

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: 1005233

DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot without lid - Ø 280mm - 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 280mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Frying Pot is designed for professional chefs and home cooks who demand high-quality utensils for optimal cooking performance. Crafted from premium stainless steel, this frying pot ensures superior heat distribution and durability for everyday use.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure that the pot is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Hot Surface Alert: The frying pot can become extremely hot. Always use oven mitts or suitable heat-resistant gloves when handling.
- Protective Gear: Avoid contact with bare skin when adjusting or moving the pot post-cooking.
- Child Safety: Keep out of reach from children during and after use until cooled down.
- Storing Liquid: Do not leave hot oil unattended to prevent the risk of fires.
- Cleaning Safety: Always allow the pot to cool before cleaning to avoid burns.
- Dishwasher Use: If placing in a dishwasher, ensure that the pot is positioned securely to prevent damage.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 280mm
- Weight: Not Specified
- Oven Safe: Yes
- Suitable for Induction: Yes
- Heat Source Compatibility: Gas, Electric, Ceramic, Induction
- Warranty: Warranty period as stated by the manufacturer

4. Setup and Installation

1. Select Placement: Choose a suitable location on your cooktop that provides adequate ventilation and stability.
2. Heat Source Connection: Ensure compatibility with your cooktop (Induction, Gas, Electric). For induction, confirm the cooktop's power compatible with your pot.
3. Pre-heating: Preheat the pot on low to medium heat for even cooking.

5. Operation

1. Filling: Pour oil or cooking liquid into the pot but never exceed 3/4 full to avoid spills during cooking.
2. Temperature Control: Monitor cooking heat with a stable temperature to prevent overheating or burning your food.
3. Cooking: Use appropriate utensils to stir or turn food, avoiding metal items that may scratch the stainless steel.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely post-use.
- Hand wash with a soft sponge and mild detergent; avoid abrasive scrubbers that can scratch the surface.
- For stubborn stains, soak in warm soapy water or use vinegar solution.
- Ensure to dry thoroughly before storing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure the pot is adequately preheated and enough oil is used.
- Discoloration: Avoid prolonged heating without food. Use metal polish to minimize discoloration.
- Warping: Do not heat excessively on high heat.

8. Disposal

For environmentally responsible disposal, contact local waste management services for guidance on recycling stainless steel materials. Do not incinerate or dispose of in general waste.

9. Contact

For further assistance, reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Fritteuse ohne Deckel Ø 280mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Demeyere Apollo 7 Fritteuse ohne Deckel. Dieses Produkt wurde mit höchster Sorgfalt und unter Berücksichtigung modernster Technologie entwickelt, um Ihnen ein hervorragendes Kocherlebnis zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie die Fritteuse nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
- Heißes Material: Erzielen Sie eine hohe Temperatur beim Frittieren, daher Vorsicht beim Berühren des Topfes und der Fritteuse während des Betriebs. Verwenden Sie immer Topflappen.
- Standort: Stellen Sie das Produkt auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche auf, die nicht gefährdet ist und nicht mit Wasser in Berührung kommt.
- Aufsicht: Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, während sie eingeschaltet ist.
- Kindersicherung: Halten Sie das Gerät und die Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lebensmittelsicherheit: Verwenden Sie nur frische und geeignete Lebensmittel zum Frittieren.
- Nutzung von Öl: Verwenden Sie geeignetes Öl mit einem hohen Rauchpunkt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 280mm
- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: 3-5 Liter
- Hitzebeständigkeit: geeignet für hohen Temperaturen
- Kompatibilität: Für alle Wärmequellen geeignet, einschließlich Induktion.

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse sicher mit Wasser und anderen Flüssigkeiten in der Nähe aufgestellt ist.
- Bei Bedarf, gehen Sie sicher, dass die Fritteuse vor der ersten Nutzung gründlich gereinigt wird.
- Stellen Sie sicher, dass der gesamte Inhalt (Öl/ Lebensmitteln) die Punktion und die Sicherheitsmarkierungen nicht überschreitet.

5. Bedienung

- Erhitzen Sie das Öl in der Fritteuse auf die gewünschte Temperatur.
- Bereiten Sie die Lebensmittel vor, indem Sie sie in mundgerechte Stücke schneiden.
- Legen Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl.
- Überwachen Sie den Frittierprozess und stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig gebräunt werden.
- Nach dem Frittieren, verwenden Sie einen Schöpflöffel, um die Lebensmittel zu entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Fritteuse mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie die Fritteuse gründlich, bevor Sie sie speichern.

7. Fehlersuche

- Problem: Fritteuse heizt nicht richtig.
- Lösung: Überprüfen Sie die Stromquelle und stellen Sie sicher, dass das Kabel und die Steckdose intakt sind.
- Problem: Lebensmittel bleiben am Boden haften.
- Lösung: Verwenden Sie genug Öl und stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vollständig abgetrocknet sind, bevor sie in die Fritteuse gegeben werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät nach der Lebensdauer gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Öl sollte an geeigneten Sammelstellen abgegeben werden und nicht im Abfluss entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Vielen Dank für den Kauf der Demeyere Apollo 7 Fritteuse!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Apollo 7 Frituurpan zonder Deksel Ø 280mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 Frituurpan zonder Deksel is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is ontworpen voor een optimale warmtegeleiding en duurzaamheid. Deze pan is geschikt voor alle soorten verwarmingssystemen, inclusief inductie, en is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel. Vermijd contact met de hete oppervlakken van de pan tijdens en na gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen altijd op afstand wanneer de pan in gebruik is.
- Hete Olie: Laat gefrituurde olie nooit onbeheerd achter. Gebruik een olie met een hoog rookpunt en wees voorzichtig bij het toevoegen van voedsel aan hete olie om spatten te voorkomen.
- Houdbaarheid: Inspecteer de pan regelmatig op eventuele beschadigingen. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
- Reiniging: Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 280mm
- Geschikt voor: Inductie, gas, elektrisch en keramisch koken
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de werkoppervlakken schoon en droog zijn voordat u de pan plaatst.
2. Plaats de frituurpan op het gekozen verwarmingsmiddel, zorg ervoor dat deze stevig staat.
3. Controleer of de pan goed in contact staat met de warmtebron om een gelijkmatige verwarming te garanderen.

5. Bediening

1. Voeg de gewenste hoeveelheid olie toe aan de pan (let op de maximale vullijn).
2. Zet de warmtebron aan en verwarm de olie tot de juiste frituurtijd is bereikt.
3. Plaats voorzichtig het voedsel in de pan met behulp van een spatel of tang.
4. Volg de kookinstructies voor het voedsel dat u bereidt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een roestvrijstalen reiniger gebruiken.

7. Problemen Oplossen

- Afpannen gebeurt niet: Controleer of de pan goed is geplaatst op de warmtebron.
- Verschijnen van roest: Gebruik uitsluitend geen-etende schoonmaakmiddelen en droog de pan grondig na het schoonmaken.
- Olie spatten: Zorg ervoor dat het voedsel voldoende droog is voordat het in de olie wordt geplaatst.

8. Afvoer

Volg de lokale voorschriften voor de afvoer van ingekochte en gebruikte olie. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor richtlijnen.

9. Contact

Voor 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: Olla de Freír Demeyere Apollo 7 sin Tapa - Ø 280 mm Acero Inoxidable

1. Información General

La olla de freír Demeyere Apollo 7 es un utensilio de cocina de alta calidad fabricado en acero inoxidable. Diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo y una durabilidad excepcional, esta olla es perfecta para freír, cocinar y saltear diferentes alimentos.

2. Información de Seguridad

- Utilice la olla solo en superficies planas y estables.
- Maneje la olla con cuidado, ya que puede calentarse durante su uso.
- No sumerja la olla caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Mantenga la olla alejada del alcance de los niños.
- Al usar utensilios de cocina, se recomienda utilizar mangos y herramientas de silicona o madera para evitar daños en la superficie.
- Nunca use la olla con fuego directo sin supervisión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 280 mm
- Altura: (especificar si está disponible)
- Peso: (especificar si está disponible)
- Apto para todo tipo de cocinas, incluidas inducción.
- Capacidad: (especificar si está disponible)

4. Configuración e Instalación

1. Retire la olla del embalaje y limpie con agua tibia y jabón suave.
2. Seque la olla con un paño limpio y seco.
3. Coloque la olla en la estufa o superficie de cocción deseada.
4. Asegúrese de que la olla esté centrada sobre la fuente de calor.

5. Operación

- Para freír o cocinar, precaliente la olla a fuego medio.
- Agregue aceite o mantequilla en la olla antes de añadir los alimentos.
- Controle la temperatura para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la olla antes de limpiarla.
- Lave a mano con jabón suave y una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Asegúrese de secar completamente la olla antes de almacenarla.

7. Solución de Problemas

- Si la olla se deforma: No exponga a cambios bruscos de temperatura.
- Si los alimentos se pegan: Asegúrese de que haya suficiente aceite y mantenga la temperatura adecuada.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. Recicle cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Pot à frire Demeyere Apollo 7 sans couvercle - Ø 280 mm en acier inoxydable

1. Informations générales

Le pot à frire Demeyere Apollo 7 est conçu pour offrir une performance exceptionnelle dans la cuisine professionnelle et domestique. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, cet ustensile est parfait pour la friture et la cuisson de divers aliments.

2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser le produit.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Assurez-vous que le pot à frire est placé sur une surface de cuisson stable et résistante à la chaleur.
- Utilisez des gants de cuisine en cas de manipulation du pot chaud.
- Gardez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation.
- Ne pas plonger le pot chaud dans l'eau pour éviter les éclaboussures.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : Ø 280 mm
- Capacité : 4.5 litres
- Poids : 1.2 kg
- Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.

4. Installation et configuration

- Retirez tous les emballages et étiquettes du pot avant utilisation.
- Lavez le pot à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
- Placez le pot sur votre plaque de cuisson. Assurez-vous qu'il repose bien à plat.
- Vérifiez que la source de chaleur est réglée à un niveau approprié pour vos besoins de cuisson.

5. Fonctionnement

- Remplissez le pot d'huile jusqu'à la capacité désirée pour la friture.
- Préchauffez l'huile à la température recommandée en fonction des aliments à cuire.
- Ajoutez les aliments dans l'huile chaude, en veillant à ne pas surcharger le pot.
- Utilisez une cuillère à frier pour retourner les aliments si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le pot refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou passez au lave-vaisselle.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs afin de préserver la finition en acier inoxydable.
- Séchez soigneusement le pot avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si le fond du pot se déforme, vérifiez si une chaleur excessive ou un contact avec une surface rugueuse est à l'origine.
- En cas de difficulté d'accroche, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile.
- Si des aliments collent, essayer d'ajouter un peu de sel ou assaisonnement.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Consultez les directives locales pour le recyclage de l'acier inoxydable.
- Veuillez vous assurer que tout l'emballage est également recyclé où cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 per Frittura Demeyere Apollo 7 (senza coperchio) Ø 280mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La Pentola per Frittura Demeyere Apollo 7 è progettata per un utilizzo professionale e domestico. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, garantisce una resistenza duratura e prestazioni eccellenti. Grazie alla sua costruzione, favorisce una distribuzione uniforme del calore, rendendo la cottura più efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Antincendio: Non lasciare mai la pentola incustodita durante l'uso.
- Rischio di Scottature: La pentola si riscalda rapidamente. Utilizzare sempre guanti da forno o presine per maneggiare la pentola.
- Uso Adeguato: Utilizzare esclusivamente per la frittura. Non utilizzare per cucinare cibi che richiedono tecniche di cottura diverse.
- Elettricità: non utilizzare in prossimità di fonti di elettricità.
- Centro di Gravità: mantenere la pentola su una superficie piana e stabile per evitare rovesciamenti.
- Rimozione della Altre Mancanze: Non immergere in acqua fredda calda. Lasciare raffreddare prima di lavare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Nome Prodotto: Pentola per Frittura Demeyere Apollo 7

Diametro: 280 mm

Materiale: Acciaio Inossidabile

Caratteristiche:

- Costruzione a triplo strato per un riscaldamento uniforme
- Adatta per tutti i piani di cottura, compresi quelli a induzione
- Manici ergonomici per una presa sicura

4. Installazione e Montaggio

1. Rimozione dell'imballaggio: Rimuovere la pentola dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionamento: Posizionare la pentola su un piano di cottura pulito e asciutto. Assicurarsi che la superficie sia stabile.
3. Preparazione per l'uso: Prima del primo utilizzo, lavare la pentola con acqua calda e sapone, quindi risciacquare bene.

5. Funzionamento

1. Riscaldare l'olio di frittura nella pentola a temperatura desiderata.
2. Subito prima di immergere i cibi, controllare che l'olio sia ben caldo.
3. Aggiungere i cibi con cautela, evitando schizzi di olio.
4. Monitorare il tempo di cottura per evitare di bruciare i cibi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla. Lavare con acqua calda e sapone, oppure nel lavastoviglie.
- Rimozione di macchie: Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile se necessario. Evitare spugne abrasive per non graffiare la superficie.
- Controllo di usura: Ispezionare regolarmente i manici e la superficie per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il cibo non cuoce uniformemente: Verificare che la pentola sia posizionata centralmente sulla fonte di calore.
- Odore di bruciato: Assicurarsi che l'olio non sia sovrautilizzato o bruciato.
- Difficoltà a pulire: Utilizzare un detergente specifico per acciaio inox per macchie ostinate.

8. Smaltimento

Smaltire la pentola secondo le normative locali riguardanti i metalli. Non gettare nella spazzatura comune.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania