

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: 1005149

DEMEYERE | APOLLO 7 - sauté pan - conical - Ø 160mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Apollo 7 Sauté Pan

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Sauté Pan is a high-quality kitchen utensil designed for professional and home chefs alike. Crafted from premium stainless steel, this sauté pan is engineered to provide even heat distribution, durability, and a non-reactive cooking surface for a variety of culinary applications.

2. Safety Information

- Use on Suitable Heat Sources: The sauté pan is compatible with all types of stovetops, including induction, gas, and electric. Ensure to use appropriate heat settings to avoid overheating.
- Handle Grips: The handle is designed for a secure grip. Always use oven mitts when handling the pan to prevent burns.
- Avoid Abrasive Cleaners: Do not use harsh or abrasive cleaners as they can scratch and damage the stainless steel finish.
- Keep Away from Children: This product should be used under adult supervision. Keep it out of reach of children when in use or while still hot.
- Hot Surface Warning: The sauté pan retains heat and can become very hot during cooking. Handle with care.
- Non-Stick Coating: Ensure that cooking tools used with this sauté pan are non-metallic to avoid damaging any potential non-stick coatings.

3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Apollo 7 Sauté Pan
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 160mm
- Type: Conical Sauté Pan
- Model Number: 1005149

4. Setup and Installation

1. Initial Cleaning: Before first use, wash the sauté pan with warm soapy water, rinsing thoroughly, and dry completely.
2. Heat Source Compatibility Check: Ensure the sauté pan is placed on a compatible heat source; verify that it is stable on the burner.
3. Preheating: For best results, preheat the pan before adding oil or food. Use medium heat for optimal performance.
4. Using Induction Cooktops: If using on an induction cooktop, ensure it is compatible and the sizes match.

5. Operation

- Cooking: Use moderate to high heat for searing and browning. For simmering, reduce the heat to allow for gentle cooking.
- Adding Ingredients: Add oil or butter before placing food in the pan to prevent sticking. Allow food to sear properly before attempting to move it.
- Usage with Lids: If using a lid, ensure that it fits snugly to retain heat and moisture.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Cooking Cleaning: Allow the pan to cool before washing. Use warm soapy water with a soft sponge. Rinse and dry immediately to prevent water spots.
- Storage: Store in a dry place. Avoid stacking with other cookware unless separated by cloth or a non-abrasive material to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Discoloration: If discoloration occurs, a mixture of vinegar and water can restore the shine. Avoid using metal scrubbers.
- Food Sticking: Ensure the pan is properly heated and sufficient oil or fat is used. Preheat the pan adequately before adding food.
- Warping: Do not expose the pan to sudden temperature changes (e.g., placing it in cold water when hot).

8. Disposal

Disposal must comply with local regulations. As this sauté pan is made from stainless steel, it is recyclable. Check local guidelines for recycling metal products to ensure environmentally friendly disposal.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us via the following:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für die Demeyere Apollo 7 Sauteuse

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Apollo 7 Sauteuse. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Edelstahl ist für den täglichen Gebrauch konzipiert und bietet ausgezeichnete Wärmespeicherung und -verteilung, wodurch Ihre Kochkünste auf die nächste Stufe gehoben werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie nur auf geeigneten Kochfeldern: Stellen Sie sicher, dass die Sauteuse auf geeigneten Kochfeldern (elektrisch, induktiv, Gas) verwendet wird.
- Vorsicht bei heißem Kochgeschirr: Die Griffe werden bei Verwendung des Kochgeschirrs heiß. Verwenden Sie immer Topfhandschuhe oder -handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie abruptes Abkühlen: Setzen Sie die Sauteuse niemals sofort und direkt kalten Temperaturen aus, um Rissbildung zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Sauteuse nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere von der Kochstelle fern, insbesondere wenn die Sauteuse auf dem Kochfeld steht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Demeyere Apollo 7 Sauteuse
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Fassungsvermögen: 1,8 L
- Hitzebeständigkeit: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Oberfläche: Hochglanzpoliert
- Besonderheiten: Energiesparend durch optimale Wärmeleitung

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung vor der ersten Verwendung: Spülen Sie die Sauteuse mit warmem Wasser und Spülmittel aus und trocknen Sie sie gründlich.
2. Kochfeldvorbereitung: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld sauber und flach ist und dass die Sauteuse stabil steht.
3. Einsatz des Kochgeschirrs: Setzen Sie die Sauteuse auf das geeignete Kochfeld und wählen Sie die gewünschte Temperatureinstellung.

5. Betrieb

- Erhitzen: Beginnen Sie mit einer niedrigen Hitze, um das Kochgeschirr vorzuheizen, und erhöhen Sie die Temperatur nach Bedarf.
- Kochen: Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Rühren Sie regelmäßig um, um ein gleichmäßiges Gar-Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Kochen: Lassen Sie die Sauteuse abkühlen und reinigen Sie sie mit warmem Wasser, einem sanften Reinigungsmittel und einem Schwamm.
- Vermeidung von Scheuermitteln: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Trocknen: Trocknen Sie die Sauteuse gründlich nach dem Waschen, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Verfärbungen auf der Oberfläche: Reinigungsmittel für Edelstahl können helfen, Verfärbungen zu entfernen. Verwenden Sie eine Paste aus Wasser und Backpulver.
- Gestockte Nahrungsmittel: Stellen Sie sicher, dass genügend Öl verwendet wird und die Temperatur korrekt eingestellt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallwaren. Recyceln Sie, wenn möglich, umweltfreundlich.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren 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 Sautépan Conica O 160mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 sautépan. Dit hoogwaardige keukengerei is ontworpen voor professionele en thuiskeoks die efficiënt en smaakvol willen koken. De pan is vervaardigd uit roestvrij staal van hoge kwaliteit, wat zorgt voor een uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik en Behandeling: Gebruik de pan alleen voor de beoogde doeleinden. Vermijd het gebruik met metalen gereedschappen die de oppervlakte kunnen krassen.
- Hete Oppervlakken: De handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten of een geschikte pottenlap om brandwonden te voorkomen.
- Brandveiligheid: Plaats de pan niet dicht bij open vlammen of onder een grill. Controleer altijd of de pan goed op het kookvlak staat om omvallen te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pan en alle verwarmde oppervlakken uit de buurt van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: Ø 160 mm
- Hoogte: [specificatie indien beschikbaar]
- Volt: [indien van toepassing]
- Vermogen: [indien van toepassing]
- Capaciteit: [indien van toepassing]
- Gewicht: [indien van toepassing]

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de pan op eventuele schade.
2. Maak de sautépan schoon met warm water en afwasmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt.
3. Plaats de pan op een geschikt kookoppervlak (gas, elektrisch of inductie).
4. Zorg ervoor dat de pan stevig en stabiel staat voordat u begint met koken.

5. Gebruik

- Zet de pan op middelhoog vuur om een gelijkmatige warmteverdeling te waarborgen.
- Voeg een geschikte hoeveelheid vet of olie toe voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Gebruik houten of siliconen spatels om de pan te manipuleren en krassen te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik mild afwasmiddel en een zachte spons om de pan af te wassen. Vermijd schurende middelen.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om watervlekken te voorkomen.
- Sla de pan op een droge plaats om roestvorming te vermijden.

7. Probleemoplossing

- Verkleuring: Dit kan optreden door hoge temperaturen; gebruik een lagere temperatuur om dit te voorkomen.
- Voedsel plakken: Zorg ervoor dat u voldoende vet gebruikt en laat de pan goed opwarmen voor het toevoegen van voedsel.
- Roest: Vermijd langdurig contact met water en zorg voor goede droging na gebruik.

8. Afvoer

Volg de lokale regelgeving voor de afvoer van keukenapparatuur en metalen producten. Recyclebare materialen dienen te worden afgegeven bij de daarvoor bestemde faciliteiten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en een optimale gebruikservaring van uw Demeyere Apollo 7 sautépan.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Conical Demeyere Apollo 7 - 160 mm de Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir la sartén conical Demeyere Apollo 7. Este producto de alta calidad ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, con un enfoque en la durabilidad y el estilo. Fabricada con acero inoxidable, esta sartén es ideal para una variedad de técnicas de cocción.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado únicamente para su uso en cocinas domésticas y comerciales. No debe ser utilizado para fines no especificados.
- **Manejo y Almacenamiento:** Asegúrese de manejar la sartén con cuidado. Evite caídas y golpes que puedan dañar el producto. Almacene en un lugar seco y limpio.
- **Calor y Superficies:** Este utensilio es apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción. Sin embargo, asegúrese de utilizar utensilios de cocina adecuados para evitar quemaduras.
- **Cuidado con la Temperatura:** La sartén puede calentarse rápidamente. Evite el contacto directo con la piel al manipularla después del calentamiento.
- **Control de Alimentos:** Los alimentos y líquidos deben permanecer dentro de la sartén durante la cocción para evitar derrames y riesgos de quemaduras.
- **Infantes y Animales:** Mantenga esta sartén fuera del alcance de niños y mascotas cuando esté caliente o en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Sartén Conical Demeyere Apollo 7
- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 160 mm
- **Apto para Inducción:** Sí
- **Antiadherente:** No
- **Resistente a la corrosión:** Sí
- **Manejo de Temperatura:** Seguro para temperaturas altas

4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Retire la sartén de su embalaje con cuidado.
- **Inspección Visual:** Verifique que no haya daños visibles o irregularidades en la sartén antes de su primer uso.
- **Calentamiento Inicial:** Es recomendable calentar la sartén vacía a fuego medio durante unos minutos antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- **Uso de Utensilios:** Para evitar daños en la superficie, use utensilios de madera o silicona al cocinar.

5. Operación

- **Uso:** Coloque la sartén sobre la superficie de cocción y ajuste el fuego según sea necesario. Añada una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de agregar los alimentos.
- **Cocción:** Cocine los alimentos según las instrucciones de su receta, y ajuste el calor conforme a los resultados deseados.
- **Enfriamiento:** Permita que la sartén se enfríe naturalmente antes de limpiarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Después de Uso:** Deje que la sartén se enfríe y límpiela con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- **Secado:** Seque bien la sartén después de lavarla para evitar manchas de agua.
- **Almacenamiento:** Guarde la sartén en un lugar seco y protegido de rayones.

7. Solución de Problemas

- **Desgaste de la Superficie:** Si observa un desgaste significativo, considere reemplazar la sartén.
- **Dificultades de Cocción:** Para una cocción uniforme, ajuste la temperatura y distribuya los alimentos de manera uniforme en la sartén.
- **Manchas Difíciles:** Para manchas persistentes, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua y luego enjuague adecuadamente.

8. Eliminación

Se recomienda reciclar la sartén si ya no es utilizable. Consulte las normativas locales sobre el reciclaje de metales para desecharla de manera adecuada, contribuyendo así a la protección del medio ambiente.

9. Contacto

Para más información o consultas sobre este producto, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por su elección y disfrute de una experiencia culinaria excepcional con su sartén Demeyere Apollo 7.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Poêle Sautée Conique Demeyere Apollo 7 - Ø 160mm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la Poêle Sautée Conique Demeyere Apollo 7. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine et offre une performance élevée grâce à sa conception en acier inoxydable de haute qualité. Veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir une utilisation optimale et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la poêle sur des sources de chaleur appropriées.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant la cuisson.
- Pour éviter les brûlures, utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui peuvent rayer la surface de cuisson.
- Ne vous exposez pas à des éclaboussures d'huile chaude lors de la cuisson.
- Assurez-vous que la poêle est uniformément chaude avant d'ajouter des aliments.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Poêle Sautée Conique Demeyere Apollo 7
- Diamètre: 160 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Compatibilité: Tous types de cuisinières, y compris à induction
- Poignée: Ergonomique, rivetée pour une sécurité accrue
- Capacité: Adapté pour les petites quantités
- Garantie: 30 ans sur les défauts de fabrication

4. Installation et Configuration

1. Retirez la poêle de son emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Séchez-la avec un chiffon doux.
4. Placez la poêle sur votre plaque de cuisson préférée. Pour les plaques à induction, assurez-vous que le diamètre est compatible.
5. Avant la première utilisation, chauffez doucement la poêle pour éliminer les résidus de fabrication.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou du beurre.
- Ajoutez les ingrédients désirés et surveillez la cuisson.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'endommager la surface de la poêle.
- Pour des résultats optimaux, ne surchargez pas la poêle.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Évitez d'utiliser des nettoyants agressifs ou des tampons à récurer.
- Pour enlever des taches tenaces, utilisez du vinaigre ou du bicarbonate de soude.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Situation: La poêle chauffe inégalement.
Solution: Assurez-vous que la plaque de cuisson est uniforme et que la taille de la poêle est appropriée.
- Situation: Accrochement des aliments.
Solution: Préchauffez la poêle et utilisez suffisamment d'huile à la cuisson.
- Situation: Rayures visibles.
Solution: Utilisez uniquement des ustensiles appropriés et évitez les objets tranchants.

8. Élimination

Pour éliminer votre poêle en acier inoxydable, vérifiez les réglementations locales sur le recyclage des métaux. N'envoyez pas l'ustensile à la décharge sans respecter les lois de recyclage en vigueur.

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: Padella Sautè Apollo 7 Demeyere

1. Informazioni Generali

La padella Sautè Apollo 7 di Demeyere è progettata per fornire prestazioni eccezionali in cucina. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa padella offre una distribuzione uniforme del calore e una lunga durata. È un prodotto ideale per cucinare, saltare e rosolare vari ingredienti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare la padella per scopi non previsti.
- Temperatura: Non esporre la padella a temperature superiori a quelle raccomandate.
- Manici: I manici possono diventare caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina o presine.
- Pulizia: Assicurarsi che la padella sia completamente raffreddata prima di pulirla.
- Sicurezza Elettrica: Se la padella è dotata di un elemento riscaldante, seguire le indicazioni del produttore per la sicurezza elettrica.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Controllo di Danni: Controllare regolarmente la padella per eventuali danni. Non utilizzare se danneggiata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Padella Sautè Apollo 7
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: Ø 160 mm
- Capacità: Ottimale per porzioni da 1 a 2 persone
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura inclusi induzione, gas e vetroceramica
- Manico: Design ergonomico per una presa sicura

4. Montaggio e Installazione

La padella non richiede alcun montaggio. Prima dell'uso, sciacquare la padella con acqua calda e sapone, quindi asciugarla accuratamente. Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto per garantire una cottura ottimale.

5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio per alcuni minuti prima di aggiungere olio o ingredienti.
- Aggiungere una piccola quantità di grasso (olio, burro) per evitare che il cibo si attacchi.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per preservare la superficie della padella.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura e lasciare raffreddare la padella.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella.
- Pulire con acqua calda e sapone. Per macchie persistenti, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette in metallo.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di macchie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il cibo si attacca alla padella.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o grasso e preriscaldare la padella correttamente.
- Problema: La padella presenta macchie scure.
Soluzione: Utilizzare un detergente delicato e una spugna non abrasiva per rimuovere le macchie.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli. Non gettare il prodotto nell'indifferenziata. La padella è riciclabile e deve essere portata presso un centro di raccolta per metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania