

# ggmgastro

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

**SKU: 1005277**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - Wok flat bottom - Ø 300mm - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: [Product Name]

## 1. General Information

Thank you for choosing [Product Name]. This product is designed to provide reliable and efficient performance in [specific use or application]. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is connected to the correct voltage as specified in the product specifications. Always unplug the device before performing any maintenance or cleaning.
- **General Use:** Do not use for purposes other than intended. Keep the product away from water and other liquids to prevent electrical hazards.
- **Child Safety:** This product is not a toy. Keep it out of reach of children and ensure supervision if used around minors.
- **Damage:** If the product shows signs of damage or malfunction, do not attempt to fix it yourself. Contact customer service for assistance.
- **Environment:** Do not operate the product in extreme temperatures or humid conditions. Ensure proper ventilation during operation.

## 3. Product Specifications

- **Dimensions:** [Dimensions as provided]
- **Voltage:** [Voltage as provided]
- **Power:** [Power as provided]
- **Capacity:** [Capacity as provided]

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the product and ensure all components are included.
2. Place the unit on a stable, dry surface away from direct sunlight and heat sources.
3. Plug the power cord into a suitable wall outlet, ensuring the voltage matches the product specifications.
4. [Additional setup steps based on product requirements, if applicable].
5. Turn the power switch to the 'ON' position to prepare for operation.

## 5. Operation

- To use the product, simply [describe the basic operation method].
- Use the control panel [or remote] to adjust settings as necessary.
- Refer to specific sections for detailed operational instructions on different features.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the product before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth. Avoid harsh chemicals that may damage the finish.
- For internal cleaning, consult the specific guidance for your model.
- Conduct regular maintenance as specified in the product guide to ensure longevity.

## 7. Troubleshooting

- **Product Will Not Turn On:** Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- **Unusual Noises:** Inspect for loose parts and tighten or reposition as necessary.
- **Suboptimal Performance:** Ensure all settings are correctly adjusted in accordance with the manual.

For unresolved issues, contact customer service.

## 8. Disposal

At the end of the product's life cycle, please dispose of it in accordance with local regulations for electronic waste. Do not dispose of the product in regular household waste.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your attention. Enjoy your [Product Name]!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Demeyere Apollo 7 Wok mit flachem Boden Ø 300 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 Woks. Dieses hochwertige Kochgerät aus Edelstahl ist speziell für eine erstklassige Wärmeleitung und -verteilung konzipiert, um Ihnen ein optimales Kocherlebnis zu bieten. Dieser Wok ist ideal für verschiedene Kochmethoden wie Braten, Dämpfen und Dünsten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Kochen geeignet. Nicht für andere Zwecke verwenden.
- Hitzebeständigkeit: Der Wok ist hitzebeständig, jedoch sollten bei hohen Temperaturen besondere Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erwachsene Aufsicht: Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Woks, wenn er verwendet wird.
- Reinigung: Der Wok muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um Eingebrenntes zu vermeiden.
- Hitzequellen: Stellen Sie sicher, dass der Wok auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl 18/10
- Durchmesser: 300 mm
- Höhe: 85 mm
- Gewicht: 1,4 kg
- Innovative Technologie: Silvinox®-Oberfläche für eine bessere Reinigung und Langlebigkeit
- Herdtyp: Geeignet für Induktion, Gas, Elektro und Keramik

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie den Wok auf Beschädigungen oder Mängel.
2. Reinigung: Vor der ersten Verwendung den Wok gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel abspülen und trocken wischen.
3. Standortwahl: Stellen Sie den Wok auf eine sichere und stabile Kochfläche.
4. Herdcompatibilität: Stellen Sie sicher, dass der Wok auf die passende Herdart (Induktion, Gas, etc.) eingestellt ist.

## 5. Betrieb

1. Vorheizen: Erwärmen Sie den Wok bei mittlerer Hitze für mindestens zwei Minuten.
2. Zutaten hinzufügen: Fügen Sie etwas Öl hinzu, bevor Sie die Zutaten ins Braten geben.
3. Kochen: Rühren Sie die Zutaten regelmäßig um, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen abkühlen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Schwämme zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Wok bleibt nicht heiß.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Herdstufe und den optimalen Energiefluss.
- Problem: Eingebrenntes Essen.
  - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl und achten Sie auf die Hitze. Lassen Sie nach dem Kochen den Wok einweichen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Wok gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recyceln Sie das Produkt, um die Umwelt zu schonen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Apollo 7 Wok met platte bodem - Ø 300 mm

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Wok. Dit hoogwaardige keukenproduct is ontworpen om optimale kookprestaties te leveren. De wok is vervaardigd van roestvrij staal van topkwaliteit en is geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen voor het koken van voedsel. Vermijd het gebruik van de wok voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat de wok op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens het gebruik.
- Gebruik de handgrepen die hittebestendig zijn en zorg ervoor dat u geen brandwonden oploopt bij het hanteren van de wok.
- De wok kan erg heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een keukendoek om uw handen te beschermen.
- Laat de wok na het koken volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Bewaar de wok buiten het bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 300 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie
- Capaciteit: Geschikt voor grote porties gerechten
- Gewicht: 2 kg
- Ovenbestendig tot 250°C

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de wok op de kookplaat en zorg ervoor dat deze recht en stevig is geplaatst.
- Voor inductiekookplaten: Zorg ervoor dat de kookplaat compatibel is met roestvrij staal en de juiste instellingen voor gelijkmatige verwarming gebruikt.
- Geen assemblage vereist.

## 5. Bediening

- Verhit de wok op een middelhoge temperatuur voordat u olie of voedsel toevoegt.
- Gebruik een houten of silicone lepel of spatel om te roeren en te scheppen, om krassen te voorkomen.
- Volg uw recept voor de beste kooktijd en temperatuurinstellingen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de wok met warm water en een milde afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de wok onmiddellijk na het schoonmaken om vlekken en pitten te voorkomen.
- Bewaar de wok op een droge plek.

## 7. Probleemoplossing

- Indien de wok niet goed verwarmt, controleer dan of de kookplaat goed is ingesteld en of de wok correct is geplaatst.
- Voor verkleuring of vlekken, gebruik een speciaal roestvrijstalen reinigingsmiddel.
- Bij een ongelijkmatige verwarming kan het zijn dat de kookplaat niet goed is ingesteld.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi de wok en de verpakking weg volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling.
- Het product bestaat voornamelijk uit roestvrij staal, wat recyclebaar is.

## 9. Contact

Bij vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Fondo Plano Demeyere Apollo 7 - 300mm de Acero Inoxidable

## 1. Información General

Este manual contiene información esencial sobre el Wok Demeyere Apollo 7 de 300 mm. Este utensilio de cocina está diseñado para proporcionar un rendimiento superior en la cocina, ideal para la preparación de una variedad de platos.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Aprobado:** Este wok está diseñado para su uso en cocinas domésticas e industriales. No utilizar para otros fines.
- **Advertencia de Calor:** Las superficies del wok pueden calentarse rápidamente. Utilice siempre guantes o manoplas al manipular el wok caliente.
- **Manejo Seguro:** Mantenga el wok fuera del alcance de los niños.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la superficie donde se coloca el wok sea adecuada y antideslizante para evitar accidentes.
- **Recomendaciones de Uso:** Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie del wok. Utilice utensilios de madera o silicona.
- **Evitar el Sobrecalentamiento:** No deje el wok desatendido en el fuego.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- **Modelo:** Wok Demeyere Apollo 7
- **Diámetro:** 300 mm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Revestimiento:** Sin revestimiento antiadherente
- **Compatible con:** Todas las fuentes de calor, incluidas inducción
- **Fabricación:** Hecho en Bélgica

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el wok de su embalaje y elimine toda la protección de plástico.
2. **Comprobación Inicial:** Inspeccione el wok para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. **Limpieza Inicial:** Lave el wok con agua tibia y jabón neutro. Séquelo completamente.
4. **Ubicación:** Coloque el wok sobre una superficie de cocción adecuada, asegurándose de que esté nivelado y estable.

## 5. Operación

1. **Calentamiento:** Caliente el wok a fuego medio durante unos minutos.
2. **Añadir Aceite:** Agregue una pequeña cantidad de aceite al wok caliente.
3. **Cocción:** Agregue los ingredientes y cocine a su gusto. Utilice movimientos de agitación para una cocción uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Tras el Uso:** Lave el wok con agua caliente y una esponja suave. Evite detergentes abrasivos.
- **Secado:** Seque completamente el wok con un paño limpio para prevenir la oxidación.
- **Almacenamiento:** Guarde el wok en un lugar seco y bien ventilado.

## 7. Solución de Problemas

- **Alimentos Pegados:** Si los alimentos se pegan, asegúrese de que el wok esté suficientemente caliente y haya suficiente aceite.
- **Descoloración:** Para eliminar manchas o decoloración, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua, frote suavemente y enjuague.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al finalizar su vida útil, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, 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 du Wok Apollo 7 Demeyere

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel de l'utilisateur du Wok Apollo 7 Demeyere. Ce produit est conçu pour offrir des performances exceptionnelles en cuisine avec sa construction durable en acier inoxydable et son fond plat qui permet une cuisson uniforme.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce wok est destiné uniquement à la cuisson sur des sources de chaleur compatibles (gaz, électrique, induction).
- Éviter le Surchauffage: Ne laissez pas le wok vide sur le feu. Cela pourrait entraîner des dommages irréversibles.
- Précautions en Cuisine: Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez le wok chaud pour éviter des brûlures.
- Enfants: Gardez ce produit hors de portée des enfants pendant et après la cuisson.
- Matériaux: Vérifiez que votre source de chaleur est compatible avec l'acier inoxydable pour éviter les réactions indésirables.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Wok Apollo 7 Demeyere
- Diamètre: 300 mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité: Tous types de feux, y compris induction
- Poids: Légèrement lourd pour assurer une bonne tenue lors de la cuisson
- Caractéristiques: Soudures soignées, fond épais pour une distribution uniforme de la chaleur

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez l'emballage: Déballez soigneusement le wok et enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Inspection: Vérifiez que le produit ne présente pas de défauts visibles ou de dommages.
3. Compatible avec la Source de Chaleur: Assurez-vous que votre plaque de cuisson est propre et en bon état avant d'utiliser le wok.
4. Placement: Placez le wok sur votre source de chaleur. Si vous utilisez une plaque à induction, assurez-vous qu'elle est correctement allumée.

### 5. Fonctionnement

1. Chauffage: Préchauffez le wok à feu moyen avant d'ajouter l'huile pour éviter que celle-ci ne fume.
2. Ajout d'Ingrédients: Ajoutez les ingrédients en évitant de surcharger le wok pour assurer une cuisson uniforme.
3. Remuer: Utilisez une cuillère en bois ou une spatule pour remuer les aliments afin de ne pas rayer la surface.
4. Terminer la Cuisson: Suivez les temps de cuisson recommandés pour vos recettes.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Immédiat: Lavez le wok à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.
- Évitez les Produits Abrasifs: N'utilisez pas de tampons à récurer ou de produits chimiques agressifs qui pourraient rayer le métal.
- Séchage: Sécher immédiatement après le lavage pour éviter les taches d'eau.

### 7. Dépannage

- Difficulté à Chauffer uniformément: Vérifiez la compatibilité de votre source de chaleur.
- Taches ou Résidus: Utilisez un mélange de vinaigre blanc et d'eau pour enlever les taches tenaces.
- Brûlures Persistantes: Laissez tremper le wok dans de l'eau chaude savonneuse avant de le nettoyer.

### 8. Élimination

Disposez de votre wok de manière responsable. S'il est hors d'usage, vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.

### 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

Merci d'avoir choisi le Wok Apollo 7 Demeyere. Profitez de votre expérience culinaire !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto: Wok Flat Bottom Apollo 7

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Wok Flat Bottom Apollo 7 della Demeyere. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di cottura eccezionale, realizzato in acciaio inox di alta qualità. È ideale per una varietà di tecniche di cottura, tra cui saltare, friggere e stufare. Il wok presenta un fondo piatto di 300 mm, perfetto per un uso su fornelli a gas, elettrici e a induzione.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il wok solo su piani di cottura adatti.
- Maneggiare con cautela; le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Non immergere il wok in acqua fredda immediatamente dopo la cottura; potrebbe deformarsi.
- Tenere il wok lontano da bambini e animali domestici quando è caldo.
- Non utilizzare il wok sotto il grill o in un forno, a meno che non sia specificato dal produttore.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Demeyere
- Modello: Apollo 7
- Tipo: Wok Flat Bottom
- Dimensioni: Ø 300 mm
- Materiale: Acciaio Inox
- Compatibile con: Piani di cottura a gas, elettrici e a induzione
- Manico: Ergonomico, resistente al calore

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dal wok.
2. Prima dell'uso, fare un lavaggio iniziale con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare completamente il wok con un panno morbido.
4. Posizionare il wok su un piano di cottura a gas, elettrico o a induzione, assicurandosi che sia ben centrato sul fuoco o sulla piastra di cottura.

### 5. Operazione

1. Riscaldare il wok su fiamma moderata.
2. Aggiungere olio o burro secondo la ricetta.
3. Quando l'olio è caldo, aggiungere gli ingredienti da cuocere.
4. Mescolare continuamente per una cottura uniforme.
5. Seguire la ricetta per tempi di cottura e temperatura.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o strumenti abrasivi per evitare graffi.
- Asciugare completamente per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il wok non si scalda uniformemente.
  - Soluzione: Verificare che sia posizionato correttamente sul piano di cottura e che il fuoco sia regolato su una temperatura adeguata.
- Problema: Cibo che si attacca al wok.
  - Soluzione: Assicurarsi di riscaldare adeguatamente l'olio e di utilizzare sufficiente olio per la cottura.

### 8. Smaltimento

Quando il wok raggiunge la fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità alle normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non smaltire nei rifiuti solidi.

### 9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania