

# 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: 1005245**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - sauté pan 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 Sauté Pan Without Lid (Ø 280mm, Stainless Steel)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Sauté Pan. This product is designed for versatile cooking, perfect for sautéing, frying, and searing. Constructed with high-quality stainless steel, it ensures durability and excellent food release properties.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This sauté pan is intended for cooking on stovetops and is not designed for microwave use.
- Heat Sources: The pan is suitable for all types of heat sources, including induction, gas, and electric.
- Use Caution: The pan and its handle will become hot during use. Always use oven mitts or handles when handling.
- Avoid Overheating: Do not let the pan overheat when empty as this can damage the product and create a fire hazard.
- Cleaning Solutions: Only use non-abrasive cleaning materials to avoid scratching the surface.
- Child Safety: Keep the sauté pan out of reach of children and avoid letting children use the pan without supervision.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 280mm
- Features:
  - 7-ply material
  - Excellent thermal conductivity
  - Dishwasher safe
  - Ergonomic handle

## 4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully remove the sauté pan from its packaging and verify that all items are included.
2. Initial Rinse: Wash the sauté pan with warm, soapy water before first use. Rinse and dry thoroughly.
3. Cookware Setup: Choose a compatible stovetop burner that fits the size of the sauté pan. Ensure the burner is clean before placing the pan.
4. Placement: Place the sauté pan centered on the burner to ensure even heating.

## 5. Operation

1. Preheat the sauté pan on medium to high heat before adding oil or ingredients.
2. Use oils suited for high heat, like canola or avocado oil.
3. Once oil is hot, carefully add ingredients.
4. Stir or move food as necessary to avoid sticking and promote even cooking.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the sauté pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge or cloth.
- For stubborn food residues, soak the pan before cleaning.
- The sauté pan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain its finish.
- Dry thoroughly after cleaning to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is properly preheated and sufficient oil is used.
- Uneven Cooking: Check that the sauté pan is centered on the heat source. Adjust the burner temperature as needed.
- Discoloration: Mild discoloration is normal; use a gentle cleaner to restore shine.

## 8. Disposal

When disposing of the sauté pan, consider recycling options where available. Check local regulations about metal recycling. This product is made of stainless steel and can typically be recycled.

## 9. Contact

For any questions or concerns regarding your Demeyere Apollo 7 Sauté Pan, please contact us:

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

Thank you for your purchase and enjoy your cooking experience with the Demeyere Apollo 7 Sauté Pan!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Apollo 7 Bratpfanne ohne Deckel Ø 280 mm aus Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Apollo 7 Bratpfanne ohne Deckel. Dieses Premium-Kochgeschirr wurde in Belgien entwickelt und besteht aus hochwertigem, langlebigem Edelstahl. Es ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eignet sich ideal für das Braten, Schmoren und Anbraten von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Hitzebeständigkeit: Die Pfanne ist für hohe Temperaturen geeignet, jedoch sollten Überhitzungen vermieden werden, um Verformungen zu verhindern.
- Handhabung: Verwenden Sie bei der Handhabung der heißen Pfanne stets Topflappen oder ofenfeste Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Benutzung mit geeigneten Kochfeldern: Die Pfanne ist für Gas-, Elektro- und Induktionskochfelder geeignet. Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochfeldes zur Pfanne passt.
- Reinigung: Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel. Kratzende oder chlorhaltige Mittel können die Oberfläche beschädigen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: Ø 280mm
- Höhe: 60mm
- Gewicht: 1,32 kg
- Eignung: Alle Herdarten inklusive Induktion
- Besonderheiten: Tri-Ply-Technologie für optimale Wärmeleitung und -speicherung

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen oder Mängel.
- Vor dem ersten Gebrauch sollte die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie die Pfanne auf einem stabilen, ebenen Kochfeld.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne langsam auf mittlerer Hitze.
- Fügen Sie etwas Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Hitzeverteilung, um ein Anbrennen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch die Pfanne mit warmem Wasser abspülen.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie weiche Schwämme oder Tücher verwenden.
- Erlauben Sie der Pfanne, vollständig zu trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Reinigungsgegenständen.

## 7. Fehlerbehebung

- Anbrennen der Lebensmittel: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur nicht zu hoch eingestellt ist.
- Verfärbungen: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Reinigungsmittel mit einer milden Formel verwenden.
- Kratzspuren: Verwenden Sie nur weiche Reinigungsschwämme, um Kratzer zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für recycelbare Materialien. Der Edelstahl kann in den meisten Fällen recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Apollo 7 Koekenpan zonder Deksel O 280mm RVS

---

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 Koekenpan zonder Deksel heeft een diameter van 280mm en is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal. Deze pan is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten met een uitstekende warmtegeleiding en moeiteloze reiniging.

---

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de pan niet leeg op een verwarmingsbron wordt geplaatst om oververhitting te voorkomen.
- Hanteer de pan met voorzichtigheid; de handgrepen kunnen heet worden.
- Bewaar de pan buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen metalen keukengerei dat het oppervlak kan beschadigen.
- Houd de pan uit de buurt van vocht om roestvorming te voorkomen.

---

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Aantal lagen: 7-ply
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja
- Ovenbestendig: Tot 250°C
- Gewicht: 2,0 kg

---

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de pan uit de verpakking.
2. Controleer de pan op eventuele beschadigingen. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.
3. Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond voor gebruik.
4. Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor uw kookplaat (inductie, gas, elektrisch).

---

## 5. Bedieningsinstructies

1. Voor het beste resultaat, verwarm de pan geleidelijk op een lage temperatuur.
2. Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voor een optimale antiaanbakwerking.
3. Controleer of de pan op de juiste temperatuur is voordat u voedsel toevoegt.
4. Gebruik geschikt keukengerei om de pan niet te beschadigen.

---

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm zeepsop en een zachte spons of doek.
- Vermijd schoonmaakmiddelen die schadelijk zijn voor roestvrij staal.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel.
- Droog de pan grondig om roestvorming te voorkomen.

---

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en gebruik voldoende olie of boter.
- Probleem: Roest op het oppervlak van de pan  
Oplossing: Droog de pan goed na reiniging en gebruik een zuiveringsmiddel om roest te verwijderen.

- Probleem: Ongelijke verhitting

Oplossing: Controleer of de pan geschikt is voor uw kookplaat en dat deze goed op de warmtebron is geplaatst.

---

## 8. Afvoer

Dit product moet op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Breng de pan naar een recyclingpunt of neem contact op met uw lokale autoriteit voor inzameling van metalen producten.

---

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

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 Demeyere Apollo 7 sin Tapa - Ø 280mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

La sartén Demeyere Apollo 7 está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, proporciona una distribución uniforme del calor y es ideal para saltear, freír y dorar.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es solo para uso doméstico. No utilizar en hornos de alta temperatura o con fuentes de calor directo excesivas.
- Materiales: Asegúrese de que no hay alergias a los materiales de acero inoxidable.
- Manejo térmico: Utilice siempre agarraderas para evitar quemaduras. El mango puede calentarse.
- Utensilios: Use utensilios de cocina de silicona, madera o plástico para evitar arañazos en la superficie.
- Limpieza: Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado de la sartén.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 280 mm
- Material: Acero inoxidable de calidad con tecnología de triple capa
- Compatible con: Todas las fuentes de calentamiento, incluidas inducción y vitrocerámica
- Apto para lavavajillas: Sí
- Fabricado en: Bélgica
- Referencia del producto: 1005245

## 4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire con cuidado la sartén de su embalaje, eliminando cualquier material protector.
- Verificación: Inspeccione la sartén en busca de daños visibles. Si se encuentra alguna imperfección, no use el producto.
- Colocación: Coloque la sartén sobre la cocina, asegurándose de que esté centrada sobre la fuente de calor.
- Energía: Encienda la fuente de calor deseada en función de la receta. No exceda la temperatura recomendada para evitar daños.

## 5. Operación

- Precaliente la sartén durante 1-2 minutos antes de agregar alimentos.
- Añada una pequeña cantidad de aceite o grasa, dependiendo de la receta.
- Cocine a la temperatura adecuada, girando o moviendo los alimentos según sea necesario para evitar que se adhieran.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar por completo la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave, o colóquela en el lavavajillas.
- Para mantener su acabado, utilice productos específicos para limpiar acero inoxidable.

## 7. Solución de Problemas

- Alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté bien precalentada y use suficiente aceite.
- Descoloramiento: Puede ser normal con el tiempo. Limpie adecuadamente con productos específicos para acero inoxidable.
- Mango caliente: Utilice siempre una agarradera para evitar quemaduras.

## 8. Eliminación

- Este producto es de acero inoxidable y puede ser reciclado. Consulte las normativas locales sobre reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, bienvenidos a comunicarse con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Poêle à Sauter sans Couvercle Demeyere Apollo 7 Ø 280 mm

## 1. Informations Générales

La poêle à sauter Demeyere Apollo 7 est conçue pour répondre aux besoins des chefs professionnels et amateurs. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle offre une excellente conduction thermique et une durabilité accrue. Sa taille de 280 mm en fait un choix idéal pour une variété de plats.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation en toute sécurité : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous manipulez un ustensile chaud.
- Ne pas surchauffer : Évitez de chauffer la poêle à vide pour prévenir les dommages à sa surface.
- Utilisation sur le bon type de chaleur : Cette poêle est compatible avec tous les types de sources de chaleur, y compris l'induction.
- Manipulation prudent : Évitez de frapper ou de heurter la poêle contre des surfaces dures pour ne pas compromettre son intégrité.
- Entretien : Ne jamais utiliser d'éponges abrasives ou de nettoyeurs agressifs qui pourraient rayer la surface.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Poêle à sauter sans couvercle
- Diamètre : 280 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité : Induction, gaz, électrique, vitrocéramique
- Caractéristiques : Conception ergonomique, excellente répartition de la chaleur, facile à nettoyer.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage.
2. Nettoyage Initial : Lavez la poêle à l'eau savonneuse tiède, puis rincez soigneusement et séchez bien avant la première utilisation.
3. Placement sur la Source de Chaleur : Placez la poêle sur la source de chaleur choisie, en vous assurant qu'elle est centrée pour un chauffage uniforme.

## 5. Opération

1. Chauffage : Préchauffez la poêle pendant quelques minutes à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des aliments.
2. Cuisson : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface. Contrôlez la cuisson régulièrement pour éviter que les aliments n'attachent.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main ou au lave-vaisselle avec un détergent doux.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour inox et une éponge douce.

## 7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent  
Solution : Utilisez suffisamment d'huile pour la cuisson et assurez-vous que la poêle est bien préchauffée.
- Problème : Rayures sur la surface  
Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal rajoutant des rayures.

## 8. Élimination

Ce produit est recyclable. Au terme de sa vie utile, déposez la poêle dans un point de collecte pour métaux ou suivez les réglementations locales sur l'élimination des équipements en acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Numéro de téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto - Pentola Sauté Demeyere Apollo 7 senza coperchio Ø 280mm in acciaio inossidabile

## 1. Informazioni Generali

La Pentola Sauté Demeyere Apollo 7 è progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa pentola è adatta per una varietà di tecniche di cottura, inclusi rosolare, saltare e brasare.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie stabile.
- Utilizzare maniglie e pomelli termoisolanti quando la pentola è calda.
- Non lasciare mai la pentola incustodita durante il riscaldamento.
- Evitare sbalzi termici; non versare liquidi freddi in una pentola calda.
- Tenere la pentola lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non utilizzare la pentola in presenza di fiamme libere.
- Controllare regolarmente lo stato della pentola e non utilizzarla se presenta segni di danneggiamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 280mm
- Capacità: 3 litri
- Tipo di cucina: Gas, elettrico, ceramico e induzione
- Lavabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Pulire la pentola con acqua calda e detergente neutro antes dell'uso iniziale.
3. Posizionare la pentola sul fornello o sulla superficie di cottura desiderata.
4. Assicurarsi che la fonte di calore sia compatibile con il materiale della pentola (gas, elettrico, ceramico, induzione).
5. Non utilizzare utensili di metallo per evitare graffi sulla superficie.

## 5. Funzionamento

- Accendere la fonte di calore e preriscaldare la pentola per pochi minuti.
- Aggiungere olio o burro prima di inserire gli ingredienti.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare e girare gli ingredienti.
- Regolare la temperatura secondo le necessità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Pulire con acqua calda e detergente neutro; può essere lavata in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Conservare la pentola in un luogo asciutto per prevenire l'umidità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si deforma: evitare sbalzi di temperatura e utilizzare sempre su una superficie di cottura piana.
- Se il cibo si attacca: assicurarsi di riscaldare la pentola adeguatamente prima di aggiungere ingredienti o olio.
- Se ci sono macchie non rimosibili: utilizzare un detergente per acciaio inossidabile.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio inossidabile. Non gettare nella spazzatura generica. Se possibile, riciclare.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania