

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: 1005111

DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot with lid - Ø 180mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid (Ø 180mm)

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid is designed for the efficient preparation of a variety of dishes. It is crafted from high-quality stainless steel, ensuring durability and resistance to corrosion. Its ergonomic design and excellent heat distribution make it an essential tool for both home cooks and professional chefs.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the product is used as intended. Do not exceed the maximum fill level indicated.
- Burn Hazard: Handle with care; the pot will become hot during use. Always use heat-resistant oven mitts or gloves when handling.
- Electrical Safety: This product is designed for use on various types of heat sources but should not be used in an oven unless specified.
- Child Safety: Keep the frying pot out of reach of children while in use and ensure children are supervised around hot cooking equipment.
- Stability: Place the pot on a stable, flat surface to prevent tipping over.

3. Product Specifications

- Product Type: Frying Pot
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 180 mm
- Lid: Included
- Induction Base: Yes
- Oven Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pot and lid from the packaging.
2. Inspect the frying pot for any damage. Do not use if damaged.
3. Place the frying pot on a flat, stable cooking surface or stove.
4. Ensure that the pot is compatible with the heat source before use.
5. The lid can be used to cover the pot during cooking to enhance flavor and reduce cooking time.

5. Operation

1. Preheat the pot on low to medium heat for optimal cooking results.
2. Add the desired amount of oil or liquid to the pot. Avoid overfilling to minimize splattering.
3. Place food in the pot and cover with the lid if recommended for the recipe.
4. Use appropriate utensils to stir or flip food inside the pot.
5. Monitor cooking progress, and adjust heat as necessary to avoid burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly.
- For stubborn residues, soak the pot in warm, soapy water for a few minutes before cleaning.
- Do not use metal scrubbers or harsh chemicals.
- Dry thoroughly after cleaning to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Food Is Sticking: Ensure sufficient oil or liquid is added and that the pot is preheated correctly.
- Uneven Cooking: Check if appropriate heat settings are used. Ensure the pot is placed correctly on the heat source.
- Dishwasher Damage: If using a dishwasher, check the manufacturer's instructions regarding dishwasher safety.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. At the end of its life, if the pot can no longer be used, consider recycling it where applicable. Follow local regulations for the disposal of stainless steel and cooking equipment.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Fritteuse mit Deckel Ø 180mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Willkommen bei der Demeyere Apollo 7 Fritteuse. Diese hochwertige Fritteuse ist aus Edelstahl gefertigt und bietet eine hervorragende Wärmeleitung sowie Langlebigkeit. Ideal zum Frittieren von Lebensmitteln bei optimaler Temperaturkontrolle.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Fritteuse nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Halten Sie sie von Kindern fern.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert ist und nicht über ein Verlängerungskabel angeschlossen ist.
- Hitzesicherheit: Die Oberfläche der Fritteuse wird während des Betriebs heiß. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Ölsicherheit: Verwenden Sie das angegebene Öl und fügen Sie niemals Öl hinzu, wenn die Fritteuse eingeschaltet ist. Vermeiden Sie Überfüllung, um Überlaufen zu verhindern.
- Reinigung: Lassen Sie die Fritteuse immer abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktmaterial: Edelstahl
- Durchmesser: Ø 180 mm
- Kapazität: Geeignet für eine Vielzahl von Lebensmitteln
- Temperaturbeständigkeit: Hochniveau für die professionelle Nutzung
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest nach der Verwendung, jedoch Handwäsche wird empfohlen für Langlebigkeit.

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie die Fritteuse aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, nicht brennbare Arbeitsfläche.
- Verbinden Sie die Fritteuse mit der Stromquelle und stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung stabil ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse nicht direkt in der Nähe von Wasserquellen steht.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Fritteuse mit dem geeigneten Öl bis zur empfohlenen maximalen Fülllinie.
- Schalten Sie die Fritteuse ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Sobald das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie die Lebensmittel vorsichtig hinzufügen. Verwenden Sie einen Frittierkorb, um Spritzer zu vermeiden.
- Lassen Sie die Lebensmittel für die empfohlene Zeit frittieren und überwachen Sie den Vorgang.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Fritteuse nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Entleeren Sie das Öl und reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung der Außenseite.
- Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Fritteuse heizt sich nicht auf: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stecken Sie die Fritteuse richtig ein.
- Lebensmittel brennen: Überprüfen Sie die Temperatur und reduzieren Sie diese, wenn nötig.
- Öl überläuft: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse nicht überfüllt ist und verwenden Sie den Frittierkorb.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alte Fritteusen und defekte Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Öl kann in speziellen Recyclingzentren entsorgt werden.

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: Demeyere Apollo 7 Frituurpan met Deksel - Ø 180mm

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Demeyere, de Apollo 7 Frituurpan is een hoogwaardige, roestvrijstalen pan voor de professionele en amateur kok. Deze pan is ontworpen voor een optimale warmteverdeling en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de frituurpan alleen op een geschikte kookplaat.
- Houd de handgrepen koel en gebruik ovenwanten bij verhitting.
- Vul de pan nooit meer dan het aanbevolen niveau om overkoken te voorkomen.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat de pan goed is afgesloten met het deksel tijdens het frituren.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik.
- Volg altijd de instructies voor reiniging en onderhoud om brandgevaar te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 180 mm
- Inhoud: 1,5 liter
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de frituurpan en het deksel uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen of ontbreken van onderdelen.
3. Plaats de frituurpan op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat deze stevig staat.
4. Sluit indien nodig het deksel om ervoor te zorgen dat het veilig is voor gebruik.

5. Bediening

1. Vul de frituurpan met olie tot het aanbevolen niveau voor frituren.
2. Zet de warmtebron aan en verwarm de olie tot de gewenste temperatuur.
3. Voeg de voedselproducten geleidelijk toe, zorg ervoor dat ze volledig ondergedompeld zijn.
4. Gebruik de langere handvatten om veilig te roeren of te verwijderen.
5. Wanneer het frituren is voltooid, haal de pan van de warmtebron.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de frituurpan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Verwijder overtollige olie en voedingsresten na gebruik.
- Was de pan met warm, zeepachtig water en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig af en berg deze op een droge plaats op.

7. Probleemoplossing

- Als de pan niet verwarmt, controleer dan de stroomvoorziening of de kookplaatinstellingen.
- Bij plakken van voedsel, gebruik voldoende olie en zorg ervoor dat de olie goed heet is voordat u het voedsel toevoegt.
- Voor hardnekkige vuil, week de pan in warm water met afwasmiddel voordat u deze schoonmaakt.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten en afval. Verwijder olie op een veilige en milieuvriendelijke manier. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Freír Demeyere Apollo 7 con Tapa - Ø 180mm Acero Inoxidable

1. Información General

La Olla de Freír Demeyere Apollo 7 con Tapa es un producto de cocina de alta calidad, diseñado para facilitar la preparación de una amplia variedad de alimentos. Fabricada en acero inoxidable de primera calidad, ofrece durabilidad y un rendimiento óptimo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso puede resultar en daño o lesiones.
- Calor y Superficies Calientes: La olla puede calentarse en el fuego y las superficies pueden volverse muy calientes. Siempre use guantes o manoplas al manipular la olla caliente.
- Agua y Aceite: Al agregar agua o aceite caliente, hágalo cuidadosamente para evitar salpicaduras.
- No Apto para Microondas: No use esta olla en un microondas.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la olla en busca de desgaste o daños. No use la olla si presenta grietas o deformaciones.
- Niños: Mantenga la olla fuera del alcance de los niños y supervise su uso.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 180mm
- Capacidad: Aproximadamente 2 litros
- Tapa: Incluida
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.
- Aislante térmico en asas para mayor seguridad.
- Garantía: 30 años.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Seleccione una superficie plana y estable donde utilizar la olla.
- Paso 2: Coloque la olla sobre la fuente de calor deseada (cocina de gas, eléctrica o inducción).
- Paso 3: Si desea utilizar la tapa, colócala adecuadamente sobre la olla.
- Paso 4: Asegúrese de que la olla esté correctamente centrada y nivelada bajo la fuente de calor.

5. Operación

- Calentamiento: Encienda la fuente de calor a fuego medio.
- Añadir Ingredientes: Después de un breve calentamiento, añada los ingredientes necesarios.
- Monitorear la Cocción: Revise regularmente los alimentos durante la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Uso de la Tapa: Para mantener el calor, cubra la olla con la tapa según lo requiera la receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la olla antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y detergente suave.
- Capas de grasa adheridas pueden eliminarse utilizando una esponja suave.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie del acero inoxidable.
- Asegúrese de secar completamente la olla después de lavarla para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- La olla no se calienta: Verifique que la fuente de calor esté encendida y funcional.
- La comida se pega: Asegúrese de usar suficiente aceite o grasa al cocinar. Limpie adecuadamente después de cada uso.
- Desgaste: Si nota daños o deformaciones, deje de usar la olla y contáctenos.

8. Eliminación

- Para la eliminación de la olla, consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.
- No deseche en la basura común. Emplee centros de reciclaje adecuados.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o información adicional, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la casserole à friture Demeyere Apollo 7 avec couvercle - Ø 180mm, Acier inoxydable

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de la casserole à friture Demeyere Apollo 7. Conçue pour une utilisation professionnelle et domestique, cette casserole en acier inoxydable de haute qualité garantit une performance optimale pour vos besoins culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette casserole est prévue exclusivement pour la cuisson des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Chaleur excessive : Ne laissez pas la casserole sur une source de chaleur sans surveillance. Utilisez des mitaines de cuisine lors de la manipulation.
- Risque de brûlure : La casserole peut devenir extrêmement chaude. Évitez tout contact avec la peau.
- Manipulation : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer l'intérieur.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants pendant et après utilisation.
- Matériaux : Ne pas utiliser sur un feu nu ou dans un grille-pain. Compatible avec les plaques à induction, gaz, et vitrocéramique.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole à friture Demeyere Apollo 7
- Dimension : Ø 180 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Adaptée pour des portions variées
- Compatible avec : Plats à induction, gaz, et vitrocéramique
- Couvercle inclus : Oui

4. Installation et Montage

- Veuillez déballer soigneusement la casserole et inspecter les pièces pour tout dommage.
- Assurez-vous que tous les éléments sont présents, y compris la casserole et le couvercle.
- Placez la casserole sur une surface plane et stable.
- Avant de l'utiliser, nettoyez la casserole à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
- Séchez complètement avant de commencer la cuisson.

5. Fonctionnement

- Positionnez la casserole sur la surface de cuisson appropriée.
- Ajoutez l'huile ou le matériau de cuisson désiré.
- Préchauffez à feu moyen à élevé selon la recette.
- Surveillez constamment la température pour éviter de brûler les aliments.
- Utilisez des ustensiles appropriés pour remuer les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la casserole refroidir complètement avant le nettoyage.
- Lavez à l'eau chaude et savonneuse ou placez-la au lave-vaisselle.
- Pour éliminer les taches persistantes, utilisez des nettoyants doux ou de l'acide citrique.
- Évitez le nettoyage avec des éponges abrasives pour préserver la surface.
- Séchez immédiatement après le nettoyage pour éviter l'oxydation.

7. Dépannage

- Inadéquation de la chaleur : Si les aliments ne cuisent pas correctement, vérifiez le réglage de votre plaque de cuisson.
- Accrochement des aliments : Utilisez suffisamment d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments ne collent.
- Difficulté à nettoyer : Pour les résidus tenaces, laissez tremper la casserole dans de l'eau tiède avant le nettoyage.

8. Élimination

- Éliminez l'emballage conformément aux réglementations locales sur le recyclage.
- En fin de vie, l'acier inoxydable est recyclable. Veuillez suivre les directives locales pour l'élimination.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci d'avoir choisi la casserole à friture Demeyere Apollo 7. Nous vous souhaitons d'innombrables expériences culinaires réussies.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Frittura Demeyere Apollo 7 con Coperchio O-180mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La Pentola per Frittura Demeyere Apollo 7 è progettata per soddisfare le esigenze della cucina moderna, combinando funzionalità, sicurezza e design. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, questa pentola è ideale per friggere, brasare e cucinare una varietà di piatti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo su fonti di calore appropriate.
- Non lasciare mai la pentola incustodita durante l'uso.
- Maneggiare con attenzione: le maniglie possono surriscaldarsi durante l'uso. Utilizzare presine o guanti da cucina.
- Assicurarsi che la pentola sia stabile e su una superficie piano per evitare ribaltamenti.
- Non immergere in acqua fredda una pentola calda per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per l'uso e la cura del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: O-180mm
- Capacità: Adatta per un'ampia gamma di cotture
- Coperchio: Incluso, progettato per trattenere i vapori
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione
- Facile da pulire e resistente ai graffi

4. Installazione e Setup

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette di protezione.
- Verificare che non ci siano danni alla pentola.
- Posizionare la pentola su un piano cottura adatto e allineare bene la base.
- Se si utilizza il coperchio, posizionarlo saldamente sulla pentola prima di accendere il fuoco.
- Assicurarsi che la pentola sia asciutta prima dell'uso.

5. Operazione

- Riempire la pentola con l'olio o il liquido di cottura desiderato.
- Accendere il piano cottura a temperatura media.
- Monitorare la temperatura dell'olio con un termometro per fritti se necessario.
- Aggiungere gli alimenti da cuocere e seguire il tempo di cottura raccomandato.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie interna.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando spugne abrasive.
- Per macchie ostinate, utilizzare un detergente non abrasivo specifico per l'acciaio inox.
- Asciugare completamente con un panno morbido per evitare aloni.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si deforma durante l'uso, assicurarsi di non sottoporla a temperature eccessive.
- In caso di difficoltà di pulizia, provare a lasciare in ammollo in acqua calda e bicarbonato di sodio.
- Se gli alimenti si attaccano, controllare che non ci sia una quantità insufficiente di olio o liquido.
- Se il coperchio non si adatta correttamente, assicurarsi che non ci siano detriti o deformazioni visibili.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del prodotto, assicurarsi di smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- L'acciaio inossidabile è riciclabile; si consiglia quindi di portare la pentola ai centri di raccolta per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania