

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: 1005411

DEMEYERE | MULTILINE 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 Multiline 7 Frying Pan (Ø 240mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Demeyere Multiline 7 Frying Pan (Ø 240mm). This premium cookware is designed for both professional and home chefs who seek high quality and superior performance in their cooking.

2. Safety Information

- Always handle the frying pan with care, as it gets very hot during cooking. Use heat-resistant gloves or oven mitts when handling.
- Ensure the pan is completely free of water or moisture before heating to prevent steam burns.
- Use non-abrasive utensils to avoid scratching the surface. Metal utensils can damage the non-stick coating.
- Never leave the frying pan unattended on a hot stove.
- Keep the frying pan out of reach of children and pets when in use.

3. Product Specifications

- Diameter: 240mm
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: Induction, gas, electric, and ceramic cooktops
- Dishwasher safe: Yes
- Oven safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Warranty: 30 years

4. Setup and Installation

1. Unbox the frying pan and remove any packaging materials.
2. Clean the frying pan with warm soapy water and a soft sponge to remove any dust or residues.
3. Rinse thoroughly and dry completely.
4. Place the frying pan on the appropriate cooktop (induction, gas, electric, or ceramic).
5. Ensure that the base of the frying pan sits flat on the cooktop surface for even heating.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for a few minutes before adding oil or food.
2. Add a small amount of cooking oil to the pan to enhance non-stick properties.
3. Place food in the pan and cook according to the recipe requirements, adjusting the heat as necessary.
4. For best results, avoid overcrowding the pan to allow for proper heat circulation.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. If food residue remains, soak in warm water for a few minutes before washing.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner. Avoid steel wool or harsh scrubbing pads.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface: Ensure the pan is adequately preheated and that sufficient oil is used.
- For discoloration or stains: Use a cleaner specifically designed for stainless steel cookware.
- If the handle feels loose: Check the screws and tighten if necessary.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the frying pan responsibly. If it is beyond repair, consider recycling it as stainless steel is recyclable. Please adhere to local disposal regulations.

9. Contact

For any queries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Multiline 7 Bratpfanne Ø 240mm

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Multiline 7 Bratpfanne Ø 240mm aus Edelstahl ist ein hochwertiges Kochgerät, das für ein optimales Kochen und Braten entwickelt wurde. Mit ihrer einzigartigen Konstruktion und dem ansprechenden Design erfüllt sie sowohl die Erwartungen professioneller Köche als auch der Hobbyköche.

2. Sicherheitsinformationen

- Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die Bratpfanne unbeschädigt ist. Beschädigte Pfannen können gefährliche Situationen hervorrufen.
- Verwenden Sie stets geeignete Kochutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne beim Benutzen von Kindern fern und lassen Sie sie nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen.
- Achten Sie darauf, dass Griffe und Knöpfe während des Kochens nicht heiß werden.
- Verwenden Sie die Pfanne nur auf der vorgesehenen Herdart (Gas, Elektro, Induktion) und vermeiden Sie Überhitzung.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 240 mm
- Herdarten: Geeignet für Gas, Elektro und Induktion
- Griff: Ergonomisch, hitzebeständig
- Pflege: Spülmaschinenfest
- Garantie: 30 Jahre Garantie auf Material- und Herstellungsfehler

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Bratpfanne aus der Verpackung und prüfen Sie diese auf Schäden.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel abwaschen.
3. Spülen Sie die Pfanne gründlich aus und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
4. Stellen Sie die Pfanne auf den gewünschten Herd und setzen Sie sie auf die passende Hitzequelle ein.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne vor der Verwendung auf mittlerer Temperatur, um ein optimales Bratergebnis zu erzielen.
- Fügen Sie ein wenig Öl oder Fett hinzu, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Nach dem Kochen die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Bratpfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Bei hartnäckigen Rückständen verwenden Sie einen weichen Schwamm oder eine nicht kratzende Bürste.
- Die Pfanne kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie die Pfanne nach der Reinigung sofort ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Störungen

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie genügend Fett oder Öl.
- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche.
 - Lösung: Dies ist normal, verwenden Sie eine geeignete Reinigungstechnik, um diese zu entfernen.
- Problem: Hitze verteilt sich ungleichmäßig.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf der richtigen Herdart und passend zur Größe des Kochfelds verwendet wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Erwägen Sie gegebenenfalls ein Recyclingzentrum, um die Umweltauswirkungen zu minimieren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Multiline 7 Koekenpan Ø 240mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Demeyere Multiline 7 Koekenpan. Dit hoogwaardige product is ontworpen voor de professionele en huishoudelijke keuken. De pan is vervaardigd van roestvrij staal en biedt uitstekende kookprestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de koekenpan alleen op geschikte kookplaten en met de juiste kooktechniek.
- De handgreep van de pan kan warm worden. Gebruik altijd een ovenwant of handdoek om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd op een brander staan.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen tijdens het gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe of metalen keukengereedschappen om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Volg altijd de voorschriften voor het opwarmen van olie en vet om spatten en brandgevaar te minimaliseren.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Type: Koekenpan
- Geschikt voor: Elektrische, gas- en inductiekookplaten
- Capaciteit: 2,5 liter
- Gewicht: 1.5 kg
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Installatie en Inrichting

- Plaats de koekenpan op de kookplaat van uw keuze (gas, elektrisch of inductie).
- Zorg ervoor dat de pan goed in het midden van de brander staat voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- U kunt de koekenpan koud gebruiken, maar voor optimale resultaten dient u deze minstens 10 minuten te verwarmen voordat u begint met koken.
- Gebruik een kleine hoeveelheid olie of vet voor het koken, indien nodig.

5. Bedieningsinstructies

- Verwarm de pan op middelhoog vuur.
- Voeg olie of vet toe als de pan heet is.
- Plaats het voedsel in de pan zodra de olie goed heet is.
- Pas de temperatuur aan afhankelijk van het type voedsel, voor een gelijkmatige garing.
- Gebruik een houten of siliconen spatel om het voedsel te keren of te verplaatsen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm zeepwater en een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schurende doeken.
- Voor hardnekkige vlekken kan een speciaal roestvrij staalreiniger gebruikt worden.
- Droog de pan meteen af om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vet.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting.
Oplossing: Controleer of de pan goed gepositioneerd is op de brander.
- Probleem: Roestplekken.
Oplossing: Voorkom dat de pan lange tijd in water staat; droog deze altijd goed.

8. Afvoer

- Dit product kan worden gerecycled. Neem contact op met uw plaatselijke recyclage-instantie voor meer informatie over de juiste afvoer.
- Verwijder elektronica of accessoires voordat u de pan weggooit.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Demeyere Multiline 7. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de cocina superior, combinando durabilidad y un rendimiento excepcional en la cocina. Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el uso en cocina doméstica. No utilice la sartén para fines distintos a los previstos.
- Calor extremo: Evite el uso de altas temperaturas durante períodos prolongados, ya que puede dañar la superficie del producto.
- Manejo cuidadoso: La sartén se calienta rápidamente. Siempre use guantes o manoplas para evitar quemaduras.
- Superficies resbaladizas: Coloque la sartén en superficies planas y estables.
- Niños: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños durante y después de su uso.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular conforme a la sección de Limpieza y Mantenimiento de este manual.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Sartén Demeyere Multiline 7
- Diámetro: 240 mm
- Material: Acero inoxidable
- Compatibilidad: Apta para todos los tipos de cocinas, incluida la inducción
- Características: Distribución uniforme del calor, revestimiento antiadherente de alta calidad, fácil de limpiar, diseño ergonómico.

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la sartén de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Limpieza inicial: Lave la sartén con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Colocación: Coloque la sartén sobre la fuente de calor adecuada (cocina de gas, eléctrica o inducción). Asegúrese de que la sartén esté centrada sobre la fuente de calor.

5. Operación

1. Calentamiento: Caliente la sartén a fuego medio.
2. Añadir aceite: Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla, si es necesario, y déjelo calentar.
3. Cocción: Coloque los alimentos en la sartén y cocine según su receta. Asegúrese de no sobrecargar la sartén.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después de usar: Deje que la sartén se enfríe. Lave con agua tibia y jabón suave.
- Evite utensilios abrasivos: No use esponjas metálicas o cepillos abrasivos que pueden rayar la superficie.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco y fresco. Si apila otras sartenes, coloque un paño entre ellas para evitar rayones.

7. Solución de Problemas

- Alimento se pega a la sartén: Verifique que la sartén esté bien caliente antes de añadir los alimentos y use suficiente grasa.
- Desgaste del material: Si la superficie muestra signos de desgaste, considere sustituir la sartén.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la sartén, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales sobre la gestión de residuos. Recicle el acero inoxidable si es posible.

9. Contacto

Para preguntas, consulte o asistencia técnica, contáctenos en:

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

Agradecemos su elección y confianza en la Sartén Demeyere Multiline 7. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Poêle à Frirre Demeyere Multiline 7 Ø 240 mm

1. Informations Générales

La poêle à frirre Demeyere Multiline 7 est conçue pour les chefs modernes, offrant une performance exceptionnelle grâce à sa construction en acier inoxydable de haute qualité. Idéale pour une cuisson à haute température et pour les préparations délicates, cette poêle apporte une grande polyvalence dans votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la poêle à frirre sur une source de chaleur non adaptée (induction, gaz, électricité).
- Surveillance : Ne laissez jamais une poêle chaude sans surveillance.
- Utilisation des ustensiles : Utiliser des ustensiles en bois, silicone ou en plastique pour éviter de rayer la surface.
- Précautions de chaleur : Prendre soin lors de la manipulation de la poêle pendant et après la cuisson; utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants pendant l'utilisation; la surface peut devenir très chaude.
- Nettoyage : Ne pas mettre la poêle à frirre dans un lave-vaisselle si vous souhaitez préserver sa finition.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 240 mm
- Poids : 1,2 kg
- Compatibilité : Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris induction
- Revêtement : Non adhésif
- Durabilité : Résistant à la corrosion et aux rayures
- Entretien : Facile à nettoyer

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la poêle de son emballage en prenant soin de ne pas rayer la surface.
2. Vérification : Inspectez la poêle pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages. Si des dommages sont constatés, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Compatibilité de la Plaque de Cuisson : Assurez-vous que la poêle est compatible avec votre plaque de cuisson.
4. Préparation : Si nécessaire, essuyez l'intérieur de la poêle avec un chiffon doux avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

1. Chauffage : Préchauffez la poêle à feu moyen à élevé avant d'ajouter des ingrédients.
2. Ajout de Matières Grasses : Incorporer une petite quantité d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments ne collent.
3. Cuisson : Ajoutez vos ingrédients et faites cuire selon vos préférences. Surveillez attentivement pour éviter une surcuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis rincez abondamment.
- Pour enlever les résidus tenaces, utilisez une éponge non abrasive.
- Évitez l'utilisation d'outils en métal qui peuvent rayer la surface.

7. Dépannage

- Décoloration : Si la poêle présente une décoloration, cela est normal et peut être nettoyé avec un nettoyeur pour inox.
- Colles : Si les aliments collent, il se peut que vous n'avez pas assez préchauffé la poêle ou que vous n'avez pas utilisé suffisamment d'huile.

8. Élimination

- Ne pas jeter la poêle à la poubelle. Vérifiez les options de recyclage local pour les métaux.
- Si la poêle est endommagée, contactez le service client pour des instructions de retour.

9. Contact

Pour toute question ou demande de support, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Demeyere Multiline 7 Ø 240mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La padella Demeyere Multiline è progettata per offrire prestazioni elevate in cucina. Fabbricata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa padella è ideale per una varietà di tecniche di cottura. La sua durevolezza e la facilità d'uso la rendono un'aggiunta essenziale a ogni cucina professionale o domestica.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per le funzioni per cui è progettata. Non utilizzare su fonti di calore non idonee.
- Riscaldamento: Non lasciare la padella incustodita mentre è sul fuoco. Temperatura massima consigliata di 240°C.
- Manici: I manici possono scaldarsi; utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Pulizia: Assicurarsi che la padella si sia raffreddata completamente prima di procedere alla pulizia.
- Bambini: Tenere la padella e il suo utilizzo lontano dalla portata dei bambini.
- Scivolosità: Prestare attenzione per evitare di far scivolare la padella durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 240 mm
- Spessore del fondo: 7 mm
- Compatibile con: Tutti i tipi di piani cottura (inclusi a induzione)
- Manico: Ergonomico, resistente al calore
- Facile da lavare: Adatto per lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

1. Controllare il contenuto della confezione per assicurarsi che tutti i componenti siano presenti.
2. Posizionare la padella su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il piano cottura: Se utilizzato su un piano cottura a induzione, assicurarsi che la padella sia posizionata correttamente al centro della zona di cottura.
4. Accendere il piano cottura e selezionare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

1. Riscaldamento: Accendere il piano cottura e aspettare che la padella raggiunga la temperatura desiderata.
2. Cottura: Aggiungere il cibo e utilizzare utensili di legno o silicone per prevenire graffi.
3. Controllo: Monitorare la cottura e regolare la temperatura se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddare: Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- Lavaggio: Lavare la padella con acqua calda e sapone per piatti. Può essere utilizzata anche la lavastoviglie.
- Asciugatura: Asciugare con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.
- Evita scrub aggressivi per mantenere l'integrità della superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La padella non si riscalda.
- Soluzione: Verificare che sia posizionata correttamente sul piano cottura e che questo sia acceso.
- Problema: Cibo si attacca alla padella.
- Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio - preriscaldare la padella prima di aggiungere il cibo.

8. Smaltimento

La padella Demeyere Multiline deve essere smaltita secondo le normative locali sui rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile; quindi, se possibile, portarlo a un centro di riciclaggio dedicato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania