

# 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: 1005128**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - Lid - Ø 160mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Demeyere Apollo 7 Lid O 160mm Stainless Steel

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Demeyere Apollo 7 Lid O 160mm Stainless Steel. This high-quality lid is designed for use with Demeyere cookware and is ideal for maintaining moisture and flavor while cooking. The durable stainless steel construction ensures longevity and resistance to corrosion, making it perfect for both home and professional kitchens.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the lid as intended and ensure it fits securely on the corresponding pot or pan.
- Heat Safety: The lid can become hot during cooking. Always use pot holders or oven mitts when handling.
- Steam Safety: Be cautious when lifting the lid, as hot steam can escape and cause burns. Tilt the lid away from your face when lifting.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the cooking area to prevent accidents.
- Maintenance Safety: Do not use abrasive cleaners or scouring pads on the lid to avoid scratches.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 160 mm
- Product Code: 1005128

### 4. Setup and Installation

- Step 1: Identify the corresponding Demeyere pot or pan with a diameter of 160mm.
- Step 2: Align the lid over the pot or pan, ensuring it sits securely on the rim.
- Step 3: Press down gently to create an airtight seal for optimal cooking.
- Step 4: Ensure the lid handle is accessible for easy removal during and after cooking.

### 5. Operation

- To use the lid, place it over the cookware when cooking. For best results, use it while simmering or steaming to retain moisture.
- Monitor cooking times and adjust heat levels as needed. Always lift the lid with care to avoid steam burns.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the lid to cool before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry immediately to prevent water spots.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner.
- Store the lid in a dry place, avoiding stacking heavy items on top of it to prevent deformation.

### 7. Troubleshooting

- Problem: The lid does not fit securely.
  - Solution: Ensure you are using the lid on the correct size pot/pan.
- Problem: Difficulty lifting the lid due to steam pressure.
  - Solution: Allow the pot to cool slightly or use a utensil to slightly tilt the lid to release steam before fully removing it.
- Problem: Difficulty cleaning off stains or discoloration.
  - Solution: Use a stainless steel cleaner or vinegar solution for tough stains.

### 8. Disposal

- When disposing of the product, please follow local regulations for metal recycling. The stainless steel material is recyclable.

### 9. Contact

For any inquiries or customer support, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Demeyere Apollo 7 Deckel Ø 160mm aus Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 Deckels aus Edelstahl. Dieser Deckel ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und gewährleistet eine optimale Hitzeverteilung sowie eine energiesparende Nutzung. Er ist mit verschiedenen Demeyere-Kochgeschirren kompatibel.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieser Deckel ist ausschließlich zum Einsatz mit geeigneten Demeyere-Töpfen und -Pfannen gedacht. Verwenden Sie ihn nicht mit ungeeigneten Kochgeschirren.
- Temperatur: Der Deckel kann hohen Temperaturen widerstehen. Vermeiden Sie den Kontakt mit offener Flamme.
- Handhabung: Nutzen Sie immer geeignete Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden, da der Deckel während und nach dem Gebrauch heiß werden kann.
- Reinigung: Lassen Sie den Deckel immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Kinder: Halten Sie den Deckel außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Gewicht: 0,5 kg
- Farbe: Silber

## 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob der Deckel keine Beschädigungen aufweist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Topf oder die Pfanne, auf der der Deckel verwendet werden soll, sauber und trocken ist.
3. Setzen Sie den Deckel vorsichtig auf den Rand des Topfes oder der Pfanne, sodass er sicher und stabil sitzt.
4. Achten Sie darauf, dass der Deckel vollständig aufliegt und fest sitzt, um ein Entweichen von Dampf zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel während des Kochvorgangs, um die Hitze zu speichern und den Garprozess zu optimieren.
- Achten Sie darauf, den Deckel nur mit dem entsprechenden Kochgeschirr zu verwenden, um Schäden oder unerwünschte Ergebnisse zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung lässt sich der Deckel leicht reinigen. Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch oder Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, da diese die Oberfläche des Edelstahls zerkratzen können.
- Trocknen Sie den Deckel gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

Problem: Der Deckel sitzt nicht richtig auf.

- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Deckel mit dem richtigen Topf/Pfanne verwendet wird. Achten Sie darauf, dass der Rand des Geschirrs sauber und unbeschädigt ist.

Problem: Der Deckel entwickelt Flecken.

- Lösung: Reinigen Sie den Deckel mit einem geeigneten Edelstahlreiniger, um unschöne Flecken zu entfernen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Deckel umweltgerecht. Edelstahl ist recycelbar. Bitte bringen Sie den Deckel zu einer geeigneten Recyclingstelle oder einem Wertstoffhof.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Apollo 7 Lid Ø 160mm RVS

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Demeyere Apollo 7 Lid Ø 160mm van hoogwaardig roestvrij staal. Dit deksel is speciaal ontworpen om de kookprestaties van uw Demeyere pannen te verbeteren en is geschikt voor verschillende kooktechnieken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken.
- Houd het deksel uit de buurt van kinderen om verbranding of verwondingen te voorkomen.
- Gebruik het deksel nooit op een open vlam.
- Laat het deksel na gebruik afkoelen voordat u het oppakt.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en gebruik het product niet als het beschadigd is.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 160 mm

## 4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de pan waarmee u het deksel gebruikt schoon en droog is.
2. Plaats het deksel zorgvuldig bovenop de pan, zodat het goed aansluit en de stoom niet kan ontsnappen.
3. Controleer of het deksel stevig op zijn plaats zit en dat er geen voedselresten of vet aanwezig zijn die de dichtheid kunnen beïnvloeden.

## 5. Bediening

- Het deksel is ontworpen om te worden gebruikt in combinatie met een Demeyere-pan van het juiste formaat.
- Kooktemperaturen moeten in overeenstemming zijn met de specifieke kooktechniek.
- Voor optimaal resultaat kan de temperatuur aangepast worden afhankelijk van de inhoud van de pan.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het deksel met warm water en milde afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog het deksel grondig af om vlekken of kalkaanslag te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel sluit niet goed af.  
Oplossing: Controleer of het deksel goed op de pan is geplaatst en vrij is van voedselresten.
- Probleem: Het deksel is veranderd van kleur na gebruik.  
Oplossing: Dit kan optreden na gebruik op hoge temperaturen. Dit is een normaal verschijnsel van roestvrij staal. Reinig het deksel met een speciaal roestvrij staal reinigingsmiddel.

## 8. Afvoer

- Het product is recyclebaar. Zorg ervoor dat u het deksel op de juiste manier afvoert via het lokale recyclingprogramma voor metaal.

## 9. Contact

Voor 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 - Demeyere Apollo 7 Tapa Ø 160mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

La tapa Demeyere Apollo 7 está diseñada especialmente para ser utilizada con ollas y sartenes de acero inoxidable. Ofrece una excelente durabilidad, resistencia al calor y un ajuste perfecto para una cocción óptima.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar siempre la tapa en ollas adecuadas para evitar daños.
- No colocar la tapa directamente sobre fuego abierto.
- Manejar con cuidado las superficies calientes, utilizar guantes de cocina.
- Mantener la tapa fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o accidentes.
- Inspeccionar regularmente para detectar signos de daño o desgaste.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 160 mm
- Diseño: Tapa hermética
- Apto para todo tipo de cocinas (incluyendo inducción)
- Resistente a la corrosión

## 4. Montaje e Instalación

- Asegúrese de tener la olla o sartén para la cual está destinada la tapa.
- Coloque la tapa sobre la olla, asegurándose de que esté centrada.
- Presione suavemente para asegurar un buen sellado.
- No fuerce la tapa para evitar romperla o dañar el recipiente.

## 5. Operación

- Utilice la tapa mientras cocina para atrapar la humedad y los sabores.
- Se puede usar en el horno; asegúrese de que la temperatura no exceda los 250°C.
- Retirar la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con detergente suave y agua caliente, o en el lavavajillas.
- Secar bien después de la limpieza para evitar manchas de agua.
- No utilizar productos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda pulir ocasionalmente con un limpiador de acero inoxidable para mantener su brillo.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tapa no se ajusta bien, asegúrese de que esté centrada y que la olla no esté deformada.
- Si hay manchas en la superficie, pruebe a limpiarla con vinagre blanco diluido.
- En caso de daños visibles, no utilice la tapa y contáctenos para asistencias adicionales.

## 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, el acero inoxidable puede ser reciclado.
- No lo deseche con residuos normales.
- Consulte las normativas locales sobre el reciclaje de metal.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Demeyere Apollo 7 Couverture Ø 160mm en Acier Inoxydable

---

## 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la couverture Demeyere Apollo 7. Ce produit est conçu pour optimiser la cuisson en maintenant la chaleur et l'humidité, idéal pour une variété de plats. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et performance.

---

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez la couverture uniquement pour les casseroles et poêles compatibles. Ne jamais utiliser sur des appareils de cuisson non appropriés.
- Surface chaude : La couverture peut devenir très chaude lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques.
- Gardez hors de portée des enfants : Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.
- Ne pas plonger dans l'eau froide : Ne plongez pas la couverture chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations. Laissez-la refroidir naturellement avant nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs : Cela pourrait endommager la finition. Utilisez des outils de nettoyage doux.

---

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Couverture Demeyere Apollo 7
- Dimensions : Ø 160mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Résistance à la chaleur : Oui
- Compatible avec : Tous les types de feux y compris l'induction

---

## 4. Installation et configuration

1. Préparation : Assurez-vous que la casserole ou la poêle utilisée est propre et sèche.
2. Alignement : Placez la couverture sur le dessus de la casserole ou de la poêle, en vous assurant qu'elle est bien centrée.
3. Vérification : Appuyez légèrement sur les bords pour assurer un bon ajustement.
4. Chauffage : Allumez votre appareil de cuisson à la température souhaitée.

---

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la couverture pour mijoter, cuire à la vapeur ou faire bouillir. Elle permet de conserver la chaleur et de réduire le temps de cuisson.
- Pour un meilleur résultat, ajustez la température au besoin et surveillez la cuisson de vos aliments.

---

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la couverture refroidir complètement après utilisation.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un nettoyant non abrasif compatible avec l'acier inoxydable.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les traces.

---

## 7. Dépannage

- Difficulté à retirer : Si la couverture adhère à la casserole, vérifiez si la température est trop élevée. Ajustez la chaleur et attendez quelques instants avant de tenter de la retirer.
- Taches de cuisson : Pour les taches persistantes, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau chaude pour ramollir la saleté.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas le produit à la poubelle. Renseignez-vous sur les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. L'acier inoxydable est recyclable et doit être éliminé de manière appropriée pour réduire l'impact environnemental.

---

## 9. Contact

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

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

---

Merci d'avoir choisi le produit Demeyere Apollo 7. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et de délicieux plats !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coperchio Demeyere Apollo da 160 mm in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per migliorare l'efficienza della cottura e la conservazione dei sapori durante la preparazione dei vostri piatti preferiti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su stoviglie compatibili e su piani cottura di dimensioni adeguate per evitare di danneggiare il coperchio.
- Non toccare le superfici calde senza protezioni adeguate per evitare ustioni.
- Controllare sempre che il coperchio sia ben fissato prima di utilizzare la pentola o la casseruola.
- Non immergere il coperchio in acqua fredda immediatamente dopo l'uso, per prevenire la deformazione.
- Tenere il coperchio fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Demeyere
- Modello: Apollo
- Materiale: Acciaio Inox
- Diametro: 160 mm
- Adatto per: Utilizzo con pentole Demeyere e altre pentole di dimensioni analoghe.
- Caratteristiche: Resistente, facile da pulire, design elegante che si integra con altre stoviglie.

### 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il coperchio centralmente sopra la pentola o casseruola.
- Assicurarsi che i bordi del coperchio si adattino perfettamente ai bordi della pentola per garantire una chiusura ermetica.
- Una volta posizionato, ruotare delicatamente il coperchio per assicurarsi che sia stabile.

### 5. Operazione

- Accendere il piano cottura e seguire le istruzioni di cottura per il piatto desiderato.
- Monitorare il tempo di cottura e rimuovere il coperchio con cautela quando necessario, utilizzando sempre presine o guanti da cucina.
- Per evitare la perdita di sapori, sollevare il coperchio lentamente.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coperchio a mano con acqua calda e sapone per prolungarne la vita.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare il coperchio con un panno morbido subito dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, controllare che non ci siano deformazioni e che si stia utilizzando la pentola giusta.
- In caso di macchie difficili, provare a immergere il coperchio in acqua calda e aceto prima di pulirlo.
- Se si riscontrano problemi strutturali, contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

Smaltire il coperchio secondo le normative locali per i rifiuti in acciaio inox. Non smaltire nel normale rifiuto indifferenziato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci all'indirizzo email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com), al numero di telefono: 0800 7000 220, oppure presso la nostra sede: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.