

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: 1005127

DEMEYERE | APOLLO 7 - Lid - Ø 140mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Lid O 140mm Stainless Steel

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Lid. This high-quality stainless steel lid is designed to fit perfectly with various Demeyere cookware, ensuring efficient cooking and moisture retention.

2. Safety Information

- Usage: Use only as intended for cooking. Do not use on a stovetop without proper cookware.
- Heat Resistance: The lid can withstand high temperatures, but care should be taken to avoid direct contact with flames.
- Handle: The lid handle may become hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Avoiding Burn Injuries: Steam can escape from the lid during cooking. Use caution when removing the lid to prevent burns.
- Children: Keep away from children and ensure they are supervised when using the kitchen.

3. Product Specifications

- Diameter: 140 mm
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: Suitable for use with various Demeyere cookware ranges.

4. Setup and Installation

1. Ensure you have the correct size lid (140mm) for your Demeyere cookware.
2. Align the lid with the rim of the pot or pan.
3. Press down gently to create a secure fit.
4. Ensure the lid sits flat to maximize heating efficiency and seal in moisture.

5. Operation

- Place the lid onto the compatible cookware before cooking.
- Adjust the heat settings according to your recipe requirements.
- When cooking is completed, carefully lift the lid using an oven mitt, tilting it slightly away from you to allow steam to escape safely.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the lid to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water using a soft sponge; avoid abrasive cleaners to prevent scratches.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- For stubborn stains or discoloration, use a stainless steel cleaner recommended for cookware.

7. Troubleshooting

- Lid Does Not Fit: Ensure that you are using the correct size lid (140mm) and that no debris is preventing proper placement.
- Hard to Remove: If the lid is stuck, run it under warm water to release any vacuum seal before gently lifting it.
- Rust Spots: Rust may occur due to improper cleaning. Use stainless steel cleaner and ensure it is completely dry after washing.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If the lid is no longer usable, check your local regulations for proper disposal of stainless steel items.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Deckel Ø 140 mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 Deckels. Dieser hochwertig verarbeitete Deckel aus Edelstahl ist ideal für Ihr Kochgeschirr und sorgt für eine effiziente Wärmespeicherung und gleichmäßige Garung. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Achtung: Verwenden Sie den Deckel niemals auf einer offenen Flamme.
- Lassen Sie den Deckel nicht in Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen beim Handhaben des heißen Deckels zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel sicher sitzt, um ein Überlaufen oder Austreten von Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Deckel nur mit empfohlenen Reinigungsmitteln, um das Material nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 140 mm
- Kompatibel mit: Demeyere Kochgeschirr
- Pflegehinweis: Spülmaschinengeeignet
- Temperaturbeständigkeit: bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Benutzung den Deckel gründlich mit warmem Seifenwasser abspülen und trocknen.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochgeschirr sauber und trocken ist.
3. Setzen Sie den Deckel auf das Kochgeschirr und prüfen Sie, ob er gut sitzt.
4. Der Deckel kann in den Ofen oder auf der Herdplatte verwendet werden, solange die Temperatur nicht über 250 °C steigt.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel während des Kochens, um Dampf und Wärme zu speichern.
- Entfernen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Je nach Gericht kann der Deckel während des gesamten Kochvorgangs auf dem Kochgeschirr bleiben.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Der Deckel ist spülmaschinengeeignet, kann jedoch auch mit warmem Seifenwasser von Hand gereinigt werden.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie den Deckel gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Deckel sitzt nicht richtig.
Lösung: Vergewissern Sie sich, dass der Deckel auf dem richtigen Kochgeschirr verwendet wird.
- Problem: Gebrauchsspuren oder Verfärbungen.
Lösung: Regelmäßige Reinigung kann helfen, die Oberfläche in gutem Zustand zu halten.
- Problem: Der Deckel gibt beim Kochen Geräusche von sich.
Lösung: Prüfen Sie, ob der Deckel richtig sitzt. Bei Geräuschen kann Dampf entweichen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlabfälle. Der Edelstahl kann recycelt werden. Bitte werfen Sie den Deckel nicht in den Hausmüll, sondern verwenden Sie die entsprechenden Recyclingbehälter.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Demeyere Apollo 7 Deckel entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Apollo 7 Deksel Ø 140mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Deksel Ø 140mm van hoogwaardig roestvrij staal. Dit deksel is ontworpen om optimaal gebruik te maken van de kookmogelijkheden van uw pannen, het behoud van warmte en de versheid van uw gerechten te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik met Demeyere kookpannen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Het deksel kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd een ovenwant of een theedoek om brandwonden te voorkomen.
- Plaats het deksel nooit op een open vuur of een verwarmingselement.
- Zorg ervoor dat het deksel goed op de pan zit om spetters en kokend vocht te voorkomen.
- Laat heet water of stoom niet in contact komen met uw huid om verbranding te voorkomen.
- Bewaar het deksel buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 140 mm
- Geschikt voor inductie, gas, en keramische kookplaten
- Geschikt voor afwasmachine, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat uw kookpan schoon en droog is voordat u het deksel plaatst.
2. Plaats het deksel voorzichtig op de pan, zodat het stevig aansluit.
3. Controleer of de handgreep van het deksel goed vastzit en niet loskomt.
4. Het deksel is gebruiksklaar en kan nu worden gebruikt tijdens het koken.

5. Gebruik

- Plaats het deksel op de pan voordat u begint met koken om de warmte en vochtigheid binnen te houden.
- Het deksel kan gebruikt worden voor verschillende kookmethoden zoals stoven, koken en bakken.
- Verwijder het deksel voorzichtig om stoom te laten ontsnappen; tilt het deksel altijd van u af om brandwonden te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het deksel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het deksel met warm water en een milde afwasmiddel met een zachte spons.
- Voor hardnekkige vlekken, maak een pasta van baking soda en water en wrijf voorzichtig om vlekken te verwijderen.
- Het is aan te raden om het deksel regelmatig met de hand af te wassen voor een langere levensduur.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel gaat niet goed op de pan.
 - Oplossing: Controleer of de pan de juiste maat heeft en of er geen voedselresten in de rand van de pan zitten.
- Probleem: Vermoedelijke vervorming van het deksel na gebruik.
 - Oplossing: Dit is zeldzaam, maar als het voorkomt, gebruik het deksel niet verder en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Disposeer van het product in overeenstemming met de lokale voorschriften voor het deponeren van roestvrij staal. Zorg ervoor dat het deksel niet in het milieu belandt en recycleer waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa Demeyere Apollo 7 Ø 140mm de Acero Inoxidable

1. Información General

La tapa Demeyere Apollo 7 está diseñada para ofrecer un mejor rendimiento en la cocina, fabricada con acero inoxidable de alta calidad que garantiza durabilidad y un aspecto elegante. Esta tapa es ideal para cocinar y mantener la temperatura de los alimentos, así como para evitar derrames.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice la tapa solo para los fines indicados.
- Manejo con Cuidado: Las superficies pueden calentarse durante el uso. Evite el contacto directo con la piel.
- Supervisión: No deje la tapa desatendida mientras esté en uso sobre el fuego o en el horno.
- Limpieza: Permita que la tapa se enfríe antes de limpiarla para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Materiales: Asegúrese de no utilizar utensilios que puedan rayar la superficie de acero inoxidable.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: Ø 140 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Compatibilidad: Diseñada para usar con cacerolas y sartenes Demeyere Apollo de 140 mm
- Características: Tapa hermética que ayuda a retener el calor y la humedad.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Asegúrese de que la cacerola o sartén esté limpia y seca.
- Paso 2: Coloque la cacerola o sartén sobre una superficie plana y estable.
- Paso 3: Alinee la tapa en la parte superior de la cacerola o sartén, asegurándose de que encaje de manera segura.
- Paso 4: Aplique una ligera presión para asegurar un sellado adecuado.
- Paso 5: La tapa está lista para usarse en la cocción.

5. Operación

- Para cocinar, agregue los ingredientes deseados a la cacerola o sartén y coloque la tapa en su lugar.
- Controle la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.
- Para aliviar la presión, retire la tapa con cuidado, utilizando guantes de cocina si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tapa con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenarla.
- Realice una limpieza profunda periódicamente para mantener el brillo del acero inoxidable.

7. Resolución de Problemas

- Fugas de vapor: Asegúrese de que la tapa esté bien colocada y ajustada.
- Dificultad para sellar: Compruebe que la tapa sea compatible con la cacerola o sartén utilizada.
- Rayones o manchas: Use una pasta de bicarbonato y agua para frotar suavemente las áreas afectadas.

8. Eliminación

- La tapa Demeyere Apollo puede ser reciclada. Se recomienda reciclar acero inoxidable de acuerdo con las regulaciones locales.
- No la deseche en la basura normal. Consulte los puntos de reciclaje en su área para su correcta eliminación.

9. Contacto

Para más información, preguntas o servicio al cliente, contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Demeyere Apollo 7 Couvercle Ø 140 mm en acier inoxydable

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couvercle Demeyere Apollo 7. Ce couvercle en acier inoxydable de haute qualité est conçu pour optimiser la cuisson et conserver la chaleur de vos plats.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement le couvercle avec des casseroles ou des poêles compatibles. Ne forcez pas le couvercle sur de la vaisselle de taille inappropriée.
- Chaleur : Manipulez le couvercle avec précaution, car il peut devenir chaud lors de l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Ne mettez pas le couvercle dans un lave-vaisselle si ce n'est pas recommandé par le fabricant. Il est préférable de le laver à la main.
- Rangement : Conservez le couvercle dans un endroit sec et frais, loin de l'humidité.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 140 mm
- Poids : 0.5 kg
- Compatibilité : Convient à des casseroles et poêles de 140 mm

4. Mise en place et installation

1. Sélection de la vaisselle : Assurez-vous que la casserole ou la poêle est propre et sèche.
2. Alignement : Placez le couvercle sur le haut de la casserole/panier en l'alignant avec le bord.
3. Pression légère : Appuyez légèrement sur le couvercle pour assurer un ajustement parfait. Ne forcez pas trop.
4. Vérification : Vérifiez que le couvercle est bien en place et qu'il n'y a pas d'espace entre le couvercle et la casserole.

5. Opération

Pour une utilisation optimale, suivez ces étapes :

- Chauffage : Faites chauffer la casserole/panier à feu moyen avant de placer le couvercle.
- Surveillance : Utilisez le couvercle pour conserver la chaleur et l'humidité. Retirez-le si besoin pour éviter la surchauffe.
- Retrait : Lorsque vous êtes prêt à servir, soulevez le couvercle avec précaution pour éviter les éclaboussures de condensation.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez toujours le couvercle à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les éponges abrasives pour ne pas rayer la surface.
- Séchez complètement avant de ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème de couvercle ne tenant pas bien : Vérifiez la taille de la casserole/panier. Le couvercle doit correspondre précisément.
- Difficulté à retirer : Utilisez des gants de cuisine. Peut être chaud au toucher.
- Taches après nettoyage : Si des taches persistent, utilisez un produit spécifique pour l'acier inoxydable.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Pour l'élimination, consultez les réglementations locales sur le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Demeyere Apollo 7. Profitez de résultats de cuisson excellents et d'une expérience culinaire agréable.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coperchio Demeyere Apollo O 140mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coperchio Demeyere Apollo O 140mm in Acciaio Inossidabile. Questo prodotto è progettato per migliorare la cottura e mantenere la freschezza dei cibi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi alimentari.
- Tenere il coperchio lontano da fonti di calore intense quando non in uso.
- Non utilizzare il coperchio su piani di cottura senza una pentola adeguata.
- Non toccare superfici calde con l'esposizione della pelle. Utilizzare guanti da cucina o presine.
- Assicurarsi che il coperchio sia sempre ben posizionato sulla pentola per evitare scottature o fuoriuscite.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Descrizione: Coperchio per pentole in acciaio inossidabile

Dimensioni: Ø 140mm

Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

Compatibilità: Adatto per pentole Demeyere Apollo di dimensione 140mm

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che la pentola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Posizionare il coperchio sulla pentola assicurandosi che i bordi siano allineati.
- Premere delicatamente per un'adeguata tenuta, evitando movimenti bruschi che potrebbero danneggiare il coperchio o la pentola.

5. Operazione

- Utilizzare il coperchio mentre si cucina per trattenere il vapore e ottimizzare la cottura.
- Rimuovere il coperchio con cautela per evitare ustioni, utilizzando guanti o presine.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coperchio a mano con acqua calda e sapone per piatti.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il coperchio non si adatta perfettamente.

Soluzione: Verificare se il coperchio è compatibile con la pentola utilizzata; assicurarsi che non ci siano ostruzioni sui bordi della pentola.

Problema: Macchie o residui sul coperchio.

Soluzione: Pulire con una soluzione di aceto e acqua calda, seguita da un risciacquo accurato.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti i materiali in acciaio inossidabile. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania