

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: 1005341

DEMEYERE | APOLLO 7 - conical - pan with glass 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 Conical Pan with Glass Lid Ø 240mm Stainless Steel

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Conical Pan with Glass Lid. This high-quality stainless steel pan is designed for excellent heat conduction and durability, making it ideal for various cooking techniques. The conical shape allows for efficient stirring and easy pouring, while the glass lid enables you to monitor cooking progress without lifting it.

2. Safety Information

- **General Safety:** This product is intended for household use only. Avoid using the pan for anything other than its intended purpose.
- **Hot Surfaces:** The pan and lid can become very hot during cooking. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- **Water and Oil:** Avoid adding water to a hot pan to prevent steam explosions. Use caution when adding oils or liquids to the pan.
- **Stovetop Compatibility:** Suitable for all stovetops, including induction. Ensure that the base of the pan is clean and dry before placing it on the heat source.
- **Dishwasher Safety:** While the pan can be cleaned in a dishwasher, hand washing is recommended to preserve the finish.
- **Children:** Keep out of reach of children. Do not allow children to handle this product unsupervised.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless steel
- **Diameter:** 240 mm
- **Height:** 10.4 cm
- **Volume:** 2.5 L
- **Weight:** 1.5 kg
- **Dishwasher Safe:** Yes
- **Oven Safe:** Yes, up to 250°C
- **Suitable for Induction:** Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the pan from the packaging and check for any damage.
2. Wash the pan and glass lid with warm, soapy water before first use.
3. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
4. For induction stoves, ensure proper alignment of the pan over the magnetic heating element.

5. Operation

1. Place the pan on a suitable heat source (stovetop, induction).
2. Preheat the pan for optimal cooking performance.
3. Add your ingredients to the pan.
4. Cover with the glass lid to maintain moisture and monitor cooking without removing the lid.
5. Stir as necessary using a non-abrasive utensil to avoid scratching the surface.
6. Adjust heat as needed throughout cooking to achieve desired results.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the pan to cool down.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge or cloth.
- For stubborn residues, soak the pan in warm, soapy water before cleaning.
- To maintain the shine, you may use a stainless steel cleaner sparingly.
- Avoid using scouring pads or harsh abrasives that can scratch the surface.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure the pan is properly preheated and that you're using an appropriate amount of cooking oil.
- **Discoloration:** Use stainless steel cleaner as needed; avoid cooking acidic foods for prolonged periods.
- **Warping:** Do not use excessively high heat when cooking. Allow the pan to cool before cleaning.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly in accordance with local waste disposal regulations. Stainless steel is recyclable; please consider recycling where possible.

9. Contact

For any inquiries, assistance, or feedback, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Demeyere. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Apollo 7 konischer Topf mit Glasdeckel Ø 240mm aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 konischen Topfes. Dieser edelstahl Topf eignet sich ideal für eine Vielzahl von Kochtechniken und ist dafür ausgelegt, langlebig und leistungsstark in der Küche zu sein.

2. Sicherheitsinformationen

- Überprüfen Sie vor der Benutzung den Zustand des Produkts. Bei sichtbaren Schäden darf das Produkt nicht verwendet werden.
- Halten Sie den Topf stets von Kleinkindern fern, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie stets geeignete Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verletzungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Verwendung auf nicht hitzebeständigen Oberflächen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien im Inneren des Topfes, um Kratzer zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Edelstahl
- Geeignet für: Induktion, Gas, Elektro, Glaskeramik
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest bis: 260 °C
- Besonderheiten: Glasdeckel, konische Form für bessere Hitzeverteilung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung und überprüfen Sie auf eventuelle Schäden.
2. Vor der ersten Benutzung den Topf gemäß den Anweisungen zur Reinigung und Pflege (siehe Abschnitt 6) gründlich reinigen.
3. Wählen Sie eine geeignete Kochfläche und stellen Sie sicher, dass der Topf stabil steht.
4. Platzieren Sie den konischen Topf auf der gewählten Kochfläche und achten Sie darauf, dass er herkömmlich betrieben werden kann (Induktion, Gas, Elektro).

5. Betrieb

1. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in den Topf ein.
2. Stellen Sie die Hitze entsprechend der Kochtechnik ein. Verwenden Sie mittlere Hitze für beste Ergebnisse.
3. Decken Sie den Topf mit dem Glasdeckel ab, um das Kochen effizienter zu gestalten.
4. Überwachen Sie den Kochprozess kontinuierlich, um das Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Oberflächenschäden zu verhindern.
- Der Topf ist spülmaschinenfest, jedoch wird empfohlen, ihn von Hand zu reinigen, um seine Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf steht auf einer unebenen Fläche.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Kochfläche sauber und stabil ist.
- Problem: Lebensmittel haften am Boden des Topfes.
- Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Wasser beim Kochen und reduzieren Sie die Hitze.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Topf nicht in den normalen Hausmüll gelangt.

9. Kontakt

Für Fragen und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Apollo 7 Conische Pan met Glazen Deksel Ø240mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Conische Pan met Glazen Deksel. Deze hoogkwalitatieve pan is ontworpen voor een optimale kookervaring. Gemaakt van roestvrij staal, combineert deze pan functionaliteit met een elegant design.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan niet op een open vuur of onder een grill zonder toezicht.
- Zorg ervoor dat de pan op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, omdat deze heet kan worden. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Zorg ervoor dat de glazen deksel niet in contact komt met extreme temperaturen om breuk te voorkomen.
- Houd de pan en de glazen deksel buiten het bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, omdat dit krassen kan veroorzaken op het oppervlak van de pan.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Kleur: Zilver

4. Setup en Installatie

- Plaats de demeyere Apollo 7 pan op een gelijkmatige en stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan goed contact maakt met de kookplaat voor optimale warmteoverdracht.
- Plaats de glazen deksel voorzichtig op de pan om een goede pasvorm te garanderen.

5. Bediening

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten en voeg een beetje olie of water toe indien nodig.
- Zet de kookplaat aan op de gewenste temperatuur en begin met koken.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om de pan en deksel op te tillen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voor het schoonmaken.
- Spoel de pan en deksel af met warm water en zeepsop.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken kan een niet-schurende reiniger worden gebruikt.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan blijft niet warm.
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed werkt en dat de pan goed op de kookplaat staat.
- Probleem: De glazen deksel is gebarsten.
Oplossing: Vervang de deksel, zorg ervoor dat u deze op een veilige manier gebruikt.

8. Afvoer

- Verwijder alle voedselresten en maak de pan grondig schoon voordat u deze afvoert.
- Het roestvrij staal kan gerecycled worden. Controleer de lokale richtlijnen voor recycling in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Cónica Demeyere Apollo 7 con Tapa de Vidrio - Ø 240mm

1. Información General

La sartén cónica Demeyere Apollo 7 está diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es perfecta para diversas técnicas de cocción, proporcionando versatilidad y durabilidad en su uso.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está destinada exclusivamente para la preparación de alimentos. No utilizarla para fines distintos a los previstos.
- Calor y superficies: Evite el contacto con llamas directas o superficies de calefacción que excedan su capacidad.
- Manejo seguro: Utilice siempre mangos y guantes resistentes al calor cuando manipule la sartén caliente.
- Niños: Mantenga alejado a los niños mientras utilice la sartén.
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Materiales: Verifique que la sartén no tenga daños visibles antes de cada uso. En caso de detección de daños, no la utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Acero inoxidable
- Características adicionales: Tapa de vidrio, borde anti-derrame, apta para todo tipo de cocinas (incluyendo inducción).

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire la sartén de su embalaje, asegurándose de eliminar cualquier material protector.
- Verificación: Examine la sartén por daños antes de su uso.
- Uso inicial: Lave la sartén con agua tibia y jabón. Seque completamente antes de usar.
- Ubicación: Coloque la sartén sobre la fuente de calor adecuada según el tipo de cocina disponible.

5. Operación

- Calentamiento: Coloque la sartén en la fuente de calor y ajuste la temperatura de acuerdo a lo que va a cocinar.
- Cocción: Añada aceite o ingredientes según la receta.
- Uso de la tapa: Coloque la tapa de vidrio en la sartén para un cocinado más uniforme y para mantener la humedad de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después de cada uso: Lave con agua tibia y jabón suave.
- Instrucciones de limpieza: Puede lavarse en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco y fresco. Evite apilar con otros utensilios sin separadores para prevenir rayones.

7. Solución de Problemas

- Desgaste visible: En caso de que la sartén presente decoloración o abrasiones, consulte las recomendaciones de limpieza o considere reemplazarla.
- Dificultad para cocinar uniformemente: Asegúrese de que la fuente de calor es adecuada y de que la sartén está centrada sobre ella.

8. Disposición

Para desechar la sartén, verifique las regulaciones locales sobre reciclaje de acero inoxidable. Se recomienda llevarla a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU NOMBRE DE PRODUIT : 1005341

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle conique Demeyere Apollo de 240 mm avec couvercle en verre. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale et une durabilité exceptionnelle grâce à sa construction en acier inoxydable.

2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant la première utilisation.
- Ne pas submerger la poêle dans l'eau lorsqu'elle est chaude pour éviter les risques de brûlures.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des poêles chaudes.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Ne pas laisser la poêle sans surveillance sur le feu.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Évitez les changements rapides de température pour prévenir la déformation.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Nom du produit : Poêle conique Demeyere Apollo avec couvercle en verre
- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Type de couvercle : Verre
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris induction
- Va au lave-vaisselle : Oui
- Garantie : 30 ans

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement la poêle de son emballage.
2. Lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Rincez et séchez bien la poêle.
4. Placez la poêle sur votre cuisinière, en vous assurant que la base du produit est bien centrée sur la source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle avant d'ajouter de l'huile ou d'autres ingrédients pour une meilleure performance de cuisson.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager la surface de cuisson.
- Pour des résultats optimaux, faites attention aux réglages de température et adaptez-les en fonction des ingrédients.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les tampons à récurer abrasifs.
- Pour les taches tenaces, utilisez une crème à récurer non abrasive.
- La poêle peut également être placée au lave-vaisselle, mais le nettoyage à la main est recommandé pour prolonger sa durée de vie.

7. Dépannage

Problème : Les aliments collent à la poêle

- Vérifiez si la poêle est suffisamment préchauffée.
- Utilisez suffisamment d'huile lors de la cuisson.

Problème : Décoloration

- Cela peut se produire à la suite de températures excessives. Évitez des températures trop élevées à l'avenir et nettoyez régulièrement.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. Pour l'élimination, veuillez suivre les réglementations locales sur le tri et le recyclage des produits en acier inoxydable et en verre.

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 Conica Apollo 7 con Coperchio in Vetro di Demeyere è un utensile da cucina realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità. Con un diametro di 240 mm, è progettato per fornire prestazioni eccellenti durante la cottura e soddisfare le esigenze di cucina professionale e domestica.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Non lasciare il prodotto incustodito mentre è in funzione.
- Maneggiare con cautela, poiché il manico e il corpo possono diventare molto caldi durante l'uso.
- Proteggere le superfici da possibili graffi.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi sul fondo.
- Non utilizzare il prodotto sotto il grill senza supervisionare.
- Non immergere il prodotto in acqua fredda immediatamente dopo l'uso, per evitare deformazioni.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 240 mm
- Tipo di coperchio: Vetro
- Compatibile con: Induzione, Gaz, Elettrico, Ceramico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Montaggio

1. Prima dell'uso, rimuovere eventuali imballaggi o etichette dal prodotto.
2. Posizionare la pentola su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e privo di oggetti estranei.
4. Per l'utilizzo su piani cottura a induzione, assicurarsi che la pentola sia compatibile e che il diametro corrisponda alla zona di cottura.
5. Inserire il coperchio in vetro, assicurandosi che sia ben posizionato.

5. Funzionamento

- Riscaldare la pentola a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti secondo le indicazioni della ricetta.
- Coprire con il coperchio in vetro per mantenere l'umidità e il sapore.
- Monitorare attentamente la cottura e regolare la temperatura secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Per macchie persistenti, utilizzare un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Può essere lavato in lavastoviglie per una pulizia più semplice.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo attaccato alla superficie.
Soluzione: Utilizzare una quantità adeguata di olio o burro durante la cottura e regolare la temperatura.
- Problema: Il coperchio non si adatta correttamente.
Soluzione: Verificare che il coperchio sia allineato correttamente con la pentola.
- Problema: La pentola non si riscalda su piano a induzione.
Soluzione: Assicurarsi che il piano cottura sia acceso e che la pentola sia compatibile.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali per i rifiuti. Le parti in metallo possono essere riciclate, mentre il vetro deve essere smaltito in modo sicuro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania