

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: 1005113

DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot with lid - Ø 220mm - 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 220mm Stainless Steel)

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Frying Pot is designed for high-performance cooking in professional kitchens and home settings. Made from high-quality stainless steel, this frying pot is engineered for excellent heat conductivity and durability. The pot features a tight-fitting lid, allowing for effective heating and moisture retention.

2. Safety Information

- **User Responsibility:** Always follow safety precautions when operating the frying pot. Ensure that children are kept away from the cooking area.
- **Heat Safety:** Handle the frying pot with care as it can become extremely hot during use. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- **Surface Safety:** Ensure the cooking surface is stable and level to avoid spills or accidents.
- **Cleaning Safety:** Always allow the pot to cool before cleaning. Do not immerse hot cookware in cold water.
- **Chemical Safety:** When using any cleaning agents, follow the manufacturer's instructions and ensure adequate ventilation.
- **Maintenance Safety:** Regularly check for wear or damage to ensure safe operation.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** Ø 220mm
- **Lid:** Included
- **Warranty:** Check manufacturer's warranty for coverage details.

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pot and lid from packaging.
2. Inspect the frying pot for any signs of damage or manufacturing defects before use.
3. Before use, wash the frying pot with warm, soapy water and dry thoroughly.
4. Place the frying pot on a suitable cooking surface (gas, electric, or induction) that matches its size and shape.
5. Ensure the lid fits securely on the pot during cooking.

5. Operation

1. Preheat the frying pot on medium heat to the desired temperature.
2. Add oil or butter to the pot as necessary, allowing it to heat before adding food.
3. Place food in the pot without overcrowding to ensure even cooking.
4. Cover with the lid to retain heat and moisture, if needed.
5. Monitor food while cooking and adjust heat as required to avoid burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pot to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or steel wool.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner specifically designed for stainless steel.
- Dry the frying pot thoroughly to prevent water spots.
- Store in a dry place away from humidity.

7. Troubleshooting

- **Uneven Heating:** Ensure the pot is placed on an appropriate sized burner and is on low to medium heat.
- **Food Sticking:** Make sure to preheat the pot with oil before adding food, and avoid overcrowding.
- **Discoloration:** Use a suitable stainless steel cleaner if discoloration occurs, and avoid over-heating.

8. Disposal

Dispose of the frying pot in accordance with local regulations for stainless steel products. If the pot is broken or damaged beyond repair, consider recycling it at an appropriate facility.

9. Contact

For further assistance, 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. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Apollo 7 Bratentopf mit Deckel (Ø 220 mm, Edelstahl)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Apollo 7 Bratentopfs mit Deckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entwickelt, um optimale Kochergebnisse zu erzielen und ist ideal für verschiedene Kochmethoden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bratentopf nur auf geeigneten Kochfeldern und vermeiden Sie die Nutzung bei unzureichendem Kontakt.
- Achten Sie darauf, dass der Topf bei Benutzung nicht überhitzt wird. Lassen Sie den Topf immer auf dem Kochfeld stehen, wenn er in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie den heißen Topf anfassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Deckels und der Griffe. Bei Beschädigung nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 220 mm
- Serie: Apollo 7
- Deckel: Ja
- Besonderheiten: Mit mehrschichtigem Boden für gleichmäßige Wärmeverteilung.

4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Verwendung: Waschen Sie den Bratentopf und den Deckel mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Zum Kochen: Stellen Sie den Topf auf ein geeignetes Kochfeld. Stellen Sie sicher, dass der Topf zentriert auf dem Kochfeld platziert ist und dass die Unterseite sauber und trocken ist.
- Vermeiden Sie große Hitze bei der ersten Verwendung, um Verzerrungen im Material zu vermeiden.

5. Betrieb

- Fügen Sie die gewünschten Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Topf ein.
- Verwenden Sie geeignete Kochwerkzeuge, um Kratzer im Edelstahlinnenbereich zu vermeiden.
- Reduzieren Sie die Hitze, sobald die Flüssigkeiten kochen, um ein Überkochen zu verhindern.
- Sie können den Deckel während des Kochens aufsetzen, um Dampf zu halten und die Garzeit zu verkürzen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Bratentopf mit warmem Wasser und einem Schwamm oder Tuch. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Der Bratentopf ist spülmaschinengeeignet, es wird jedoch empfohlen, eine Handwäsche durchzuführen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Trocknen Sie den Topf nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf verzieht sich.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Hitze beim Kochen zu hoch war. Verwenden Sie immer eine mittlere Hitze.
- Problem: Lebensmittel haften am Boden.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf für eine ausreichende Zeit vor dem Hinzufügen der Lebensmittel vorgeheizt wird und dass ausreichend Öl oder Fett verwendet wird.

8. Entsorgung

Dieser Bratentopf ist aus Edelstahl gefertigt und kann recycelt werden. Bitte beachten Sie die lokalen Recyclingrichtlinien für die ordnungsgemäße Entsorgung von Metallprodukten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

- 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 220mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Frituurpan met deksel. Deze hoogwaardige frituurpan is ontworpen voor zowel professioneel gebruik als voor de veeleisende thuishok. Gemaakt van roestvrij staal biedt deze pan uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid, waardoor u kunt genieten van heerlijke gefrituurde gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de pan alleen voor het doel waarvoor deze bedoeld is. Houd kinderen op afstand tijdens het koken.
- Hete oppervlakken: De pan en het deksel kunnen zeer heet worden. Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Vloeistoffen: Vul de pan nooit meer dan tot het aanbevolen maximum om overkoken te voorkomen.
- Bewegende onderdelen: Zorg ervoor dat er geen ongewenste voorwerpen (zoals handdoeken of keukentextiel) in de buurt van de pan zijn om brand te voorkomen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Vervang slijtageonderdelen indien nodig.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 220 mm
- Hoogte: 130 mm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 2000 W
- Capaciteit: 3,5 liter

4. Installatie en Setup

1. Haal de frituurpan uit de verpakking en controleer op eventuele transportbeschadigingen.
2. Plaats de pan op een stabiele, vlakke ondergrond, bij voorkeur op een hittebestendige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de pan is voor luchtcirculatie.
4. Vul de pan met het aanbevolen frituurvet tot het aangegeven maximum niveau.
5. Sluit de pan aan op een geschikt stopcontact met de juiste voltage (230V).

5. Bediening

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur.
3. Laat de pan voorverwarmen totdat de indicatorlampjes aangeven dat de juiste temperatuur is bereikt.
4. Plaats voorzichtig de ingrediënten in het frituurvet met behulp van een tang om spatten te voorkomen.
5. Minimaal blijven toezien tijdens het frituren en respecteer de aanbevolen frituurtijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Verwijder overgebleven olie en etensresten na gebruik met een zachte spons en warm zeepwater.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op roestvorming of andere schade en behandel deze indien nodig.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: De pan verwarmt niet.
 - Oplossing: Controleer of de pan goed is aangesloten en de temperatuurregelaar goed is ingesteld.

- Probleem: Overkoken.

- Oplossing: Verminder de hoeveelheid voedsel die in de pan wordt geplaatst en controleer het olie-niveau.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat u frituurvet altijd op een veilige manier afvoert, volgens de lokale regelgeving. Lever gebruikte olie in bij een Recyclingpunt of volg de instructies voor afvoer van uw gemeente.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik en volg altijd de aanbevelingen voor veilig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Olla para Freír Demeyere Apollo 7 con Tapa Ø 220mm - Acero Inoxidable

1. Información General

La olla para freír Demeyere Apollo 7 es perfecta para freír, cocinar al vapor y hervir una variedad de alimentos. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad y un excelente rendimiento en la cocina. Esta olla combina diseño contemporáneo con funcionalidad, ideal para cualquier hogar o cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice la olla solamente para freír y cocinar según se indica en este manual.
- Calor y Superficies Calientes: La olla puede alcanzar altas temperaturas. Evite el contacto directo con la piel y mantenga alejados a los niños durante su uso.
- Manejo Seguro: No utilice utensilios metálicos ásperos que puedan rayar el acero inoxidable. Emplee utensilios de madera o silicona.
- Humo y Vapores: Cocinar con aceites puede generar humo. Asegúrese de contar con ventilación adecuada en la cocina.
- Precauciones del Electrodoméstico: Si usa la olla en una cocina eléctrica, asegúrese de que la base de la olla se ajuste perfectamente a la placa de cocción para evitar sobrecalentamientos.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 220 mm
- Tapa: Incluida
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluida la inducción
- Apta para lavavajillas: Sí
- Resistencia a la corrosión: Alta

4. Configuración e Instalación

1. Limpieza Inicial: Antes de usar, lave la olla y la tapa con agua tibia y jabón, y enjuague bien.
2. Secado: Seque completamente con un paño suave.
3. Ubicación en la Estufa: Coloque la olla centrada sobre la fuente de calor que utilizará (gas, eléctrica o inducción). Asegúrese de que la superficie esté limpia y libre de grasa.

5. Operación

- Añada la cantidad deseada de aceite o líquido a la olla y encienda la fuente de calor.
- Utilice un termómetro de cocina si es necesario para verificar la temperatura del aceite.
- Coloque los alimentos en la olla y ajuste la temperatura según las instrucciones de la receta.
- No sobrecargue la olla para mantener una temperatura uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje que la olla se enfríe antes de lavarla.
- Limpieza: Lave a mano con una esponja suave y detergente suave.
- Lavavajillas: Puede lavarse en lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para mantener el acabado.
- Desmanchado: Para manchas persistentes, use un limpiador específico para acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta: Verifique que esté bien colocada sobre la fuente de calor.
- El aceite no hierve: Asegúrese de que haya suficiente aceite y que la temperatura sea adecuada.
- Alimentos pegados: Evite cocinar a temperaturas demasiado altas y use suficiente aceite.

8. Eliminación

Para desechar la olla, consulte las normativas locales de reciclaje. El acero inoxidable es reciclable, por lo que se recomienda entregarlo en puntos de reciclaje autorizados.

9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit : Casserole à frire Demeyere Apollo 7 avec couvercle Ø 220mm en acier inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole à frire Demeyere Apollo 7. Conçue en acier inoxydable de haute qualité, cette casserole garantit une performance exceptionnelle en cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la casserole sur un feu trop élevé pour éviter d'endommager le revêtement et le matériau.
- Surveillance : Ne jamais laisser la casserole sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu.
- Manipulation prudente : Utilisez des gants ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas immerger : Évitez d'immerger une casserole chaude dans l'eau froide pour prévenir les déformations.
- Stockage : Conservez la casserole dans un endroit sûr après utilisation pour éviter les accidents.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : Ø 220mm
- Couleur : Argent
- Poids : 1,5 kg
- Capacité : 2,5 litres
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson, y compris induction

4. Installation et Montage

1. Vérification du produit : Déballez soigneusement la casserole en vous assurant qu'aucun accessoire n'est manquant.
2. Choix de l'emplacement : Placez la casserole sur une surface plane et stable de votre plaque de cuisson.
3. Connexion électrique : Si vous utilisez une plaque à induction, assurez-vous qu'elle est correctement connectée à l'alimentation électrique.
4. Utilisation de couvercle : Placez le couvercle sur la casserole pour un chauffage uniforme.

5. Fonctionnement

- Chauffez la casserole à feu moyen à élevé.
- Ajoutez de l'huile ou du beurre selon votre recette.
- Une fois que l'huile est chaude, ajoutez les aliments.
- Couvrez avec le couvercle pour une cuisson uniforme si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la casserole refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser des tampons abrasifs ou des produits chimiques agressifs.
- Séchez soigneusement avec un linge propre.
- Rangez dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Problèmes de cuisson : Si les aliments collent, assurez-vous que la casserole a été correctement préchauffée et suffisamment huilée.
- Difficultés d'entretien : Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un mélange d'eau et de vinaigre.
- Dommages : Si la casserole présente des déformations, ne l'utilisez pas.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination des produits en acier inoxydable. Renseignez-vous sur les centres de recyclage et les options de don.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Apollo 7 pour vos besoins culinaires. Profitez de votre expérience de cuisson !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pentola per Friggere Demeyere Apollo con coperchio. Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità per garantire la massima durata e prestazioni eccellenti in cucina.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Correto: Utilizzare il prodotto solo per scopi culinari e in conformità con le istruzioni.
- Mani Fredde: Utilizzare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggiano oggetti caldi per evitare ustioni.
- Non Immergere in Acqua: Evitare di immergere pentole calde in acqua fredda per prevenire deformazioni o rotture.
- Attenzione ai Cavi Elettrici: Mantenere i cavi elettrici lontani da superfici calde e da acqua.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Controllo Periodico: Ispezionare regolarmente il prodotto per verificare segni di usura o danni.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Pentola per Friggere Demeyere Apollo con Coperchio
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Diametro: 220 mm
- Capacità: 3,5 litri
- Compatibilità: Adatta per tutte le fonti di calore, incluse induzione e vetroceramica.
- Manico: Ergonomico e resistente al calore

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola e il coperchio dalla confezione.
2. Pulire accuratamente con acqua calda e sapone neutro per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare completamente prima dell'uso.
4. Posizionare la pentola su una fonte di calore stabile. Assicurarsi che il fondo della pentola sia ben a contatto con la superficie di cottura.
5. Montare il coperchio sulla pentola, assicurandosi che si adatti bene.

Funzionamento

- Accendere la fonte di calore e impostare a temperatura desiderata.
- Aggiungere olio o altro liquido di cottura.
- Monitorare la temperatura e il contenuto durante la cottura.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi.

Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente prima di lavare.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi per evitare danni alla superficie.
- Asciugare bene e riporre in un luogo asciutto.

Risoluzione dei Problemi

- Il cibo si attacca: Verificare se si utilizza la temperatura corretta e se la pentola è stata adeguatamente preservata.
- Deformazione: Evitare cambiamenti improvvisi di temperatura.
- Coperchio non chiude bene: Controllare che non vi siano detriti o residui sulla guarnizione.

Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sul riciclaggio e i rifiuti, specialmente per materiali metallici. Non gettare nel normale rifiuto domestico.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania