

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1005112

DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot with lid - Ø 200mm - 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 200mm Stainless Steel)

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Frying Pot with Lid is designed for versatile cooking, suitable for frying, boiling, and cooking an array of dishes. The high-quality stainless steel construction ensures durability and excellent heat distribution, making it an essential addition to your kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the frying pot on a stable, flat surface to prevent tipping.
- Heat Safety: Handles may become hot. Use oven mitts or potholders when handling the pot during and after cooking.
- Electrical Safety: Do not place the pot directly on open flame or heating elements.
- Child Safety: Keep the pot out of reach of children when in use, as it can become very hot.
- Suitable Utensils: Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the stainless steel surface.
- Cleaning Safety: Allow the pot to cool completely before cleaning. Never immerse a hot pot in cold water to avoid warping.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 200 mm
- Height: 120 mm
- Capacity: 2.5 liters
- Lid: Included
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the frying pot and lid from the packaging.
- Inspect for any damage. If any is found, do not use and contact customer service.
- Place the pot on a suitable stove or cooking surface. Ensure that it is stable and level.
- The pot is compatible with various types of cooktops, including gas, electric, and induction. Ensure your cooktop is set to the appropriate setting for optimal use.

5. Operation

- Use medium to medium-high heat for cooking to prevent sticking and overcooking.
- Add the necessary oil or cooking liquid. Allow it to heat up before adding food items.
- Monitor the cooking process and adjust heat as necessary.
- For best results, cover the pot with the lid during cooking to retain heat and moisture.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the pot to cool completely.
- Wash the pot with warm soapy water and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners.
- For tough stains, soak the pot in warm water before cleaning.
- The pot is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain its finish.
- Dry the pot thoroughly after cleaning to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- If food is sticking: Ensure you are using enough oil and the pot is adequately preheated.
- If the pot has discoloration: This may occur due to high heat; it can often be removed with cleaner designed for stainless steel.
- If the lid is difficult to fit: Ensure the pot is placed on a flat, stable surface and not overfilled.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the product according to local regulations. Stainless steel can often be recycled.
- Remove non-metal components before recycling, if applicable.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Demeyere Apollo 7 Frittierpot mit Deckel Ø 200mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 Frittierpots. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um eine optimale Leistung und Langlebigkeit in Ihrer Küche zu gewährleisten. Der Frittierpot besteht aus hochwertigem Edelstahl und verfügt über ausgezeichnete Eigenschaften für das Frittieren.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie den Frittierpot ausschließlich auf geeigneten Kochfeldern.
- Halten Sie den Frittierpot von Kindern fern, um Verbrennungen und Unfälle zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser während des Frittierens, um Spritzer und Verbrennungen zu verhindern.
- Lassen Sie den Frittierpot niemals unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd steht.
- Verwenden Sie stets geeignete Küchenhandschuhe, wenn Sie den Frittierpot anfassen, insbesondere wenn er heiß ist.
- Prüfen Sie den Frittierpot vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: Ø 200 mm
- Mit Deckel: Ja
- Verwendung: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherden
- Design: Edle und langlebige Konstruktion für besten Wärmeleitfähigkeit

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie den Frittierpot zentral auf dem Kochfeld.
- Wenn Sie einen Induktionsherd verwenden, überprüfen Sie, ob Ihr Frittierpot für Induktionskochen geeignet ist.
- Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die geeignete Temperatur für Ihr Frittiergut.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Frittierpot mit Öl oder einem anderen geeigneten Fett bis zur maximalen Fülllinie.
- Erhitzen Sie das Öl auf die gewünschte Temperatur.
- Legen Sie das Frittiergut vorsichtig in das heiße Öl und achten Sie darauf, Spritzer zu vermeiden.
- Frittieren Sie das Essen, bis es goldbraun und knusprig ist.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Frittierpot nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie das Fett oder Öl aus dem Frittierpot.
- Waschen Sie den Pot gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Vermeiden Sie scharfe Schwämme oder Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie den Frittierpot gründlich, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Öl erreicht nicht die richtige Temperatur.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß funktioniert und die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Problem: Speisen kleben an der Oberfläche.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl und stellen Sie sicher, dass das Öl heiß genug ist, bevor Sie das Frittiergut hinzufügen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Frittierpot entsprechend den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Öl oder Fett sollte in einem geeigneten Behälter gesammelt und an einem speziellen Recyclingpunkt oder einer Abfallentsorgungsstelle entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen mit dem Produkt wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Apollo 7 Frituurpot met Deksel Ø 200mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 Frituurpot is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt optimale prestaties en duurzaamheid. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, is deze frituurpot ideaal voor het bereiden van diverse gefrituurde gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de frituurpot alleen voor de bedoelde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Houd de frituurpot buiten het bereik van kinderen en ongeautoriseerde personen.
- Zorg ervoor dat de frituurpot voldoende afstand heeft van brandbare materialen.
- Voorkom oververhitting van olie door de temperatuur in de gaten te houden. Gebruik een thermometer indien nodig.
- Draai nooit de deksel los terwijl de frituurpot in gebruik is; dit kan gevaarlijke spatten veroorzaken.
- Als er olie of vet gemorst is, maak dit dan onmiddellijk schoon om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pot en de deksel.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 200 mm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 3000W
- Capaciteit: Tot 3 liter olie
- Afmetingen: 200 mm (diameter) x 300 mm (hoogte)

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de frituurpot op een stevige, vlakke ondergrond, weg van andere apparatuur en brandbare materialen.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet onder druk staat en niet in contact komt met hete oppervlakken.
- Sluit de frituurpot aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de gespecificeerde spanning en stroomsterkte.
- Vul de frituurpot met olie tot het aangegeven maximumniveau, zorg ervoor dat de olie geschikt is voor frituren.

5. Bediening

- Zet de frituurpot aan en stel de gewenste temperatuur in met de thermostaat.
- Wacht tot de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel toevoegt.
- Voeg voedsel toe in kleine porties om de temperatuur niet te laten dalen.
- Gebruik een lange lepel of een spatel om het voedsel uit de frituurpot te halen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schakel de frituurpot uit en laat de olie volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Verwijder de olie en maak de pot schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën die het roestvrij staal kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de staat van de elektrische kabel en stekker, en vervang deze indien beschadigd.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Frituurpot verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Probleem: Olie rookt of oververhit.
Oplossing: Zet de frituurpot uit en laat deze afkoelen. Controleer de temperatuurinstelling.
- Probleem: Voedsel plakt aan de pot.
Oplossing: Zorg ervoor dat de olie op de juiste temperatuur is voordat u het voedsel toevoegt.

8. Verwijdering

- Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektronisch afval.
- Levert de frituurpot en andere elektrische onderdelen terug aan een erkende recycleerplaats of neem contact op met de fabrikant voor instructies.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Olla de Freír Demeyere Apollo 7 con Tapa - Ø 200mm Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir la Olla de Freír Demeyere Apollo 7. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una cocción eficiente y uniforme, utilizando materiales de alta calidad para garantizar durabilidad y rendimiento superior en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es solo para uso doméstico. No lo utilice en estufas de gas o eléctricas de alta potencia sin supervisión.
- Cuidado en el manejo: La olla puede calentarse rápidamente. Utilice siempre agarraderas o guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Ajuste de temperatura: Ajuste la temperatura conforme a las instrucciones del plato que esté cocinando. No deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Almacenamiento: Guarde la olla en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 200 mm
- Capacidad: Adecuada para preparar comidas para 2 a 4 personas
- Fondo: Fondo encapsulado para distribución uniforme del calor
- Apto para lavavajillas: Sí
- Compatible con: Todo tipo de cocinas, incluidos inductores

4. Instalación y Configuración

1. Antes de usar, retire toda la embalaje y limpie la olla con agua tibia y jabón.
2. Coloque la olla en su estufa, asegurándose de que esté centrada sobre el fogón.
3. Si su estufa es de inducción, asegúrese de que la superficie de la estufa esté limpia y seca antes de usar.
4. Para iniciar la cocción, añada aceite o agua según la receta y ajuste la temperatura de su estufa.

5. Operación

- Caliente la olla a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
- Siga las instrucciones de su receta para la temperatura y el tiempo de cocción.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar la superficie de la olla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la olla antes de lavarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave. Puede usar una esponja para quitar cualquier residuo.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Para mantener el brillo, se recomienda secar la olla inmediatamente después de lavarla.

7. Solución de Problemas

- La olla no se calienta uniformemente: Asegúrese de que la olla esté bien centrada sobre el fogón.
- Manchas persistentes: Use una mezcla de vinagre y agua o limpiador específico para acero inoxidable.
- Ruidos al cocinar: Esto puede ser normal debido a la expansión térmica. Asegúrese de que la olla esté bien colocada.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el producto de manera responsable. El acero inoxidable es reciclable, así que considere entregarlo en un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en comunicarse con nosotros:

- Email: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Disfrute de su experiencia culinaria con la Olla de Freír Demeyere Apollo 7.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Apollo de 200 mm avec couvercle. Ce produit est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et performance optimales pour vos besoins culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Destinée à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser pour des applications professionnelles non prévues.
- Surveillance requise : Toujours surveiller pendant la cuisson pour éviter les débordements et les brûlures.
- Chaleur excessive : Évitez de surchauffer la poêle vide. Ne pas utiliser sur un brûleur trop puissant.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Surface de cuisson : Assurez-vous qu'elle est placée sur une surface plane et stable pour éviter les renversements.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Poêle à frire Demeyere Apollo
- Taille : Ø 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Avec couvercle : Oui
- Poids : 1.5 kg
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson (y compris induction)

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la poêle et le couvercle. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Rincez la poêle à l'eau chaude pour éliminer toute poussière ou résidu de fabrication.
3. Séchez la poêle avec un chiffon doux.
4. Placez la poêle sur la source de chaleur de votre choix, en vous assurant qu'elle est stable et centrée.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre avant de chauffer.
2. Allumez la source de chaleur à une température moyenne.
3. Une fois la poêle chaude, placez les aliments à cuire. Ne surchargez pas la poêle.
4. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour retourner les aliments afin d'éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- Rincez soigneusement et séchez à l'air ou avec un chiffon doux.
- Pour maintenir la brillance de l'acier inoxydable, vous pouvez utiliser un nettoyeur pour acier inoxydable conforme.

7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent à la poêle.
Solution : Assurez-vous que la poêle est suffisamment chaude avant d'ajouter des aliments ou ajoutez plus de matière grasse.
- Problème : La poêle se déforme après utilisation.
Solution : Évitez les changements de température brusques, comme plonger une poêle chaude dans l'eau froide.

8. Élimination

Le produit doit être éliminé conformément aux directives locales en matière de déchets. L'acier inoxydable peut être recyclé. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers.

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: Pentola Friggi Demeyere Apollo 7 con coperchio Ø 200 mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni generali

La pentola friggi Demeyere Apollo 7 è un prodotto di alta qualità realizzato in acciaio inox, progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi professionisti e degli appassionati di cucina. Questa pentola è ideale per friggere, brasare e stufare.

2. Informazioni di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo su piani cottura appropriati e stabili.
- Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.
- Maneggiare con attenzione, poiché il manico e la pentola possono diventare molto caldi.
- Evitare il contatto con superfici calde e fonti di calore.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 200 mm
- Capacità: 3,5 litri
- Compatibile con tutte le fonti di calore, incluse induzione e forno
- Manici ergonomici per una presa sicura
- Coperchio in acciaio inox con presa facile

4. Installazione e montaggio

- Rimuovere la pentola dalla confezione e assicurarsi che sia priva di difetti visibili.
- Posizionare la pentola su un piano cottura stabile e sicuro.
- Assicurarsi che il manico sia rivolto verso l'esterno per un facile accesso.

5. Funzionamento

- Aggiungere l'olio nella pentola e accendere il piano cottura.
- Monitorare la temperatura e aggiungere gli ingredienti desiderati non appena l'olio è caldo.
- Cuocere fino al raggiungimento della doratura desiderata, mescolando regolarmente.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente non abrasivo, oppure utilizzare una lavastoviglie.
- Asciugare bene la pentola dopo il lavaggio per prevenire la formazione di macchie.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la pentola non si riscalda, verificare la connessione del piano cottura.
- Se la superficie è discolorata, pulire con un detergente specifico per acciaio inox.
- In caso di odori o fumi sgradevoli, spegnere immediatamente il piano cottura e mettere la pentola a raffreddare.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nel normale spazzatura. Consultare le normative locali per il corretto smaltimento dei metalli.
- Riutilizzare o riciclare se possibile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania