

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: 1005238

DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot without lid - Ø 240mm - 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 240mm)

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Frying Pot is a high-quality cookware solution designed for professional and home chefs alike. Made of premium stainless steel, this frying pot ensures durability and even heat distribution for perfect cooking results every time.

2. Safety Information

- Always use the frying pot on a stable, heat-resistant surface.
- Ensure that the pot is completely dry before use to prevent unwanted splattering.
- Handle the pot with care, as the handles may become hot during cooking. Use oven mitts or pot holders when handling.
- Avoid using metal utensils that could scratch the non-stick surfaces. Use wooden, silicone, or heat-resistant plastic utensils instead.
- Do not use the frying pot under the broiler or in the microwave.
- Allow the pot to cool down before cleaning or storing.
- Keep out of reach of children.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Diameter: Ø 240mm
- Dishwasher safe: Yes
- Compatible with all types of cooktops, including induction
- Heat resistant handles
- Thick base for uniform heat distribution

4. Setup and Installation

1. Unpack the frying pot and inspect it for any damage.
2. Wash the pot with warm soapy water and rinse thoroughly before first use.
3. Place the frying pot on the desired cooking surface, ensuring it is stable.
4. Connect the pot to the appropriate heat source (gas, electric, or induction) as per your cooking requirements.

5. Operation

1. Preheat the frying pot over medium heat for better cooking results.
2. Add cooking oil or butter as needed depending on your recipe.
3. Place your food into the pot once the oil/butter is heated.
4. Cook according to your recipe, monitoring the food to prevent burning.
5. Once cooking is done, turn off the heat and remove the pot from the heat source.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely after use.
- Clean using warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- For tough stains or residues, allow the pot to soak in warm water for a few minutes.
- The frying pot is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain the quality.
- Avoid using steel wool or abrasive cleaners on the pot.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure the pot is properly preheated, and enough oil is used before cooking.
- Discoloration: Regular cleaning and avoiding high heat can help prevent discoloration due to burnt residue.
- Warping: Do not expose the pot to extreme temperature changes; allow it to cool before washing.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the frying pot in accordance with local regulations for stainless steel items. Recycle whenever possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Bratentopf ohne Deckel Ø 240mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Apollo 7 Bratentopfes ohne Deckel Ø 240mm. Dieses Produkt ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Kochleistung zu gewährleisten. Es eignet sich ideal für verschiedene Kochmethoden, einschließlich Braten, Sautieren und Dünsten.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit beim Gebrauch dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie den Bratentopf nur auf einer geeigneten Kochstelle.
- Achten Sie darauf, dass der Griff während des Kochens nicht heiß wird. Verwenden Sie gegebenenfalls Topflappen.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er auf einer Wärmequelle steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder erhitzten Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Bratentopf auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Utensilien, um die Oberfläche des Topfes zu schützen.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 110 mm
- Kapazität: 3,5 Liter
- Kochfeldarten: Geeignet für Induktions-, Gas-, Elektro- und Cerankochfelder
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest: Ja bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

Die Installation dieses Bratentopfes ist unkompliziert:

- Entfernen Sie den Bratentopf aus der Verpackung und reinigen Sie ihn vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer sauberen und stabilen Kochfläche steht.
- Platzieren Sie den Bratentopf auf der gewünschten Wärmequelle (Induktions-, Gas-, Elektro- oder Cerankochfeld).

5. Betrieb

- Vor dem Kochen sollten Sie den Bratentopf auf die entsprechende Temperatur vorheizen.
- Geben Sie das gewünschte Kochfett oder Öl in den Bratentopf.
- Fügen Sie die Lebensmittel hinzu, sobald das Fett oder Öl heiß genug ist, um eine optimale Bräunung zu erreichen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur entsprechend den jeweiligen Rezepten anzupassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bratentopf nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Es kann in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch wird empfohlen, von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben am Topfboden.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf gut vorgeheizt ist, und verwenden Sie genügend Fett oder Öl.

- Problem: Der Topf verfärbt sich.

Lösung: Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, um Kratzer zu vermeiden, und nutzen Sie milde Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltsgeräten und Metallprodukten.
- Wenn das Produkt nicht mehr verwendet werden kann, bringen Sie es zu einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Apollo 7 Frituurpan zonder Deksel Ø 240mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Frituurpan zonder Deksel. Deze hoogwaardige pan is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties in de keuken. Het product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en een optimale warmtegeleiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik deze frituurpan alleen voor het bereiden van voedsel.
- Hete oppervlakken: De pan kan extreem heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of een doek om brandwonden te voorkomen.
- Vlammen: Houd de pan uit de buurt van open vlammen en risico op spatwater.
- Kinderen: Gebruik de pan niet in de buurt van kinderen en houd toezicht wanneer deze in gebruik is.
- Reiniging: Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op een stroombron tijdens reiniging of onderhoud.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 240 mm
- Geschikt voor inductie: Ja
- Ovenbestendig: Ja
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de frituurpan op een vlak, stabiel werkoppervlak of op een fornuis.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om de pan veilig te hanteren.
3. Controleer voordat u begint met koken of de pan schoon en vrij van schade is.
4. Bij gebruik op een inductiekookplaat, selecteer het juiste formaat kookzone dat overeenkomt met de diameter van de pan (240 mm).

5. Bediening

1. Voeg desgewenst vloeibare olie toe tot de gewenste hoogte.
2. Zet het fornuis aan op een gemiddelde tot hoge temperatuur.
3. Gebruik een thermometer om de temperatuur in de gaten te houden.
4. Voeg het voedsel toe zodra de olie de juiste temperatuur heeft bereikt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons voor het reinigen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pan voorzichtig af om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pan verwarmt niet gelijkmatig
Oplossing: Controleer of de pan op de juiste kookzone staat aangebracht en of de warmtebron goed werkt.
- Probleem: Eten plakt aan de pan
Oplossing: Zorg voor voldoende olie en preheat de pan goed voordat u het voedsel toevoegt.

8. Afvoer

Verantwoordelijk afvoeren van het product is belangrijk. Neem de frituurpan naar een erkend recyclingpunt voor metaal. Volg lokale regelgeving omtrent de afvoer van keukengerei.

9. Contact

Voor vragen of zorgen over uw product 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 240mm Acero Inoxidable

1. Información General

La Olla de Freír Demeyere Apollo 7 es un utensilio de cocina de alto rendimiento diseñado para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y aficionados por igual. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta olla es ideal para freír y cocinar una amplia variedad de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para freír y cocinar alimentos en la cocina. No use la olla para otros fines.
- Precauciones al calentar: Evite calentar la olla vacía para prevenir daños.
- Manejo seguro: Utilice guantes de cocina o agarraderas para manejar la olla caliente.
- Superficies frías: Coloque la olla sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Cuidado con líquidos calientes: Asegúrese de no llenar la olla más allá de su capacidad máxima para evitar derrames.
- Mantenga alejado a los niños: Mantenga la olla y sus componentes fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 240 mm
- Capacidad: Ideal para porciones medias de alimentos
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción
- Resistencia: Alta resistencia a la corrosión y al desgaste

4. Instalación y Configuración

1. Verifique el contenido: Asegúrese de que la olla y todos los componentes estén incluidos.
2. Limpieza inicial: Lave la olla con agua tibia y jabón antes de usarla por primera vez.
3. Colocación: Coloque la olla sobre la fuente de calor adecuada.
4. Conexión a la cocina: Para cocinas de inducción, asegúrese de que la olla esté centrada sobre el área de cocción.

5. Operación

1. Calentamiento: Encienda la fuente de calor y ajuste a la temperatura deseada.
2. Freír: Agregue el aceite en la olla, asegurando que no sobrepase la capacidad indicada. Deje que el aceite se caliente antes de agregar los alimentos.
3. Cocción: Agregue los alimentos de manera uniforme y asegurándose que haya espacio entre ellos para una cocción adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Permita que la olla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave la olla a mano con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secado: Seca completamente la olla después de lavarla para prevenir manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- La olla se deforma: Esto puede suceder si se calienta vacía. Evite calentar sin contenido.
- Dificultad para limpiar: Si quedan residuos, intente remojar la olla en agua caliente y jabón antes de limpiar.
- Desgaste del acero inoxidable: Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite la olla, elimínela de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje para acero inoxidable. No la deseche como residuo común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Friteuse Demeyere Apollo 7 sans couvercle Ø 240mm Acier inoxydable

1. Informations générales

La friteuse Demeyere Apollo 7 est conçue pour une cuisson professionnelle. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle propose une excellente conductivité thermique, garantissant une cuisson uniforme de vos aliments.

2. Informations de sécurité

- Attention aux brûlures: Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection adéquate. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Manipulation: Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer l'intérieur.
- Environnement: Ne placez pas l'appareil près de sources de chaleur excessives ou dans des zones humides.
- Utilisation appropriée: Cette friteuse est destinée à un usage professionnel seulement. Ne pas utiliser à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Surveillance: Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Diamètre: 240 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Type: Friteuse sans couvercle
- Système de cuisson: Convient aux cuisinières à gaz, électriques et à induction
- Poids net: 2,5 kg
- Capacité: 4 L

4. Installation et mise en place

- Retirez la friteuse de son emballage et vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage.
- Placez la friteuse sur une surface plane et stable, loin des bords de la table.
- Si vous utilisez une cuisinière à induction, assurez-vous que la taille de la plaque correspond au diamètre de la base de la friteuse.
- Branchez votre cuisinière et vérifiez que la friteuse est correctement positionnée avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Remplissez la friteuse avec l'huile appropriée en veillant à ne pas dépasser le niveau optimal.
- Chauffez l'huile à la température souhaitée (recommandé entre 160°C et 190°C).
- Ajoutez les aliments à frire en petites quantités pour éviter un refroidissement excessif de l'huile.
- Utilisez des ustensiles appropriés pour retourner les aliments pendant la cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la friteuse refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Rincez et séchez soigneusement avant de ranger.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'outils qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.

7. Dépannage

- Si des aliments collent, vérifiez la température de l'huile, qui pourrait être trop basse.
- En cas de manque de chaleur, vérifiez la source d'alimentation et la compatibilité avec la plaque de cuisson.
- Si des odeurs désagréables persistent, nettoyez soigneusement la friteuse et changez l'huile.

8. Élimination

- Ne jetez pas la friteuse dans les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour le recyclage ou la mise au rebut d'appareils en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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 240mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La Pentola per Frittura Demeyere Apollo 7 è un prodotto di alta qualità realizzato in acciaio inossidabile, progettato per garantire eccellenti prestazioni di cottura. Questa pentola è ideale per frittiture e cotture a lungo termine, offrendo una distribuzione uniforme del calore e una grande durabilità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo su piani cottura compatibili e mai su fiamme libere.
- Evitare di utilizzare utensili in metallo per prevenire graffi sull'acciaio inossidabile.
- Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.
- Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini quando è calda.
- Assicurarsi che la pentola sia completamente asciutta prima di riporla.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare il rischio di deformazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 240 mm
- Capacità: 3,75 litri
- Design: Sottile e leggero
- Tipo di fondo: Induzione

4. Installazione e Montaggio

La pentola è pronta per l'uso immediato. Seguire questi passaggi per una corretta installazione:

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare che non ci siano danni visibili.
2. Lavare la pentola con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
3. Asciugare accuratamente la pentola prima dell'uso.
4. Posizionare la pentola sul piano cottura e assicurarsi che sia ben centrata.

5. Funzionamento

1. Aggiungere olio nella pentola fino al livello desiderato.
2. Accendere il piano cottura e portare l'olio a temperatura.
3. Una volta che l'olio è caldo, aggiungere delicatamente il cibo da friggere.
4. Monitorare attentamente la cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- È possibile lavare la pentola in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarla a mano per preservare il suo aspetto brillante.
- Asciugare bene dopo la pulizia per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si scalda in modo non uniforme, verificare che sia posizionata correttamente sul piano cottura.
- Se ci sono macchie o scolorimento, provare a pulire con un prodotto specifico per acciaio inossidabile.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile della pentola, smaltirla secondo le normative locali sullo smaltimento dei metalli. Non smaltire la pentola nella spazzatura domestica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania