

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: 1005155

DEMEYERE | APOLLO 7 - Wok flat bottom -Ø 360mm - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Apollo 7 Wok - Flat Bottom Ø 360mm

1. General Information

Welcome to your new Demeyere Apollo 7 Wok. Designed for precision cooking, the Apollo 7 Wok is perfect for a variety of culinary techniques. Constructed from high-quality stainless steel, it ensures durability and performance that meets the demands of both professional chefs and home cooks alike.

2. Safety Information

- Ensure that the wok is placed on a stable, flat surface.
- Use heat-resistant gloves or utensils when handling the wok during and after cooking, as it becomes very hot.
- Do not leave the wok unattended while in use to prevent overheating and potential fires.
- Ensure that the wok is kept away from children and pets when in operation or cooling.
- Avoid using metal utensils that may scratch the surface of the wok.
- Always allow the wok to cool down before cleaning or storing.
- Inspect the wok regularly for any damage, replacing it as necessary.

3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Apollo 7 Wok
- Diameter: Ø 360 mm
- Material: Stainless Steel
- Heat Source: Suitable for all heat sources including induction
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Yes
- Manufacturer: Demeyere

4. Setup and Installation

- Unbox the wok and inspect all parts for damage.
- Place the wok on the desired cooking surface (stovetop or induction).
- Ensure that the size of your burner corresponds to the size of the wok for efficient heating.
- If using induction, confirm that your induction cooktop is compatible with the wok's size.
- Read your stove's user manual for specific instructions on setting up the cooking surface.

5. Operation

- Before the first use, wash the wok with warm soapy water and dry it thoroughly.
- Preheat the wok on low to medium heat for optimal heating.
- Add a small amount of oil to the wok to prevent sticking and enhance the cooking process.
- Once the oil is hot, add your ingredients, stirring frequently for even cooking.
- Adjust the heat as necessary to achieve desired cooking results.
- Always use wooden or silicone utensils to avoid scratching the cooking surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For tough food residues, soak the wok in warm water before cleaning.
- Do not use steel wool or harsh chemicals which may damage the surface.
- Dry the wok immediately after washing to prevent water spots.
- Store in a dry place to avoid moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Discoloration of the surface: This may happen over time. It is normal and can be cleaned with a stainless steel cleaner.
- Food sticking to the surface: Ensure adequate preheating and use enough cooking oil.
- Wok warping: Avoid overheating the wok when on a very high flame. Use medium heat for optimal results.

8. Disposal

- Dispose of the wok in accordance with local regulations regarding stainless steel waste.
- Consider recycling if applicable, as it is a recyclable material.

9. Contact

For any questions, concerns, or customer support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Apollo 7 Wok mit flachem Boden Ø 360 mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Demeyere Apollo 7 Wok mit flachem Boden. Dieser Wok wurde speziell für ultimatives Kochen entwickelt und bietet Ihnen die Möglichkeit, eine Vielzahl von Gerichten zuzubereiten. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, garantiert der Wok eine hervorragende Wärmeverteilung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Produkts: Verwenden Sie den Wok nur auf kompatiblen Kochfeldern. Vermeiden Sie offene Flamme, um Hitzeschäden zu vermeiden.
- Öl und Fette: Achten Sie darauf, dass Öl oder Fett bei hohen Temperaturen nicht überhitzt werden, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Hitzebeständigkeit: Der Wok ist für Temperaturen bis zu 240°C geeignet. Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Sicherheitsausrüstung: Tragen Sie beim Kochen Schürzen und verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kleinkinder: Halten Sie den Wok während des Gebrauchs von Kindern fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 360 mm
- Material: Edelstahl
- Geeignet für: Induktions-, Gas-, und Elektrokochfelder
- Fassungsvermögen: Bis zu 5 Liter
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest, jedoch handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Wok auf Beschädigungen.
- Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Waschen Sie den Wok mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Betriebsbereit machen: Platzieren Sie den Wok zentriert auf dem Kochfeld. Stellen Sie die Hitze auf niedrig ein und erhitzen Sie den Wok langsam, um Verformungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Geben Sie eine kleine Menge Öl in den Wok und erhitzen Sie es. Fügen Sie die Zutaten hinzu, wenn das Öl heiß ist.
- Rühren Sie kontinuierlich, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
- Passen Sie die Hitze je nach Zutaten an.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok vor der Reinigung abkühlen.
- Waschen Sie mit warmem Wasser und einem Schwamm oder einem weichen Reiniger.
- Bei stärkeren Verschmutzungen können Sie auch eine Mischung aus Wasser und Essig verwenden.
- Trocknen Sie den Wok sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Wok brennt an.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung. Verwenden Sie genügend Öl und rühren Sie die Zutaten regelmäßig um.
- Problem: Unzureichende Wärmeverteilung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Wok zentriert auf der Kochfläche steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Wok gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl-Recycling oder nehmen Sie an einem Recyclingprogramm teil, um umweltfreundlich zu handeln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR DE DEMEYERE APOLLO 7 WOK MET VLAkke BODEM - Ø 360MM

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Wok. Dit hoogwaardige kookgerei is ontworpen voor optimale prestaties en duurzaamheid. De wok is ideaal voor het bereiden van verschillende gerechten en is geschikt voor gebruik op alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de wok uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk het koken van voedsel.
- Zorg ervoor dat het handvat stevig vastzit en gebruik nooit de wok met een beschadigd handvat.
- Laat de wok niet onbeheerd achter op een warme kookplaat.
- Houd kinderen op afstand tijdens het koken en gebruik de wok nooit in de buurt van water.
- Laat de wok afkoelen voordat u hem reinigt of opbergt om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of een doek bij het hanteren van de wok, omdat deze heet kan worden tijdens het koken.

3. Productspecificaties

- Model: Demeyere Apollo 7 Wok
- Afmetingen: Ø 360 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Geschikt voor: Inductie, gas, elektrisch, en keramisch
- Capaciteit: Geschikt voor koken voor meerdere personen

4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat het werkgebied schoon en droog is voordat u begint met koken.
- Plaats de wok op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat deze stabiel staat.
- Controleer voor gebruik of de wok vrij is van stof en vuil.
- Indien nodig, controleer de warmtebron en zorg ervoor dat deze correct is ingesteld.

5. Bediening

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vocht toe voordat u voedsel toevoegt.
- Verwarm de wok op middelhoog vuur en wacht tot deze goed heet is.
- Voeg het voedsel toe en kook het op hoog vuur, roer regelmatig om gelijkmatig te garen.
- Volg uw recept voor kooktijden en temperatuurinstellingen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de wok met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de wok onmiddellijk met een schone doek om watermerken te vermijden.
- Bewaar de wok op een droge plaats en vermijd stapelen met andere pannen om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de wok: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en de wok goed verwarmd is voordat u het voedsel toevoegt.
- Verkleuring van het RVS: Dit kan optreden bij hoge temperaturen. Gebruik een staalreiniger om dit te verhelpen.
- Wok is moeilijk schoon te maken: Zorg ervoor dat u onmiddellijk na gebruik schoonmaakt. Gebruik geen schuurmiddelen.

8. Afvalverwerking

- Disposeer de wok op een milieuvriendelijke manier. Controleer bij de lokale autoriteiten voor richtlijnen inzake de afvoer van metaalproducten.
- Zorg ervoor dat het product gerecycled kan worden en vermijd het weggooien in het huisvuil.

9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop. Geniet van het koken met uw Demeyere Apollo 7 Wok!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok Demeyere Apollo 7 de Fondo Plano

1. Información General

El Wok Demeyere Apollo 7 de Fondo Plano es un utensilio de cocina diseñado para brindar rendimiento y durabilidad. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, este wok es ideal para saltear, freír, hervir y cocinar al vapor.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este wok está destinado exclusivamente para uso en cocinas domésticas y comerciales.
- Precauciones:
 - No dejar el wok desatendido mientras esté en uso.
 - Mantener fuera del alcance de los niños.
 - No utilizar utensilios de metal que puedan rayar la superficie del wok.
 - Evitar el contacto con el fuego directo.
 - Antes de usar, asegúrese de que el wok esté limpio y seco para evitar quemaduras.
- Manejo seguro:
 - Use agarraderas o guantes de cocina al manipular el wok caliente.
 - No sumergir el wok caliente en agua fría, ya que puede deformarse.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 360 mm
- Tipo de fondo: Fondo plano
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluida la inducción
- Capacidad de cocción: Ideal para preparar comidas para 4-6 personas.

4. Configuración e Instalación

1. Antes de usar el wok por primera vez, lávalo con agua tibia y jabón, y enjuágalo bien.
2. Coloca el wok sobre la fuente de calor deseada (gas, eléctrica o inducción).
3. Asegúrate de que el wok esté seco antes de calentar.
4. Ajusta la temperatura según el tipo de cocción que vayas a realizar.

5. Funcionamiento

- Para calentar el wok, coloca una pequeña cantidad de aceite y caliéntalo a fuego medio.
- Añade los ingredientes y, utilizando una espátula de silicona o madera, saltea hasta que estén cocidos al gusto.
- Ajusta la temperatura según sea necesario para evitar el sobrecalentamiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deja enfriar el wok y lávalo con agua tibia y jabón suave.
- Evita el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seca completamente el wok antes de guardarlo para evitar la formación de óxido.

7. Solución de Problemas

- El wok no se calienta adecuadamente: Verifique la conexión a la fuente de calor y ajuste la temperatura.
- Alimentos se pegan al wok: Asegúrese de usar suficiente aceite y de que el wok esté bien caliente antes de añadir los ingredientes.
- Descoloramiento de la superficie: Puede ocurrir con el tiempo; utilice un limpiador de acero inoxidable para restaurar el brillo.

8. Eliminación

- Se recomienda reciclar el wok de acero inoxidable a través de un centro de reciclaje para metales.
- No desechar en basureros convencionales. Consulte las regulaciones locales de eliminación de productos metálicos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Wok Apollo 7 - Fond Plat - Ø 360mm - Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Le Wok Apollo 7 est conçu pour une performance exceptionnelle lors de la cuisson. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il offre une durabilité et une résistance à la corrosion, idéal pour une utilisation quotidienne dans votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le wok à des températures excessives sans surveillance.
- Toujours utiliser des gants isolants lors de la manipulation du wok chaud.
- Éviter l'utilisation d'ustensiles métalliques pour prévenir les rayures.
- Ne pas immerger le wok chaud dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Tenir hors de portée des enfants lors de l'utilisation.
- Suivre les instructions d'utilisation pour garantir une utilisation sécuritaire.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 360 mm
- Poids : 2,3 kg
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris induction.
- Conception ergonomique pour un confort optimal lors de la cuisson.

4. Installation et Configuration

- Déballez le wok et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Rincez le wok à l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute impureté.
- Séchez soigneusement le wok avec un chiffon propre.
- Placez le wok sur une source de chaleur appropriée.
- Assurez-vous que le feu n'est pas trop élevé pendant la préchauffe.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le wok à feu moyen.
- Ajoutez de l'huile de cuisson une fois le wok chaud.
- Incorporez les ingrédients pour une cuisson uniforme, en remuant fréquemment.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le wok refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez le wok avec un chiffon propre pour éviter les taches d'eau.
- Pour une brillance accrue, vous pouvez polir avec un peu d'huile.

7. Dépannage

- Si la surface est collante, cela peut être dû à une température trop basse ou à une quantité insuffisante d'huile.
- Pour les rayures sur la surface, optez pour des ustensiles en bois ou silicone lors de la cuisson.
- En cas de déformation, ne pas utiliser le wok jusqu'à ce qu'il soit évalué par un professionnel.

8. Élimination

- Ne jetez pas le wok dans les déchets ménagers.
- Envisagez de le recycler en tant que métal.
- Renseignez-vous sur les programmes de recyclage locaux pour les appareils ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le Wok Apollo 7. Nous espérons que vous profiterez pleinement de votre expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok Apollo 7 Flat Bottom Ø 360mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Wok Apollo 7 Flat Bottom realizzato in acciaio inossidabile. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate in cucina e garantire risultati ottimali nella preparazione dei tuoi piatti preferiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Utilizzare solo su piani di cottura appropriati e controllare sempre le impostazioni di temperatura.
- Superfici Calde: Maneggiare con cautela poiché il wok diventa molto caldo durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno o presine.
- Bambini: Tenere il wok e la sua area di utilizzo lontano dalla portata dei bambini.
- Contatto con l'acqua: Non immergere il wok caldo in acqua fredda per evitare la deformazione.
- Prodotti Chimici: Evitare l'uso di detersivi abrasivi che potrebbero danneggiare la finitura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Wok Apollo 7 Flat Bottom ha una base piatta per una maggiore stabilità ed è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità.

- Diametro: 360 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Collezione: Apollo 7
- Particolarità: Fondo piatto, ideale per diverse fonti di calore.

4. Installazione e Setup

1. Pulizia Iniziale: Prima di utilizzare il wok per la prima volta, lavarlo con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente.
2. Preparazione del Piano Cottura: Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e privo di residui.
3. Posizionamento: Posizionare il wok al centro della fonte di calore.
4. Accensione: Accendere il piano cottura a temperatura bassa per riscaldare lentamente il wok prima di aumentare la temperatura.

5. Funzionamento

- Aggiungere un po' di olio o un altro condimento prima di accendere il fuoco.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi.
- Mescolare frequentemente per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare e poi lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Periodicamente, utilizzare una pasta di bicarbonato per rimuovere eventuali residui di cibo ostinati.

7. Risoluzione dei Problemi

- Deformazione: Se il wok si deforma, controllare che non sia stato esposto a temperature estreme. In caso di problemi di forma, contattare il servizio clienti.
- Attaccamento degli Alimenti: Utilizzare olio adeguato e riscaldare il wok prima dell'uso per evitare che gli alimenti si attacchino.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è interamente riciclabile. Si prega di smaltire secondo le normative locali sulla gestione dei rifiuti. Non gettare il wok nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.