

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: 1005114

DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot with lid - Ø 240mm - 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 240mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid. This high-quality stainless steel frying pot is designed for both professional and home use, providing exceptional heat retention and even cooking. With its durable construction, this product ensures longevity and efficiency in your kitchen.

2. Safety Information

- Always use the frying pot on a stable, heat-resistant surface.
- Keep the pot away from the edge of the counter to prevent accidental tipping.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the frying pot, especially when it is hot.
- Never leave the frying pot unattended while in use.
- Ensure that the pot is completely cool before cleaning or storing.
- Use only non-abrasive cleaning materials to avoid scratching the surface.
- For stovetop use, ensure compatibility with the heating element (induction, gas, or electric).
- Regularly check for any signs of damage or wear and replace if necessary.

3. Product Specifications

- Brand: Demeyere
- Model: Apollo 7
- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 240mm
- Lid: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes
- Oven Safe: Up to 260°C

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pot and lid from the packaging.
2. Examine the pot and lid for any visible damages. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Before first use, wash the frying pot and lid in warm, soapy water and rinse thoroughly.
4. Dry the pot with a soft cloth.
5. Place the frying pot on the appropriate heat source (induction, gas, or electric).
6. Ensure the pot is securely positioned and stable.

5. Operation

1. Preheat the pot on low to medium heat for even cooking.
2. Add a small amount of oil or cooking fat as desired.
3. Once the oil is heated, add the ingredients to be cooked.
4. Use the lid to manage splatter and to retain moisture during cooking.
5. Stir as needed for even cooking and avoid sticking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pot to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge after each use.
- For stubborn stains, a mixture of baking soda and water can be used as a gentle abrasive.
- Avoid using metal utensils that may scratch the surface.
- The pot is dishwasher safe for convenient cleaning.
- To maintain the appearance, periodically polish with a stainless steel cleaner.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the pot: Ensure adequate preheating and use sufficient oil.
- If the pot warps: Avoid rapid temperature changes and do not heat while empty.
- If you notice discoloration: This can be rectified with a stainless steel cleaner.

8. Disposal

When disposing of this product, ensure it is done in accordance with your local regulations regarding metal recycling. If the product is damaged beyond use, it should not be disposed of in regular waste.

9. Contact

For additional support or inquiries, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Apollo 7 Frittierpfanne mit Deckel (Ø 240mm, Edelstahl)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Apollo 7 Frittierpfanne mit Deckel. Dieses hochwertige Produkt ist speziell für die Zubereitung von Speisen in der heimischen Küche entwickelt worden. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und korrekte Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, die Frittierpfanne nur auf geeigneten Kochflächen zu verwenden.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen und Flüssigkeiten immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der Verwendung auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird oder Lebensmittel zubereitet.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Die Frittierpfanne ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle oder im Geschirrspüler geeignet.
- Halten Sie die Frittierpfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: Ø 240mm
- Höhe: 130mm
- Volumen: 3 Liter
- Gewicht: 2,5 kg
- Innovative TriplInduc-Technologie für gleichmäßige Wärmeverteilung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Frittierpfanne aus der Verpackung und reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
2. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab.
3. Stellen Sie die Frittierpfanne auf Ihre Kochfläche. Sie ist für alle Wärmequellen geeignet, einschließlich Induktion.
4. Schließen Sie die Frittierpfanne mit dem Deckel, um eine optimale Wärmehaltung zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Geben Sie die erforderliche Menge an Öl oder Frittiermedium in die Pfanne.
2. Schalten Sie die Kochfläche ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
3. Warten Sie, bis das Öl heiß genug ist (ca. 180°C), bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
4. Frittieren Sie die Lebensmittel nach Bedarf und prüfen Sie regelmäßig die Garstufe.
5. Nach dem Frittieren können Sie die Lebensmittel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Frittierpfanne nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Oberfläche zu reinigen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Lagern Sie die Frittierpfanne an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wenn die Pfanne nicht gleichmäßig erhitzt wird, überprüfen Sie, ob sie auf einer flachen Oberfläche steht und die richtige Stufe verwendet wurde.
- Bei Anhaftungen überprüfen Sie, ob genügend Öl verwendet wurde und die Pfanne richtig vorgeheizt wurde.
- Kontaktieren Sie den Kundenservice, wenn Sie schwerwiegende Probleme haben.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl kann recycelt werden, bringen Sie das Produkt zu einem Recyclinghof oder zu einer geeigneten Sammelstelle.

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 voor de Demeyere Apollo 7 Frituurpan met Deksel Ø 240mm RVS

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Demeyere Apollo 7 Frituurpan met Deksel. Deze hoogwaardige frituurpan van roestvrij staal is ontworpen voor optimale kookprestaties en gebruiksgemak. Met de juiste zorg en onderhoud zal dit product jarenlang meegaan.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de frituurpan uitsluitend voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Voorkom direct contact met hete oppervlakken; gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Laat de frituurpan nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de pan goed op het fornuis staat voordat je deze aanzet om omvallen te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de kookzone.
- Gebruik geen metalen keukengerei in de pan om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Controleer voor elk gebruik of er geen beschadigingen of defecten aan de pan zijn.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 240 mm
- Inhoud: 3 liter
- Geschikt voor: Gas, Halogeen, Keramisch en Inductiekookplaten
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja
- Ovenbestendig: Tot 250°C

4. Installatie en opstelling

- Plaats de frituurpan op een vlakke en droge ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pan op een geschikte kookplaat staat die overeenkomt met de diameter van de pan.
- Sluit de kookplaat aan op een stroombron en set de overige apparaten zoals vereist.
- Vul de pan met een geschikte frituurolie tot het vereiste niveau.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
- Observeer de olie en voeg voedsel toe wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Frituur uw voedsel tot de gewenste gaarheid en kleur, en haal het daarna uit de pan met behulp van een spatel of zeeflepel.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen na gebruik voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig de frituurpan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Droog de pan goed af om watervlekken te vermijden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan wordt niet heet.
 - Oplossing: Controleer of de kookplaat goed werkt en of de pan goed op de plaat is geplaatst.
- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat je voldoende olie gebruikt en de pan voorverwarmt voordat je voedsel toevoegt.

8. Afvoer

- Zorg ervoor dat je de frituurpan correct afvoert na levensduur, in overeenstemming met je lokale wetgeving.
- Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over het recyclen van roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen over de Demeyere Apollo 7 Frituurpan met Deksel kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola de Freír Demeyere Apollo 7 con Tapa - Ø 240 mm de Acero Inoxidable

1. Información General

La cacerola de freír Demeyere Apollo 7 está diseñada para ofrecer un rendimiento superior y una durabilidad excepcional. Hecha de acero inoxidable de alta calidad, esta cacerola es ideal para freír, saltear y cocinar a fuego lento una variedad de alimentos. Su diseño elegante y funcional permite una distribución uniforme del calor para obtener resultados óptimos en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado únicamente para la cocina. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Calor: Evite el contacto directo con superficies calientes y utilice manijas de forma segura.
- Manipulación de Líquidos: Tenga cuidado al manejar líquidos calientes para evitar quemaduras.
- Compatible con Fuentes de Calor: Asegúrese de que la cacerola sea compatible con su fuente de calor (inducción, gas, etc.)
- Recomendaciones de Utensilios: Utilice utensilios de madera, silicona o plástico para evitar rayar la superficie.
- Mantenimiento: Mantenga la cacerola limpia y revise frecuentemente que no presente daños.

3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Acero inoxidable
- Tapa: Incluida
- Uso: Inducción, gas, cerámico y eléctrico
- Resistencia a altas temperaturas: Sí
- Aptitud para lavavajillas: Sí
- Sistema de gestión de calor: Innovador sistema 'TriplInduc' para una distribución uniforme.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la cacerola de su embalaje y asegúrese de que no presenta daños.
- Paso 2: Enjuague la cacerola a mano con agua tibia y jabón para eliminar cualquier residuo de embalaje.
- Paso 3: Coloque la cacerola en la fuente de calor deseada, asegurándose de que esté centrada para una distribución uniforme del calor.
- Paso 4: Verifique que la tapa se ajuste perfectamente en la cacerola para evitar derrames.

5. Operación

- Pre calentamiento: Prerreciente la cacerola a fuego medio antes de agregar aceite o alimentos.
- Uso de Aceites: Use aceites adecuados para freír y evite llenar la cacerola más de 2/3 de su capacidad.
- Control de Temperatura: Ajuste la temperatura según el tipo de alimento que esté preparando para evitar quemaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inmediata: Lave la cacerola después de cada uso para evitar acumulo de residuos.
- Método de Limpieza: Lave con agua caliente y jabón o en el lavavajillas. No utilice estropajos abrasivos.
- Almacenamiento: Guarde la cacerola en un lugar seco y fresco para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- Dificultad en la Cocción: Asegúrese de que la cacerola esté centrada y en un fuego adecuado.
- Alimentos que se Pegan: Asegúrese de usar suficiente aceite y precalentar correctamente.
- Manijas Calientes: Siempre use manoplas o agarraderas al manipular la cacerola.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la cacerola, asegúrese de seguir las normativas locales de reciclaje y disposición de productos de acero inoxidable. No deseche en la basura regular.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Pot de Friture Demeyere Apollo 7 avec Couvercle Ø 240mm Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat du Pot de Friture Demeyere Apollo 7. Conçu pour une cuisson parfaite, il allie performance, durabilité et esthétique. Ce pot est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, assurant une excellente conductivité thermique pour une cuisson uniforme.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas utiliser sur des feux ouverts ou des plaques de cuisson non appropriées.
- Surveillance : Ne laissez jamais le pot sans surveillance pendant la cuisson.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants ou des maniques lorsque vous déplacez le pot chaud.
- Nettoyage : Assurez-vous que le pot est complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Enfants : Gardez le pot hors de portée des enfants pendant et après utilisation.
- Risque de brûlure : Faites attention aux éclaboussures d'huile chaude lors de la cuisson.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Couvercle : Inclus
- Compatible avec tous les types de feux, y compris l'induction
- Capacité idéale pour diverses techniques de cuisson telles que le ragoût et la friture.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le pot et le couvercle de l'emballage.
2. Lavez le pot à l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu d'usine.
3. Rincez et séchez soigneusement.
4. Placez le pot sur une source de chaleur adaptée.
5. Introduisez les ingrédients en respectant les quantités recommandées pour une cuisson optimale.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le pot à feu moyen avant d'ajouter de l'huile.
- Vérifiez la température de l'huile avant d'introduire les aliments.
- Utilisez le couvercle pour éviter les éclaboussures et maintenir une chaleur uniforme.
- Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter tout débordement ou brûlure.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyez à la main avec une éponge douce et un détergent non abrasif.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.
- Pour des dépôts tenaces, faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant le nettoyage.
- Conservez le pot dans un endroit sec après nettoyage.

7. Dépannage

- Problème : Le pot ne chauffe pas uniformément

Solution : Vérifiez le type de plaque de cuisson utilisée et assurez-vous qu'elle est adaptée au diamètre du pot.

- Problème : L'huile déborde lors de la friture

Solution : Réduisez la quantité d'aliments ajoutés simultanément et utilisez le couvercle pour contrôler les éclaboussures.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour la mise au rebut appropriée des appareils en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Frittura Demeyere Apollo 7 con Coperchio Ø 240mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola per frittura Demeyere Apollo 7 è progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina, realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità con un design elegante e funzionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale.
- Non lasciare mai la pentola incustodita durante il funzionamento.
- Utilizzare maniglie e pomelli isolati per evitare ustioni.
- Evitare il contatto con superfici calde.
- Non immergere la pentola in acqua fredda quando è ancora calda per evitare warping.
- Tenere lontano dai bambini.
- Non utilizzare in forno a microonde.
- Non utilizzare strumenti metallici per mescolare o raschiare, per non graffiare la superficie interna.
- In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente la fonte di calore e rimuovere la pentola dal fornello.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Diametro: 240 mm
- Tipo di fondo: Fondo a 3 strati
- Compatibile con: Tutte le fonti di calore, incluso l'induzione
- Lavabile in lavastoviglie
- Capacità: 3 litri
- Coperchio incluso: Sì
- Prodotto certificato per la sicurezza secondo le normative UE.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola e il coperchio dalla confezione.
2. Controllare visivamente che non ci siano danni o difetti.
3. Lavare la pentola e il coperchio con acqua calda e sapone, quindi sciacquare accuratamente.
4. Posizionare la pentola sul fornello appropriato, assicurandosi che il fondo sia allineato con la sorgente di calore.
5. Assicurarsi che le maniglie siano orientate in modo che siano accessibili.

5. Funzionamento

1. Aggiungere l'olio o il liquido di cottura desiderato fino al livello desiderato.
2. Accendere il fornello a una temperatura bassa per aumentare gradualmente il calore.
3. Controllare la temperatura dell'olio con un termometro da cucina se necessario.
4. Aggiungere gli alimenti da friggere quando l'olio è caldo, avendo cura di non sovraccaricare la pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, attendere che la pentola si raffreddi.
- Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Per la lavastoviglie, posizionare nella parte superiore se necessario.
- Evitare l'uso di tamponi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente le maniglie e i pomelli per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pentola non conduce il calore uniformemente.
 - Soluzione: Verificare che la pentola sia compatibile con la fonte di calore (in particolare per piani cottura a induzione).
- Problema: Gli alimenti si attaccano.
 - Soluzione: Assicurarsi che l'olio sia sufficientemente caldo prima di aggiungere gli alimenti e utilizzare oli adatti per la frittura.

8. Smaltimento

Smaltire la pentola in accordo alle normative locali sul riciclo degli metalli. Non smaltire in modo irresponsabile. Soprattutto, assicurarsi di smaltire i materiali in plastica secondo le disposizioni locali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania