

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: 1005412

DEMEYERE | MULTILINE 7 - Frying pan - Ø 280mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Multiline 7 Frying Pan (Ø 280mm)

1. General Information

The Demeyere Multiline 7 Frying Pan is designed for versatility and performance in the kitchen. Crafted from high-quality stainless steel, this frying pan is durable and provides excellent heat conductivity, ensuring even cooking results. Ideal for a variety of cooking methods, the Multiline 7 frying pan enhances your culinary experience with its sleek design and practical functionality.

2. Safety Information

- Intended Use: This frying pan is intended for use on electric, gas, ceramic, and induction stoves. It is not for use in the oven or microwave.
- Heat Safety: Always use protective oven mitts when handling the pan, as the handle can become very hot during cooking.
- Non-Stick Coatings: This frying pan does not have a non-stick coating but is designed for easy food release when used correctly.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children when in use or hot.
- Burn Prevention: Do not touch the surface of the frying pan while it's heating to avoid burns.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils that can scratch or damage the surface. Use silicone, wooden, or heat-resistant plastic utensils only.
- Cleaning Safety: Allow the frying pan to cool down before cleaning to prevent burns and warping.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 280mm
- Height: 5.5 cm
- Handle: Stainless steel
- Compatibility: Suitable for all heat sources including induction
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Up to 250°C

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging.
2. Wash the frying pan in warm, soapy water and rinse thoroughly before first use to remove any manufacturing residues.
3. Dry the frying pan completely with a soft cloth.
4. Place the frying pan on your heat source ensuring even placement over the burner or heating element.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for optimal cooking results.
2. Add a small amount of oil or fat to the pan before cooking to enhance flavor and prevent sticking.
3. Place food into the heated pan and cook according to your recipe, avoiding overcrowding to maintain consistent heat.
4. Adjust temperature as needed while cooking for best results.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Handwash recommended with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn residues, soak the pan for a few minutes before washing.
- Avoid using steel wool or abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Dry thoroughly to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is adequately heated before adding food and use a sufficient amount of oil.
- Discoloration: This can occur with high heat; use medium heat settings for cooking.
- Warping: Avoid sudden temperature changes (from hot to cold) which may warp the frying pan.

8. Disposal

This product is made from stainless steel and can be recycled. Please follow your local recycling guidelines to dispose of the product responsibly.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Multiline 7 Bratpfanne Ø 280mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Multiline 7 Bratpfanne. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung und langlebige Leistung zu gewährleisten. Ideal für professionelle Küchen und Hobbyköche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Diese Bratpfanne ist geeignet für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion.
- Gebrauchsanweisung: Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Überhitzung vermeiden, um Beschädigungen zu verhindern.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern. Heiße Oberflächen können zu Verbrennungen führen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden.
- Handhabung: Verwenden Sie beim Kochen immer Ofenhandschuhe, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Lagerung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie wegstellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Demeyere
- Produktname: Multiline 7 Bratpfanne
- Durchmesser: 280 mm
- Material: Edelstahl
- Wärmequelle: Induktionsgeeignet, Gas, Ceranfeld, Elektro
- Herdkompatibilität: Alle Herdarten
- Ofenfest: Ja bis 260 °C
- Reinigung: Spülmaschinenfest
- Besonderheiten: Tri-ply Technologie für optimale Wärmeverteilung, ergonomischer Griff

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Inhalt: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sowie das benötigte Zubehör und die Anleitung vorhanden sind.
2. Reinigung vor der Nutzung: Waschen Sie die Bratpfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Gut abtrocknen.
3. Kompatibilität: Überprüfen Sie die Kompatibilität mit Ihren Kochfeldern (vor allem bei Induktionsgeräten).
4. Einstellung auf dem Kochfeld: Platzieren Sie die Pfanne auf dem Kochfeld und stellen Sie die gewünschte Hitze ein.

5. Betrieb

- Vorheizen: Vor dem Kochen die Pfanne kurz vorheizen, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden.
- Kochen Sie bei mittlerer bis hoher Hitze für optimale Ergebnisse.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen.
- Spülen Sie die Bratpfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder raue Schwämme.
- Zur Aufbewahrung die Pfanne trocken und ordentlich lagern, um Kratzer zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Pfanne klebt: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig vorgeheizt ist und ausreichend Fett verwendet wird.
- Verfärbung: Dies kann bei extrem hohen Temperaturen vorkommen; achten Sie darauf, die Temperatur nicht zu übertreffen.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach dem Gebrauch gründlich gereinigt und trocken ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Bei Unsicherheiten wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Entsorgungsstelle.

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 voor de Demeyere Multiline 7 Koekenpan Ø 280mm RVS (1005412)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Multiline 7 Koekenpan. Deze hoogwaardige koekenpan is ontworpen voor duurzaamheid en uitstekende kookprestaties. Gemaakt van roestvrij staal, met een unieke technologie die een gelijkmatige warmteverdeling en uitstekende anti-aanbakprestaties biedt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de koekenpan alleen voor het beoogde doel, namelijk koken en bakken.
- Zorg ervoor dat de pan altijd op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens het gebruik.
- Gebruik ovenwanten of een doek om brandwonden te voorkomen wanneer u de pan verplaatst; de handgrepen kunnen heet worden.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op het vuur.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen en huisdieren tijdens en na gebruik.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze onderdompelt in koud water; dit kan leiden tot vervorming.

3. Productspecificaties

- Diameter: 280 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- Geschikt voor de vaatwasser.
- Gemaakt in Duitsland.

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de verpakking en inspecteer de pan op eventuele schade.
2. Plaats de pan op een geschikte ruimte op uw fornuis. Zorg ervoor dat het fornuis schoon en vrij van voedselresten is.
3. Zorg ervoor dat het formaat van uw fornuis overeenkomt met de diameter van de pan. De pan kan op elke warmtebron worden gebruikt.
4. Neem indien nodig de bijgeleverde informatie over het gebruik van inductie of andere kookmethoden in acht.

5. Bediening

1. Begin met een schone, droge pan.
2. Plaats de pan op het fornuis en zet de hitte aan op middelhoog niveau.
3. Voeg een beetje olie of boter toe als dat nodig is voor uw recept.
4. Voeg de ingrediënten toe en kook naar wens.
5. Houd de pan in de gaten en pas de temperatuur aan als dat nodig is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Maak de pan met de hand schoon met een zachte spons en warm zeepsop.
- Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol, aangezien deze de afwerking kunnen beschadigen.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handreiniging wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog de pan grondig af na het wassen om water- of kalkvlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en voldoende vetstof is toegevoegd.
- Probleem: De pan heeft verkleuringen.
Oplossing: Dit kan normaal zijn bij gebruik. Reinig met een mild schuurmiddel speciaal voor RVS.
- Probleem: De handgreep wordt te heet.
Oplossing: Gebruik handschoenen en pas de temperatuur aan. Vermijd hoge temperaturen gedurende langere tijd.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de pan, zorg ervoor dat u deze op een milieuvriendelijke manier doet. Roestvrij staal kan doorgaans worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recyclingmogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Demeyere Multiline 7 Ø 280mm Acero Inoxidable

1. Información General

La sartén Demeyere Multiline 7 es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para proporcionar un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Fabricada en acero inoxidable duradero, esta sartén es ideal para chefs profesionales y aficionados por igual.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocina. No debe usarse para otros fines.
- Calor y Seguridad: Siempre use guantes de cocina al manipular utensilios calientes. Evite el contacto directo con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Cuidado al Manipular: Use utensilios de silicona o madera para evitar rayar la superficie. No use utensilios metálicos que puedan dañar el revestimiento.
- Supervisión: Nunca deje la sartén desatendida mientras esté en uso.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Alejado de fuentes de humedad y calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: Ø 280 mm
- Material: Acero inoxidable
- Compatibilidad con Fuentes de Calor: Inducción, gas, eléctrica, vitrocerámica
- Resistencia al Calor: Hasta 600°C

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la sartén sobre una superficie plana y seca.
2. Asegúrese de que la fuente de calor sea compatible (inducción, gas, etc.).
3. Si usa inducción, verifique que la cocina de inducción esté bien configurada.
4. Limpie la sartén con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar aceite o alimentos.
- Utilice cantidades adecuadas de aceite para evitar la adherencia.
- Ajuste el nivel de calor según sea necesario durante la cocción.
- Evite sobrecargar la sartén para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar, deje enfriar la sartén.
- Limpie con agua tibia y detergente suave usando una esponja no abrasiva.
- Para manchas difíciles, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- No use limpiadores metálicos que puedan rayar el acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- La sartén no calienta uniformemente: Verifique la compatibilidad con la fuente de calor y asegúrese de que la superficie esté limpia.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de usar suficiente aceite y precalentar adecuadamente la sartén.
- Manchas persistentes: Aplique una pasta de bicarbonato de sodio y enjuague bien.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable.
- Consulte las regulaciones locales para la eliminación adecuada del acero inoxidable.
- No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas sobre el producto, contáctenos:

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 Multiline 7 Ø 280 mm en acier inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Multiline 7. Ce produit est conçu pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle, alliant durabilité et performance. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la poêle sur une source de chaleur inappropriée, comme un feu ouvert.
- Chauffage : Ne jamais chauffer la poêle à vide afin d'éviter les dommages.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Produits chimiques : Évitez le contact avec des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants durant son utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Poêle à frire Demeyere Multiline 7
- Diamètre : 280 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité : Tous types de feux, y compris induction
- Résistance thermique : Accepte des températures élevées
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur

4. Installation et Configuration

- Vérifiez que la poêle est propre avant la première utilisation.
- Placez la poêle sur la source de chaleur souhaitée.
- Assurez-vous que la poêle est stable.
- Pour l'induction, vérifiez que la taille de la poêle correspond au cercle d'induction.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse avant de commencer à cuisiner.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Évitez les éponges abrasives.
- Pour un brillant optimal, utilisez un nettoyant pour inox.

7. Dépannage

- Problème : La poêle colle.
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment de matière grasse et d'avoir préchauffé correctement.
- Problème : Décoloration.
Solution : Nettoyez avec un produit adapté pour l'inox.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Rendre-la à un point de collecte pour l'acier inoxydable afin d'encourager le recyclage et la protection de l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions pour votre achat et vous souhaitons de nombreuses heures de plaisir en cuisine avec votre poêle à frire Demeyere Multiline 7.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di istruzioni della padella Demeyere Multiline 7 Ø 280 mm in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni di cottura superiori e durature. Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella solo su fonti di calore compatibili.
- Non usare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Non lasciare la padella incustodita durante l'uso per prevenire scottature e incendi.
- Assicurarsi che la maniglia sia ben fissata e non sia calda prima di toccarla.
- Evitare il contatto con superfici fredde dopo un uso prolungato.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Demeyere
- Modello: Multiline 7
- Diametro: 280 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Compatibilità: Tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno.
- Capacità: Ottimale per cottura di piatti per 2-4 persone.

Installazione e Montaggio

1. Prima dell'uso, lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
2. Asciugare completamente la padella.
3. Posizionare la padella solidamente su un piano di lavoro stabile.
4. Verificare che la maniglia sia ben collegata e fissata.

Funzionamento

1. Scaldare la padella a fuoco medio.
2. Aggiungere una piccola quantità di olio o burro.
3. Inserire gli alimenti e ridurre il calore se necessario per evitare bruciature.
4. Monitorare il cibo durante la cottura e girarlo con utensili appropriati.

Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciar raffreddare la padella.
- Lavare a mano con una spugna non abrasiva.
- Evitare detergenti aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Per macchie ostinate, utilizzare acqua calda con bicarbonato di sodio.

Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e di riscaldare correttamente prima dell'uso.
- In caso di deformazioni, verificare la compatibilità con la fonte di calore e la temperatura.

Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Contattare i punti di raccolta locali per la corretta dismissione dell'acciaio inox.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.