

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: 1005115

DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot with lid - Ø 280mm - 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 280mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid. This high-quality stainless steel pot is designed for superior heat conduction and durability, perfect for both professional chefs and home cooking enthusiasts.

2. Safety Information

- This product should only be used for its intended purpose as a cooking pot.
- Always handle the pot with care to avoid burns. Use oven mitts when handling hot cookware.
- Ensure the pot is placed on a stable and heat-resistant surface while in use.
- Do not leave the pot unattended on the heat source.
- If the pot becomes damaged or has cracks, discontinue use immediately.
- Keep the product out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 280mm
- Capacity: 4.5 liters
- Dishwasher safe
- Suitable for all heat sources, including induction
- Oven safe up to 250°C
- 7-ply material construction for optimal heat distribution

4. Setup and Installation

- Unbox the frying pot and lid.
- Inspect both items for any damage.
- If damaged, do not use and contact customer support.
- Place the pot on a flat, stable surface or burner.
- Ensure the lid fits securely on the pot.
- Check that your heat source is compatible with the pot before use.

5. Operation

- Preheat the pot on a medium flame for optimal cooking results.
- Add oil or cooking liquid as needed.
- Place your ingredients into the pot and cover with the lid.
- Monitor the cooking process, adjusting heat as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool fully before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Alternatively, it can be placed in the dishwasher.
- Avoid abrasive cleaners and scrubbers to prevent scratching.
- Dry the pot thoroughly after washing to maintain its shine.

7. Troubleshooting

- If food is sticking: Ensure the pot is adequately preheated and enough oil is used.
- If food is burning: Reduce the heat and check cooking times.
- If there is discoloration: This may occur over time; use a stainless steel cleaner to restore.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations regarding stainless steel and metal recycling.
- Ensure the product is cleaned and free of food residues before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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 experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Apollo 7 Frittierpfanne mit Deckel Ø 280 mm, Edelstahl (Artikel-Nr. 1005115)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Apollo 7 Frittierpfanne. Dieses hochwertige Küchengerät ist ideal für das Frittieren, Braten und Kochen von verschiedenen Speisen. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet diese Pfanne nicht nur eine herausragende Wärmeleitung, sondern auch eine langlebige und pflegeleichte Oberfläche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Frittierpfanne ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne von Kindern ferngehalten wird.
- Vermeiden Sie es, die Pfanne leer zu erhitzen.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe und Deckel beim Kochen nicht heiß werden. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bei der Verwendung auf einem Induktionskochfeld sicherstellen, dass das Kochfeld entsprechend vorbereitet ist.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser in die heiße Pfanne, um das Risiko von Verbrühungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl 18/10
- Durchmesser: Ø 280 mm
- Höhe: 120 mm
- Gewicht: 1.4 kg
- Herdarten: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofengeeignet: Ja, bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Verwendung die Frittierpfanne gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer stabilen und flachen Oberfläche steht.
3. Platzieren Sie die Pfanne auf dem gewünschten Kochfeld. Achten Sie darauf, dass sie zentriert ist, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
4. Überprüfen Sie die Griffe auf festen Sitz, um sicherzustellen, dass sie sicher sind.
5. Verwenden Sie die Pfanne gemäß den Anweisungen im nächsten Abschnitt zur Verwendung.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Pfanne mit Öl oder einer geeigneten Flüssigkeit für das Frittieren, und erhitzen Sie sie gemäß Ihrem Rezept.
- Verwenden Sie einen Thermometer, um die Temperatur des Öls zu überwachen.
- Fügen Sie die Speisen vorsichtig hinzu, um Spritzer zu vermeiden.
- Decken Sie die Pfanne bei Bedarf ab, um Spritzer zu minimieren und die Garzeit zu verkürzen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Falls die Pfanne ungleichmäßig heizt, überprüfen Sie die Kompatibilität mit Ihrem Kochfeld und dessen Einstellungen.
- Bei Schwierigkeiten mit der Reinigung, versuchen Sie, die Pfanne vor der Reinigung einzuweichen.
- Bei Verfärbungen im Edelstahl reinigen Sie die Oberfläche mit speziellen Edelstahl-Reinigern.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Frittierpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Recyceln Sie das Produkt, wo möglich, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen, erreichen Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Apollo 7 Frituurpan met Deksel Ø 280mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Demeyere Apollo 7 Frituurpan. Dit hoogwaardige product is vervaardigd van roestvrij staal en is ontworpen voor een optimale kookervaring. De pan is geschikt voor diverse kookmethoden en zal een waardevolle aanvulling zijn op uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de frituurpan alleen op een geschikt kooktoestel.
- Zorg ervoor dat de frituurpan op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete olie.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de pan.
- Controleer of de pan geen beschadigingen vertoont voor gebruik.
- Gebruik geen metalen gereedschap om krassen op de binnenlaag te voorkomen.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 280 mm
- Voltage: N.V.T.
- Vermogen: N.V.T.
- Capaciteit: N.V.T. (geschikt voor gebruik met verschillende soorten olie en ingrediënten)

4. Opstelling en Installatie

1. Kies een geschikte plek op uw kookplaat die vlak en stabiel is.
2. Plaats de frituurpan op de gekozen kookzone en zorg dat deze goed aansluit.
3. Vul de pan met de gewenste hoeveelheid olie, zonder het maximum niveau te overschrijden.
4. Zet de kookplaat aan en stel de temperatuur in volgens uw recept.
5. Laat de pan opwarmen voordat u begint met frituren.

5. Bediening

- Controleer de temperatuur van de olie met een thermometer.
- Voeg ingrediënten toe in kleine hoeveelheden om de temperatuur te behouden.
- Frituur volgens de aanbevolen tijden en controleer de gaarheid van de ingrediënten.
- Gebruik een schuimspaan om gefrituurde producten veilig uit de olie te halen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen na gebruik.
- Giet de gebruikte olie voorzichtig af en bewaar deze indien nodig.
- Reinig de pan met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan warmt niet op.
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed functioneert en of de pan goed is geplaatst.
- Probleem: Er hecht voedsel aan de pan.
Oplossing: Gebruik voldoende olie en zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale wetgeving, dient u de frituurpan en verpakkingsmaterialen op een verantwoorde manier af te voeren. Raadpleeg het afvalbeheer in uw gemeente voor meer informatie over recycling en verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: 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 280mm Acero Inoxidable

1. Información General

La olla de freír Demeyere Apollo 7 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional y duradero. Fabricada en acero inoxidable, esta olla es ideal para cocinar una amplia variedad de platos, desde frituras hasta guisos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la olla exclusivamente para cocinar. Evite el contacto con fuego directo sin un uso adecuado.
- Superficie caliente: La olla se calienta durante el uso. Utilice guantes de cocina o manoplas al manejar la olla caliente.
- Evitar accidentes: No deje la olla desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños y asegúrese de que la olla esté siempre fría antes de guardarla.
- Limpieza: Asegúrese de que la olla esté fría antes de proceder a su limpieza. Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 280 mm
- Capacidad: 3.5 litros
- Peso: 1.4 kg
- Compatibilidad con Inducción: Sí
- Apta para lavavajillas: Sí
- Sistema de triple capa: Distribución uniforme del calor

4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto de su embalaje: Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles en la olla antes de su uso.
3. Colocación en la estufa: Sitúe la olla en la fuente de calor compatible (gas, eléctrica o inducción).
4. Precauciones iniciales: Antes de usarla por primera vez, lávela con agua tibia y jabón suave. Aclárela y séquela bien.

5. Operación

- Calentamiento: Caliente la olla a fuego medio.
- Uso de aceite: Agregue el aceite de su elección para freír y espere a que alcance la temperatura adecuada.
- Cocción: Añada los alimentos deseados y cocine según su receta.
- Monitoreo constante: Mantenga supervisión constante para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Espera a que se enfríe: Deje enfriar la olla completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave con agua tibia y un detergente suave. Puede utilizar un estropajo no abrasivo.
- Secado: Seque bien para evitar marcas de agua y mantener el brillo.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa al sol.

7. Solución de Problemas

- No calienta uniformemente: Asegúrese de que la olla esté en una fuente de calor adecuada y compatible.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de usar suficiente aceite y pre-caliente la olla adecuadamente antes de añadir los alimentos.
- Marcas de quemaduras: Si se produce una quemadura, intente remojar la olla con agua caliente y bicarbonato de sodio para facilitar la limpieza.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo a las regulaciones locales sobre metales reciclables. No lo tire a la basura común; busque puntos de reciclaje establecidos en su localidad.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la olla de freír Demeyere Apollo 7.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Pot à Frirer Demeyere Apollo 7 avec Couvercle - Ø 280 mm Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Pot à Frirer Demeyere Apollo 7. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en assurant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser le pot à frirer à des températures supérieures à celles recommandées.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation du pot chaud.
- Enfants et animaux : Ne pas laisser des enfants ou des animaux à proximité pendant l'utilisation.
- Compatible avec les sources de chaleur : Vérifiez que votre plaque de cuisson est compatible avec l'acier inoxydable afin d'éviter tout dommage.
- Nettoyage : Ne pas immerger le pot directement dans l'eau après une utilisation. Attendre qu'il refroidisse pour éviter les chocs thermiques.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Pot à Frirer Demeyere Apollo 7 avec Couvercle
- Diamètre : Ø 280 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Type de couvercle : Acier inoxydable
- Caractéristiques : Conception pour une distribution uniforme de la chaleur, résistant à la corrosion, facile à nettoyer.

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrir l'emballage et retirer le pot à frirer ainsi que le couvercle.
2. Inspection : Vérifier le produit pour tout dommage visible. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Configuration : Placer le pot à frirer sur une surface stable et sèche à proximité de votre plaque de cuisson.
4. Source de chaleur : Vérifier que la plaque de cuisson est propre avant de placer le pot dessus. Allumer la plaque selon les instructions de votre appareil.

5. Fonctionnement

- Remplissez le pot à frirer avec l'huile ou le liquide approprié, en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
- Pendant la cuisson, surveillez la température pour éviter la surchauffe.
- Utiliser des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface du pot.

6. Nettoyage et Entretien

- Laisser le pot refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Laver à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Utiliser une éponge non abrasive pour préserver la finition.
- Pour des taches tenaces, utiliser un nettoyant non abrasif.
- Éviter le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du produit.

7. Dépannage

- Problème : Le pot déforme : Vérifiez si une chaleur excessive a été appliquée. Réduire la température lors de la prochaine utilisation.
- Problème : Difficulté à nettoyer : Utiliser des nettoyants non abrasifs pour éviter d'endommager la surface en acier inoxydable.

8. Élimination

Grâce à sa construction en acier inoxydable, ce produit est recyclable. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Jetez-le dans un centre de recyclage approprié.

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 Friggitrice Demeyere Apollo 7 con Coperchio Ø 280mm Acciaio Inox

1. Informazioni Generali

La Pentola Friggitrice Demeyere Apollo 7 è progettata per offrire prestazioni elevate e durature in cucina. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, garantisce una distribuzione uniforme del calore e un'ottima versatilità. Perfetta per friggere, cuocere a vapore e preparare salse.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare la pentola solo per gli scopi previsti. Non utilizzare la pentola per scaldare liquidi infiammabili o esplosivi.
- Superficie calda: La pentola può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina o presine.
- Controllo costante: Non lasciare mai la pentola incustodita mentre è in uso.
- Manutenzione: Assicurarsi che la pentola sia spenta e raffreddata prima di pulirla o maneggiarla.
- Bambini: Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e fino a completo raffreddamento.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: Ø 280 mm
- Spessore del fondo: 7 mm
- Adatta per: Tutti i tipi di piani cottura, inclusi i piani cottura a induzione
- Coperchio: Incluso, per una cottura uniforme

4. Installazione e Configurazione

- Prima dell'uso: Rimuovere eventuali etichette e imballaggi dalla pentola.
- Posizionare la pentola: Mettere la pentola su un piano cottura pulito e asciutto.
- Coperchio: Assicurarsi che il coperchio si adatti correttamente alla pentola prima di accendere il fornello.

5. Operazione

- Accensione: Accendere il fornello e regolare la fiamma o la potenza secondo necessità. Utilizzare temperature adeguate alla ricetta.
- Cottura: Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio per una cottura uniforme.
- Rimozione degli alimenti: Utilizzare utensili non abrasivi per evitare graffi sulla superficie interna della pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddamento: Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavaggio: Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Evitare utensili in metallo duri per non graffiare la superficie.
- Asciugatura: Asciugare completamente per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problemi di riscaldamento: Se la pentola non si scalda uniformemente, verificare che il fondo sia in contatto diretto con la sorgente di calore.
- Difficoltà di pulizia: Per macchie ostinate, utilizzare una spugna non abrasiva con un detergente per metalli appropriato.

8. Smaltimento

- Riciclaggio: La pentola è riciclabile. Se non è più utilizzabile, smaltirla presso il centro di raccolta rifiuti locale, seguendo le normative di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania