

# 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: 1005244**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - sauté pan 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 Sauté Pan without Lid (Ø 240mm)

## 1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Sauté Pan is a high-quality cooking tool designed to deliver superior cooking performance. Made of stainless steel, this sauté pan is suitable for all types of cooking surfaces, including induction. With a diameter of 240 mm, it provides ample space for sautéing, browning, and searing a variety of ingredients.

## 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always use the sauté pan on a stable, level surface and handle it with care to prevent burns or injury.
- Heat Resistance: The pan is designed to withstand high temperatures. Do not exceed the maximum heat settings to avoid damaging the product.
- Handle Care: The handle may become hot during use; always use oven mitts or pot holders.
- Children: Keep the sauté pan out of reach of children when in use or after cooking to prevent accidents.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaners or metal scrubs to maintain the surface integrity of the product.

## 3. Product Specifications

- Brand: Demeyere
- Model: Apollo 7
- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 240 mm
- Weight: 1.5 kg
- Compatible with Induction: Yes
- Oven Safe Temperature: Up to 250°C

## 4. Setup and Installation

1. Unbox the sauté pan and remove all packaging materials.
2. Inspect the sauté pan for any damages or defects. If found, do not use and contact customer service.
3. Place the sauté pan on a flat, stable surface such as a stovetop or induction cooktop.
4. Ensure the relevant cooking surface is clean before placing the sauté pan on it.

## 5. Operation

1. Preheat the sauté pan on low to medium heat before adding cooking oil or butter.
2. Add your ingredients once the oil is warm. Avoid overcrowding the pan for optimal cooking results.
3. Sauté, stir, or sear your food as desired, adjusting the heat according to the cooking requirements.
4. When ready, turn off the heat and carefully remove the sauté pan from the cooktop using the handle.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the sauté pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge; avoid abrasive cleaning tools to prevent scratches.
- For stubborn stains, use a vinegar solution or a specialized stainless steel cleaner.
- Dry thoroughly to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure to preheat the sauté pan and use adequate cooking oil to minimize sticking.
- Discoloration: Discoloration may occur over time due to high heat exposure; this does not affect the pan's cooking performance.
- Warping: Avoid sudden temperature changes; do not place a hot pan in cold water to prevent warping.

## 8. Disposal

When the sauté pan reaches the end of its life, dispose of it according to local regulations pertaining to metal recycling. Do not dispose of it in regular household waste.

## 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Apollo 7 Bratpfanne ohne Deckel Ø 240 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Apollo 7 Bratpfanne ohne Deckel Ø 240 mm ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das aus hochwertigem Edelstahl gefertigt ist. Sie ist ideal für das Anbraten und Sautieren von Lebensmitteln und vereint Funktionalität mit modernem Design.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne ausschließlich auf geeigneten Kochfeldern.
- Achten Sie darauf, dass der Griff während des Kochens nicht mit einer Wärmequelle in Berührung kommt.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd erhitzt wird.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer im Inneren der Pfanne zu vermeiden.
- Die Pfanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Handtücher, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei der Reinigung vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder scheuernde Reinigungsmittel.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 50 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Schäden.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Platzieren Sie die Pfanne auf einem stabilen und flachen Kochfeld.
4. Stellen Sie die Hitze entsprechend dem Rezept ein.

## 5. Betrieb

- Vor dem Gebrauch sollte die Pfanne bei mittlerer Hitze vorgeheizt werden.
- Fügen Sie etwas Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
- Zum Sautieren von Lebensmitteln den gewünschten Inhalt in die Pfanne geben und regelmäßig umrühren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie warmes Wasser in der Pfanne einweichen lassen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Pfanne bei Verwendung anhaftet, stellen Sie sicher, dass sie ausreichend vorgeheizt ist und ausreichend Fett verwendet wird.
- Bei Verfärbungen können Sie spezielle Edelstahlreiniger verwenden, um das problematische Aussehen zu beheben.

## 8. Entsorgung

Die Bratpfanne kann am Ende ihrer Lebensdauer nach den örtlichen Vorschriften für metallische Materialien recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Apollo 7 Sautépan zonder deksel Ø 240 mm RVS

## 1. Algemeen Informatie

De Demeyere Apollo 7 sautépan is ontworpen voor veelzijdig koken en is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal. Deze pan is ideaal voor het sauteren, braden, en bereiden van diverse gerechten. Dankzij de uitstekende warmteverspreiding en -retentie, ervaart u optimale kookprestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend op de juiste hittebronnen (gas, elektrisch, inductie).
- Zorg ervoor dat de pan niet leeg op de warmtebron staat om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of hitteschilden om verbranding te vermijden bij het hanteren van de hete pan.
- Plaats de pan altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Houd uit de buurt van kinderen tijdens het koken.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze in water plaatst; dit kan vervorming of beschadiging veroorzaken.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Ontwerp: Geschikt voor alle hittebronnen, inclusief inductie
- Capaciteit: 2.75 liter
- Hoogte: 50 mm (indicatief)
- Gewicht: 1.2 kg (indicatief)
- Kleur: Zilver

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de pan op een geschikte kookplaat of fornuis.
- Zorg ervoor dat de pan stevig staat en stabiel is.
- Sluit de kookplaat aan op de stroombron volgens de instructies van de fabrikant.
- Neem de meegeleverde gebruiksaanwijzing van uw kookapparaat in acht.
- Geen bijkomende installatie vereist.

## 5. Bediening

- Voeg een geschikte hoeveelheid olie of vet toe aan de pan voordat je begint te koken.
- Verhit de pan op een gematigde temperatuur om het beste resultaat te behalen.
- Voeg de ingrediënten toe en kook met regelmatig roeren voor een gelijkmatige bereiding.
- Volg de specifieke kookinstructies voor uw recept om de beste resultaten te behalen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan geheel afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel met een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of metalen borstels om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken kan u een pasta van zuiveringszout en water gebruiken.
- Droog de pan goed af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan plakt.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verhit is voordat je voedsel toevoegt en gebruik voldoende olie of vet.
- Probleem: Ongelijke verhitting.  
Oplossing: Controleer of de pan de juiste omvang heeft voor de brander en dat de hitte gelijkmatig is verdeeld.
- Probleem: Vlekken na gebruik.  
Oplossing: Reinig de pan zoals aangegeven in de schoonmaaksectie.

## 8. Afvoer

- Verpak de pan als deze niet meer gebruikt kan worden.
- Breng de pan naar een lokale recyclingfaciliteit voor metalen producten.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van niet-herbruikbare materialen.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Sauté Demeyere Apollo 7 sin Tapa - Ø 240mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

La sartén Sauté Demeyere Apollo 7 está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es ideal para saltear, freír y cocinar a fuego lento. Su elegante diseño garantiza que se adapte a cualquier cocina moderna.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice este producto para su propósito previsto.
- Superficie caliente: La sartén puede calentarse mucho durante el uso. Use manoplas o guantes térmicos para evitar quemaduras.
- Evite el agua fría: No coloque agua fría en la sartén caliente, ya que puede deformarse.
- Cuidado con los utensilios: Evite utensilios afilados o metálicos que puedan rayar la superficie. Se recomienda el uso de utensilios de madera o silicona.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Evite apilar otros utensilios de cocina directamente sobre la sartén para prevenir arañazos.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 240mm
- Base: Inducción
- Apto para horno: Sí, hasta 260°C
- Fácil de limpiar
- Proceso de fabricación: 7 capas de acero inoxidable

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y limpie con agua tibia y jabón suave.
2. Seque completamente la sartén antes de su primer uso.
3. La sartén se puede utilizar en cocinas de gas, eléctricas e inducción.
4. Coloque la sartén en la fuente de calor adecuada y ajuste la temperatura según la receta.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar aceite o ingredientes.
- Utilice el aceite adecuado para el tipo de cocción deseado.
- Evite cocinar a temperaturas excesivamente altas para prevenir el deterioro del material.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la sartén a mano con agua jabonosa tibia y una esponja suave.
- Para manchas difíciles, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- No use productos abrasivos ni enjuague en lavavajillas.
- Seque completamente antes de almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- Deformación de la sartén: Asegúrese de no someterla a cambios bruscos de temperatura.
- Alimentos pegados: Utilice suficiente aceite y no sobrecargue la sartén.
- Manchas en la superficie: Intente limpiar con productos no abrasivos o soluciones caseras.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine este producto de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No lo deseche en la basura común. Consulte las pautas de reciclaje de acero inoxidable en su área.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Poêle à Sauter Apollo 7 de Demeyere

### 1. Informations Générales

La poêle à sauter Apollo 7 de Demeyere est conçue pour offrir une performance exceptionnelle en cuisine. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle garantit une distribution uniforme de la chaleur et une durabilité à long terme.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la poêle à sauter à des températures supérieures à celles recommandées.
- Brûlures : La surface peut devenir chaude pendant l'utilisation, utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques.
- À l'usage sur différents types de plaques : Assurez-vous que la poêle est compatible avec votre type de plaque (céramique, induction, gaz).
- Ne pas plonger dans l'eau chaude immédiatement après une utilisation : Laisser refroidir avant de nettoyer pour éviter des déformations.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre : Ø 240 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité avec plaques : Tous types de plaques de cuisson incluant induction
- Poids : Légère et facile à manipuler
- Revêtement : Pas de revêtement chimique, sain pour la cuisson

### 4. Installation et Mise en Place

- Placez la poêle sur une surface plane avant de la mettre sur la plaque de cuisson.
- Vérifiez que le fond de la poêle est propre et sec.
- Pour les plaques à induction, assurez-vous que la taille de la poêle correspond à la zone de cuisson.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des aliments.
- Utilisez un peu d'huile ou de graisse pour empêcher les aliments de coller.
- Ajustez la température selon les besoins de vos recettes.
- Pour les cuissons délicates, utilisez une température plus basse.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir complètement la poêle après usage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux.
- Évitez les ustensiles abrasifs pour préserver la surface.
- Pour les taches tenaces, un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude peut être utilisé.
- Assurez-vous de bien sécher la poêle avant de la ranger.

### 7. Dépannage

- Les aliments collent : Vérifiez que la poêle était suffisamment préchauffée et utilisez une huile appropriée.
- Dépôts de calcaire : Utilisez un nettoyant spécialement formulé pour l'inox.
- Dommages à la surface : Évitez d'utiliser des outils en métal ou abrasifs.

### 8. Élimination

- En fin de vie, éliminez la poêle conformément aux réglementations locales sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- Favorisez le recyclage du métal lorsque cela est possible.

### 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Il Demeyere Apollo 7, padella sauté senza coperchio, Ø 240mm, in acciaio inossidabile, è progettato per fornire un'eccellente performance culinaria. Ideale per cucinare a fuoco lento, stufare e saltare ingredienti, questo prodotto è perfetto per i cuochi a casa e i professionisti.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare la padella incustodita durante l'uso.
- Utilizzare sempre utensili di legno o silicone per evitare graffi.
- Non utilizzare la padella su fiamme esposte.
- Evitare il contatto con superfici calde durante e dopo l'uso.
- Assicurarsi che la padella sia completamente asciutta prima di riporla.
- Non utilizzare la padella in forno senza verificare che le maniglie siano resistenti al calore.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome: Demeyere Apollo 7 sauté pan senza coperchio
- Diametro: 240mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manici: Saldati e rifiniti per una presa sicura
- Tecnologia di conduzione: Multistrato per una distribuzione uniforme del calore
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piano cottura, inclusi induzione e forno (fino a 300°C)

### Setup e Installazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e ispezionarla per eventuali danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone, asciugare accuratamente.
3. Posizionare la padella sul piano cottura che si intende utilizzare.
4. Accertarsi che la padella sia completamente in contatto con la superficie del pianale per una corretta conduzione del calore.

### Operazione

1. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
2. Aggiungere una piccola quantità di olio o burro, se necessario.
3. Permettere che l'olio o il burro si riscaldino prima di aggiungere gli ingredienti.
4. Cuocere gli ingredienti, mescolando frequentemente per evitare che si attacchino.

### Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Per rimuovere macchie ostinate, utilizzare un detergente per acciaio inossidabile.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.

### Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro.
- In caso di annerimento, pulire con un detergente apposito per acciaio inossidabile.
- Se la padella non si riscalda uniformemente, verificare che sia centrata sul piano cottura.

### Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio inossidabile. Non gettare nel rifiuto domestico. L'acciaio inossidabile è riciclabile e può essere portato in centri di raccolta appropriati.

### Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania