

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: 1005414

DEMEYERE | MULTIFUNCTION 7 - Frying pan - Ø 200mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Multifunction 7 Frying Pan (Ø 200mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Multifunction 7 Frying Pan. Made from high-quality stainless steel, this frying pan is designed for durability, superior heat distribution, and efficiency in cooking. Ideal for professional chefs and home cooks alike, this frying pan offers versatile applications for a variety of cooking styles.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the frying pan is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Using with Heat Sources: Compatible with all types of heat sources, including induction. Adjust heat settings to prevent overheating and warping.
- Handle Safety: The handle is designed to remain cool during cooking, but use caution as it may still become warm. Use oven mitts when necessary.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils that can scratch the surface. Use silicone, wood, or plastic utensils.
- Cleaning Precautions: Allow the pan to cool down before cleaning. Never immerse a hot pan in cold water to prevent warping.
- Child Safety: Keep the frying pan out of the reach of children when in use.

3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Multifunction 7 Frying Pan
- Diameter: Ø 200mm
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: All heat sources (including induction)
- Features: Exceptional heat conduction, ergonomic handle, and dishwasher safe.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the frying pan from the packaging. Inspect for any damage or defects.
2. Initial Cleaning: Wash the frying pan in warm, soapy water with a soft sponge, then rinse and dry thoroughly.
3. Heat Source Check: Ensure your cooking surface (stovetop or induction) is clean and free from debris.
4. Using Induction: If using induction, confirm the cooking zone is activated and set to accommodate the pan size.
5. Storing: Store in a dry place, and avoid stacking other cookware on top to prevent dents or scratches.

5. Operation

- Preheat the frying pan over medium heat for optimal results.
- Add oil or butter before adding food to prevent sticking.
- Monitor cooking temperature to avoid burning food.
- Use appropriate utensil to flip or stir food to avoid damaging the pan's surface.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the pan to cool.
- Clean with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn residues, soak in warm, soapy water for a few minutes before scrubbing.
- The frying pan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to prolong its lifespan.
- Dry immediately after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is preheated and has enough oil before adding food. Avoid overloading the pan.
- Discoloration: This can occur due to overheating. Regularly clean and avoid cooking on excessively high settings.
- Warping: Avoid drastic temperature changes. Do not immerse the pan in cold water when hot.

8. Disposal

Dispose of the frying pan in accordance with local regulations for metal disposal. If the pan is no longer usable, consider recycling options in your area.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Demeyere Multifunktionale 7 Bratpfanne Ø 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Multifunktionalen 7 Bratpfanne. Dieses hochwertige Küchengerät aus rostfreiem Edelstahl ist ideal für eine Vielzahl von Kochmethoden und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und optimale Kochergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Bitte verwenden Sie die Bratpfanne ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Hitzebeständig: Die Pfanne ist für alle Herdarten geeignet und kann in den Ofen verwendet werden. Beachten Sie die maximalen Temperaturgrenzen.
 - Erhitzen ohne Inhalt: Vermeiden Sie es, die Pfanne ohne Inhalt auf dem Herd zu erhitzen, um Überhitzung und Beschädigung zu verhindern.
 - Griff: Achten Sie darauf, die Pfanne nur an dem isolierten Griff zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Kinder: Halten Sie die Bratpfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere während und unmittelbar nach dem Kochen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Edelstahl
- Bodenstärke: 5 mm
- Pflegehinweis: Spülmaschinengeeignet
- Herdarten: Geeignet für Gas, Elektro, Induktionsherde und für den Ofen

4. Setup und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Bratpfanne aus der Verpackung und reinigen Sie sie unter warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.
2. Herd: Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd sauber und trocken ist. Platzieren Sie die Pfanne auf der Kochzone.
3. Hitzequelle: Schalten Sie Ihren Herd auf die gewünschte Stufe ein und lassen Sie die Pfanne vorheizen, bevor Sie Öl oder Lebensmittel hinzufügen.

5. Bedienung

1. Erhitzen: Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze, um das Kochen zu beginnen.
2. Kochen: Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Lebensmittel in die Pfanne geben.
3. Kochtechniken: Die Pfanne eignet sich zum Braten, Sautieren, Schmoren und Backen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch: Lassen Sie die Pfanne auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigung: Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm. Bei hartnäckigen Flecken kann eine nicht scheuernde Cleansing-Paste verwendet werden.
 - Spülmaschine: Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet, jedoch empfehlen wir Handwäsche für eine verlängerte Lebensdauer.

7. Fehlersuche

- Lebensmittel kleben: Achten Sie darauf, die Pfanne ausreichend vor dem Kochen zu erhitzen und genügend Fett zu verwenden.
- Ungleichmäßige Erwärmung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne korrekt auf dem Herd platziert ist und verwenden Sie eine passende Kochzone.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Altmaterialien. Edelstahl kann recycelt werden und sollte nicht im regulären Müll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 Multifunctionele 7 Koekenpan Ø 200mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Multifunctionele 7 Koekenpan met een diameter van 200 mm is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Deze pan is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en biedt uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de koekenpan niet op een open vlam.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik hittebestendige handvatten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Bij gebruik in de oven, zorg ervoor dat de pan ovenveilig is en volg de aanbevolen temperaturen.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de pan en vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 200 mm
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Geschikt voor inductiekoken: Ja
- Ovenbestendig: Ja (tot 250°C)
- Gewicht: 1,5 kg
- Capaciteit: Tot 2 liter

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of de koekenpan in goede staat is.
2. Voor eerste gebruik, was de pan grondig met warm zeepwater en spoel goed af.
3. Droog de pan volledig af met een schone doek.
4. Plaats de pan op een geschikt verwarmingsoppervlak (bijvoorbeeld inductiekookplaat of fornuis).
5. Zorg ervoor dat de pan goed is uitgelijnd met de warmtebron.

5. Bedieningsinstructies

- Voor het beste bakresultaat, verwarm de pan langzaam op een middelhoog vuur.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat je voedsel toevoegt.
- Om plakken te voorkomen, laat het voedsel voldoende tijd om te bakken voordat je probeert het om te draaien.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Bij hardnekkige voedselresten kan je de pan een tijdje laten weken.
- Voor extra glans, droog de pan af met een zachte doek nadat deze schoon is.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat de pan goed is verwarmd voordat je olie of voedsel toevoegt.
- Voedsel verbrandt: Verlaag de temperatuur.
- Ruikt of rookt: Controleer of de pan niet oververhit is. Laat de pan afkoelen en controleer op beschadigingen.

8. Afvalverwijdering

Verwijder de pan op een milieuvriendelijke manier volgens de lokale richtlijnen voor recycling van metaalproducten. Zorg ervoor dat alle accessoires en verpakkingsmaterialen ook verantwoord worden weggegooid.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning, neem contact op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Multifuncional Demeyere 7 Ø 200mm Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Multifuncional Demeyere 7. Este producto está diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina, permitiendo una cocción uniforme y eficiente. Su construcción en acero inoxidable garantiza durabilidad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para uso doméstico en la preparación de alimentos. No utilizar en dispositivos de cocción no recomendados.
- Calor: Este utensilio puede calentarse rápidamente. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Agujeros o Daños: Inspeccione el utensilio antes de su uso. No utilice si está dañado o tiene agujeros.
- Limpieza: Asegúrese de que el producto esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Manejo: Mantener fuera del alcance de los niños cuando esté en uso y en proceso de enfriamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Sartén Multifuncional Demeyere 7
- Material: Acero Inoxidable
- Diámetro: 200 mm
- Características:
 - Apto para todo tipo de cocinas, incluida inducción.
 - Acanalado en el fondo para un mejor rendimiento térmico.
 - Asas ergonómicas.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños.
2. Lave la sartén con agua tibia y jabón suave antes de usarla por primera vez.
3. Coloque la sartén en la zona de cocción de su estufa, asegurándose de que se ajuste correctamente en el quemador.
4. Ajuste la temperatura según las recomendaciones de cocción para el tipo de alimento a preparar.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir el aceite o los ingredientes.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar la superficie.
- Mantenga un ojo en los alimentos mientras se cocinan para asegurar un control adecuado de la temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar, deje enfriar la sartén.
- Lave con agua tibia y jabón. Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de lavarla para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Sartén no calienta uniformemente: Verifique que la sartén esté en la fuente de calor correcta y ajustada adecuadamente en el quemador.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de usar suficiente aceite y de que la sartén esté caliente antes de añadir los ingredientes.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser reciclado adecuadamente. Consulte a su autoridad local sobre opciones de reciclaje para metales. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información, no dude en comunicarse con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Poêle Multifonction Demeyere - O 200mm Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Poêle Multifonction Demeyere. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires variés tout en offrant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est chaud.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes.
- Ne plongez pas le poêle chaud dans l'eau froide, car cela peut provoquer des déformations.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que le produit est installé sur une surface stable avant utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

Le Poêle Multifonction Demeyere est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité. Voici ses spécifications techniques :

- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité : Tous types de cuisinières, y compris induction
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 260 °C
- Prise en main : Poignée ergonomique pour un confort accru

4. Configuration et Installation

1. Déballez le poêle et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Nettoyez le poêle à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Placez le poêle sur une source de chaleur appropriée.
4. Assurez-vous que la surface de la cuisinière est propre et sèche avant de poser le poêle.

5. Fonctionnement

1. Allumez votre cuisinière.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse dans le poêle, si nécessaire.
3. Pour une cuisson optimale, réglez la température selon la recette.
4. Placez les aliments dans le poêle et faites cuire selon les instructions de votre recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le poêle après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ou d'abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Assurez-vous que le poêle est complètement sec avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si le poêle se déforme, vérifiez que la température n'est pas trop élevée.
- En cas de taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable.
- Si le poêle ne chauffe pas uniformément, assurez-vous qu'il est bien centré sur la source de chaleur.

8. Élimination

Ne jetez pas le poêle à la poubelle. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Le poêle Demeyere est recyclable et doit être éliminé conformément à la législation locale.

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 la Padella Multifunzionale Demeyere 7 - Ø 200mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La padella multifunzionale Demeyere 7 è progettata per coloro che desiderano un'esperienza culinaria impareggiabile. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, combina funzionalità, durata e un design elegante. È ideale per la cottura di una varietà di cibi, garantendo risultati eccellenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare utensili di metallo per evitare graffi sulla superficie della padella.
- Evitare il surriscaldamento per prevenire danni ai materiali della padella.
- Tenere la padella lontana dalla portata di bambini e animali domestici durante l'uso.
- Non immergere mai la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che la padella sia completamente raffreddata prima di pulirla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: Ø 200mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Utilizzo: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e forno.
- Manico: Ergonomico, progettato per un'ottima presa.
- Resistenza al calore: Fino a 260°C.
- Lavabile in lavastoviglie.

4. Installazione e Montaggio

Per l'uso della padella, seguire i seguenti passaggi:

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
- Asciugare completamente prima del primo utilizzo.
- Posizionare la padella sul piano cottura. Assicurarsi che sia centrata sulla fonte di calore per una cottura uniforme.

5. Funzionamento

- Accendere il fornello e selezionare la temperatura desiderata.
- Aggiungere olio o burro quando la padella è calda.
- Cuocere gli alimenti come desiderato, girandoli periodicamente per una cottura uniforme.
- Al termine della cottura, spegnere il fornello e rimuovere la padella dal caldo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva.
- In alternativa, è possibile lavarla in lavastoviglie, ma si consiglia di lavare a mano per preservare il suo aspetto.
- Asciugare bene la padella dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca: Assicurarsi di utilizzare sufficienti grassi per la cottura e riscaldarla adeguatamente prima di aggiungere gli alimenti.
- Se si notano deformazioni: Non immergere la padella calda in acqua fredda e non utilizzare su fonti di calore troppo elevate.
- Se il manico si allenta: Controllare e stringere le viti se necessario, seguendo le istruzioni del produttore.

8. Smaltimento

Smaltire la padella in acciaio inossidabile secondo le normative locali sul riciclaggio. Non gettarla nei rifiuti generici. Se non utilizzabile, portare presso un centro di raccolta o un punto di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania