

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: 1005154

DEMEYERE | APOLLO 7 - Conical sauté pan - Ø 280mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Conical Sauté Pan O 280mm Stainless Steel

General Information

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Conical Sauté Pan. This high-quality cookware is designed for both professional chefs and home cooks, combining sleek aesthetics with effective performance. The pan is made from stainless steel for durability and is compatible with all types of stovetops, including induction.

Safety Information

- General Safety: Always use kitchen utensils that are heat-resistant. Protect your hands with oven mitts when handling hot cookware.
- Use on Heat Sources: Ensure the pan is used on an appropriate heat source to prevent damage. Do not use cookware on a stovetop that exceeds the temperature rating.
- Hot Surface Alert: The pan will become hot during use. Avoid direct contact with the surface until it has cooled.
- Preventing Burns: Do not leave the pan unattended while heating. Use caution when adding ingredients to avoid splattering.
- Child Safety: Keep out of reach of children during use and storage. Teach children about the dangers associated with using kitchen appliances.

Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 280 mm
- Height: 60 mm
- Weight: 1.5 kg
- Handle: Ergonomically designed for safe and secure grip
- Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction

Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the sauté pan from its packaging. Check for any visible damage.
2. Cleaning: Wash the pan with warm, soapy water before first use. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
3. Storing: Store in a dry place. Avoid stacking with other pans unless separated by a cloth to prevent scratches.

Operation

1. Preheating: Preheat the pan over medium to high heat before adding oil or food to achieve the best cooking results.
2. Adding Food: Add a small amount of cooking oil or fat as per your recipe when the pan is hot.
3. Cooking: Adjust the heat to your cooking needs. Monitor the pan to avoid overheating and ensure even cooking.
4. Finishing: Allow cooked food to rest for a moment before serving for optimal flavor.

Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, let the pan cool down. Clean with warm, soapy water using a non-abrasive sponge. For stuck-on food, soak the pan for a few minutes before cleaning.
- Dishwasher: The sauté pan is dishwasher safe, but hand washing is recommended to preserve its finish.
- Maintenance: Avoid using metal utensils that may scratch the surface. Regularly polish with a stainless steel cleaner to maintain shine.

Troubleshooting

- Discoloration: If the sauté pan appears discolored, it can often be restored with a stainless steel cleaner.
- Food Sticking: If food sticks to the pan, ensure it is preheated adequately and that enough cooking fat is used.
- Warping: Avoid rapid temperature changes; do not place a hot pan in cold water.

Disposal

Dispose of the product responsibly according to local regulations. Steel can typically be recycled.

Contact

For questions or assistance, please contact us:

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

Please retain this manual for future reference and ensure you read all instructions carefully before operating the product. Enjoy cooking with your new Demeyere Apollo 7 Conical Sauté Pan!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Demeyere Apollo 7 Konische Sauté-Pfanne Ø 280mm, Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Demeyere Apollo 7 Konischen Sauté-Pfanne. Diese Pfanne wurde mit modernster Technik entwickelt und bietet hervorragende Leistung und Langlebigkeit. Sie ist ideal für das schnelle Sautieren von Gemüse, Fleisch und Fisch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, elektrisch, Induktion).
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne während des Gebrauchs nicht überhitzt.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung immer abkühlen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder starken Hitzequellen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne trocken ist, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Demeyere Apollo 7 Konische Sauté-Pfanne
- Größe: Ø 280 mm
- Material: Edelstahl
- Boden: 7-lagiger Boden
- Integrierte Wärmeverteilung
- Spülmaschinenfest
- Für alle Herdarten, einschließlich Induktion geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Schutzmaterialien von der Pfanne.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf eventuelle Beschädigungen. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und trocken ist, bevor Sie die Pfanne darauf platzieren.
4. Wählen Sie die entsprechende Wärmequelle aus (Gas, Elektro oder Induktion) und stellen Sie die Pfanne zentral auf die Kochfläche.
5. Lassen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie nur geeignete Kochwerkzeuge, bevorzugt Holz oder Silikon.
- Beginnen Sie bei mittlerer Hitze und erhöhen Sie die Temperatur nach Bedarf.
- Fügen Sie beim Kochen kleine Mengen Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Erwärmung, um die Bildung von Hot Spots zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und milder Seife ab.
- Verwenden Sie bei Bedarf ein weiches Tuch oder Schwamm, um Fett- und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Trocknen Sie die Pfanne nach der Reinigung gut ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Die Pfanne kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

7. Fehlerbehebung

- Pfanne klebt: Erhöhen Sie die Temperatur leicht und verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter.
- Verfärbungen: Vermeiden Sie übermäßige Hitze und reinigen Sie die Pfanne regelmäßig.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob die Pfanne stabil auf dem Herd steht.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl ist recycelbar, und wir empfehlen, die Pfanne im Recycling zu entsorgen, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Apollo 7 Conische Sautipan O 280mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Demeyere Apollo 7 Conische Sautipan. Deze pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is ontworpen om uitstekende kookprestaties te bieden. De unieke conische vorm zorgt voor optimale warmteverdeling en maakt het bereiden van verschillende gerechten eenvoudig.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend op een geschikte warmtebron.
- Vermijd direct contact met open vlammen of extreme hitte buiten de aanbevolen kookmethoden.
- Laat de pan altijd op een vlakke ondergrond staan om omvallen te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen wanneer u de pan verplaatst, aangezien de handgrepen heet kunnen worden.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de pan tijdens het gebruik, om brandwonden en ongelukken te voorkomen.
- Controleer altijd de pan op beschadigingen voordat u deze gebruikt.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: O 280 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: 3,6 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

- Voordat u de pan voor het eerst gebruikt, moet u deze grondig reinigen met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel goed af en droog de pan.
- Plaats de pan op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat deze goed past.
- Als u de pan in de oven wilt gebruiken, controleer dan altijd of de handgrepen hittebestendig zijn.

5. Bediening

- Gebruik de pan op middelhoge tot hoge warmte. Vermijd het gebruik van een extreem hoge temperatuur, aangezien dit de kwaliteit van het voedsel kan beïnvloeden.
- Voor de beste resultaten, verwarm de pan kort voor het toevoegen van olie of andere vetten.
- Roer regelmatig om gelijkmatige garing te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik afkoelen voor u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met een zachte spons en mild afwasmiddel. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol.
- Droog de pan grondig af om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan kleeft aan: Zorg ervoor dat de pan goed is verwarmd voordat u olie toevoegt. Vermijd het gebruik van te veel temperatuur.
- Vlekken op de pan: Gebruik een speciaal roestrijstalen reinigingsmiddel voor hardnekkige vlekken. Vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.

8. Afvoer

- Deze pan is recyclebaar. Zorg ervoor dat u deze op de juiste manier afvoert via de lokale recyclingfaciliteiten.

9. Contact

Voor verdere 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 Conical Demeyere Apollo 7 - 280mm

1. Información General

La sartén conica Demeyere Apollo 7 de 280mm está diseñada para una cocción eficiente y uniforme. Con su construcción de acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es ideal para profesionales y aficionados de la cocina por igual.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Esta sartén está destinada exclusivamente para la preparación de alimentos. No debe ser utilizada para otros fines.
- Manipulación: Utilice siempre manoplas o agarraderas al manejar la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Superficies Calientes: Coloque la sartén en superficies estables y resistentes al calor. Evite el contacto con materiales inflamables.
- Condiciones de Uso: No sumerja la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar que se deforme.
- Niños: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños. Supervise a los menores mientras se utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Sartén Conical Demeyere Apollo 7
- Dimensiones: 280 mm de diámetro
- Material: Acero inoxidable
- Compatibilidad de la fuente de calor: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Capacidad: Ideal para saltear y preparar salsas y guisos.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y lave con agua tibia y jabón neutro. Seque completamente.
2. Para asegurar un uso óptimo, coloque la sartén sobre un fogón adecuado según el tamaño de la base.
3. Si utiliza una cocina de inducción, asegúrese de que la sartén sea compatible y esté centrada en el quemador.
4. Conéctela a la fuente de calor según las instrucciones de su cocina o cocina de inducción.
5. Permita que la sartén se caliente lentamente para evitar daños.

5. Operación

1. Agregue la cantidad adecuada de aceite o mantequilla en la sartén.
2. Caliente a fuego medio para obtener los mejores resultados.
3. Agregue los ingredientes deseados y saltee según su receta.
4. Use utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar el interior de la sartén.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con esponja suave y jabón neutro; evite el uso de estropajos abrasivos.
- Para manchas difíciles, use una mezcla de agua y vinagre o productos específicos para el acero inoxidable.
- Se recomienda secar completamente la sartén después de lavarla para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Deformación: Esto puede ser causado por un cambio brusco de temperatura. Evite el contacto con agua fría cuando está caliente.
- Manchas difíciles: Use un limpiador específico para acero inoxidable o bicarbonato de sodio con agua.
- Pegado de alimentos: Asegúrese de que la sartén esté correctamente precalentada y use suficiente aceite durante la cocción.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, elimine la sartén de acuerdo con las regulaciones de reciclaje locales.
- El acero inoxidable es reciclable; considérela como un recurso valioso.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Sauteuse Conique Demeyere Apollo Ø280mm en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la sauteuse conique Demeyere Apollo. Ce produit a été conçu pour répondre aux exigences les plus élevées en matière de qualité et de performance dans la cuisine professionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement la sauteuse pour la cuisson. Évitez de la soumettre à des températures ou des méthodes de cuisson inappropriées.
- Matériaux : Conservez à l'écart des objets acérés et abrasifs pour éviter les rayures.
- Manipulation : Portez des gants de chaleur lors de l'utilisation pour éviter les brûlures. Toujours utiliser des maniques lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude ou pendant son utilisation.
- Stockage : Ne pas empiler des articles lourds sur l'ustensile pour éviter les déformations.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Sauteuse conique Demeyere Apollo
- Diamètre : Ø280mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Fabrication : Fabriqué en Belgique
- Compatibilité : Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Lavez la sauteuse à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation, puis rincez-la soigneusement.
3. Placez la sauteuse sur la source de chaleur appropriée.
4. Assurez-vous que la sauteuse est stable et ne bouge pas lorsqu'elle est chauffée.

5. Fonctionnement

1. Chauffez la sauteuse à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou du beurre.
2. Une fois que l'huile ou le beurre est chaud, ajoutez les aliments souhaités.
3. Remuez régulièrement pour éviter que les aliments ne collent au fond.
4. Ajustez la chaleur selon le besoin pour éviter une cuisson excessive.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la sauteuse refroidir après utilisation.
- Lavez-la à l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Pour les tâches tenaces, faites tremper la sauteuse dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelques minutes avant de nettoyer.
- Séchez-la immédiatement après le nettoyage pour éviter les traces d'eau.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle au fond.
- Solution : Assurez-vous d'avoir préchauffé la sauteuse et utilisé suffisamment d'huile ou de beurre.
- Problème : Des déformations visibles.
- Solution : Évitez de soumettre la sauteuse à des températures extrêmes ou de la stocker sous des charges lourdes.

8. Mise au Rebut

Lorsque vous décidez de vous débarrasser de votre sauteuse, veuillez suivre les réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas cet article avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Sautè Conica Demeyere Apollo 7 - Ø 280mm

1. Informazioni Generali

La pentola sautè conica Demeyere Apollo 7 è progettata per i professionisti della cucina e gli appassionati che cercano un utensile di alta qualità per un'ottima cottura. Realizzata in acciaio inossidabile 18/10, questa pentola combina resistenza e performance eccellenti, rendendola ideale per una varietà di tecniche culinarie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare la pentola solo per scopi culinari. Non utilizzare su fonti di calore non appropriate.
- **Manici Caldi:** I manici possono diventare caldi durante l'uso. Utilizzare presine per evitare scottature.
- **Cucina sotto Controllo:** Non lasciare la pentola non sorvegliata su un piano cottura attivo.
- **Pulizia Sicura:** Attendere che la pentola si raffreddi prima di pulirla.
- **Stoccaggio:** Non sovrapporre pentole calde tra loro senza un rivestimento protettivo per evitare graffi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio inossidabile 18/10
- **Diametro:** 280mm
- **Capacità:** 4.5 Litri
- **Compatibilità con le Fonti di Calore:** Induzione, gas, elettrica, ceramica

4. Installazione e Montaggio

- 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 bene la pentola e posizionarla su un piano cottura appropriato.
- Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e privo di residui.

5. Funzionamento

- Preriscaldare la pentola a fuoco medio prima dell'uso.
- Aggiungere olio o burro secondo necessità.
- Aggiungere gli ingredienti e seguire le istruzioni di cottura della ricetta.
- Mescolare regolarmente per assicurare una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola dopo l'uso.
- Pulire la pentola con acqua calda e detersivo delicato. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Per macchie persistenti, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il cibo si attacca:** Assicurarsi di preriscaldare la pentola correttamente e utilizzare una quantità adeguata di grasso.
- **Macchie al fondo della pentola:** Pulire con una soluzione di aceto e acqua per rimuovere residui e macchie.

8. Smaltimento

Non gettare la pentola nell'indifferenziata. Riciclare l'acciaio secondo le normative locali per il riciclo dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania