

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: 1005120

DEMEYERE | APOLLO 7 - Saucepan 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 Saucepan with Lid Ø 240mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Saucepan is a premium cookware designed for all cooking enthusiasts. With its sleek stainless steel design and advanced features, it provides exceptional heat conductivity and durability. Perfect for boiling, simmering, and making sauces, this saucepan is a versatile addition to your kitchen.

2. Safety Information

- Read all instructions carefully before use to ensuring safe operation of the saucepan.
- Always ensure that the saucepan is used on an appropriate heat source and that the heat is adjusted according to cooking needs.
- Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to prevent burns.
- Do not immerse hot cookware in water; allow it to cool down before cleaning.
- Keep the saucepan out of the reach of children when in use and during the cooling process.
- Inspect the saucepan regularly for any damage. Do not use if the product is damaged.
- Be cautious when using sharp utensils inside the saucepan to avoid scratching the surface.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 240mm
- Height: 130mm
- Weight: 1590g
- Capacity: 3.0 L
- Suitable for: All heat sources including induction
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Up to 250°C

4. Setup and Installation

1. Remove the saucepan from the packaging.
2. Rinse the saucepan with warm water and mild detergent before first use.
3. Dry the saucepan thoroughly with a soft cloth.
4. Place the saucepan on a compatible heat source (gas, electric, ceramic, or induction).
5. Ensure the heat source is set to the appropriate level for the cooking task.

5. Operation

- Always begin with a clean, dry saucepan for optimal cooking performance.
- Add the desired ingredients and sufficient liquid to the saucepan.
- Adjust the heat as necessary; the stainless steel material allows for even heating.
- Monitor the cooking process and stir occasionally to prevent sticking or burning.
- For boiling, bring the contents to a rapid boil before reducing the heat to simmer.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool completely before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive pads that may scratch the surface.
- For stubborn stains, use a stainless steel cleaner.
- The saucepan is dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain the finish.
- Regularly check for any signs of wear or corrosion and address as necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Food is sticking to the bottom.
 - Solution: Ensure that sufficient liquid is used and the heat is not set too high. Preheating the saucepan slightly before adding oil or ingredients can help.
- Issue: Discoloration.
 - Solution: Use proper cleaning techniques. Avoid exposure to high heat while empty which can cause discoloration.
- Issue: Warping.
 - Solution: Avoid rapid temperature changes. Do not place a hot saucepan directly into cold water.

8. Disposal

- Dispose of the saucepan in accordance with local regulations regarding metal recycling.
- Do not discard in regular waste; check for recycling instructions.

9. Contact

For further inquiries or support, 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 Saucepan. Enjoy cooking with this exceptional piece of cookware!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Apollo 7 Kochtopf mit Deckel (Ø 240 mm, Edelstahl)

1. Allgemeine Informationen

Der Demeyere Apollo 7 Kochtopf ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügt über eine spezielle 7-lagige Bodenstruktur, die für eine optimale Wärmeleitung sorgt. Dieser Kochtopf eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Induktion, und ist ideal zum Kochen von Saucen, Gemüse und anderen Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Kochtopf nur im vorgesehenen Rahmen und beachten Sie stets die Sicherheitshinweise.
- Verbrennungsgefahr: Der Topf und der Deckel können während und nach dem Kochprozess sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe zum Anfassen.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von der Kochstelle und dem heißen Topf fern. Verwenden Sie den Topf auf dem Herd, der für die Größe des Topfes geeignet ist, um ein Überhängen zu vermeiden.
- Material: Der Edelstahl kann mit scharfen Werkzeugen zerkratzt werden; verwenden Sie daher geeignete Utensilien.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Edelstahl
- Boden: 7-lagig für optimale Wärmeverteilung
- Herdarten: Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja
- Garantie: 30 Jahre auf Material- und Verarbeitungsfehler

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie den Kochtopf aus der Verpackung und überprüfen Sie ihn auf Schäden.
- Reinigung: Vor der ersten Verwendung spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab und trocknen ihn gründlich.
- Herdwahl: Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer geeigneten Herdplatte steht, die der Größe des Topfbodens entspricht.
- Einhaltung der Energieeffizienz: Verwenden Sie die passende Herdplatte für eine optimale Energieeffizienz.

5. Bedienung

- Vorheizen: Erhitzen Sie den Topf bei mittlerer Hitze vor, bevor Sie Öl oder andere Zutaten hinzufügen.
- Temperaturkontrolle: Verwenden Sie eine mittlere bis niedrige Hitze, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Kochen: Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und decken Sie den Topf während des Kochens ab, um die Hitze einzuschließen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach dem Gebrauch den Kochtopf mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen. Er ist ebenfalls spülmaschinenfest.
- Fleckenentfernung: Bei hartnäckigen Flecken kann eine Mischung aus Wasser und Essig angewendet werden, um den Topf sanft zu reinigen.
- Lagerung: Lagern Sie den Kochtopf an einem trockenen Ort und vermeiden Sie das Stapeln mit anderen Töpfen, um Kratzer zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Probleme beim Kochen: Wenn das Essen nicht gleichmäßig kocht, stellen Sie sicher, dass die Herdplatte die richtige Größe hat und der Topf ausreichend vorgeheizt ist.
- Verfärbungen: Sollten sich Verfärbungen auf der Oberfläche des Topfes bilden, reinigen Sie den Topf mit einem Stahlwolle-Pad oder speziellen Edelstahl-Reinigungsmitteln.

8. Entsorgung

- Umweltschutz: Entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den geltenden lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl kann recycelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Apollo 7 Sauspan met Deksel Ø 240mm Inox

1. Algemene informatie

De Demeyere Apollo 7 sauspan is een hoogwaardige pan vervaardigd uit roestvrij staal, ontworpen voor warmtegeleiding en optimale kookprestaties. Deze pan is geschikt voor alle verwarmingsbronnen, inclusief inductie. De pan heeft een diameter van 240mm en is uitgerust met een deksel voor professioneel koken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor de bedoelde doeleinden en volg de instructies in deze handleiding.
- Let op dat de handgrepen tijdens het gebruik warm kunnen worden. Gebruik altijd ovenwanten of een pannenlap.
- Blijf bij het koken in de buurt van de pan en laat deze niet onbeheerd achter.
- Plaats de pan nooit op een open vuur zonder toezicht.
- Gebruik de pan niet als er schade zichtbaar is (bijv. krassen, deuken).
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Behandel de pan voorzichtig en voorkom dat deze valt of van het fornuis afglijdt.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Alle verwarmingsbronnen, inclusief inductie
- Inclusief: Deksel
- Geschikt voor oven: Ja
- Vaatwasbestendig: Ja

4. Installatie en opzet

- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij van obstakels is.
- Voor gebruik, haal de pan en het deksel uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaats de pan op een geschikte kookplaat die overeenkomt met de grootte van de pan.
- Zorg ervoor dat de handgrepen naar buiten wijzen en niet over de rand van de kookplaat hangen.
- Verbind de pan met een geschikte verwarmingsbron en stel de temperatuur in op het gewenste niveau.

5. Gebruik

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of water toe, indien nodig.
- Verwarm de pan langzaam om de beste resultaten te behalen; gebruik een middelhoog tot hoog vuur.
- Plaats het deksel op de pan om de warmte en vocht vast te houden indien gewenst.
- Controleer regelmatig het kookproces en vermijd overkoken.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm, zeepachtig water en een zachte spons.
- Vermijd schuurwipes of agressieve schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Droog de pan onmiddellijk na het schoonmaken om waterlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verkleurt.
Oplossing: Vermijd hoge temperaturen en giet altijd een beetje water of olie in de pan voordat u begint met koken.
- Probleem: Eten plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is voordat u voedsel toevoegt en gebruik voldoende olie of vet.
- Probleem: De pan geeft geur af.
Oplossing: Reinig de pan grondig en kook met water en een beetje azijn om eventuele geuren te verwijderen.

8. Afvalverwerking

- Gooi de verpakking en overige materialen op een milieuvriendelijke manier weg, conform de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- De pan zelf is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over recycling.

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: Cacerola Demeyere Apollo 7 con Tapa - Ø 240 mm

1. Información General

La cacerola Demeyere Apollo 7 está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, esta cacerola es ideal para diversas técnicas de cocción, desde hervir hasta salsas. Su diámetro de 240 mm la hace perfecta para preparar comidas para familias y reuniones.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la cacerola, asegúrese de que esté limpia y seca.
- Utilice siempre utensilios de cocina adecuados para evitar rayones en la superficie.
- No deje la cacerola desatendida mientras esté en el fuego.
- Mantenga fuera del alcance de niños y mascotas.
- Tenga cuidado con las superficies calientes; use manoplas cuando sea necesario.
- No utilice la cacerola sobre fuentes de calor que excedan su capacidad.
- Para evitar el sobrecalentamiento, ajuste la temperatura adecuadamente.
- Al almacenar, apile las cacerolas con un separador para evitar arañazos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 240 mm
- Altura: 120 mm
- Capacidad: 4,5 litros
- Tapa: Incluida
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.

4. Instalación y Configuración

- Retire la cacerola del embalaje.
- Antes del primer uso, lave la cacerola con agua tibia y jabón suave, y seque completamente.
- Coloque la cacerola en una fuente de calor adecuada (cocina gas, eléctrica o inducción).
- Asegúrese de que la cacerola esté bien centrada en la fuente de calor para una cocción uniforme.

5. Operación

- Agregue los ingredientes deseados a la cacerola.
- Ajuste el fuego según sea necesario para evitar que los alimentos se quemen.
- Use siempre utensilios no metálicos para mezclar o servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de limpiarla.
- Lave a mano con una esponja suave y detergente para platos.
- Para manchas difíciles, es recomendable usar un limpiador específico para acero inoxidable.
- No use productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se puede lavar en lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para preservar el brillo.

7. Solución de Problemas

- Si la cacerola se deforma: evite cambios bruscos de temperatura.
- Si los alimentos se pegan: revise la temperatura de cocción y considere usar un poco de aceite.
- Para manchas tenaces: use un limpiador específico para acero inoxidable y siga las instrucciones del fabricante.

8. Eliminación

- Dispose de la cacerola de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje.
- El acero inoxidable es completamente reciclable. Lleve la cacerola a un centro de reciclaje para metales.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION - CASSEROLE AVEC COUVERCLE DEMEYERE APOLLO 7 (Ø 240MM EN ACIER INOXYDABLE)

1. Informations générales

La casserole Demeyere Apollo 7 de 240 mm est conçue pour tous vos besoins culinaires. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle assure une diffusion uniforme de la chaleur et est adaptée à tous les types de cuisson.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la casserole à des fins autres que celles pour lesquelles elle est conçue.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Induction et cuisson : Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction. Assurez-vous que la casserole est bien centrée sur la Plaque.
- Produits abrasifs : Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation ou qu'elle est chaude.
- Surveillance : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant la cuisson.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole Demeyere Apollo 7
- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poignée : En acier inoxydable avec protection contre la chaleur
- Couvercle : Inclus, en acier inoxydable
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et montage

- Déballage : Retirez soigneusement la casserole et le couvercle de l'emballage. Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
- Installation : Placez la casserole sur une surface stable et propre. Assurez-vous que la base de la casserole est sèche avant de l'utiliser sur la plaque de cuisson.
- Placement sur la plaque : Positionnez la casserole au centre de la source de chaleur. Pour l'induction, assurez-vous que la casserole est suffisamment large pour couvrir toute la zone de chauffage.

5. Utilisation

- Préchauffage : Avant d'ajouter de l'eau ou des aliments, préchauffez la casserole à feu moyen.
- Ajout d'ingrédients : Évitez de surcharger la casserole. Ajoutez les ingrédients après que la casserole ait atteint la température souhaitée.
- Cuisson : Réglez la température selon vos besoins de cuisson. Pour les plats nécessitant une cuisson lente, utilisez un feu doux.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage immédiat : Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse après utilisation pour éviter les résidus.
- Lave-vaisselle : La casserole est compatible avec le lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé pour prolonger sa durée de vie.
- Rinçage : Rincez soigneusement la casserole avec de l'eau claire après lavage.
- Séchage : Essuyez la casserole avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.

7. Résolution des problèmes

- Problème de cuisson inégale : Vérifiez que la casserole est bien centrée sur la source de chaleur. Assurez-vous que la plaque de cuisson fonctionne correctement.
- Taches tenaces : Pour les taches tenaces, utilisez une pâte faite de bicarbonate de soude et d'eau. Appliquez doucement et rincez.
- Difficulté à retirer les aliments : Utilisez une spatule en silicone pour éviter de rayer la surface et assurez-vous que la casserole est suffisamment chauffée avant d'ajouter les aliments.

8. Élimination

- Recyclage : Cet appareil est recyclable. Ne jetez pas avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les programmes de recyclage locaux pour l'acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Apollo 7 con Coperchio Ø 240mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La Pentola Apollo 7 è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, progettata per offrire performance eccezionali in cucina. È adatta per cucinare una varietà di piatti e garantisce lunga durata e facilità di utilizzo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo su piani cottura adatti e seguire le istruzioni di utilizzo per evitare danni al prodotto e al piano cottura.
- Riscaldamento: Non lasciare la pentola incustodita mentre è sul fuoco.
- Manici: I manici possono scaldarsi durante l'uso, indossare guanti da cucina per maneggiarla.
- Acqua e alimenti: Assicurarsi che non ci siano liquidi in ebollizione che possano traboccare.
- Pulizia: Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Diametro: Ø 240mm
- Coperchio: Inclusa
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Resistente al calore: Fino a 250°C (482°F)

4. Installazione e Montaggio

1. Rimozione dall'imballaggio: Rimuovere con attenzione la pentola e il coperchio dall'imballaggio.
2. Controllo di qualità: Verificare che non ci siano danni visibili.
3. Preparazione all'uso: Lavare la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo. Sciacquare bene.
4. Posizionamento: Posizionare la pentola su un piano cottura pulito e asciutto.

5. Funzionamento

- Versare gli ingredienti nella pentola e coprire con il coperchio.
- Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
- Monitorare la cottura e mescolare quando necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano o utilizzare la lavastoviglie.
- Evitare spugne abrasive per preservare la finitura.
- Asciugare completamente la pentola dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pentola si attacca.
Soluzione: Usare un po' di olio o burro e riscaldare la pentola prima di aggiungere gli ingredienti.
- Problema: La pentola si deforma.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare l'impostazione corretta del calore e non riscaldare a temperature troppo alte in modo prolungato.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inossidabile. Non smaltire il prodotto in modo improprio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania