

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1005227

DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot without lid - Ø 160mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Frying Pot Without Lid Ø 160mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Frying Pot is designed for professional chefs and cooking enthusiasts seeking high-quality cookware. Made from durable stainless steel, this frying pot delivers excellent heat conduction, making it ideal for frying, boiling, and sautéing.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the frying pot with care, using heat-resistant gloves or utensils as the handle may become hot during cooking.
- **Stability:** Ensure the frying pot is placed on a stable and flat surface to prevent accidents.
- **Usage:** Do not use the frying pot on high heat without food or liquid inside, as this may cause damage.
- **Hot Surfaces:** Exercise caution when placing hot cookware on countertops or surfaces to avoid burns and damage.
- **Storage:** Keep out of reach of children when not in use. Store in a dry place to prevent oxidation.
- **Dishwasher Safety:** Though dishwasher safe, ensure to follow the manufacturer's guidelines for cleaning to prevent damage.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** 160mm
- **Height:** Not specified
- **Capacity:** Not specified
- **Weight:** Not specified
- **Induction Compatible:** Yes
- **Oven Safe:** Yes

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials and ensure the frying pot is clean before use.
2. Place the frying pot on a compatible hob or induction cooktop.
3. Ensure that the pot sits securely and evenly on the heating surface.
4. If using an oven, preheat it as required, ensuring that the pot is safe for oven use.

5. Operation

1. Add cooking oil or butter to the frying pot to your desired amount.
2. Allow the pot to heat on medium to high heat, monitoring the temperature with a thermometer or by using cooking cues (i.e., oil shimmering).
3. Add food once the pot is sufficiently heated. Ensure not to overcrowd the pot for optimal cooking performance.
4. Stir and monitor the cooking process as needed until food is cooked to desired doneness.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash using a soft sponge and mild detergent. Avoid using abrasive materials that can scratch the surface.
- For difficult stains, use a mixture of vinegar and water or specific stainless steel cleaners as per manufacturer instructions.
- Dry completely after washing to prevent water spots and rust.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Food sticks to the pot.
Solution: Ensure sufficient oil is used and preheat the pot properly before adding food.
- **Problem:** Discoloration or staining on the surface.
Solution: Clean with vinegar or a stainless-steel cleaner according to the guidelines above.
- **Problem:** Pot warping or damage.
Solution: Avoid extreme temperature changes and use proper heat settings.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, the frying pot should be disposed of in accordance with local regulations regarding stainless steel products. Recycle the pot if possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For questions or concerns regarding the Demeyere Apollo 7 Frying Pot, please reach out to us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual

Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Demeyere Apollo 7 Brattopfs ohne Deckel (Ø 160 mm). Dieses Produkt wurde aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und bietet hervorragende Kochleistungen. Ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für die moderne Küche zu Hause.

Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Der Brattopf ist nur zum Kochen und Braten geeignet. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke.
- Hitzebeständigkeit: Bitte achten Sie darauf, dass der Brattopf nur auf geeigneten Kochfeldern verwendet wird, um Überhitzung zu vermeiden.
- Handschuhe tragen: Bei der Handhabung des heißen Brattopfes sind immer hitzebeständige Handschuhe zu tragen.
- Kochfeld: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld stabil und nicht beschädigt ist.
- Kindersicherung: Halten Sie Kinder fern, während der Brattopf verwendet wird, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie den Brattopf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, um... 디자인과 contraeus.

Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 80 mm
- Gewicht: 1,4 kg
- Energiequelle: geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Besonderheiten: Hohe Wärmeleitfähigkeit, kratzfest, leicht zu reinigen

Einrichtung und Installation

1. Vorbereitungen: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigung vor der ersten Benutzung: Waschen Sie den Brattopf mit warmem Seifenwasser.
3. Kochfeld: Stellen Sie sicher, dass der Brattopf auf einem stabilen und geeigneten Kochfeld steht.
4. Hitzequelle: Wählen Sie eine geeignete Temperatur für die Zubereitung Ihrer Speisen.

Betrieb

1. Erhitzen Sie den Brattopf auf mittlerer bis hoher Stufe.
2. Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften zu verhindern.
3. Platzieren Sie die Zutaten in den Brattopf und rühren Sie regelmäßig um.

Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Brattopf vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Brattopf mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder -utensilien.

Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel brennen an.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und fügen Sie genügend Fett hinzu.
- Problem: Pfanne verformt sich.
Lösung: Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.
- Problem: Schwierigkeiten bei der Reinigung.
Lösung: Weichen Sie den Brattopf nach dem Gebrauch in warmem Wasser ein.

Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Recycling wird empfohlen.

Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

Demeyere Apollo 7 Frituurpan Zonder Deksel Ø 160mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 frituurpan is ontworpen voor professionele keukens en biedt uitstekende prestaties bij het koken van verschillende soorten voedsel. Gemaakt van hoogwaardig RVS, deze pan is duurzaam en geschikt voor intensief gebruik.

2. Veiligheid Informatie

- Algemene Veiligheid: Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en professioneel gebruik.
- Verbranding: De handgrepen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de pan.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het omgaan met de pan, vooral na het koken; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Houd kinderen op afstand: Dit product moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden tijdens gebruik en bij het afkoelen.
- Schade: Inspecteer de pan regelmatig op schade. Gebruik de pan niet als deze gebroken of beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 160 mm
- Gewicht: 1,23 kg
- Geschikt voor inductie, gas, en keramische kookplaten
- Geschikt voor de vaatwasser

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de frituurpan op een stabiele en vlakke kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is voordat de pan wordt geplaatst.
3. Zorg ervoor dat de pan goed is aangesloten op de stroomvoorziening wanneer het een elektrisch systeem betreft.
4. Controleer of de pan vrij is van obstakels en ruimte heeft om te bewegen.

5. Gebruik

1. Vul de pan met de gewenste hoeveelheid olie of vet.
2. Zet het vuur aan of schakel de inductiekookplaat in op de gewenste temperatuur.
3. Laat de olie of het vet opwarmen tot de juiste temperatuur voor frituren.
4. Plaats het voedsel voorzichtig in de pan met behulp van een lepel of een frituurmand.
5. Kook het voedsel tot het goudbruin en knapperig is.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Was de pan met warm zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de RVS oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan verwarmt niet: Controleer de aansluitingen en of de kookplaat goed functioneert.
- Olie of vet spettert: Controleer de temperatuur van de olie, deze kan te hoog zijn.
- Voedsel plakt: Gebruik voldoende olie en zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd.

8. Afvoer

Volg lokale regelgeving voor het afvoeren van gebruikte olie of vet. Spoel niet de afvoer met olie om verstoppingen te voorkomen. Doe gebruikte olie in een afgesloten container en breng het naar een speciale afvalverwerking of recyclingpunt.

9. Contact

Voor vragen of verdere informatie bereikt u ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla para Freír Demeyere Apollo 7 sin Tapa

1. Información General

La olla para freír Demeyere Apollo 7 sin tapa es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para un rendimiento óptimo y durabilidad. Fabricada en acero inoxidable, esta olla es ideal para freír, saltear y cocinar a la perfección.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto es únicamente para uso culinario. No lo utilice para otros fines.
- **Manipulación:** Maneje la olla con cuidado, especialmente cuando esté caliente. Use agarraderas o paños secos.
- **Supervisión:** Nunca deje la olla desatendida mientras esté en uso para evitar incendios.
- **Almacenamiento:** Almacene la olla en un lugar seguro, fuera del alcance de niños.
- **Calor:** Evite el contacto de la olla caliente con superficies frías o húmedas para prevenir quemaduras y deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 160 mm
- **Capacidad:** 2,5 L
- **Apto para todo tipo de cocinas,** incluidos inducción, gas, y eléctricas
- **Resistente a altas temperaturas y fácil de limpiar**

4. Configuración e Instalación

1. **Preparación:** Retire cualquier material de embalaje y limpie la olla con agua y jabón suave. Enjuague bien y seque.
2. **Colocación:** Sitúe la olla sobre la estufa adecuada acorde a su fuente de calor.
3. **Uso de la Olla:** Asegúrese de que el fondo de la olla esté en contacto completo con la fuente de calor.

5. Operación

- Caliente la olla a fuego medio.
- Añada el aceite o la sustancia que desee freír.
- Controle la temperatura y evite el calentamiento excesivo para prevenir que el aceite se queme.
- Use utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rayar la superficie de la olla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave con agua tibia y jabón suave utilizando una esponja no abrasiva.
- Para manchas difíciles, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Evite sumergir la olla caliente en agua fría.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La comida se pega a la olla.
Solución: Asegúrese de que la olla esté adecuadamente precalentada y que use suficiente aceite.
- **Problema:** Descoloración por el uso.
Solución: Esto es normal en acero inoxidable. Use limpiadores de acero inoxidable si es necesario.

8. Eliminación

Este producto está fabricado con materiales reciclables. Al final de su vida útil, disponga de la olla de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y desechos de metales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manual d'utilisation du Pot de Friture Demeyere Apollo 7 sans Couvercle Ø 160mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Pot de Friture Demeyere Apollo 7. Ce pot est conçu pour fournir une cuisson efficace et optimale grâce à sa fabrication en acier inoxydable de haute qualité. Ce produit est idéal pour les professionnels de la cuisine et les amateurs souhaitant réaliser des plats savoureux.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme: Ce produit doit être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans un environnement de cuisine.
- Risque de Brûlure: Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler le pot chaud.
- Surveiller la Cuisson: Ne laissez jamais le pot sans surveillance pendant la cuisson. Surveillez les températures des huiles et des aliments.
- Manipulation: Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui pourraient rayer ou endommager la surface du pot.
- Stockage: Rangez le pot dans un endroit sec et sûr, hors de portée des enfants.
- Réparations: Ne tentez pas de réparer le produit vous-même en cas de dommage. Contactez le service après-vente.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: Ø 160 mm
- Type de produit: Pot de friture sans couvercle
- Capacité: Idéale pour des portions adaptées à la friture
- Compatibilité: Convient pour tous types de feux, y compris induction.

4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Placez le pot sur une surface plane et stable, de préférence sur une table ou un plan de cuisson.
2. Équipement: Assurez-vous que la source de chaleur (plaque de cuisson ou feu) est propre avant de poser le pot.
3. Sécurisation: Assurez-vous d'avoir un accès facile aux ustensiles de cuisine et aux ingrédients que vous allez utiliser.

5. Utilisation

1. Chauffage: Ajoutez l'huile dans le pot et chauffez à la température désirée. Utilisez un thermomètre de cuisine si nécessaire.
2. Ajout des Aliments: Lorsque l'huile est chaude, utilisez une écumoire pour ajouter lentement les aliments.
3. Surveillance: Remuez les aliments si nécessaire pour assurer une cuisson uniforme.
4. Retrait: Une fois les aliments cuits, retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant.

6. Nettoyage et Entretien

- Refroidissement: Laissez le pot refroidir complètement après utilisation.
- Lavage: Nettoyez le pot avec de l'eau chaude et du détergent doux. Évitez les éponges ou tampons abrasifs.
- Séchage: Séchez complètement le pot avec un chiffon propre pour éviter la corrosion.
- Rangée: Conservez dans un endroit sec lorsque le pot est propre et sec.

7. Dépannage

- Problèmes de Cuisson: Si les aliments ne cuisent pas correctement, vérifiez la température de l'huile.
- Émaillage: En cas d'éraflure, émotionnez avec un nettoyant approprié pour l'acier inoxydable.
- Difficulté de Nettoyage: Pour les taches tenaces, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau.

8. Élimination

Veillez à éliminer ce produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets. L'acier inoxydable peut être recyclé, assurez-vous donc de le déposer dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le Pot de Friture Demeyere Apollo 7, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi Demeyere !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Pentola da Frittura Demeyere Apollo 7 senza Coperchio - Ø 160mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola da frittura Demeyere Apollo 7 senza coperchio è progettata per offrire prestazioni elevate con un design elegante in acciaio inossidabile di alta qualità. Ideale per professionisti e appassionati di cucina, questa pentola è resistente, durevole e facile da usare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente su piani di cottura compatibili.
- Non usare su fiamme libere o sotto il grill.
- Maneggiare con cautela; le superfici possono diventare estremamente calde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Non immergere la pentola in acqua fredda subito dopo l'uso per evitare deformazioni.
- Seguire sempre le istruzioni per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: Ø 160mm
- Capacità: Ideale per frittiture e cottura di alimenti
- Compatibile con: Tutti i piani di cottura, incluso induzione
- Manici: Ergonomici e resistenti al calore
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Posizionare la pentola su un piano di lavoro stabile e asciutto.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e asciutto prima di posizionare la pentola.
- Accertarsi che i manici siano correttamente fissati prima dell'uso.

5. Operazione

- Aggiungere l'olio fino al livello desiderato.
- Accendere il piano di cottura e impostare la temperatura desiderata.
- Monitorare attentamente la temperatura e non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.
- Utilizzare utensili adatti per mescolare o girare gli alimenti nella pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone per utensili o in lavastoviglie.
- Per macchie persistenti, utilizzare una spugna non abrasiva o un detergente per acciaio inox.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- La pentola non si riscalda: Controllare il collegamento al piano di cottura e assicurarsi che sia acceso.
- Alimenti attaccati alla pentola: Assicurarsi di utilizzare la giusta quantità di olio e di preriscaldare adeguatamente.
- Macchie sul fondo: Utilizzare un detergente specifico per acciaio inox per rimuovere le macchie.

8. Smaltimento

- Quando non è più utilizzabile, smaltire secondo le normative locali relative ai metalli.
- Non gettare nel rifiuto normale. Verificare centri di riciclo o servizi di smaltimento specializzati.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania