

# ggmgastro

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

**SKU: 1005239**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - Frying pot without 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 without Lid O 200mm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Demeyere Apollo 7 Frying Pot without Lid O 200mm. This high-quality stainless steel frying pot is designed for professional use in kitchens, offering excellent heat conductivity and durability.

### 2. Safety Information

- Always use the frying pot on a stable and heat-resistant surface.
- Ensure that the pot is empty before heating to prevent overheating and warping.
- Use appropriate cookware handles and mitts when handling hot pots to prevent burns.
- Do not immerse the hot pot in cold water as it may cause thermal shock and warping.
- Keep the cookware away from children and pets when in use.
- For indoor use only, unless specified otherwise.
- Do not use abrasive cleaners or metallic scrubbers as they can damage the pot's surface.

### 3. Product Specifications

- Brand: Demeyere
- Model: Apollo 7
- Type: Frying Pot without Lid
- Diameter: 200 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 1.3 kg
- Suitable for: All heat sources including induction
- Dishwasher safe: Yes

### 4. Setup and Installation

- Remove the frying pot from the packaging and check for any signs of damage.
- Wash the pot in warm, soapy water and dry thoroughly before its first use.
- Place the frying pot on your cooking surface (stovetop) and ensure it is centered over the heat source for even cooking.

### 5. Operation

- Preheat the pot gradually over low to medium heat.
- Add cooking oil or fat as required for your recipe.
- Monitor the temperature and adjust the heat accordingly.
- When finished cooking, turn off the heat and let the pot cool before handling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Wash with warm soapy water using a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, soak the pot in a mixture of vinegar and water before cleaning.
- Dry promptly with a soft cloth to prevent water spots.
- For deep cleaning, it is safe to use the dishwasher; however, hand washing is recommended to maintain the pot's finish.

### 7. Troubleshooting

- If food is sticking, ensure that the pot is preheated adequately and use sufficient oil.
- For discoloration, use a stainless-steel cleaner suitable for cookware.
- If the pot warps, avoid extreme temperature changes and use proper heat settings during cooking.

### 8. Disposal

- Dispose of the pot in accordance with local regulations concerning metal recycling.
- Ensure the pot is cleaned and free from food residues before disposal.

### 9. Contact

For further questions or assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für Den Demeyere Apollo 7 Bratentopf ohne Deckel Ø 200mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 Bratentopfs ohne Deckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr vereint Funktionalität und Eleganz. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, ist es für den Einsatz auf allen Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

## 2. Sicherheitsinformationen

### - Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie den Bratentopf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Hitzebeständig bis 250°C. Überhitzen Sie den Topf nicht.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Gegenständen ofenfeste Handschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

### - Elektrische Sicherheit:

- Gehen Sie vorsichtig mit elektrischen Geräten beim Kochen um.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, um Kurzschlüsse zu verhindern.

### - Staub- und Schadstoffspeicher:

- Bewahren Sie den Topf an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 200 mm
- Höhe: 100 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Hitzebeständigkeit: bis 250°C
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Bratentopf aus der Verpackung und überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
3. Stellen Sie den Bratentopf auf eine geeignete Herdplatte oder in den Ofen.
4. Stellen Sie sicher, dass die Herdplatte oder der Ofen auf die geeignete Temperatur eingestellt ist.

## 5. Bedienung

- Vorheizen: Vor dem Kochen empfiehlt es sich, den Topf vorzuheizen, damit die Speisen gleichmäßig garen.
- Kochmethoden: Geeignet für Braten, Schmoren und Sautieren.
- Temperatur: Verwenden Sie bei Bedarf einen Hitzeregler, um die optimale Temperatur zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Verfärbung des Edelstahls
- Lösung: Verwenden Sie eine Edelstahlreinigungspaste.
- Problem: Essen klebt an der Oberfläche
- Lösung: Vor dem Kochen ausreichend Öl oder Butter verwenden und den Topf gut vorheizen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Bratentopf gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Geben Sie ihn bei einem Recyclingzentrum ab, um umweltfreundlich zu entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 voor Demeyere Apollo 7 Frituurpan zonder Deksel Ø 200 mm RVS

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 Frituurpan is ontworpen voor professioneel gebruik, met een focus op duurzaamheid en efficiënte prestaties. Deze frituurpan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor een lange levensduur en uitstekende warmtegeleiding.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de pan op een stabiele, vlakke ondergrond staat voordat u hem gebruikt.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan. De handvatten kunnen heet worden.
- Vul de frituurpan niet meer dan de aanbevolen maximale vulhoogte om overkoken te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van de pan tijdens het koken.
- Controleer de elektrische componenten (indien van toepassing) regelmatig op slijtage of schade.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Geschikt voor professioneel gebruik: Ja

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de frituurpan op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de warmtebron voor een optimale temperatuurverdeling.
- Voor inductiekoken is het belangrijk dat de pan een magnetische bodem heeft. Controleer dit voor gebruik.

## 5. Bediening

- Vul de pan met olie tot de aanbevolen vulhoogte.
- Zet de pan op de warmtebron en verwarm de olie.
- Gebruik een thermometer om de temperatuur van de olie te controleren. De ideale temperatuur voor frituren is meestal tussen de 160°C en 190°C.
- Plaats voedsel voorzichtig in de olie om spatten te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Voor dagelijkse reiniging, gebruik warm water en een milde afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De olie wordt niet heet.  
Oplossing: Controleer of de warmtebron goed werkt en dat de pan goed is geplaatst.
- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.  
Oplossing: Zorg voor voldoende olie en houd de temperatuur goed in de gaten.
- Probleem: De pan lekt olie.  
Oplossing: Controleer de pan op eventuele beschadigingen of vervormingen. Neem contact op met de fabrikant als het probleem aanhoudt.

## 8. Afvoer

- Gooi de frituurpan niet weg bij het gewone huisvuil.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor informatie over recycling en afvoer.
- Zorg ervoor dat olie op een veilige manier wordt afgevoerd, volgens lokale richtlijnen.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

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

## 1. Información General

La Olla de Freír Demeyere Apollo 7 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un excelente rendimiento en la preparación de frituras. Con su construcción en acero inoxidable, este producto proporciona una distribución uniforme del calor, garantizando resultados óptimos en cada uso.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto está diseñado exclusivamente para uso en cocina.
- Mantenga el utensilio fuera del alcance de los niños cuando esté en uso y después de su uso, ya que puede calentarse considerablemente.
- Siempre use manoplas o agarraderas al manipular el utensilio caliente para evitar quemaduras.
- No use utensilios de metal que puedan rayar la superficie interior.
- Evite el contacto con llamas abiertas o fuentes de calor extremo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 200 mm
- Uso: Cocina en estufa
- Tipo: Olla de freír sin tapa
- Función: Ideal para fritura y cocción a altas temperaturas

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la olla sobre una fuente de calor, asegurándose de que esté centrada en la estufa.
- Verifique que la olla esté seca y limpia antes de usarla por primera vez.
- Para un rendimiento óptimo, se recomienda precalentar la olla a fuego medio antes de añadir el aceite o los alimentos.

## 5. Operación

- Añada la cantidad adecuada de aceite para fritura.
- Caliente el aceite a la temperatura deseada, utilizando un termómetro de cocina si es posible.
- Introduzca los alimentos cuidadosamente en la olla, evitando salpicaduras de aceite caliente.
- Controle la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario para evitar que los alimentos se quemen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la olla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Puede utilizar el lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para mantener el acabado.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la corrosión.

## 7. Resolución de Problemas

- Si el aceite no se calienta de manera uniforme, verifique la compatibilidad de la olla con su cocina.
- Si durante la fritura se producen salpicaduras excesivas, considere reducir la temperatura del aceite o la cantidad de alimento añadido.
- En caso de manchas difíciles, use un limpiador específico para acero inoxidable.

## 8. Disposición

- Al final de su vida útil, dispose de este producto de acuerdo con las normativas locales sobre residuos.
- Se recomienda reciclar el acero inoxidable cuando sea posible para minimizar el impacto ambiental.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Pot à Frère Demeyere Apollo 7 (sans couvercle) Ø 200 mm en acier inoxydable

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Pot à Frère Demeyere Apollo 7. Cet ustensile de cuisine est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité pour une durabilité et une performance supérieures. Le pot est conçu pour la cuisson de divers aliments, garantissant une distribution uniforme de la chaleur.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la cuisson. Ne pas l'utiliser pour des applications non culinaires.
- Chauffage : Évitez de surchauffer le pot à vide. Ne laissez jamais le pot sans surveillance sur une source de chaleur.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation du pot chaud.
- Surface de travail : Placez le pot sur une surface stable pour éviter les basculements.
- Protection des enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants pour éviter tout accident.
- Produits de nettoyage : Utilisez uniquement des produits et des outils de nettoyage doux pour éviter de rayer la surface.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Pot à Frère Demeyere Apollo 7 (sans couvercle)
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 200 mm
- Poignées : Ergonomiques pour une prise en main sécurisée
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson, y compris induction

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le pot de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavez le pot à l'eau chaude savonneuse pour éliminer les résidus de fabrication.
3. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux.
4. Placez le pot sur une source de chaleur appropriée, en veillant à ce qu'il soit centré sur le brûleur pour une distribution de chaleur uniforme.

## 5. Fonctionnement

1. Ajoutez l'huile ou le liquide de cuisson de votre choix dans le pot.
2. Allumez la source de chaleur et réglez la température selon la méthode de cuisson.
3. Surveillez la température pendant la cuisson pour éviter toute surchauffe.
4. Utilisez une spatule ou une cuillère en bois pour remuer les aliments si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux. Évitez les abrasifs.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant spécialement conçu pour l'acier inoxydable.
- Séchez complètement avant de ranger.

## 7. Dépannage

- Le pot déforme : Évitez les changements brusques de température. Ne pas passer d'une chaleur intense à un refroidissement rapide.
- Aliments collent : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et ne surchargez pas le pot.
- Éventuelles taches : Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour réduire l'apparence des taches.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les règlements de recyclage locaux concernant les produits en acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le Pot à Frère Demeyere Apollo 7 pour une expérience culinaire exceptionnelle.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Demeyere Apollo 7 - Pentola per Frittura senza Coperchio Ø 200mm in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

La pentola per frittura Demeyere Apollo 7 è progettata per soddisfare le esigenze di cucina professionale e domestica. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, garantisce una conduttività termica eccellente e una lunga durata.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa pentola è destinata esclusivamente alla frittura e alla cottura di cibi. Non utilizzare per applicazioni non previste.
- Sicurezza elettrica: Se utilizzata su una piastra elettrica, assicurarsi che la potenza sia compatibile.
- Sicurezza alimentare: Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente la pentola con acqua calda e sapone.
- Prevenzione degli incidenti: Non lasciare la pentola incustodita mentre è in uso.
- Sicurezza termica: Maneggiare con cautela, poiché la pentola e il manico possono diventare molto caldi.
- Uso di utensili: Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: Ø 200mm
- Prodotto codificato: 1005239
- Compatibilità: Adatta per uso su tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione, gas e ceramica.

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la pentola su una superficie piana e stabile.
2. Essere sicuri che la fonte di calore sia spenta durante la preparazione.
3. Se utilizzata su una piastra a induzione, accertarsi che il piano cottura sia compatibile con pentole in acciaio inossidabile.
4. Se la pentola viene utilizzata su una fiamma, regolare la fiamma in modo che non superi i bordi della pentola per prevenire il surriscaldamento.

## 5. Operazione

1. Scaldare l'olio o il burro nella pentola a fuoco medio.
2. Aggiungere gli alimenti desiderati per la frittura.
3. Monitorare la cottura e girare gli alimenti per una doratura uniforme.
4. Una volta terminata la cottura, rimuovere gli alimenti e scolali su carta assorbente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone non abrasivo.
- Per macchie difficili, utilizzare una spugna non abrasiva e una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pentola non si riscalda uniformemente.  
Soluzione: Verificare che la fonte di calore sia adeguata per la pentola e che non ci siano ostruzioni.
- Problema: Gli alimenti si attaccano alla pentola.  
Soluzione: Assicurarsi di riscaldare adeguatamente l'olio prima di aggiungere gli alimenti.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inossidabile. Non gettare il prodotto negli spazi pubblici, ma conferire all'isola ecologica o nei punti di raccolta autorizzati.

## 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