking: Monitor food closely to avoid burning. Use appropriate utensils to maintain the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Cleaning: Use warm, soapy water and a soft sponge to clean. Avoid steel wool or abrasive materials.
- Dishwasher: The frying pan is dishwasher safe. However, handwashing is recommended to maintain the finish.
- Storage: Store in a cool, dry place. Avoid stacking with other cookware without protection.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate oil is used for cooking. Preheat properly.
- Discoloration: Regular cleaning after each use helps prevent discoloration.
- Warping: Avoid sudden temperature changes. Don't put hot pan in cold water.

8. Disposal

Dispose of the frying pan in accordance with local regulations. Aluminum is recyclable; please recycle whenever possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- 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 240 mm

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das speziell für professionelle und private Köche entwickelt wurde. Sie bietet hervorragende Wärmeleitung und gleichmäßige Wärmeverteilung, um perfekte Kochergebnisse zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt, bevor Sie die Pfanne verwenden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder direkten Wärmequellen.
- Lagern Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Aluminium
- Zubehör: Keine
- Hitzebeständig bis 260 °C
- Induktionsgeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

Die Demeyere Alu Pro 5 Bratpfanne muss nicht installiert werden. Um sie für den ersten Gebrauch vorzubereiten, folgendes tun:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Waschen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie die Pfanne gut ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Pfanne auf den Herd.
- Wählen Sie die passende Hitzequelle (Gas, Elektro oder Induktion).
- Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer Temperatur.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die gewünschten Zutaten hineinlegen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur nicht zu hoch einzustellen, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen.
- Waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Für beste Ergebnisse regelmäßig mit einem milden Öl einreiben, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Bei Verfärbungen: Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne bei der richtigen Temperatur verwenden.
- Bei Anhaften von Lebensmitteln: Überprüfen Sie die Hitze und verwenden Sie ausreichend Fett.
- Bei Beschädigungen der Oberfläche: Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien und vermeiden Sie metallische Werkzeuge.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Vermeiden Sie die Entsorgung im Hausmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Alu Pro 5 Koekenpan Ø 240mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Alu Pro 5 Koekenpan met een diameter van 240 mm is ontworpen voor optimale prestaties en gebruiksgemak. Gemaakt van hoogwaardig aluminium, biedt deze pan een uitstekende warmtegeleiding en een lange levensduur. Deze koekenpan is ideaal voor het bereiden van verschillende gerechten, van het bakken van eieren tot het braden van vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen op geschikte kookplaten: De koekenpan is compatibel met inductie, gas, keramisch en elektrisch. Vermijd het gebruik op niet-geschikte kookplaten.
- Controleer op schade: Gebruik de pan niet als deze beschadigd is. Controleer vóór gebruik op krassen of deuken.
- Hete oppervlakken: De handgrepen kunnen heet worden. Gebruik altijd een theedoek of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Koken met vet: Houd altijd toezicht bij het verhitten van olie of vet om oververhitting en absoluut vuur te voorkomen.
- Kindveiligheid: Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens het koken.
- Reinigen: Laat de pan afkoelen voordat u deze in water plaatst om een schok van temperatuursverandering te vermijden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: Ø 240 mm
- Geschikt voor: Inductie, gas, keramisch, elektrisch
- Geschikt voor de oven: Tot 230 °C
- Handgrepen: Gegoten roestvrij staal

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking: Haal de pan voorzichtig uit de doos en verwijder alle beschermende materialen.
2. Controleer op beschadigingen: Inspecteer de pan op eventuele beschadigingen die tijdens het transport zijn opgetreden.
3. Plaats op de kookplaat: Zet de pan op de kookplaat die geschikt is voor uw type fornuis.
4. Koop- en gebruiksinstructies: Lees de gebruiksaanwijzing van uw kookplaat voor specifieke instructies.

5. Gebruik

- Verwarm de pan op een medium-vuur voor een optimale bakervaring.
- Voeg olie of boter toe voordat u voedsel in de pan plaatst.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Kook naar wens en controleer regelmatig het voedsel om overkoken te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel met een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de pan volledig af na reiniging om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek, bij voorkeur met een beschermende laag of een handdoek ertussen om krassen te minimaliseren.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat er voldoende olie of boter in de pan is en dat deze goed voorverwarmd is.
- Gelijke warmteverdeling: Verlaag de hitte als u merkt dat de pan te heet wordt of voedsel ongelijkmatig kookt.
- Verkleuring van de pan: Dit kan optreden door hoge temperaturen. Reinig de pan grondig met een speciale panreiniger.

8. Afvoer

- Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van keukenproducten.
- Behandel de pan als metaalafval voor recycling wanneer deze niet langer bruikbaar is.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen over uw Demeyere Alu Pro 5 Koekenpan? Neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

Este manual se aplica a la sartén Demeyere Alu Pro de 240 mm. Es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para el uso diario en la cocina. Fabricada en aluminio, esta sartén ofrece una excelente distribución del calor y es ideal para una variedad de métodos de cocción.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está destinada exclusivamente para cocinar alimentos en la estufa. No la utilice en hornos de microondas o en llamas directas sin los utensilios adecuados.
- Evite el sobrecalentamiento: No deje la sartén vacía en la estufa, ya que podría dañarse.
- Manipulación: Use manoplas o guantes de cocina al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Limpieza: Nunca sumerja una sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- Almacenamiento: Almacene la sartén en un lugar seco y fresco, y evite apilarla con otros utensilios sin protección.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 240 mm
- Revestimiento: Antiadherente
- Compatibilidad con superficies: Apta para todas las fuentes de calor, excepto inducción
- Manejo: Asas de diseño ergonómico
- Color: Plata

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y asegúrese de que no haya daños.
2. Lave la sartén con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso, enjuagándola bien.
3. Coloque la sartén sobre una fuente de calor adecuada.
4. Precalente la sartén a fuego medio antes de añadir cualquier aceite o ingrediente.

5. Operación

- Añadir una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de calentar la sartén.
- Para cocinar, ajuste la temperatura según el tipo de alimento que esté preparando, utilizando temperaturas medias a bajas para evitar que los alimentos se peguen.
- Utilice utensilios de cocina de silicona, madera o bambú para evitar dañar el revestimiento antiadherente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave; evite limpiadores abrasivos.
- Para eliminar residuos difíciles, empape la sartén en agua caliente durante unos minutos antes de limpiarla.
- Se recomienda aplicar una ligera capa de aceite en la superficie antiadherente después de cada uso para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté bien precalentada y que use suficiente grasa.
- Revestimiento desgastado: Evite el uso de utensilios metálicos y limpiadores abrasivos que pueden afectar la superficie.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deseche el producto de manera responsable. Póngase en contacto con su centro local de reciclaje para más información sobre la correcta disposición de utensilios de cocina de aluminio.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

Correo electrónico: 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 240 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Alu Pro 5. Ce produit de haute qualité est conçu pour offrir des performances optimales en cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation appropriée et en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

- a. Toujours utiliser la poêle sur une surface plane et stable.
- b. Tenir hors de portée des enfants lorsque l'appareil est chaud.
- c. Utiliser des ustensiles non abrasifs pour éviter de rayer le revêtement.
- d. Ne pas surchauffer la poêle vide, car cela peut endommager le revêtement.
- e. Éviter les chocs thermiques en ne passant pas la poêle directement du feu à l'eau froide.
- f. Vérifier que la poêle est bien fixée sur la source de chaleur avant utilisation.
- g. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques qui pourraient endommager la surface.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Diamètre: 240 mm
- Matériau: Aluminium
- Poids: 1,2 kg
- Revêtement: Antiadhésif de haute qualité
- Type de chaleur: Tous types de chaleur, y compris induction
- Compatibilité au lave-vaisselle: Non recommandé

4. Installation et configuration

- a. Déballez la poêle soigneusement et retirez tous les emballages.
- b. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez complètement.
- c. Placez la poêle sur une cuisinière propre, adaptée à la taille du brûleur.
- d. Sélectionnez une température basse à moyenne pour le préchauffage.
- e. Ne jamais utiliser la poêle sans huile ou matière grasse pour éviter que les aliments n'adhèrent.

5. Utilisation

- a. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre dans la poêle.
- b. Réglez la chaleur selon les besoins de la recette.
- c. Une fois la poêle chaude, ajoutez les aliments à cuire.
- d. Surveillez attentivement la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

6. Nettoyage et entretien

- a. Laissez la poêle refroidir complètement avant le nettoyage.
- b. Nettoyez avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- c. Évitez les nettoyants abrasifs pour préserver le revêtement.
- d. Essuyez soigneusement après lavage pour éviter les taches d'eau.
- e. Rangez la poêle dans un endroit sec et propre.

7. Dépannage

- Si les aliments adhèrent à la poêle, vérifiez la température de cuisson et l'utilisation d'huile.
- Si la poêle présente des rayures, évitez d'utiliser des ustensiles métalliques.
- Pour les résidus difficiles, faites tremper la poêle dans de l'eau tiède avant le nettoyage.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Recyclez-le dans un centre de recyclage approprié pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, n'hésitez pas à contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto – Padella Demeyere Alu Pro 5 Ø 240mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la padella Demeyere Alu Pro 5. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, utilizzando materiali di alta qualità per garantire resistenza e durata nel tempo. La padella è adatta per la cottura su tutte le fonti di calore, comprese quelle a induzione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per la cottura di alimenti. Non utilizzare per scopi non previsti.
- Manutenzione: Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie. Usare solo utensili in silicone o legno.
- Riscaldamento: Non surriscaldare la padella vuota. Evitare di lasciare la padella sul fuoco senza alimenti.
- Maniglie: Le maniglie possono riscaldarsi durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina per evitarne il contatto.
- Pulizia: Non utilizzare detergenti abrasivi. Rispettare sempre le istruzioni di pulizia e manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 240mm
- Adatto a: Tutte le fonti di calore, inclusa l'induzione
- Facilità di pulizia: Sì
- Resistenza: Alta conduttività termica

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
- Lavare la padella con acqua calda e un detergente delicato prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente prima di riporre.

5. Funzionamento

- Posizionare la padella sulla fonte di calore scelta.
- Accendere il fuoco e preriscaldare la padella per alcuni minuti.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Aggiungere gli alimenti da cuocere e seguire la ricetta desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la padella.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare completamente con un panno morbido prima di riporre.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per mantenere inalterata la qualità del prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Alimenti che si attaccano: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro e di preriscaldare correttamente la padella.
- Danni alla superficie: Evitare l'uso di utensili metallici e abrasivi. In caso di graffi, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi in alluminio. Non gettare il prodotto nell'ambiente. Se non più utilizzabile, portare in un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania