

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: 1005148

DEMEYERE | APOLLO 7 - sauté pan - conical - Ø 140mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Sauté Pan

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Sauté Pan is designed for efficient and versatile cooking. Crafted from high-quality stainless steel, this sauté pan offers durability, excellent heat distribution, and a sleek finish. Suitable for all heat sources, including induction, this pan is perfect for sautéing, browning, and frying a variety of dishes.

2. Safety Information

- General Use: Ensure the pan is used on a suitable heat source. Do not expose the pan to flames or high temperatures beyond its specifications.
- Handling: Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan, as it can become very hot during use.
- Cleaning: Allow the pan to cool before cleaning to prevent burns or damage. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Children: Keep the pan out of reach of children. Educate older children on proper handling.
- Storage: Store the sauté pan in a safe area where it cannot fall or be knocked over.

3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Apollo 7 Sauté Pan
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 140 mm
- Model Number: 1005148

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the sauté pan from its packaging. Avoid using sharp objects that may scratch the pan.
2. Preparation: Wash the sauté pan with warm soapy water to remove any factory residues. Rinse and dry thoroughly.
3. Heat Source Compatibility:
 - This pan is compatible with gas, electric, ceramic, and induction cooktops.
 - Ensure the cooktop surface is clean before placing the sauté pan.

5. Operation

1. Place the sauté pan on the heat source and turn it on to the desired temperature.
2. Add cooking oil or butter to the pan as needed.
3. Once preheated, add your ingredients to the pan.
4. Cook according to your recipe. Use non-metal utensils to prevent scratching the surface.
5. Adjust the heat as required during cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning after use: Allow the pan to cool before washing. Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Rinse well and dry thoroughly.
- Dishwasher Safe: The sauté pan is dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain its finish.
- Stain Removal: For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner designed for stainless steel.
- Avoid: Do not use steel wool or harsh chemicals, which can damage the surface.

7. Troubleshooting

- Pan is Sticking: Ensure proper pre-heating and sufficient use of oil or butter. Avoid using high heat that can warp the pan.
- Discoloration: This is normal for stainless steel and does not affect performance. Clean with a suitable stainless steel cleaner to restore shine.
- Warping: Avoid sudden temperature changes. Do not drop or bang the pan.

8. Disposal

- If you ever need to dispose of the sauté pan, please follow local regulations for metal recycling. Ensure the pan is clean and free from contaminants.

9. Contact

For support, questions, or additional information, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Sautierpfanne, konisch, Ø 140 mm, Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung für die Demeyere Apollo 7 Sautierpfanne. Diese Pfanne wurde speziell entwickelt, um das Kochen zu erleichtern und eine hervorragende Leistung zu gewährleisten. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, zeichnet sich die Pfanne durch ihre Langlebigkeit und Vielseitigkeit aus. Bitte lesen Sie dieses Produktmanual sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsinformationen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anweisung: Diese Pfanne ist für Kochzwecke in Küche und Gastronomie konzipiert. Die Verwendung für andere Zwecke ist nicht gestattet.
- Hitzebeständigkeit: Achten Sie darauf, die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern zu verwenden. Überhitzen Sie die Pfanne nicht, um Verfärbungen oder Schäden zu vermeiden.
- Sichere Handhabung: Verwenden Sie beim Umgang mit der heißen Pfanne immer Ofenhandschuhe. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere während und nach dem Kochen.
- Reinigung: Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch, um die Bildung von Rückständen zu verhindern und die Lebensdauer zu verlängern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Demeyere Apollo 7 Sautierpfanne
- Durchmesser: Ø 140 mm
- Material: Edelstahl
- Hitzebeständigkeit: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherden.
- Besonderheiten: Hervorragende Wärmeleitung, antibakterielle Oberfläche.

4. Aufbau und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie sie auf Beschädigungen.
2. Reinigung: Waschen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, bevor Sie sie erstmalig verwenden.
3. Installation auf dem Herd: Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd sauber und trocken ist. Platzieren Sie die Pfanne direkt auf der Kochfläche und stellen Sie die gewünschte Hitze ein.

5. Bedienung

1. Erhitzen: Stellen Sie die Pfanne auf mittlere Hitze und warten Sie, bis sie sich vollständig erhitzt hat. Verwenden Sie Öle oder Fette, um eine Anhaftung zu vermeiden.
2. Kochen: Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und kochen Sie gemäß Ihrem Rezept. Rühren Sie regelmäßig um, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab und trocknen Sie sie gründlich.

7. Fehlersuche

- Problem: Speisen kleben an der Pfanne.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend erhitzt wurde und genug Fett hinzugefügt wurde.
- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche.
- Lösung: Reinigen Sie die Pfanne mit einem speziellen Edelstahlreiniger, um Verfärbungen zu entfernen.

8. Entsorgung

Die Demeyere Apollo 7 Sautierpfanne ist zu 100 % aus Edelstahl und kann am Ende ihrer Lebensdauer recycelt werden. Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Apollo 7 Sauteerpan Conicaal Ø 140mm Rvs

1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 sauteerpan is ontworpen voor professionele koks en enthousiastelingen die op zoek zijn naar een hoogwaardig kookgerei. Deze pan is vervaardigd uit roestvrij staal van hoge kwaliteit en biedt uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het koken en bakken.
- Zorg ervoor dat de pan niet op een onbeheerde warmtebron staat om ongelukken te voorkomen.
- De pan kan heet worden tijdens het koken; gebruik altijd ovenwanten of keukenhandschoenen bij het hanteren.
- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de binnenkant van de pan kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 140mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing (geen elektrische onderdelen)
- Vermogen: Niet van toepassing (geen elektrische onderdelen)
- Capaciteit: Geschikt voor kleine porties
- Afmetingen: Geschikt voor standaard kookplaten

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de sauteerpan op een geschikte kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pan stevig en vlak op de kookplaat staat.
3. Controleer of er geen vuil of obstakels onder de pan zitten.
4. Zet de kookplaat aan op de gewenste temperatuur.

5. Bediening

- Voor optimale resultaten verwarm je de pan eerst leeg voordat je olie of boter toevoegt.
- Voeg de ingrediënten toe zodra de pan heet is, dit vermindert plakken aan de pan.
- Roer regelmatig voor een gelijkmatige verhitting.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd schuurmiddelen of staalwol om krassen te voorkomen.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om vlekken te vermijden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vet.
- Probleem: De pan is verkleurd.
Oplossing: Dit kan een normaal gevolg zijn van gebruik. Maak de pan schoon met een speciale reiniger voor roestvrij staal.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur als metalen afval worden gerecycled.
- Zorg ervoor dat je de pan op een milieuvriendelijke manier afvoert volgens de lokale richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones para el uso y mantenimiento de la sartén de saltear Demeyere Apollo 7 de acero inoxidable. Este producto es ideal para la cocción de una variedad de platillos, garantizando resultados óptimos gracias a su diseño y materiales de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- **Uso Aprobado:** Este producto está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos en cocinas domésticas y comerciales.
- **Calor y Manipulación:** La sartén puede calentarse durante el uso. Utilice siempre guantes de cocina o agarraderas para evitar quemaduras.
- **Limpieza:** No sumerja un objeto caliente en agua fría. Esto podría deformar la sartén.
- **Mantener Fuera del Alcance de Niños:** Siempre mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté caliente o en uso.
- **Inspección Regular:** Verifique regularmente el estado de la sartén para asegurarse de que no tenga daños visibles que puedan afectar su uso.
- **Uso en Superficies Estables:** Coloque la sartén en superficies estables y planas durante su uso para evitar accidentes.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Sartén de Saltear Conical Demeyere Apollo 7
- **Material:** Acero Inoxidable
- **Diámetro:** 140 mm
- **Altura:** 76 mm
- **Capacidad:** 1.5 litros
- **Compatibilidad de Cocción:** Todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- **Resistente al Horno:** Hasta 260°C

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire la sartén de su empaque con cuidado.
2. **Revisión:** Examine el producto en busca de daños visibles.
3. **Colocación:** Coloque la sartén en la estufa, asegurando que el tamaño de la llama o la fuente de calor sea adecuado.
4. **Encendido:** Encienda la cocina o la fuente de calor a la temperatura deseada antes de agregar aceite o alimentos.
5. **Uso:** Siga las indicaciones de uso y cocción para obtener los mejores resultados.

5. Operación

- **Calentamiento:** Caliente la sartén a fuego medio.
- **Uso de Aceite:** Añada una pequeña cantidad de aceite antes de agregar los ingredientes.
- **Cocción:** Al cocinar, no sobrecargue la sartén para asegurar un cocción uniforme.
- **Control de Temperatura:** Ajuste la temperatura según sea necesario durante la cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Enfriamiento:** Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- **Limpieza:** Lave con agua tibia y jabón suave. Evite limpiadores abrasivos.
- **Secado:** Seque bien la sartén después de lavarla para prevenir manchas de agua.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y protegido de golpes.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La comida se pega en la sartén.
Solución: Asegúrese de que la sartén esté bien calentada y use suficiente aceite.
- **Problema:** La sartén se deforma.
Solución: No utilice calor excesivo y evite cambios bruscos de temperatura.
- **Problema:** Difícil de limpiar.
Solución: Use una esponja suave y remoje en agua jabonosa si es necesario.

8. Eliminación

- **Material Reciclable:** Este producto es completamente reciclable. Siga las normativas locales para la eliminación de acero inoxidable.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Poêle Sautée Conique Demeyere Apollo 7 - Ø 140mm Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Poêle Sautée Conique Demeyere Apollo 7. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale sur tous les types de cuisinières, y compris l'induction. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce produit est destiné uniquement à la cuisson d'aliments. Ne pas utiliser la poêle pour un autre usage.
- Chaleur Excessive: Ne pas chauffer à vide. Une chaleur excessive peut endommager le produit.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants pendant l'utilisation.
- Entretien: Vérifiez régulièrement l'état de la poêle. Une déformation ou des dommages peuvent compromettre la sécurité.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du Produit: Poêle Sautée Conique Demeyere Apollo 7
- Diamètre: Ø 140mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Compatibilité: Tous types de cuisinières, y compris induction
- Poignée: Ergonomique, résistante à la chaleur

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Vérifiez que tous les composants sont présents et inspectez la poêle pour des dommages éventuels.
2. Nettoyage Initial: Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Utilisation sur la Cuisinière: Placez la poêle sur la zone de cuisson appropriée. Assurez-vous que le diamètre de la cuisinière correspond à celui de la poêle.

5. Fonctionnement

1. Chauffage: Préchauffez la poêle à feu moyen.
2. Ajout d'Huile: Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse si nécessaire.
3. Cuisson: Ajoutez les aliments et faites cuire selon votre recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Après Utilisation: Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les éponges abrasives.
- Séchage: Essuyez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les marques d'eau.
- Stockage: Rangez la poêle dans un endroit sec et propre. Évitez d'empiler d'autres ustensiles directement dessus pour prévenir les rayures.

7. Dépannage

- Aliments Accrochés: Si les aliments collent, assurez-vous d'avoir suffisamment d'huile et que la poêle est correctement préchauffée.
- Taches de Brûlure: Pour éliminer les taches de brûlure, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif.
- Déformation: Si la poêle est déformée, ne l'utilisez pas, car cela peut affecter la cuisson et la sécurité.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit à la poubelle domestique. Informez-vous sur les procédures de recyclage locales pour l'acier inoxydable afin de le faire éliminer correctement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Demeyere Apollo 7 Padella Sauté conica Ø 140 mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La padella sauté Demeyere Apollo 7 è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, progettata per una cottura uniforme e duratura. Ideale per la preparazione di una vasta gamma di piatti, offre prestazioni eccellenti su tutti i tipi di piano di cottura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura appropriati.
- Non lasciare la padella incustodita mentre è in uso.
- Usare sempre presine o guanti da forno per evitare scottature.
- Non utilizzare mai la padella vuota su una fonte di calore.
- Assicurarsi che non vi sia umidità sulla padella prima di riscaldarla.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 140 mm
- Tipo di fondo: Fondo spesso per una migliore conduzione del calore
- Adatto per: Tutti i tipi di piani di cottura, compresi quelli a induzione
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua e sapone neutro e asciugarla bene.
3. Posizionare la padella su un piano di cottura adatto.
4. Accendere il piano di cottura e impostare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

Utilizzare la padella per friggere, saltare o cuocere a fuoco lento. Aggiungere l'olio o il burro prima di riscaldare ulteriormente per evitare che il cibo si attacchi. Regolare la temperatura in base alla ricetta e mescolare frequentemente per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la padella con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.
- Per macchie difficili, utilizzare un detergente apposito per acciaio inossidabile.
- Asciugare completamente prima di riporre per evitare la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, assicurarsi di utilizzare sufficiente olio o burro e che la padella sia ben riscaldata prima di aggiungere il cibo.
- In caso di scolorimento, pulire con un detergente per acciaio inossidabile.
- Se la padella presenta deformazioni, evitare l'esposizione a temperature estremamente alte o sbalzi termici bruschi.

8. Smaltimento

Smaltire la padella secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettarla negli impianti di smaltimento dei rifiuti comuni.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania