

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: 1005230

DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot without lid - Ø 220mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Apollo 7 Frying Pot Without Lid (Ø 220mm)

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Frying Pot Without Lid is crafted from high-quality stainless steel, designed for professional and home use. It provides excellent heat distribution and retention for superior cooking results. Suitable for all heat sources, including induction.

2. Safety Information

- Always use the frying pot on a flat, stable cooking surface to prevent tipping.
- Use heat-resistant gloves or mitts when handling the pot, as it can get very hot during use.
- Do not leave the pot unattended while in use.
- Keep flammable materials away from the heated pot.
- Ensure the pot is cool before cleaning to prevent burns or injury.
- Avoid using metal utensils that can scratch the stainless steel surface.
- Store the pot in a dry environment to prevent rust and corrosion.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Diameter: Ø 220mm
- Handle: Ergonomic and heat resistant
- Induction Compatibility: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Up to 260°C

4. Setup and Installation

- Unbox the frying pot carefully and check for any damage.
- Ensure all parts are included as per the package list.
- Place the frying pot on your stove or work surface ensuring it is stable.
- If using on induction, ensure the induction surface matches the pot's dimensions for optimal performance.
- Do not use on a heat source larger than the base of the pot to ensure even heating.

5. Operation

- Preheat the pot on medium heat for optimal cooking results.
- Add the desired cooking oil or butter, and allow it to heat before adding food.
- Use recommended cooking times based on the food type for best results.
- Monitor food as it cooks to prevent burning or sticking by adjusting the heat as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge to preserve the stainless steel finish.
- For stubborn residues, soak in warm water before cleaning.
- The pot is also dishwasher safe; however, hand washing is recommended for the best maintenance.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads to prevent scratching.
- Store in a dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, ensure the pot is properly preheated and sufficient oil or butter is used.
- If discoloration occurs, it can be polished with a non-abrasive cleaner designed for stainless steel.
- If overheating occurs, turn down the heat immediately and allow the pot to cool.
- For any other issues, please refer to the contact information below for support.

8. Disposal

- This product is made of stainless steel and can be recycled.
- Dispose of responsibly according to local regulations for metal recycling.
- Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For inquiries, please reach out to us at the following:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Bratpfanne ohne Deckel (Ø 220mm Edelstahl)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Demeyere Apollo 7 Bratpfanne entschieden haben. Dieses Produkt ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und bietet eine exzellente Wärmeleitung sowie eine Langlebigkeit, die für professionelle Köche und anspruchsvolle Hobbyköche gleichermaßen ideal ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne nur auf dem vorgesehenen Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass die Bratpfanne auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Berühren Sie die Griffe nicht, wenn die Pfanne heiß ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Reinigen Sie die Pfanne immer abgekühlt und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 220 mm
- Höhe: 120 mm
- Fassungsvermögen: 3,5 Liter
- Griff: Ergonomischer Edelstahlgriff
- Herdarten: Geeignet für Induktions-, Gas-, Elektro- und Keramikherd
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest: Bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Bratpfanne aus der Verpackung und prüfen Sie auf eventuelle Schäden.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, bevor Sie sie auf dem Herd verwenden.
4. Stellen Sie die Pfanne auf einen entsprechenden Herd und stellen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe ein.

5. Betrieb

- Verwenden Sie bei der Zubereitung von Speisen geeignetes Kochgeschirr, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Vorheizen der Pfanne vor dem Hinzufügen von Öl oder Speisen wird empfohlen.
- Nutzen Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche der Pfanne zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Bei hartnäckigen Rückständen kann ein Edelstahlreiniger verwendet werden.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Speisen kleben an der Pfanne.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem Kochen ausreichend vorgeheizt wird. Fügen Sie genügend Öl hinzu.
- Problem: Die Pfanne zeigt Verfärbungen.
 - Lösung: Dies kann durch Überhitzung verursacht werden. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen. Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger zur Wiederherstellung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlabfälle. Recyceln Sie die Pfanne, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Apollo 7 Frituurpan zonder Deksel (Ø 220mm, RVS)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Demeyere Apollo 7 frituurpan zonder deksel. Dit hoogwaardige apparaat is ideaal voor zowel thuisgebruik als professioneel gebruik in de keuken. De pan is vervaardigd uit roestvrij staal van hoge kwaliteit en ingrediënten blijven langer warm, met een gelijkmatige warmteverdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de frituurpan goed is geplaatst op een stabiele en vlakke ondergrond voordat u begint met koken.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Laat de frituurpan nooit zonder toezicht achter tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan na gebruik, aangezien deze erg heet kan zijn.
- Zorg ervoor dat de pan niet in contact komt met water of andere vloeistoffen tijdens het gebruik om spatten te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige handschoenen voor het hanteren van de pan.
- Bewaar de frituurpan buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal (RVS)
- Diameter: 220 mm
- Voltage: Tot 230V
- Vermogen: 2.200 Watt
- Capaciteit: Geschikt voor bereiden van diverse gerechten, afhankelijk van de hoeveelheid olie en ingrediënten.
- Afmetingen (B x H x D): 220 mm x 150 mm x 220 mm
- Gewicht: 1,2 kg

4. Opzet en installatie

- Zorg ervoor dat de frituurpan volledig schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Plaats de frituurpan op een stabiele, vlakke kookplaat of werkblad.
- Vul de pan met de aanbevolen hoeveelheid olie of vet tot het aangegeven niveau. Vermijd overvulling.
- Sluit de pan aan op een geaarde elektriciteitsbron indien u een elektrisch model hebt.
- Controleer de elektrische verbindingen op schade voordat u de frituurpan inschakelt.

5. Bediening

- Zet de frituurpan aan door de thermostaat naar de gewenste temperatuur in te stellen. Dit kan variëren afhankelijk van wat u wilt bereiden.
- Laat de olie opwarmen tot de gewenste temperatuur voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Plaats het voedsel voorzichtig in de olie om spatten te minimaliseren.
- Gebruik een spatel of tang om het voedsel te draaien, indien nodig.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de frituurpan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Verwijder het gebruikte olie of vet en gooi dit op de juiste manier weg.
- Reinig de pan met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Droog de pan grondig af na het reinigen en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Pan verwarmt niet: Controleer of de pan goed is aangesloten op een werkende elektriciteitsbron.
- Olie spettert: Controleer of de olie niet te vol is of dat er teveel vocht in het voedsel zit.
- Onvoldoende warmte: Controleer of de thermostaat goed is ingesteld en dat de pan schoon is.

8. Afvoer

- Gooi de frituurpan niet bij het reguliere afval. Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten en roestvrijstalen materialen.
- Zorg ervoor dat alle olie of vet goed is afgevoerd en op de juiste manier wordt weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Freír Demeyere Apollo 7 Sin Tapa - Ø 220mm Acero Inoxidable

1. Información General

La olla de freír Demeyere Apollo 7 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en todo tipo de cocciones. Fabricada en acero inoxidable, combina elegancia y funcionalidad para chefs profesionales y aficionados por igual.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de utilizar la olla en superficies estables y no inflamables.
- No deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Use guantes o agarraderas al manipular la olla caliente para evitar quemaduras.
- No sumerja la olla caliente en agua fría; esto puede causar deformaciones.
- Mantenga la olla fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Verifique que la olla no tenga daños visibles antes de su uso. Si encuentra algún defecto, no la use.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 220 mm
- Aptitud: Inducción, gas, vitrocerámica, horno
- Capacidad: Ideal para freír y cocinar a fuego lento
- Resistente a la corrosión
- Fácil de limpiar

4. Instalación y Configuración

- Retire la olla de su embalaje y retire cualquier etiqueta o empaque.
- Coloque la olla en la estufa o en la superficie plana donde planea usarla.
- Conecte la cocción a una fuente de calor adecuada según su tipo de cocina (inducción, gas, vitrocerámica).
- Asegúrese de que la olla esté centrada en la fuente de calor para una distribución uniforme del calor.

5. Operación

- Antes de usar, lave la olla con agua tibia y jabón para eliminar los residuos de fabricación.
- Agregue el aceite o el líquido de cocción deseado y encienda la fuente de calefacción a la temperatura adecuada.
- Coloque los ingredientes en la olla según la receta o método de cocción que esté utilizando.
- Controle la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la olla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave, o colóquela en el lavavajillas.
- Para eliminar manchas difíciles, use un limpiador suave y una esponja no abrasiva.
- Seque bien la olla antes de guardarla para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Si la olla no calienta adecuadamente, verifique la fuente de calor y asegúrese de que esté encendida.
- En caso de deformaciones visibles, no utilice la olla hasta que sea revisada por un profesional.
- Si la olla presenta manchas persistentes, considere el uso de un limpiador especializado para acero inoxidable.

8. Descarte

- Al final de su vida útil, deseche la olla de manera responsable.
- Verifique las normativas locales sobre reciclaje de acero inoxidable y siga las recomendaciones.

9. Contacto

Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Friteuse Demeyere Apollo 7 sans couvercle Ø 220mm en acier inoxydable

1. Informations générales

La friteuse Demeyere Apollo 7 sans couvercle est conçue pour une utilisation professionnelle. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle offre des performances optimales pour la cuisson des aliments.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais remplir la friteuse au-delà de la capacité maximale recommandée pour éviter tout débordement.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Utiliser des ustensiles appropriés pour éviter les brûlures.
- Assurez-vous que la friteuse est placée sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Lorsque vous videz l'huile, assurez-vous qu'elle n'est pas chaude pour éviter les brûlures.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Conserver hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Type de produit : Friteuse sans couvercle
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 220 mm
- Poids : Environ 2,5 kg
- Capacité : Idéale pour une utilisation commerciale
- Compatibilité avec tous les types de cuisinières, y compris induction

4. Installation et configuration

- Assurez-vous que l'espace de travail est propre et sec.
- Placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Vérifiez que la friteuse est propre avant de l'utiliser pour la première fois.
- Ne branchez pas l'appareil tant qu'il n'est pas correctement installé.

5. Fonctionnement

- Remplissez la friteuse avec de l'huile jusqu'au niveau recommandé.
- Branchez la friteuse à une prise électrique conformément aux normes de sécurité.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la température souhaitée.
- Lorsque l'huile atteint la température, ajoutez les aliments à frire à l'aide de fiches de cuisson appropriées.
- Surveillez le processus de cuisson pour éviter les débordements ou les brûlures.

6. Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, débranchez la friteuse et laissez l'huile refroidir.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Utilisez une brosse douce pour nettoyer le fond de la friteuse.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Pour prolonger la durée de vie, vérifiez régulièrement les joints et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne chauffe pas, vérifiez la connexion électrique.
- En cas de fuite, inspectez les joints pour des dommages.
- Si l'huile présente une odeur étrange, il est préférable de la remplacer.
- Pour d'autres problèmes, contactez notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas la friteuse à la poubelle.
- Déposez-la dans un centre de recyclage approprié ou suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroniques.
- Ne pas éliminer l'huile usagée dans les drains ; vérifiez les points de collecte près de chez vous.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il pentola per friggere Demeyere Apollo da 7 litri senza coperchio, Ø 220 mm, è realizzata in acciaio inox di alta qualità. Questo prodotto è progettato per una cottura professionale, garantendo risultati eccellenti per ogni tipo di preparazione culinaria.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo su piani cottura adatti e in buone condizioni.
- Non toccare superfici calde; utilizzare sempre guanti da cucina o presine per prevenire scottature.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto in caso di danni visibili.
- Assicurarsi di avere una buona ventilazione nella cucina durante l'uso per evitare l'accumulo di fumi.
- Non immergere il prodotto caldo in acqua fredda; questo può causare deformazioni.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dimensioni: Ø 220 mm

Materiale: Acciaio inox

Capacità: 7 litri

Compatibilità: Adatto per piani cottura a gas, elettrici, inducivi.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere con attenzione il prodotto dalla confezione.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
3. Posizionare la pentola sopra il piano cottura, assicurandosi che sia centrata sui bruciatori.
4. Accertarsi che la fonte di calore sia compatibile con la pentola e di averla configurata correttamente.
5. Seguire le istruzioni del produttore per l'accensione del piano cottura.

5. Funzionamento

1. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
2. Aggiungere l'olio o il liquido di cottura nella pentola.
3. Quando l'olio ha raggiunto la temperatura desiderata, aggiungere gli alimenti da friggere.
4. Cuocere secondo le indicazioni della ricetta, girando gli alimenti se necessario per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Utilizzare acqua calda e detersivo per piatti per pulire l'interno e l'esterno.
- Non usare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare la pentola con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco lontano da fonti di calore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non scalda: controllare che il piano cottura sia acceso e che la pentola sia posizionata correttamente.
- Se si verificano macchie: assicurarsi di utilizzare i prodotti di pulizia appropriati e di non utilizzare utensili abrasivi.
- Se c'è deformazione: evitare di sottoporre a sbalzi termici e conservare in modo corretto.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziata.
- Se non utilizzabile, contattare un centro di raccolta per la corretta gestione dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania