

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: 1005394

DEMEYERE | PROLINE 7 - Frying pan - Ø 240mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Proline 7 Frying Pan Ø 240mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Proline 7 Frying Pan is designed for professional and home chefs alike, providing exceptional cooking performance and versatility. Made with high-quality stainless steel, this frying pan offers durability and a sleek finish that complements any kitchen.

2. Safety Information

- Always use the frying pan on a compatible heat source.
- Avoid overheating the pan to prevent warping or scorching.
- Use oven mitts or pot holders when handling the pan, as it can become very hot.
- Ensure the pan is placed on a stable surface to avoid spills or accidents.
- Do not leave the pan unattended while in use.
- Keep out of reach of children to prevent burns or injuries.
- Regularly inspect the pan for signs of damage or wear.

3. Product Specifications

- Diameter: 240 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: [Insert Weight if Available]
- Induction Compatible: Yes
- Oven Safe: Yes, up to [Insert Temperature if Available]
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from its packaging.
- Inspect the pan for any visible damage or defects.
- Before first use, clean the pan thoroughly with warm, soapy water and dry with a soft cloth.
- If utilizing induction, ensure your cooktop is compatible with the pan's diameter.
- Place the frying pan on the cooking surface and ensure it is centered for optimal heating.

5. Operation

- Heat the frying pan on medium to medium-high heat before adding food.
- For best results, preheat the pan for 2-3 minutes.
- Use a small amount of cooking oil or butter for non-stick performance, if desired.
- Monitor the cooking temperature to prevent food from burning.
- After use, allow the frying pan to cool down before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge for best results.
- For stubborn stains, use a soft-bristled brush or non-abrasive cleaner.
- The frying pan is also dishwasher safe but hand washing is recommended to prolong its life.
- Dry the frying pan completely after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan:
 - Ensure you are using adequate heat and enough oil prior to cooking.
 - Avoid cooking with a cold pan; preheat it before adding ingredients.
- If discoloration occurs:
 - This is normal for stainless steel cookware and can often be cleaned with a specialty cleaner if desired.

8. Disposal

- Dispose of the frying pan in accordance with local regulations for metal recycling.
- Ensure all food residues are removed prior to disposal.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Demeyere Proline 7 Frying Pan. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Proline 7 Bratpfanne Ø 240 mm

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Proline 7 Bratpfanne ist ein hochwertiges Kochgerät, das für eine hervorragende Wärmeleitung und Langlebigkeit entwickelt wurde. Ideal für das Braten, Nudelgerichte und vieles mehr, vereint diese Pfanne Funktionalität mit einem eleganten Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anweisung: Verwenden Sie die Bratpfanne nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Hitzeschutz: Achten Sie darauf, die Pfanne nicht über hohe Temperaturen zu erhitzen, um Überhitzung und Beschädigung zu vermeiden.
- Hitzebeständige Griffe: Die Griffe der Pfanne sind so konzipiert, dass sie kühl bleiben, aber vermeiden Sie den direkten Kontakt mit der Hitze, um Verbrennungen zu verhindern.
- Kinder sicher: Halten Sie diese Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schäden prüfen: Überprüfen Sie die Pfanne vor dem Gebrauch auf Risse oder andere Beschädigungen. Verwenden Sie die Pfanne nicht, wenn sie beschädigt ist.
- Reinigen: Nach der Verwendung gründlich reinigen, um Rückstände zu vermeiden, die beim nächsten Gebrauch gefährlich sein könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Edelstahl
- Verstärkter Boden: Ja
- Kompatibel mit Induktionsherden: Ja
- Ofenfest: Ja bis 260 °C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Bratpfanne sorgfältig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Schäden oder Mängel.
- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Stellen Sie die Pfanne auf die Kochplatte und stellen Sie die Wärmequelle entsprechend der Größe der Pfanne ein.

5. Bedienung

- Verwenden Sie hochwertige Kochutensilien aus Holz oder Silikon, um die Oberfläche der Pfanne zu schonen.
- Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen von Öl oder Lebensmitteln, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Reduzieren Sie die Temperatur nach dem Erhitzen der Pfanne, um eine optimale Kochtemperatur zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder Metallutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Um die Oberfläche zu erhalten, können Sie die Pfanne gelegentlich mit einem geeigneten Edelstahlreiniger behandeln.

7. Fehlerbehebung

- Lebensmittel kleben an: Überprüfen Sie, ob die Pfanne richtig vorgeheizt wurde. Ein hochwertiges Fett verwenden.
- Rostflecken: Rost kann entstehen, wenn die Pfanne nicht richtig getrocknet ist. Reinigen Sie die Pfanne und trocknen Sie sie gründlich.
- Verfärbungen: Achten Sie bei der Verwendung von hoch erhitzten Ölen auf die Farbbeständigkeit Ihres Kochgeschirrs. Einfach mit einem milden Cleaner reinigen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, verantwortungsbewusst mit gebrauchten Materialien umzugehen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Proline 7 Koekenpan O 240mm RVS

1. Algemene informatie

De Demeyere Proline 7 koekenpan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en ontworpen voor optimale warmtegeleiding. Deze pan is geschikt voor diverse kookmethoden en biedt superieure prestaties in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de pan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Gebruik met scherp gereedschap: Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Hittebestendigheid: De pan is ontworpen voor gebruik op hoge temperaturen, maar vermijd plotselinge temperatuurveranderingen.
- Kamen en apparatuur: Plaats de pan alleen op geschikte kookplaten. Gebruik geen direct vuur op een inductiekookplaat.
- Hanteren: Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan na gebruik, aangezien deze heet kan zijn.
- Kinderen: Houd kinderen weg van de verwarmde pan en kookoppervlakken.

3. Product Specificaties

- Productnaam: Demeyere Proline 7 Koekenpan O 240mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 240 mm
- Warmtebron: Geschikt voor alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie.
- Afwerking: Hoogglans en met een inductiebodem.

4. Opstelling en installatie

1. Haal de pan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de warmtebron voor optimale warmteverdeling.
4. Voor inductiekoken, controleer of de pan inductiegeschikt is op uw kookplaat.

5. Bediening

- Verhit de pan geleidelijk om de beste kookresultaten te bereiken.
- Voeg olie of boter toe voordat u voedsel plaatst voor een betere aanbakbescherming.
- Gebruik een thermometer om de temperatuur van de pan te regelen, indien nodig.

6. Reiniging en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een zachte spons.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig na het reinigen om vocht en vlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan: Zorg ervoor dat voldoende olie of boter gebruikt wordt en dat de pan goed voorverwarmd is.
- Rimpeling bij het koken: Dit kan wijzen op een onjuiste temperatuur. Pas de hitte aan.
- Verkleuring: Dit kan voorkomen bij intensief gebruik; gebruik een zachte reiniger om de pan schoon te maken.

8. Afvalverwerking

Verwijder de pan volgens lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Roestvrij staal is recyclebaar; overweeg om de pan naar een recyclingpunt te brengen als deze aan vervanging toe is.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Demeyere Proline 7 Ø 240 mm de Acero Inoxidable

1. Información General

Bienvenido al manual del usuario de la sartén Demeyere Proline 7. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina. Su material de acero inoxidable garantiza durabilidad y resistencia a la deformación.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice la sartén solo para fines culinarios. No la use para fines diferentes.
- Superficie Caliente: La sartén puede calentarse durante el uso. Evite el contacto directo con la superficie caliente.
- Peligro de Caída: Maneje la sartén con cuidado para evitar derrames o caídas que pueden causar lesiones.
- Manijas: Asegúrese de que las manijas estén firmemente sujetas antes de levantar la sartén.
- Uso en Horno: Esta sartén es apta para horno hasta 250°C. Evite cambiar abruptamente de temperatura.
- Limpieza: Nunca sumerja una sartén caliente en agua fría. Deje que se enfríe primero.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la sartén en busca de daños. No use utensilios afilados que puedan rayar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Compatible con Inducción: Sí
- Número de Capas: 5 capas
- Apto para lavavajillas: Sí
- Fabricación: Bélgica

4. Configuración e Instalación

- Retire la sartén de su embalaje.
- Enjuague la sartén con agua caliente y un detergente suave antes del primer uso.
- Seque completamente la sartén con un paño limpio.
- Coloque la sartén en la fuente de calor adecuada (gas, eléctrica o inducción).

5. Operación

- Caliente la sartén sobre fuego medio.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para evitar que los alimentos se peguen.
- Coloque los alimentos en la sartén garantizando un espacio adecuado para una cocción uniforme.
- Ajuste la temperatura según lo requieran los ingredientes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y un detergente suave, o coloque en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de lavarla para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté adecuadamente calentada y use suficiente grasa.
- Manchas difíciles: Remoje la sartén en agua caliente con detergente antes de limpiar.
- Desperfectos visibles: Revise las manijas y la superficie para asegurar que no haya daños.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Si decide desechar la sartén, colóquela en un contenedor de reciclaje adecuado para acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte a nuestro servicio al cliente:

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

Gracias por elegir la sartén Demeyere Proline 7.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la poêle à frire Demeyere Proline 7 - Ø 240 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Proline 7. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées en matière de cuisine professionnelle à domicile. Fabriquée en acier inoxydable de qualité supérieure, la poêle garantit une cuisson uniforme et une durabilité optimale.

2. Informations de Sécurité

Pour garantir une utilisation sûre de votre poêle, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Ne pas laisser la poêle sans surveillance sur la source de chaleur.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Évitez d'exposer la poêle à des changements de température extrêmes.
- Gardez hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser sous le gril sauf indication contraire.
- Suivre les instructions de nettoyage pour éviter d'endommager le produit.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 240 mm
- Épaisseur : 3 mm
- Type de base : Induction, vitrocéramique, gaz
- Compatibilité au lave-vaisselle : Oui
- Résistant à la chaleur : Oui

4. Installation et Configuration

Pour installer correctement votre poêle :

1. Retirez la poêle de son emballage.
2. Assurez-vous que la surface de cuisson est propre et sèche.
3. Placez la poêle sur un feu adapté à son diamètre (240 mm).
4. Évitez d'utiliser une source de chaleur trop grande pour prévenir la surchauffe des bords.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse avant de chauffer.
2. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les aliments.
3. Ne surchargez pas la poêle pour assurer une cuisson uniforme.
4. Surveillez les aliments pour éviter de brûler.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux avec une éponge douce pour nettoyer.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Pour le stockage, empilez la poêle avec précaution pour éviter les rayures.

7. Dépannage

- Problème : Aliments collent à la surface
- Solution : Utilisez suffisamment d'huile et laissez la poêle bien chauffer avant d'ajouter les aliments.

- Problème : Décoloration de la poêle
- Solution : Lavez immédiatement après utilisation pour éviter que les résidus ne se fixent.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux pour le recyclage des produits métalliques.
- Les pièces non métalliques doivent être éliminées conformément aux réglementations locales en matière de déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

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

Merci de votre achat et de votre confiance en notre produit. Profitez de votre expérience culinaire avec la poêle à frire Demeyere Proline 7.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La padella Demeyere Proline 7 da 240 mm in acciaio inox è progettata per offrire prestazioni di cottura eccezionali. Con un design elegante e funzionale, questa padella è adatta per tutti i tipi di cottura e garantisce una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per la cottura di alimenti.
- Precauzioni: Tenere lontano da bambini e animali domestici durante l'uso.
- Utensili: Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Riscaldamento: Non lasciare la padella su un fuoco acceso senza sorveglianza.
- Sicurezza nel maneggiare: Le maniglie possono diventare calde. Utilizzare guanti da cucina per evitare ustioni.
- Pulizia: Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi che possono danneggiare la superficie.
- Condizioni di utilizzo: Non utilizzare la padella in un forno a microonde o su una sorgente di calore non compatibile.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Demeyere
- Dimensioni: Ø 240 mm
- Materiale: Acciaio inox 18/10
- Adatto per: Tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione, gas e elettrico
- Resistenza: Altamente resistente ai graffi e alla corrosione

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare la presenza di eventuali danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare con un panno morbido.
- Posizionare la padella su un piano cottura pulito e stabile, assicurandosi che sia compatibile con il tipo di cottura utilizzato.

5. Operazione

- Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro per evitare che il cibo si attacchi.
- Aggiungere il cibo e cucinare seguendo le raccomandazioni della ricetta.
- Utilizzare utensili adeguati per mescolare o girare gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
- Lavare con acqua calda e sapone usando una spugna morbida.
- Evitare prodotti chimici aggressivi o spugne abrasive.
- Asciugare completamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo che si attacca: Utilizzare più olio o burro durante la cottura.
- Discolorazione: Pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Maniglie calde: Assicurarsi di utilizzare guanti da cucina per la manipolazione.

8. Smaltimento

- Non gettare la padella nell'indifferenziato.
- Contattare i servizi locali di gestione dei rifiuti per le procedure di smaltimento appropriate.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania