

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: 1005150

DEMEYERE | APOLLO 7 - sauté pan- conical - Ø 180mm - 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

Model: Demeyere Apollo 7 Sauté Pan

Material: Stainless Steel

Diameter: 180 mm

The Demeyere Apollo 7 Sauté Pan is designed for professional and home cooks who demand high-quality cookware. Its construction and design provide excellent heat conduction, durability, and versatility for various cooking techniques.

2. Safety Information

- Intended Use: This sauté pan is designed for cooking on gas, electric, and induction stovetops only. Do not use in the oven unless specified by the manufacturer.
- Heat Resistance: The pan is heat resistant up to 250°C. Avoid direct contact with flames or excessive heat sources.
- Handle Safety: The handle will heat up during use; always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Children: Keep the sauté pan out of reach of children when in use or still hot.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaners or steel wool which can scratch the surface.
- Food Safety: Ensure all cooking surfaces are clean and free from contaminants before food preparation.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 180 mm
- Suitable for All Heat Sources: Yes (including induction)
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Up to 250°C

4. Setup and Installation

1. Unbox the sauté pan and inspect for any damage or defects.
2. Before first use, wash the sauté pan with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Place the sauté pan on the stovetop over the appropriate heat source.
4. Allow the pan to preheat for a few minutes before adding food or oil.

5. Operation

1. Add a small amount of oil or fat to the pan.
2. Allow the oil to heat until shimmering but not smoking.
3. Carefully add your ingredients to the pan.
4. Stir or flip ingredients as necessary for even cooking.
5. Cook until the desired doneness is achieved.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge to avoid scratching.
- For stubborn food residues, soak in warm water before cleaning.
- The pan is also dishwasher safe for added convenience.
- Dry the pan thoroughly after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Discoloration: This may occur due to high heat or cooking certain acidic foods. Regular cleaning can minimize this.
 - Food Sticking: Ensure the pan is preheated adequately and enough oil is used.
 - Warping: Avoid sudden temperature changes, such as placing a hot pan under cold water.
- If issues persist, contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the sauté pan, consider recycling options if available. Stainless steel is recyclable. Check local regulations for disposal of cookware.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Sauté Pan. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung: Demeyere Apollo 7 Sauté-Pfanne konisch Ø 180 mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Apollo 7 Sauté-Pfanne ist ein hochwertiges Küchenutensil aus Edelstahl, geeignet für das Braten, Sautieren und Kochen von Lebensmitteln. Die Pfanne ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktionsherden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Die Pfanne ist für den Gebrauch in der Küche konzipiert. Bitte achten Sie darauf, dass Kinder sich nicht in der Nähe des Kochbereichs aufhalten.
- Hitze: Die Pfanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer einen Topflappen oder eine Ofenhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kratzer: Vermeiden Sie metallische Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Pfanne zu verhindern.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und vermeiden Sie, dass sie durch andere schwere Gegenstände beschädigt wird.
- Reinigung: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 180 mm
- Material: Edelstahl
- Bodenstärke: 7 mm
- Herdarten: Alle Herdarten (inkl. Induktion)
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 260°C im Ofen
- Design: Konisches Design für optimale Wärmeverteilung

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien.
- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
- Stellen Sie die Pfanne auf einen stabilen Herd. Sicherstellen, dass der Herd gut funktioniert und die Oberfläche sauber ist.

5. Betrieb

- Heizen Sie die Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze vor.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, wenn die Pfanne heiß ist.
- Geben Sie die Lebensmittel zum Sautieren hinzu und wenden Sie sie mit einem Holz- oder Silikonutensil für gleichmäßiges Garen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur anzupassen, um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer milden Spülmittellösung.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Ablagerungen eine weiche Bürste oder ein Tuch.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, bevor Sie sie lagern.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspüln, um die Lebensdauer der Pfanne zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Lebensmittel kleben an der Pfanne: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend vorgeheizt ist und verwenden Sie genügend Öl.
- Ungleichmäßige Hitze: Überprüfen Sie, ob der Herd ordnungsgemäß funktioniert und die Pfanne auf der Fläche zentriert ist.
- Roststellen: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile gereinigt sind, bevor Sie sie entsorgen oder recyceln.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Demeyere Apollo 7 Sauté-Pfanne entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Apollo 7 Sauteerpan Conicaal Ø 180mm Roestvrijstaal

1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 sauteerpan is een hoogwaardige pan ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Gemaakt van roestvrij staal, biedt deze pan uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor het beoogde doel: Deze pan is ontworpen voor koken op gas, elektrische en inductiekookplaten.
- Vermijd oververhitting: Laat de pan niet zonder toezicht op hoog vuur staan.
- Gebruik ovenwanten: De handgrepen kunnen heet worden.
- Hanteer met zorg: Gebruik een spatula of andere keukentools die geen krassen op het oppervlak achterlaten.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van de pan tijdens en na het koken.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 180mm
- Type: Conicaal
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Garantie: 30 jaar

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de sauteerpan op een vlakke kookplaat of een kookplaat die geschikt is voor de pan.
- Zorg ervoor dat de pan goed is gepositioneerd zodat deze optimaal contact maakt met de warmtebron.
- Controleer of de pan vrij staat van andere voorwerpen tijdens de kookprocedure.

5. Bediening

- Voor het koken, verwarm de pan op een laag tot gemiddeld vuur.
- Voeg indien nodig olie of boter toe voordat u ingrediënten toevoegt.
- Roer of draai ingrediënten regelmatig voor een gelijkmatige bereiding.
- Gebruik passende kookgerei om schade aan het oppervlak van de pan te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen vóór het reinigen.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken kan een niet-agressieve, schurende reiniger worden gebruikt.
- Droog de pan grondig voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Beschadigingen op het oppervlak: Gebruik geen metalen schuurmiddelen om krassen te voorkomen.
- Eten plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en dat er voldoende vetstof is toegevoegd voor het koken.
- Roestvlekken: Dit kan worden voorkomen door de pan goed te drogen na het schoonmaken.

8. Afvalverwerking

- Gooi de pan niet weg bij regulier huishoudelijk afval.
- Breng de pan naar een lokale recyclingfaciliteit waar roestvrij staal kan worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of verdere ondersteuning, neem contact op met:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Sauté Conical Apollo 7 - 180 mm de Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Sauté Conical Apollo 7. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, garantizando durabilidad y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en cocinas domésticas y comerciales.
- Lesiones por quemaduras: Al manipular la sartén caliente, utilice siempre guantes o agarraderas para evitar quemaduras.
- Supervisión: Nunca deje la sartén desatendida mientras esté en uso.
- Almacenamiento seguro: Asegúrese de guardar la sartén en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Compatibilidad: Asegúrese de que la fuente de calor sea compatible con materiales de acero inoxidable para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 180 mm
- Características: Conicidad que facilita el salteado y el revuelto.
- Manejo: Asas ergonómicas para un agarre seguro.
- Compatibilidad con fuentes de calor: Inducción, gas, cerámica, eléctrico.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su empaque y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Lave la sartén con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Sécala completamente con un paño suave.
4. Coloque la sartén sobre la fuente de calor deseada.
5. Encienda el fuego o la superficie de cocción y ajuste el calor según la receta.

5. Operación

- Para saltear alimentos, agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla según sea necesario.
- Coloque los ingredientes en la sartén una vez que el aceite esté caliente.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para mezclar y evitar rayones en la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón. Evite limpiadores abrasivos.
- Para manchas difíciles, mezcle bicarbonato de sodio con agua para hacer una pasta y aplicar sobre la mancha, luego enjuague.
- Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de lavarla para evitar marcas de agua.

7. Solución de Problemas

- Deformación de la base: Si la sartén no se coloca correctamente sobre la superficie, verifique si ha estado expuesta a temperaturas demasiado altas.
- Dificultad para limpiar: Utilice los métodos de limpieza adecuados mencionados anteriormente. Si persisten las manchas, considere dejar la sartén en remojo en agua tibia.

8. Eliminación

- Para deshacerse de la sartén, consulte las regulaciones locales de eliminación de metales.
- Evite arrojar el producto a la basura normal; considere reciclar los materiales de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la poêle à sauter conique Demeyere Apollo 7

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la poêle à sauter Demeyere Apollo 7, un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour une performance optimale. Ce produit est fabriqué en acier inoxydable durable et est idéal pour sauter, frémir et cuire à la perfection.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser la poêle, lisez attentivement ce manuel.
- Ne laissez jamais la poêle sur une source de chaleur sans surveillance.
- Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la poêle chaude.
- Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal qui peuvent rayer la surface.
- Ne plongez jamais la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le produit sans supervision.
- Assurez-vous que la poêle est sur une surface stable avant de l'utiliser.
- En cas de déversements d'huile ou de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter les glissades.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Demeyere Apollo 7
- Diamètre : 180 mm
- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Capacité : 1,5 L
- Compatibilité : Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Poignée : Reste froide au toucher
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle

4. Configuration et Installation

1. Placez la poêle sur une surface stable et propre.
2. Assurez-vous que la poêle est vide et propre avant d'utiliser.
3. Pour les surfaces à induction, assurez-vous que la poêle est compatible avec votre plaque.
4. N'utilisez pas la poêle sur une flamme directe sans aliments ou huiles à l'intérieur.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen.
- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse.
- Ajoutez les aliments à cuire et suivez la recette de votre choix.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Pour les taches tenaces, utilisez une éponge douce et non abrasive.
- Essuyez la poêle après lavage pour éviter les traces d'eau.

7. Résolution des Problèmes

- Si la poêle colle : Assurez-vous de toujours préchauffer avant d'ajouter les aliments.
- Pour les taches brûlées : Trempez la poêle dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- En cas de déformation : Ne plongez jamais la poêle chaude dans de l'eau froide.

8. Élimination

- Disposez de la poêle conformément aux lois locales concernant le recyclage des métaux.
- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers.
- Consultez votre centre de recyclage local pour la meilleure méthode d'élimination.

9. Contact

Si vous avez des questions ou des préoccupations, contactez-nous :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la poêle à sauter Demeyere Apollo 7. Profitez de vos moments en cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

La padella Demeyere Apollo 7 in acciaio inox con bordo conico è progettata per garantire un'eccellente distribuzione del calore e una lunga durata. Con un diametro di 180 mm, è ideale per cuocere, saltare e stufare. Il design elegante e funzionale la rende un'aggiunta preziosa alla tua cucina.

Informazioni di Sicurezza

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
3. Evitare di utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie della padella.
4. Non utilizzare la padella su fiamme dirette eccessive per evitare danni al fondo.
5. Usare guanti da cucina o presine quando si maneggia la padella calda.
6. Non immergere mai la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
7. Assicurarsi che la superficie di cottura sia ben asciutta prima dell'uso per evitare spruzzi d'olio.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Padella Demeyere Apollo 7
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 180 mm
- Tipo di fondo: Conico
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura
- Adatta per l'uso in forno

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare l'integrità del prodotto.
2. Pulire la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare bene con un panno morbido.
4. Posizionare la padella sul piano cottura desiderato e accertarsi che sia stabile.

Funzionamento

1. Accendere il piano cottura a fuoco medio.
2. Aggiungere un filo d'olio o burro nella padella e attendere che si riscaldi.
3. Inserire gli ingredienti da cuocere e mescolare frequentemente per una cottura uniforme.
4. Monitorare la temperatura e regolare se necessario.

Pulizia e Manutenzione

1. Lasciare raffreddare completamente la padella dopo l'uso.
2. Lavare a mano con acqua calda e sapone; si consiglia di utilizzare una spugna non abrasiva.
3. Può essere lavata in lavastoviglie, ma per prolungarne la vita si consiglia il lavaggio a mano.
4. Asciugare completamente prima di riporla.

Risoluzione dei Problemi

- Problema: La padella non riscalda uniformemente.

Soluzione: Assicurarsi che la padella sia posizionata correttamente sul piano cottura e che sia di dimensioni appropriate per la fonte di calore.

- Problema: La superficie della padella si è graffiata.

Soluzione: Utilizzare solo utensili di legno o silicone per mescolare e girare negli alimenti.

Disposizione

Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettare nell'indifferenziata. Consultare il proprio comune per informazioni su come riciclare correttamente.

Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania