

# 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: 1005342**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - conical braising pan with glass 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 Conical Braising Pan with Glass Lid (Ø 280mm)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Demeyere Apollo 7 Conical Braising Pan with Glass Lid. This high-quality stainless steel braising pan has been meticulously designed for optimal cooking results, featuring a conical shape that enhances heat circulation. It is ideal for braising, simmering, and stirring a variety of dishes.

## 2. Safety Information

- **General Safety:** Always read this manual thoroughly before using the product. Ensure you have a clear understanding of its operation and safety features.
- **Hot Surface:** The pan will become hot during use. Always handle with care using appropriate oven mitts or pot holders.
- **Sharp Edges:** Avoid contact with sharp edges when handling the pan and its lid. Keep out of reach of children.
- **Stability:** Use the pan on flat, stable surfaces to prevent tipping or spilling.
- **Contact with Water:** Do not pour cold water into a hot pan to avoid thermal shock and potential warping.
- **Storage:** Ensure the pan is cool before cleaning or storing it to prevent injuries.

## 3. Product Specifications

- **Diameter:** 280 mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Lid:** Glass
- **Compatibility:** Suitable for all heat sources, including induction.
- **Capacity:** Optimal for various cooking needs, including deep frying and stews.

## 4. Setup and Installation

- **Unpacking:** Carefully remove the pan from the packaging. Check for any damage before use.
- **Initial Cleaning:** Wash the pan and lid thoroughly in warm, soapy water. Rinse and dry completely.
- **Storing:** The braising pan can be stacked with other cookware or stored upright in a cabinet to save space.

## 5. Operation

- **Preheating:** Preheat the pan over medium heat before adding oil or food for cooking.
- **Cooking:** Add a small amount of oil to prevent food from sticking. Place your ingredients in the pan, cover with the glass lid, and adjust the heat as required for desired cooking results.
- **Monitoring:** Check occasionally to ensure even cooking. The glass lid allows visibility without losing heat.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning Immediately:** For best results, clean the pan shortly after use. Allow it to cool before washing.
- **Hand Washing:** Use warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads which can damage the surface.
- **Dishwasher Safe:** The pan is dishwasher safe, although regular hand washing is recommended to maintain its finish.
- **Drying:** Wipe the pan dry with a soft cloth to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure sufficient oil is used and the pan is preheated before adding food.
- **Discoloration:** This may occur due to high heat. Reduce heat and use proper cleaning methods to restore the surface.
- **Lid Cracking:** Avoid extreme temperature changes and handle with care.

## 8. Disposal

When the product reaches the end of its life, dispose of it in an environmentally friendly manner. Recycle the stainless steel and glass components according to local regulations.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für die Demeyere Apollo 7 Kegelförmige Bratpfanne mit Glasdeckel Ø 280 mm  
Modellnummer: 1005342

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Demeyere Apollo 7 Kegelförmigen Bratpfanne! Diese hochwertige Bratpfanne wurde für optimale Wärmeleitung und Langlebigkeit entwickelt. Ideal für Braten, Schmoren und Kochen Ihrer Lieblingsgerichte.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne nur auf geeigneten Kochfeldern und niemals auf offenen Flammen.
- Die Griffe können heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Lassen Sie die Bratpfanne niemals ohne Aufsicht auf der Hitzequelle.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Oberfläche der Bratpfanne beschädigen könnten.
- Halten Sie die Bratpfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: Ø 280 mm
- Höhe: 120 mm
- Volumen: 5,5 L
- Kompatibel mit: Alle Herdarten, einschließlich Induktionsherde
- Ofenfest: Ja, bis 250°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und frei von Objekten ist.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Bratpfanne.
3. Überprüfen Sie die Bratpfanne auf Beschädigungen. Kontaktieren Sie bei Mängeln den Kundenservice.
4. Platzieren Sie die Bratpfanne auf einen stabilen, geeigneten Herd.
5. Wählen Sie die passende Hitzeeinstellung für Ihr Kochfeld.

## 5. Betrieb

1. Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Bratpfanne mit warmem Seifenwasser.
2. Erhitzen Sie die Bratpfanne bei mittlerer Hitze.
3. Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften zu verhindern.
4. Legen Sie die Lebensmittel in die Pfanne und stellen Sie den gewünschten Gargrad ein.
5. Decken Sie die Pfanne mit dem Glasdeckel ab, um die Hitze und Feuchtigkeit zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Bratpfanne nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie die Bratpfanne mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie die Bratpfanne sofort nach der Reinigung.
- Lagern Sie die Bratpfanne an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Schwierigkeiten beim Erhitzen: Überprüfen Sie die Energiequelle und die Einstellungen des Herds.
- Lebensmittel kleben: Überprüfen Sie die Hitze und verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter.
- Deckel passt nicht richtig: Überprüfen Sie, ob die Pfanne richtig auf dem Herd sitzt und ob der Deckel nicht durch Verformungen beschädigt ist.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht entsprechend den örtlichen Vorschriften für Gebrauchsgüter.
- Metallteile können im Recycling verwendet werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen 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

Demeyere Apollo 7 Conische Braadpan met Glazen Deksel Ø 280mm RVS

---

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Conische Braadpan. Deze pan is ontworpen voor de professionele keuken en biedt uitstekende kookprestaties. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, zorgt het voor een gelijkmatige warmteverdeling en optimale smaakontwikkeling.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan uitsluitend voor het koken. Gebruik geen open vuur in combinatie met de pan.
- Hete Oppervlakken: De handgrepen en oppervlakte van de pan kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of een keukenhanddoek tijdens het hanteren.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van de pan tijdens gebruik en laat ze nooit alleen met het apparaat.
- Schade: Controleer de pan regelmatig op scheuren of andere schade. Gebruik de pan niet als deze defect is.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt om brandwonden te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 280 mm
- Deksel: Glazen deksel
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Vaatwasmachinebestendig
- Ovenbestendig tot 250°C

### 4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en droog is.
2. Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond of op een kookplaat.
3. Controleer of de pan stevig staat.
4. Zorg ervoor dat de pan niet in de buurt van andere hete oppervlakken of ontvlambare materialen staat.

### 5. Bediening

1. Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de pan.
2. Zet de warmtebron aan en stel de temperatuur in op basis van uw recept.
3. Volg de kookinstructies in uw recept en gebruik de glazen deksel om het kookproces in de gaten te houden.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de pan met warm water en milde afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Bij hardnekkige vlekken kan een roestvrijstalen reiniger worden gebruikt.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan plakt aan tijdens het koken.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt en verwarm de pan eerst goed.
- Probleem: De pan geeft een metallische smaak aan het voedsel.  
Oplossing: Reinig de pan grondig voor gebruik en vermijd het koken van zuur voedsel in nieuwe pannen.

### 8. Geschikte Verwijdering

Neem de pan naar een gemeentelijk recyclingcentrum wanneer deze niet meer in gebruik is. Het materiaal van de pan is volledig recyclebaar.

### 9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Conical Demeyere Apollo 7 con Tapa de Vidrio (Ø 280 mm) - Acero Inoxidable

## 1. Información General

La sartén conical Demeyere Apollo 7 es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para una cocción uniforme y eficiente. Fabricada en acero inoxidable, esta sartén es ideal para guisar, saltear y otras técnicas de cocción que requieran una distribución uniforme del calor.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso en cocinas. No usar para otros fines.
- Superficies Calientes: Las asas pueden calentarse durante el uso. Use guantes para evitar quemaduras.
- Cuidado de la Tapa: La tapa de vidrio puede romperse si se cae o si se somete a cambios bruscos de temperatura.
- Contacto con Alimentos: Asegúrese de que los alimentos estén libres de objetos extraños antes de cocinar.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco y seguro, alejándolo de fuentes de calor.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la sartén y su tapa para detectar signos de desgaste o daño.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Diámetro: Ø 280 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tapa: Vidrio resistente al calor
- Área de Cocción: Distribución óptima del calor
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción
- Efectividad Energética: Alto rendimiento energético

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la sartén y la tapa de la caja. Elimine todo el material de embalaje.
2. Inspección: Verifique que el producto no tenga daños visibles.
3. Preparación: Coloque la sartén en la superficie de la cocina o estufa, asegurándose de que sea estable.
4. Conexión a la Fuente de Calor: Para cocinas de inducción, asegúrese de que la sartén esté en el área de inducción adecuada. En estufas de gas o eléctricas, ajuste el fuego a la intensidad deseada.

## 5. Operación

- Precaliente la sartén antes de añadir aceite o alimentos.
- Use utensilios de cocina no abrasivos para evitar rayar la superficie.
- Mantenga el fuego a una temperatura media para mejores resultados de cocción.
- Cubra la sartén con la tapa de vidrio durante la cocción para retener el calor y la humedad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Use agua caliente y jabón suave para lavar la sartén y la tapa.
- Evite el uso de esponjas abrasivas o limpiadores en polvo.
- Se recomienda secar bien la sartén antes de guardarla para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Deformación de la Sartén: Puede ser resultado de cambios bruscos de temperatura. No la exponga a temperaturas extremas.
- Alimentos Pegados: Asegúrese de precalentar la sartén y usar suficiente aceite al cocinar.
- Tapa De Vidrio Rota: Si se rompe, no intente repararla. Deséchela de acuerdo con las instrucciones de eliminación.

## 8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de utensilios de cocina. El acero inoxidable es reciclable. Asegúrese de que la tapa de vidrio no se rompa al desechar.

## 9. Contacto

Para cualquier pregunta o inquietud, contáctenos:

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 braiser conique Demeyere Apollo 7 avec couvercle en verre - Ø 280mm Acier inoxydable

## 1. Informations générales

La poêle à braiser conique Demeyere Apollo 7 est conçue pour offrir une performance de cuisson supérieure grâce à sa construction en acier inoxydable de haute qualité. Idéale pour la cuisson lente, le braisage et la cuisson de grandes quantités d'aliments, cette poêle est un indispensable pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine.

## 2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Ne jamais plonger la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter de déformer le métal.
- Utiliser des ustensiles adaptés (en bois ou en silicone) pour éviter les rayures sur la surface.
- Éviter d'utiliser la poêle sur un feu trop puissant afin de prévenir la surchauffe.
- Ne pas laisser la poêle sans surveillance lorsqu'elle est en cours de chauffage.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : Ø 280 mm
- Type de couvercle : Verre
- Compatibilité : Tous les types de cuisson, y compris induction
- Choix de l'engagement thermique : Excellent, grâce à une base épaisse
- Facilité de nettoyage : Passe au lave-vaisselle

## 4. Installation et configuration

- Déballez le produit et retirez tous les emballages et étiquettes.
- Inspectez la poêle pour détecter d'éventuels dommages.
- Placez la poêle sur une surface stable et propre.
- Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez et séchez soigneusement.
- Assurez-vous que votre source de chaleur (plaques de cuisson, induction) est propre et adaptée à la taille de la poêle.
- Positionnez la poêle sur la source de chaleur et allumez le feu à intensité moyenne.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre dans la poêle avant de commencer la cuisson.
- S'assurer que la poêle est chauffée à la chaleur souhaitée avant d'ajouter les aliments.
- Ne pas surcharger la poêle afin d'assurer une cuisson uniforme.
- Remuez régulièrement pour éviter que les aliments ne collent.
- Utilisez le couvercle en verre pour contrôler la cuisson sans perdre de chaleur.

## 6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon ou placez-la au lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez toujours la poêle soigneusement pour éviter les taches d'eau.
- Conservez dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.

## 7. Dépannage

- Si des aliments collent, vérifiez que la poêle était correctement chauffée avant d'ajouter les ingrédients.
- Pour les taches tenaces, utilisez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement.
- Si la poêle est déformée après un choc thermique, laissez-lui le temps de se rétablir à température ambiante avant de tenter de la réutiliser.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Contactez les services de recyclage locaux pour connaître les procédures appropriées.
- L'acier inoxydable est recyclable ; assurez-vous de le traiter conformément aux réglementations locales.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

La casseruola conica Demeyere Apollo da 7 litri con coperchio in vetro, Ø 280mm, è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, progettata per una cottura efficiente e duratura. Utilizzabile su tutte le fonti di calore inclusi i piani a induzione, questo prodotto è ideale per la preparazione di brasati, stufati e altre ricette cucinate lentamente.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non immergere mai la casseruola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Utilizzare sempre strumenti di cucina in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere sempre la casseruola lontana dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Controllare che il manico sia fissato saldamente prima dell'uso.
- Non utilizzare la casseruola su fiamme vive.
- Assicurarsi che il coperchio in vetro non venga esposto a cambiamenti di temperatura estremi.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Design: Conico
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 280 mm
- Capacità: 7 litri
- Compatibilità: Ipo compatibile, adatto per tutti i tipi di piani cottura
- Coperchio: Vetro, trasparente
- Manico: Acciaio inossidabile ergonomico

### 4. Installazione e Setup

- Posizionare la casseruola su una superficie piana e asciutta.
- Controllare che il piano cottura selezionato sia idoneo per l'uso con la casseruola.
- Prima di utilizzare, lavare la casseruola con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.

### 5. Funzionamento

- Aggiungere ingredienti e condimenti all'interno della casseruola.
- Accendere il piano cottura a fuoco medio.
- Coprire con il coperchio in vetro per mantenere l'umidità e i sapori.
- Monitorare il processo di cottura e mescolare regolarmente.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette abrasive per evitare graffi.
- Per un trattamento speciale, utilizzare una crema per acciaio inox per mantenere la brillantezza.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola si deforma durante l'uso, controllare che non sia esposta a fonti di calore eccessive.
- Se il coperchio non si adatta correttamente, assicurarsi che non vi siano oggetti intrusi tra il coperchio e la casseruola.
- In caso di macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per acciaio inox.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio inox. Se la casseruola non è più utilizzabile, portarla a un centro di riciclaggio.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania