

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: 1005125

DEMEYERE | APOLLO 7 - Saucepan without lid - Ø 200mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Saucepan Without Lid (Ø 200mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Saucepan. This high-quality saucepan is designed to provide excellent heat distribution and cooking performance. Constructed from durable stainless steel, it is suitable for all types of cooktops, including induction.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the saucepan on a stable, heat-resistant surface. Never leave the saucepan unattended while cooking.
- Heat Safety: Handle the saucepan with care, as the handle may become hot during cooking. Use oven mitts or potholders to prevent burns.
- Chemical Safety: Avoid exposing the saucepan to harsh chemicals or abrasive cleaners. This ensures longevity and preserves the material integrity.
- Electric Cooktops: Ensure the bottom of the saucepan is clean to prevent scratching the surface of electric cooktops.
- Child Safety: Keep the saucepan out of reach of children during and after cooking.

3. Product Specifications

- Model: Demeyere Apollo 7 Saucepan Without Lid
- Diameter: Ø 200 mm
- Material: Stainless Steel
- Suitable for: All types of cooktops including induction
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the saucepan from the packaging. Inspect for any damage that may have occurred during shipping.
2. Cleaning: Before first use, wash the saucepan with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry.
3. Placement: Place the saucepan on the appropriate-sized burner on your stovetop, ensuring it is centered for even heating.

5. Operation

1. Heating: Begin by pouring the desired amount of liquid or food into the saucepan.
2. Temperature Control: Always start at a low temperature and gradually increase heat as needed to avoid overheating.
3. Cooking: Stir the contents regularly for even cooking. Adjust heat as necessary to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the saucepan to cool before washing. Use warm soapy water and a soft sponge.
- Stubborn Stains: For tough stains, soak the saucepan in soapy water for a while or use a non-abrasive cleaner specifically designed for stainless steel.
- Drying: Always dry the saucepan completely before storing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Discoloration: If the saucepan appears discolored, this is often a result of heat exposure. Clean with a stainless steel cleaner to restore shine.
- Food Sticking: Ensure the saucepan is properly preheated and that there is enough liquid or fat when cooking to minimize sticking issues.

8. Disposal

When disposing of the saucepan, check local regulations for the disposal of metal products. Stainless steel is recyclable, and we encourage responsible disposal or recycling when the product reaches the end of its life cycle.

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 Demeyere. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Apollo 7 Saucepan ohne Deckel Ø 200 mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Demeyere Apollo 7 Saucepan ohne Deckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und ist ideal zum Kochen, Sieden und Zubereiten von Saucen.

2. Sicherheitsinformation

- Vor der Verwendung das Produkt überprüfen. Bei Anzeichen von Beschädigungen nicht verwenden.
- Die Pfanne ist für die Verwendung auf allen Herdarten geeignet, einschließlich Induktionsherden.
- Die Pfanne kann auf dem Herd sehr heiß werden; es wird empfohlen, eine geeignete Grillhandschuhe zu verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne beim Kochen nicht unbeaufsichtigt.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit der heißen Pfanne.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinenfest; reinigen Sie es von Hand, um die Lebensdauer zu verlängern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Demeyere Apollo 7 Saucepan ohne Deckel
- Durchmesser: Ø 200 mm
- Material: Edelstahl
- Herdarten: Geeignet für Induktion, Gas, Elektro, Halogen
- Fassungsvermögen: 1,5 Liter
- Temperaturbeständigkeit: bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Benutzung die Pfanne gründlich in warmem Seifenwasser reinigen und trocknen.
2. Platzieren Sie die Pfanne auf einem stabilen, ebenen Herd.
3. Vergewissern Sie sich, dass der entsprechende Brenner für die Größe der Pfanne verwendet wird, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie niedrig- bis mittelstarke Hitze für optimalen Kochkomfort.
- Fügen Sie beim Kochen bei Bedarf Öl oder Wasser hinzu.
- Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Pfanne zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Bei hartnäckigen Flecken eine Paste aus Backpulver und Wasser verwenden.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Pfanne bleibt nicht heiß: Überprüfen Sie die Wärmequelle und die Temperaturregelung.
- Lebensmittel kleben: Achten Sie darauf, genügend Wärme und Fett während des Kochens zu verwenden.
- Verfärbung: Dies kann bei Edelstahl auftreten; verwenden Sie die Reinigungshinweise zur Beseitigung.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Trennen Sie Materialien, wenn möglich, um das Recycling zu fördern.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 Steelpan zonder Deksel Ø 200mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 steelpan is een hoogwaardig roestvrijstalen kookgerei, ontworpen voor optimale prestaties in de keuken. Met zijn duurzame constructie en efficiënte warmtedistributie is deze pan geschikt voor diverse kooktechnieken. Geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de pan uitsluitend voor kookdoeleinden.
- Hete oppervlakken: De handgrepen kunnen heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een handdoek om brandwonden te voorkomen.
- Kooktechnieken: Vermijd het gebruik van metaalgereedschap, omdat dit krassen kan veroorzaken op het oppervlak van de pan.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen. Bij beschadigingen mag de pan niet meer worden gebruikt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Hoogte: 100 mm
- Capaciteit: 2,5 liter
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Gewicht: 1,5 kg

4. Installatie en Inrichting

1. Haal de pan uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Kies een geschikte kookplaat (gas, elektrisch of inductie).
3. Plaats de pan op de kookplaat en zorg ervoor dat deze stabiel staat.
4. Controleer of de handgrepen goed vastzitten.

5. Bediening

1. Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de pan.
2. Zet de warmtebron aan en stel de temperatuur in op basis van uw kookbehoeften.
3. Roer regelmatig met een houten of siliconen lepel om aanbranden te voorkomen.
4. Gebruik een deksel indien nodig om het koken te versnellen of het vocht vast te houden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een spons of doek om krassen te voorkomen.
- Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een pasta van baking soda en water.
- Droog de pan grondig na het reinigen om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Aanbranden: Verminder de temperatuur en voeg meer vloeistof toe.
- Vlekken: Gebruik een vloeibare roestvrij staalreiniger.
- Dampen ontsnappen: Controleer of de deksel goed sluit tijdens het koken.

8. Afvoer

- Dit product bevat geen schadelijke stoffen en kan worden afgevoerd via normaal huishoudelijk afval.
- Recycle de pan waar mogelijk om de impact op het milieu te minimaliseren.

9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Apollo 7 sin tapa - Ø 200mm Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir la cacerola Demeyere Apollo 7. Este producto está diseñado para ofrecer una cocción eficiente y de alta calidad, gracias a su construcción en acero inoxidable de primera clase. La cacerola es ideal para preparar salsas, guisos y otros platos deliciosos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso en cocina.
- Peligro de Quemaduras: Evite el contacto con superficies calientes, incluidas las asas.
- Manipulación: Use siempre manoplas o trapos de cocina al manejar la cacerola caliente.
- Supervisión: Nunca deje la cacerola desatendida mientras esté en uso.
- Enjuague: No introduzca la cacerola en agua fría inmediatamente después de su uso para evitar deformaciones.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la cacerola esté completamente seca antes de guardarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 200 mm
- Material: Acero inoxidable
- Compatible con: Todo tipo de cocinas (incluyendo inducción)
- Capacidad: Ideal para pequeñas porciones
- Diseño: Fondo plano para mejor distribución del calor
- Color: Acero inoxidable brillante

4. Instalación y Configuración

1. Limpieza Inicial: Lave la cacerola con agua caliente y detergente suave antes de usarla por primera vez.
2. Montaje (si aplica): No requiere montaje adicional.
3. Colocación en la Cocina: Coloque la cacerola sobre la fuente de calor adecuada (cocina de gas, eléctrica, o inducción).

5. Operación

- Caliente la cacerola a fuego medio.
- Añada los ingredientes y ajuste el fuego según sea necesario.
- Evite el uso de utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Utilice utensilios de silicona, madera o plástico.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia, jabón suave y una esponja no abrasiva.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para prolongar la vida útil.
- Para manchas difíciles, use un limpiador diseñado para acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- La cacerola se deforma: Evite el enfriamiento brusco.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de calentar adecuadamente y de usar suficiente grasa o líquido.
- Manchas persistentes: Utilice un limpiador para acero inoxidable.

8. Eliminación

No deseche la cacerola en la basura común. Verifique las regulaciones locales para la eliminación de metales. Considere el reciclaje de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Gracias por confiar en nosotros. Disfrute de la versatilidad y calidad de su cacerola Demeyere Apollo 7.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la casserole Demeyere Apollo 7 sans couvercle Ø 200 mm en acier inoxydable

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Apollo 7. Ce produit de haute qualité est conçu pour répondre à tous vos besoins culinaires. Veuillez lire ce manuel attentivement avant utilisation.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette casserole est destinée uniquement à la cuisson sur des surfaces de chaleur domestiques. Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.
- Chauffage : Ne pas chauffer sans contenu. Utilisez toujours un niveau d'eau ou de matière grasse approprié pour éviter de brûler le fond.
- Maniement : Évitez de toucher les surfaces chaudes sans protection adéquate. Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants lorsque la casserole est en utilisation.
- Contrôle visuel : Inspectez votre casserole régulièrement pour détecter toute usure ou dommage.
- Nettoyage : Ne pliez pas, ne tordez pas ni n'utilisez des produits abrasifs pour nettoyer la casserole.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole Demeyere Apollo 7 sans couvercle
- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 1,5 kg
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Couleur : Acier inoxydable poli

4. Mise en place et installation

- Retirez l'emballage et tous les accessoires de l'emballage.
- Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication.
- Séchez soigneusement la casserole avec un chiffon propre.
- Placez la casserole sur une surface de cuisson appropriée. Assurez-vous qu'elle est centrée sur la source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Pour chauffer la casserole, ajoutez les ingrédients et ajustez la chaleur en fonction des besoins de cuisson.
- Sur une plaque à induction, ajustez la puissance au niveau souhaité.
- Pour une meilleure répartition de la chaleur, préchauffez la casserole à feu moyen.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
- Lavez à la main ou au lave-vaisselle avec un détergent doux.
- Pour éviter les taches, essuyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments.
- Utilisez une éponge douce ou un chiffon pour nettoyer les surfaces.

7. Dépannage

- En cas d'accumulation de taches, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif.
- Si la casserole déforme lors de l'utilisation, assurez-vous qu'elle est sur une surface plane et au bon niveau de chaleur.
- Pour toute autre question, veuillez consulter un professionnel.

8. Élimination

- Respectez les règlements locaux concernant l'élimination des appareils en acier inoxydable.
- Ne jetez pas la casserole avec les ordures ménagères. Recyclez-la conformément aux réglementations en vigueur.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Demeyere Apollo 7 senza coperchio Ø 200 mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pentola Demeyere Apollo 7. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni superiori in cucina, combinando un design elegante con materiali di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore stabili e appropriati.
- Non utilizzare la pentola sul fuoco diretto senza contenuto.
- Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.
- Maneggiare con attenzione, poiché la pentola e il suo contenuto possono diventare molto caldi.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi.
- Non utilizzare la pentola in un forno a microonde.
- Conservare fuori della portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 200 mm
- Tipo di fondo: Fondo spesso per una distribuzione uniforme del calore
- Resistente al calore: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Adatto per tutti i tipi di piani cottura, incluso induzione

4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente.
- Posizionare la pentola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la fonte di calore sia compatibile con la pentola.

5. Funzionamento

- Riempire la pentola con il contenuto desiderato.
- Posizionare la pentola sulla fonte di calore.
- Regolare la temperatura secondo necessità.
- Monitorare il processo di cottura, mescolando di tanto in tanto per evitare incollamenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con una spugna morbida e detergente delicato, oppure utilizzare la lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive per non danneggiare la superficie.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola presenta scolorimenti, pulire con un detergente specifico per acciaio inox.
- Se si riscontrano difficoltà nel mantenere il calore, verificare che la fonte di calore sia adeguata e che la pentola sia pulita.

8. Smaltimento

- Non gettare nel traffico normale.
- Smaltire secondo le normative locali sui rifiuti.
- Contattare il proprio centro di raccolta per informarsi sulle procedure di smaltimento corrette.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania