

# 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: 1005110**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot with lid - Ø 160mm - Stainless steel**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid (Ø 160mm)

## 1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid is designed for both professional and home kitchens. Its high-quality stainless steel construction ensures durability and optimal cooking performance. This frying pot is perfect for a range of cooking tasks including frying, boiling, and simmering.

## 2. Safety Information

- Always use the frying pot on stable and heat-resistant surfaces.
- Ensure that handles are secured and do not overheat during use.
- Use caution when handling hot surfaces to prevent burns.
- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when removing the pot from the heat source.
- Ensure the frying pot is empty before placing it in a hot oven or over direct flame.
- Do not leave the pot unattended while in use to prevent overheating or fires.
- Do not submerge the pot in cold water directly after use; let it cool down to avoid warping or damage.

## 3. Product Specifications

- Product Type: Frying Pot
- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 160mm
- Induction-compatible: Yes
- Oven-safe: Yes
- Dishwasher-safe: Yes
- Weight: (not specified on the webpage)

## 4. Setup and Installation

1. Before use, remove all packaging and labels.
2. Wash the frying pot with warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry completely with a soft cloth to prevent water spots.
4. Place the frying pot on a compatible heat source – gas, electric, or induction.
5. Ensure that the pot is stable and centered on the heat source before turning it on.

## 5. Operation

1. Preheat the pot on medium heat before adding any ingredients for optimal cooking.
2. Add a suitable amount of oil if frying, ensuring it covers the surface adequately.
3. Once the oil is heated, carefully add ingredients to the pot.
4. Monitor cooking closely, adjusting heat as needed to prevent burning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool down after use before cleaning.
- For routine cleaning, wash with warm soapy water and use a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool as they can scratch the surface.
- For stubborn stains, soak the pot in warm water and a mild detergent before cleaning.
- Dry immediately after washing to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Food is sticking to the pot  
Solution: Ensure pot is adequately preheated and use sufficient oil/fat.
- Problem: Discoloration of stainless steel  
Solution: Use vinegar or a specialized stainless steel cleaner to restore shine.
- Problem: Pot is warping  
Solution: Always preheat gradually and avoid sudden temperature changes.

## 8. Disposal

Dispose of the frying pot in accordance with local regulations for metal products. Consider recycling wherever possible to minimize environmental impact.

## 9. Contact

For inquiries, support, or further information, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für den Demeyere Apollo 7 Frittierpot mit Deckel Ø 160 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 Frittierpots. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen hervorragende Kochleistungen und eine lange Lebensdauer zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effizient nutzen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Produkts: Der Frittierpot ist nur für den vorgesehenen Zweck der Lebensmittelzubereitung gedacht. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke.
- Hitze: Der Topf wird bei Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie beim Anfassen immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Wasser und Öl: Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das heiße Öl gelangt, um Spritzer und Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie den Topf vor der Reinigung vollständig abkühlen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien, die die Oberfläche beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Der Demeyere Apollo 7 Frittierpot mit Deckel hat folgende technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Kapazität: 1,5 L
- Herdarten: Alle Herdarten, inkl. Induktion
- Typ: Frittierpot mit Deckel
- Besonderheiten: Gleichmäßige Wärmeverteilung, energiesparendes Kochen, strapazierfähige Oberfläche

## 4. Setup und Installation

- Platzierung: Stellen Sie den Frittierpot auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Herdanschluss: Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd (Gas, Elektro oder Induktion) ordnungsgemäß funktioniert. Setzen Sie den Topf mittig auf die Kochzone.
- Energiequelle: Schalten Sie die Energiequelle ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um den Pot zu handhaben.

## 5. Betrieb

Füllen Sie den Frittierpot mit dem gewünschten Öl bis zur empfohlenen Füllhöhe. Erhitzen Sie das Öl auf die empfohlene Temperatur, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen. Verwenden Sie den Deckel, um beim Frittieren Spritzer zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie den Frittierpot nach jedem Gebrauch:

- Lassen Sie den Topf abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und sanfte Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, bevor Sie ihn verstauen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Gegenständen oder Scheuerschwämmen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Öl spritzt beim Frittieren.
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur des Öls und vermeiden Sie das Hinzufügen kalter Lebensmittel.
- Problem: Unregelmäßige Wärmeverteilung.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf zentriert auf der Kochzone steht.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, das Produkt zu recyceln, wo möglich.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder bei Bedarf an 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 Frituurpan met Deksel Ø 160mm RVS

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Demeyere Apollo 7 Frituurpan met Deksel. Dit hoogwaardige product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties in de keuken. De frituurpan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrijstaal en is geschikt voor diverse kooktechnieken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de frituurpan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen en onbevoegden tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat de pan op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Gebruik hittebestendige handschoenen wanneer u de pan of het deksel aanraakt, omdat deze zeer heet kunnen worden.
- Vul de pan niet meer dan de aangegeven capaciteit om splatters en overkoken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan niet leeg verwarmd wordt, dit kan leiden tot schade aan het product en een brandgevaar.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 160 mm
- Materiaal: Roestvrijstaal
- Capaciteit: 1.5 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Afmetingen: 160 mm x 150 mm (hoogte)
- Gewicht: 900 gram

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer het product op schade.
2. Plaats de frituurpan op een vlakke en stabiele ondergrond, bij voorkeur op een kookplaat.
3. Sluit de pan aan op de warmtebron (gas of elektrisch).
4. Vul de pan met de gewenste olie tot het aangegeven niveau. Zorg ervoor dat u de olie niet boven de maximale capaciteit overschrijdt.
5. Plaats het deksel op de pan en zorg voor een goede afsluiting voor veiligheidsredenen.

## 5. Bediening

1. Verwarm de olie op een laag vuur totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
2. Voeg voorzichtig de voedingsmiddelen toe die u wilt frituren.
3. Gebruik een spatel of een vergiet om de voedingsmiddelen regelmatig te draaien voor een gelijkmatige verhitting.
4. Volg de aanbevolen tijden voor de verschillende voedingsmiddelen om optimale resultaten te bereiken.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de frituurpan volledig afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Gebruik een zachte spons of doek en milde afwasmiddel voor het reinigen van de pan.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verwarmt niet.  
Oplossing: Controleer of de warmtebron goed is aangesloten en ingeschakeld.
- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.  
Oplossing: Zorg voor voldoende olie en voorverwarm de pan goed voor het toevoegen van voedsel.

## 8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u de frituurpan in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor afvalverwerking afvoert. Documenten en verpakkingsmaterialen moeten waar mogelijk worden gerecycled.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Freír Demeyere Apollo 7 con Tapa - Ø 160mm

## 1. Información General

La Olla de Freír Demeyere Apollo 7 es un producto de alta calidad diseñado para realizar frituras de manera efectiva y segura. Fabricada en acero inoxidable, esta olla es duradera y adecuada para todo tipo de cocinas, incluida la inducción.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para la fritura. No utilice la olla para fines no previstos.
- Temperatura: Nunca exceda la temperatura recomendada para evitar quemaduras.
- Manejo: Utilice guantes de cocina al manejar la olla caliente para evitar quemaduras.
- Ubicación: Coloque la olla sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Niños: Mantenga la olla fuera del alcance de los niños durante su uso y enfriamiento.
- Líquidos: Evite sobrellenar la olla con aceite o líquidos para prevenir derrames.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la olla esté completamente seca antes de guardarla.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 160 mm
- Tapa incluida: Sí
- Adecuado para todo tipo de cocinas: Sí (gas, eléctrica, inducción)
- Capacidad: Ideal para frituras pequeñas

## 4. Configuración e Instalación

1. Preparación: Asegúrese de que todas las partes de la olla estén limpias y secas.
2. Ubicación: Coloque la olla en la estufa o superficie de cocción deseada, asegurándose de que esté equidistante de las paredes y otros objetos inflamables.
3. Conexiones: Si utiliza una cocinilla de inducción, asegúrese de que el fondo de la olla esté limpio y seco para asegurar una buena conductividad.

## 5. Operación

1. Calentamiento del Aceite: Llene la olla con aceite, asegurándose de no sobrepasar la línea de llenado. Encienda la estufa y caliente el aceite a la temperatura deseada.
2. Fritura: Introduzca los alimentos lentamente en el aceite caliente. Cocine según el tiempo recomendado para cada tipo de alimento.
3. Retiro de los alimentos: Utilice una espumadera para sacar los alimentos fritos y escúrralos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Deje enfriar la olla completamente.
- Limpieza: Lave la olla con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secado: Asegúrese de secar completamente la olla antes de guardarla.

## 7. Solución de Problemas

- Aceite humeante: Si el aceite comienza a humear, retírelo del fuego y deje que se enfríe.
- Alimentos pegados en el fondo: Asegúrese de que la temperatura del aceite sea adecuada antes de agregar los alimentos.
- Daños visibles: Si nota rayones o deformaciones, deje de usar la olla y comuníquese con el servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de productos metálicos. No lo deseche como basura común. Recicle donde sea posible.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid (Ø 160mm)

## 1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Frying Pot is engineered for efficiency and durability in your kitchen. Made of high-quality stainless steel, it offers exceptional heat conductivity and even cooking results. Designed for everyday use, this frying pot is suitable for all heat sources, including induction.

## 2. Safety Information

- Always use the frying pot on a flat, stable surface to prevent tipping or spillage.
- Handle the pot carefully during and after use, as it becomes very hot. Use oven mitts or pot holders.
- Do not leave the frying pot unattended while in use.
- Ensure the lid is properly secured to prevent splatters when frying.
- Avoid using metal utensils that can scratch the surface. Instead, opt for silicone or wooden utensils.
- Keep out of reach of children to prevent accidents.

## 3. Product Overview and Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 160mm
- Height: 110mm
- Capacity: 1.5 liters
- Weight: 1.2 kg
- Induction-compatible: Yes
- Oven safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pot and lid from the packaging.
2. Inspect the pot for any damage prior to use. If damage is found, do not use the pot.
3. Wash the frying pot and lid with warm soapy water, rinse thoroughly, and dry.
4. Place the frying pot on the appropriate heat source. Ensure it is centered on the burner to avoid uneven heating.

## 5. Operation

1. Preheat the frying pot on low to medium heat.
2. Add cooking oil or butter based on your recipe.
3. When the oil is hot, add the food items to be fried.
4. Cover with the lid to minimize splattering and promote even cooking.
5. Follow your recipe for cooking times and temperatures. Use a food thermometer to ensure proper cooking.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pot to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water or in the dishwasher.
- For tough stains, use a stainless steel cleaner or a mixture of baking soda and water.
- Dry thoroughly to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- If food sticks to the frying pot, ensure you are preheating it adequately and using enough oil.
- If the pot discolors, it may be due to overheating. Avoid high heat settings.
- If the lid does not fit properly, check for any warps or damages that could affect the seal.

## 8. Disposal

- When the frying pot reaches the end of its life, ensure proper disposal according to local regulations. Stainless steel can often be recycled.

## 9. Contact

For further 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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Frittura Demeyere Apollo 7 con Coperchio Ø 160mm in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

La pentola per frittura Demeyere Apollo 7 con coperchio è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, progettata per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Ideale per friggere, cuocere a vapore e preparare piatti deliziosi, questa pentola è un prodotto essenziale per ogni appassionato di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Prevedibile:** Questa pentola è progettata per la frittura e la cottura. Non utilizzare per scopi non previsti.
- **Sicurezza Elettrica:** Assicurarsi che la pentola sia utilizzata su un piano cottura compatibile e in buone condizioni.
- **Scottature:** La pentola e il coperchio possono diventare molto caldi. Utilizzare guanti da cucina per maneggiare.
- **Sicurezza dei Bambini:** Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- **Materiali:** L'acciaio inossidabile è resistente alla corrosione ma evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Diametro:** 160 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Coperchio:** Incluso
- **Punto di fusione:** Resistente a temperature elevate
- **Compatibilità:** Adatta per tutti i tipi di piano cottura, inclusi quelli a induzione.

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere la pentola dalla confezione.
- Assicurarsi che la superficie di cottura sia pulita e asciutta.
- Posizionare la pentola sul piano cottura e accertarsi che sia centrata sul fornello.
- Non utilizzare la pentola su fiamme libere dirette.
- Accendere il fornello a bassa temperatura inizialmente, quindi aumentare gradualmente secondo le necessità.

## 5. Operazione

- Riempire la pentola con olio per frittura fino al livello desiderato, senza superare la metà della potenza.
- Riscaldare l'olio fino alla temperatura desiderata.
- Utilizzare utensili adeguati per inserire gli alimenti nell'olio caldo.
- Friggere fino al raggiungimento della cottura desiderata, quindi rimuovere gli alimenti e scolarli su carta assorbente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e sapone neutro. Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare bene per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto per evitare l'ossidazione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Fumo eccessivo:** L'olio è troppo caldo. Ridurre la temperatura.
- **Cibo attaccato:** Assicurarsi di non sovraccaricare la pentola e utilizzare abbastanza olio.
- **Difficoltà di pulizia:** Utilizzare un metodo di ammollo se il cibo è rimasto attaccato.

## 8. Smaltimento

Una volta che il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltire secondo le normative locali. L'acciaio inossidabile è riciclabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.