

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: 1005126

DEMEYERE | APOLLO 7 - Saucepan without 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 Saucepan Without Lid (O 220mm)

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Saucepan Without Lid is designed for modern kitchens, combining sophisticated design with high-quality stainless steel construction. This saucepan is ideal for various cooking tasks, providing exceptional heat distribution and durability.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the saucepan on a stable, flat surface to prevent tipping. Ensure the handle is secure before cooking.
- Burn Hazard: The handle may become hot during use. Always use oven mitts or potholders when handling the saucepan.
- Stove Compatibility: Compatible with all heat sources, including induction, gas, and electric. Ensure the base is in full contact with the heating element for efficient cooking.
- Child Safety: Keep the saucepan out of reach of children when in use and allow it to cool before handling or cleaning.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaners or metal scrapers that can scratch the surface.
- Electrical Safety: Do not allow electric cords to hang over the edge of a counter, where they can be pulled or tripped over.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Diameter: 220mm
- Capacity: 2.1 L
- Height: 10.5 cm
- Weight: 1.2 kg
- Suitable for: All heat sources including induction
- Warranty: 30 years

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the saucepan from the packaging. Ensure all protective materials are disposed of properly.
2. Examining for Damage: Inspect the saucepan for any visible damage or defects. If any issues are found, contact customer service.
3. Placement: Place the saucepan on a clean, flat stovetop. Ensure it is well-centered over the heating element for optimal cooking performance.

5. Operation

1. Preheating: If desired, preheat the saucepan on low to medium heat before adding food.
2. Cooking: Add oil or liquid to the saucepan. Adjust the heat as necessary based on your cooking requirements.
3. Monitoring: Keep an eye on the food as it cooks. Stir occasionally for even heating, and avoid using metal utensils to prevent scratching.

6. Cleaning and Maintenance

1. Cooling Down: Allow the saucepan to cool completely before cleaning.
2. Washing: Clean with warm soapy water and a soft sponge. For tougher stains, use a non-abrasive cleaner.
3. Dishwasher Safe: The saucepan is dishwasher safe. Place it on the top rack for best results.
4. Storage: Store the saucepan in a dry place. To prevent scratching, place a cloth between stacked cookware.

7. Troubleshooting

- Stains on Surface: For discoloration, use a stainless steel cleaner or a mixture of vinegar and baking soda.
- Food Sticking: Ensure adequate preheating and the use of sufficient oils or liquids to prevent sticking.
- Uneven Cooking: Check that the saucepan is correctly centered on the heat source and that the heat is evenly distributed.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. As a metal product, it can usually be recycled. Ensure it is clean and free from contaminants before recycling.

9. Contact

For any inquiries, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für den Demeyere Apollo 7 Kochtopf ohne Deckel Ø 220mm aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Demeyere Apollo 7 Kochtopf ohne Deckel entschieden haben. Dieser hochwertige Kochtopf wurde für professionelle Küchen sowie für den anspruchsvollen Heimgebrauch entwickelt. Er ist vielseitig einsetzbar und bietet eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit, um Ihnen das Kochen zu erleichtern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Kochtopf nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Elektro, Induktion).
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf vor der Verwendung gründlich gereinigt wird.
- Vermeiden Sie es, leere Töpfe auf einer heißen Kochfläche stehen zu lassen.
- Verwenden Sie bei der Handhabung des Kochtopfs immer Ofenhandschuhe, da der Griff heiß werden kann.
- Kinder sollten vom Kochbereich ferngehalten werden.
- Überwachen Sie den Kochprozess, um ein Überkochen oder Anbrennen der Speisen zu verhindern.
- Verwenden Sie ausschließlich Utensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 220 mm
- Höhe: 10 cm
- Volumen: 3,5 Liter
- Induktionsgeeignet: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Herdarten: Gas, Elektro, Induktion, Keramik

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Kochtopf vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie den Kochtopf vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Stellen Sie den Kochtopf auf das gewählte Kochfeld. Achten Sie darauf, dass er zentriert auf der Kochzone steht.
4. Schalten Sie die jeweilige Kochstelle ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
5. Verwenden Sie den Kochtopf nur auf stabilen, ebenen Oberflächen.

5. Betrieb

- Gießen Sie die gewünschten Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Kochtopf.
- Stellen Sie die Hitzequelle auf die gewünschte Temperatur ein, um ein optimales Kochen sicherzustellen.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und rühren Sie gegebenenfalls um, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Kochtopf mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und mildem Geschirrspülmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Stahlwolle, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Der Kochtopf ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handwäsche empfohlen, um die Qualität zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Kochtopf bleibt kalt.
- Lösung: Überprüfen Sie die Wärmequelle und stellen Sie sicher, dass der Kochtopf korrekt auf dem Kochfeld steht.
- Problem: Anbrennen von Lebensmitteln.
- Lösung: Reduzieren Sie die Temperatur und rühren Sie regelmäßig um.
- Problem: Kratzer auf der Oberfläche.
- Lösung: Verwenden Sie beim Kochen geeignete Küchenutensilien und vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den lokalen Vorschriften für Metallrecycling. Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf intakt ist und keine gesundheitsschädlichen Stoffe enthält, bevor Sie ihn entsorgen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen können Sie uns jederzeit kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Apollo 7 Sauspan zonder Deksel Ø 220mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 Sauspan zonder Deksel met een diameter van 220mm is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, ontworpen voor efficiënt koken en optimale warmtegeleiding. Dit product is geschikt voor gebruik op alle kookplaten, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Behandeling: Gebruik hittebestendige handschoenen om verbrandingen te voorkomen bij het hanteren van de pan.
- Koken: Laat de pan niet onbeheerd op een hittebron staan. Houd kleine kinderen uit de buurt van heet en gloeiend kookgerei.
- Verspilling: Zorg ervoor dat er geen voedselresten op de weg van de pan zijn om uitglijden en verwondingen te voorkomen.
- Reiniging: Laat de pan eerst afkoelen voordat je deze reinigt. Spoel de pan niet onder koud water als deze nog heet is, om vervorming te voorkomen.
- Schade: Controleer de pan regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 220 mm
- Inhoud: 2,5 liter
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie
- Geschikt voor: Oven tot 250°C

4. Opstelling en Installatie

1. Voorbereiding: Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van vlekken of vuil is.
2. Plaatsing: Plaats de pan op de juiste kookzone van de kookplaat. Zorg ervoor dat de bodem van de pan goed aansluit bij de kookzone voor optimale warmteoverdracht.
3. Verbinding: Sluit indien nodig de inductiekookplaat aan en zet deze aan volgens de gebruiksaanwijzing van de kookplaat.
4. Test: Test de pan op een lage temperatuur om er zeker van te zijn dat Deze correct functioneert.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de pan met de gewenste hoeveelheid voedsel of vloeistof.
- Zet de pan op de kookplaat en stel de temperatuur in op basis van het recept.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik een houten of siliconen lepel om te roeren om krassen op de pan te vermijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water met een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Vermijd schuurmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Droog de pan goed af na het reinigen om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Vervorming: Indien de pan vervormd lijkt, controleer dan of deze op de juiste kookplaat is geplaatst en de juiste temperaturen worden gebruikt.
- Aanbranden: Verminder de temperatuur of voeg meer vloeistof toe om aanbranden te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een speciaal roestvrijstalen reinigingsproduct om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Disposeer van de pan via de lokale recyclingcentra voor metaal.
- Laat eventuele voedselresten eerst verwijderen en de pan schoonmaken voordat je deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of 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: Sartén Demeyere Apollo 7 Sin Tapa (Ø 220 mm, Acero Inoxidable)

1. Información General

Gracias por adquirir la sartén Demeyere Apollo 7. Este producto ha sido diseñado para satisfacer las necesidades culinarias de los usuarios exigentes. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es ideal para una cocción óptima y duradera.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para la cocina y no debe utilizarse para otros propósitos.
- **Calor y Superficies:** Evite el contacto directo con fuego abierto o superficies extremadamente calientes.
- **Manejo:** Utilice utensilios de cocina que no rayen el acero inoxidable. Se recomienda el uso de utensilios de madera o silicona para prevenir daños.
- **Temperaturas Elevadas:** No sobrecaliente la sartén vacía. Este puede causar deformaciones permanentes.
- **Refrigeración:** Nunca enfríe la sartén caliente sumergiéndola en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- **Mantenimiento:** Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o accidentes.
- **Uso de Productos Químicos:** No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 220 mm
- **Compatibilidad:** Adecuada para todas las fuentes de calor, incluido inducción
- **Productos:** Apto para lavavajillas, aunque se recomienda la limpieza a mano para preservar el acabado.
- **Resistencia:** Alta resistencia al calor y a la corrosión.

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire la sartén de su empaque.
- **Paso 2:** Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave para eliminar cualquier resto de fabricación.
- **Paso 3:** Sequen completamente la sartén antes de usarla.
- **Paso 4:** Coloque la sartén en una fuente de calor adecuada para su tamaño.

5. Operación

- **Precalente** la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o ingredientes.
- Use una cantidad adecuada de grasa para evitar que los alimentos se peguen.
- **Cocine** a la temperatura deseada, regulando el fuego según el tipo de alimento.
- **Después de usar,** apague la fuente de calor antes de iniciar la limpieza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Deje enfriar** la sartén antes de limpiarla.
- **Lave a mano** con agua caliente y jabón suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- **Para manchas difíciles,** utilice un limpiador específico para acero inoxidable.
- **Se puede utilizar** el lavavajillas, pero se recomienda la limpieza a mano para preservar el acabado.
- **Seque bien** la sartén después de lavarla para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- **Desgaste en la Superficie:** Si la sartén muestra signos de rayaduras, revise el uso de utensilios. Cambie a utensilios de madera o silicona.
- **Alimentos Pegados:** Asegúrese de haber utilizado suficiente aceite y precalentar adecuadamente la sartén.
- **Manchas Difíciles:** Utilice un limpiador adecuado para el acero inoxidable si aparecen manchas rebeldes.

8. Eliminación

Al final de su ciclo de vida, elimine la sartén de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de metales. No la tire a la basura. Promueva el reciclaje.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, por favor contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit Demeyere Apollo 7 Casserole sans Couvercle Ø 220 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Apollo 7 sans couvercle. Ce produit est conçu pour répondre aux plus hauts standards de qualité en matière de cuisson. Pour assurer une utilisation optimale, veuillez lire ce manuel attentivement avant utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser la casserole sur une surface stable et plane.
- Ne jamais laisser une casserole vide chauffer ou sur le feu.
- Utiliser des gants de cuisine appropriés pour éviter les brûlures.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Éviter tout contact avec des flammes nues.
- Garder hors de portée des enfants.
- En cas de casse ou de dommage, ne pas utiliser le produit.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : Ø 220 mm
- Épaisseur de la base : (à préciser dans les spécifications du produit)
- Capacité : (à préciser dans les spécifications du produit)
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le produit en retirant toutes les protections d'emballage.
- Lavez la casserole à l'eau tiède avec un savon doux avant la première utilisation.
- Placez la casserole sur la plaque de cuisson appropriée, s'assurant qu'elle est centrée pour un chauffage uniforme.

5. Fonctionnement

- Pour une cuisson optimale, préchauffez la casserole à feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre si nécessaire avant d'ajouter les aliments.
- Surveillez la cuisson et ajustez le feu selon vos besoins.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la casserole refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez de l'eau tiède savonneuse et une éponge douce pour nettoyer la surface.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable spécifique.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons à récurer.

7. Dépannage

- Si la casserole décolore, cela peut être dû à une cuisson à haute température. Essayez de réduire la température de cuisson.
- Si des résidus persistent après le nettoyage, une immersion dans un mélange d'eau et de vinaigre peut aider à éliminer ces restes.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Déposez-le dans un point de recyclage approprié pour le métal.

9. Contact

Pour toute question ou souci concernant ce produit, 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 220mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Apollo 7 è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, progettata per garantire prestazioni ottimali in cucina. Questa pentola è ideale per la preparazione di salse, zuppe e altri piatti delicati grazie alla sua costruzione robusta e termoregolazione uniforme.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare la pentola su fiamme libere o infornate.
- Maniglie: Le maniglie possono diventare calde. Usare guanti da forno o presine per evitarne il contatto diretto.
- Controllo Visivo: Controllare sempre che la pentola sia libera da difetti prima dell'uso.
- Stoccaggio: Tenere la pentola lontana dai bambini. Non lasciare la pentola incustodita mentre è in uso.
- Pulizia: Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Rischi Elettrici: Non utilizzare la pentola su piani cottura elettrici danneggiati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 220mm
- Design: Costruzione a tre strati per una distribuzione uniforme del calore
- Compatibile: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione
- Facile da pulire: Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla scatola e controllare eventuali danni o componenti mancanti.
2. Lavare la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente la pentola.
4. Posizionare la pentola sul piano cottura scelto, assicurandosi che sia centrata sulla sorgente di calore.
5. Accendere il piano cottura e regolare la temperatura secondo la ricetta da seguire.

5. Funzionamento

- Riscaldare la pentola a fuoco medio per evitare surriscaldamenti.
- Aggiungere ingredienti secondo le istruzioni della ricetta.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di iniziare la pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, o mettere in lavastoviglie.
- Per macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Conservare in un luogo asciutto per evitare ruggine e umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- La pentola si riscalda in modo non uniforme: Verificare se la pentola è centrata correttamente sul piano cottura.
- Rimanenze di cibo attaccate: Lasciare in ammollo con acqua calda prima di pulire.
- Macchie indesiderate: Utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per rimuoverle delicatamente.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile della pentola, assicurarsi di smaltirla negli appositi contenitori per metalli. Contattare il servizio di smaltimento locale se non si è certi delle modalità di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.