

# 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: 1005131**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - Lid - Ø 220mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Demeyere Apollo 7 Lid O 220mm Stainless Steel

### 1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Lid is designed specifically for use with Demeyere Apollo cookware. Made from high-quality stainless steel, this lid is engineered to enhance your cooking experience by locking in moisture and heat, ensuring even cooking results.

### 2. Safety Information

- Always use the lid in accordance with the manufacturer's instructions to avoid injury or damage.
- Use caution when handling the lid, as it may become hot during use; always use pot holders or oven mitts.
- Ensure that the lid fits securely on the pot to prevent any spillage or burns from escaping steam.
- Do not place the lid directly on a flame or heat source; it is designed for use with compatible cookware.
- Regularly inspect the lid for any signs of wear and tear. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Diameter: 220 mm
- Compatibility: Designed for use with Demeyere Apollo 7 cookware
- Heat Resistance: Suitable for all types of cooking surfaces, including induction.

### 4. Setup and Installation

- Ensure that you have the compatible Demeyere Apollo cookware that is 220mm in diameter.
- Place the pot on a flat, stable surface.
- Align the lid with the pot, ensuring that it is centered and able to rest securely.
- Gently press down to seal the pot, ensuring that the lid fits snugly without excessive force.

### 5. Operation

- Use the lid during cooking to trap steam and heat, which will promote even cooking of your food.
- When cooking with liquids, ensure that you do not overfill the pot to allow for steam expansion and prevent spillage.
- Adjust cooking times as necessary, as using a lid can reduce cooking time.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the lid to cool completely before cleaning.
- Wash the lid with warm soapy water using a soft sponge or cloth.
- For tough stains, use a non-abrasive cleaner specifically designed for stainless steel.
- Avoid using steel wool or harsh scrubbing pads, as these can scratch the surface.
- Dry thoroughly with a soft towel to prevent water spots.

### 7. Troubleshooting

- If the lid does not fit properly, ensure that you are using it with the correct diameter pot.
- If food spills over during cooking, check that the pot is not overfilled and ensure the lid is securely in place.
- If there is excessive steam escaping, verify that the lid is properly aligned and seated on the pot.

### 8. Disposal

- Dispose of the product responsibly in accordance with local waste disposal regulations.
- Stainless steel is recyclable; consider recycling the product at the end of its life.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Apollo 7 Deckel Ø 220 mm aus Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Der Demeyere Apollo 7 Deckel aus Edelstahl mit einem Durchmesser von 220 mm ist ein hochwertiges Küchenaccessoire, das für die Beschleunigung des Kochvorgangs und die optimale Wärmespeicherung entwickelt wurde. Er ist ideal zum Abdecken von Töpfen und Pfannen und kompatibel mit den Demeyere Kochgeschirren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Deckel nur für die vorgesehenen Zwecke gemäß den Anweisungen.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel während des Gebrauchs nicht beschädigt wird. Bei Rissen oder anderen Schäden den Deckel nicht mehr verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest auf dem Topf oder der Pfanne sitzt, um Spritzer und Überkochen zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des heißen Deckels, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie Topflappen oder Handschuhe.
- Halten Sie den Deckel von Kinds und Haustieren fern, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 220 mm
- Kompatibel mit Demeyere Kochgeschirr
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250 °C
- Spülmaschinenfest

## 4. Aufbau und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Topf oder die Pfanne sauber und trocken ist, bevor Sie den Deckel anbringen.
- Setzen Sie den Deckel gerade auf den Rand des Kochtopfs oder der Pfanne.
- Drücken Sie leicht nach unten, bis der Deckel fest sitzt und ein geringer Widerstand spürbar ist.

## 5. Betrieb

- Der Deckel kann für das Kochen, Dämpfen und Braten verwendet werden, um die Wärme zu speichern und das Garen zu beschleunigen.
- Verwenden Sie beim Kochen immer geeignete Kochutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche des Deckels zu vermeiden.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Speisen, um ein Überkochen zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Der Deckel ist spülmaschinenfest, kann aber auch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel per Hand gereinigt werden.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Deckel vollständig, bevor Sie ihn verstauen.

## 7. Fehlerbehebung

- Bei Schwierigkeiten, den Deckel richtig aufzusetzen, überprüfen Sie, ob der Topf oder die Pfanne gleichmäßig ist.
- Falls Sie Anzeichen von Verfärbung oder Ablagerungen feststellen, reinigen Sie den Deckel gründlich.
- Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung.
- Edelstahl kann in der Regel recycled werden, bringen Sie den Deckel daher zu einer entsprechenden Recyclingstelle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen 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 Lid O 220mm RVS

### 1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 Lid (referentienummer: 1005131) is een hoogwaardige deksel, ontworpen om optimale kookprestaties te bieden. Gemaakt van roestvrij staal, biedt deze deksel een perfecte pasvorm voor potten en pannen van hetzelfde merk. Deze deksel helpt bij het behouden van de temperatuur en het aroma van uw gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product nooit op een open vuur of in een oven bij temperaturen hoger dan de aangegeven waarden.
- Het deksel kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de deksel nooit op een vochtige of natte ondergrond, aangezien dit kan leiden tot ongelukken.
- Bewaar het product buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik alleen met de bijbehorende potten en pannen om beschadiging te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 220 mm
- Geschikt voor: Apollo 7 pannen
- Gewicht: 350 g
- Temperatuurbestendigheid: Tot 250°C
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja

### 4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat de pan waar het deksel op gelegd wordt schoon en droog is.
- Plaats het deksel voorzichtig bovenop de pan, zorg ervoor dat de randen goed aansluiten voor een optimale afdichting.
- Zorg ervoor dat de handgreep van het deksel vrij is van obstakels om eenvoudig op te tillen en te verwijderen.

### 5. Gebruik

- Plaats het deksel op de pan voordat u het kookproces begint om de warmte vast te houden.
- Controleer regelmatig of er voldoende vloeistof in de pan is, vooral bij het koken op hoge temperaturen.
- Til het deksel voorzichtig op om stoom te vermijden. Gebruik ovenwanten indien nodig.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het deksel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig met een mild afwasmiddel en een zachte spons of doek.
- Het deksel is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Deksel sluit niet goed.  
Oplossing: Controleer of de pan de juiste maat heeft en of er eventueel voedselresten de afdichting belemmeren.
- Probleem: Rost of vlekken op het deksel.  
Oplossing: Reinig het deksel grondig met een speciaal roestvrijstalen reinigingsproduct.

### 8. Verwijdering

- Dit product kan gerecycled worden. Lever het bij een erkend recyclingcentrum of volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van roestvrij staal.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa de Acero Inoxidable Demeyere Apollo 7 - 220mm

## 1. Información General

La tapa de acero inoxidable Demeyere Apollo 7 de 220mm está diseñada para complementar su utensilio de cocina, permitiendo una cocción eficiente y saludable. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tapa proporciona durabilidad y un ajuste perfecto.

## 2. Información de Seguridad

- Uso: Este producto está destinado exclusivamente para uso culinario. No lo utilice para otros fines.
- Manejo: Maneje la tapa con cuidado, evitando contacto con superficies calientes. Use agarraderas cuando sea necesario.
- Nunca coloque la tapa en un fuego directo o en el horno sin la correcta autorización de uso.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. Supervise su uso si lo manejan personas no experimentadas.
- Daños: No utilice la tapa si presenta daños visibles. Un uso incorrecto puede causar lesiones o daños.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Nombre del producto: Tapa Demeyere Apollo 7
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 220 mm
- Características Especiales: Resistente a altas temperaturas, apta para lavavajillas, fácil de limpiar.

## 4. Instalación y Configuración

1. Verificación: Asegúrese de que la tapa esté libre de daños.
2. Colocación: Al colocar la tapa sobre la olla o sartén, asegúrese de que encaje adecuadamente.
3. Uso de Agarraderas: Utilice agarraderas siempre que manipule la tapa caliente.
4. Temperatura: No sobrepase las temperaturas recomendadas para el uso del acero inoxidable.

## 5. Operación

- Coloque la tapa en su olla o sartén a baja o mediana temperatura.
- Monitoree la cocción, levantando la tapa ocasionalmente con una agarradera para evitar quemaduras.
- La tapa es adecuada para cocción en horno, siempre que se respete el uso seguro del acero inoxidable.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Lave la tapa con agua tibia y jabón suave.
- Lavavajillas: La tapa es apta para lavavajillas, pero para un mejor cuidado, se recomienda lavar a mano.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Manchas difíciles: Si la tapa presenta manchas persistentes, utilice un limpiador no abrasivo.
- Deformaciones: Si la tapa se deforma o no ajusta bien, considere reemplazarla para asegurar un uso adecuado.
- Corrosión: Examine regularmente la tapa por signos de corrosión. En caso de aparecer, retire la tapa de uso.

## 8. Eliminación

- Debido al material, el acero inoxidable es reciclable.
- Consulte las normativas locales para la correcta eliminación del producto.
- No arroje este producto en la basura común.

## 9. Contacto

Para cualquier duda o consulta, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le couvercle Demeyere Apollo 7 - 220 mm en acier inoxydable

## 1. Informations générales

Ce couvercle Demeyere Apollo 7 de 220 mm est conçu pour s'adapter parfaitement à vos casseroles et poêles Demeyere. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il assure une excellente répartition de la chaleur et une durabilité accrue. Ce produit est idéal pour cuisiner, en maintenant les saveurs et l'humidité de vos plats.

## 2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures.
- Ne pas laisser le couvercle sur la cuisinière sans surveillance lorsque des aliments sont en train de cuire.
- Évitez de placer le couvercle sur un feu direct sans casserole.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface intérieure du couvercle.
- Assurez-vous que les poignées ne deviennent pas chaudes pendant la cuisson. Utilisez des maniques le cas échéant.
- Ne pas immerger le couvercle dans l'eau chaude immédiatement après cuisson ; laissez-le refroidir d'abord.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériel : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 220 mm
- Poids : 0,4 kg
- Compatibilité : Convient aux casseroles et poêles Demeyere.
- Caractéristiques : Couvercle transparent en acier inoxydable permettant de surveiller la cuisson.

## 4. Installation et mise en place

1. Assurez-vous que la casserole ou la poêle est propre et sèche avant d'installer le couvercle.
2. Placez le couvercle à la verticale sur la casserole/poêle, en l'alignant avec le bord.
3. Abaissez le couvercle lentement jusqu'à ce qu'il s'emboîte parfaitement, en veillant à ne pas forcer.
4. Vérifiez que le couvercle est bien positionné avant d'allumer le feu pour éviter les éclaboussures.

## 5. Fonctionnement

Le couvercle peut être utilisé pour mijoter, cuire à la vapeur ou maintenir au chaud. Il est conçu pour retenir la chaleur et l'humidité, ce qui améliore la saveur et la texture des aliments. Utilisez le couvercle pendant la cuisson pour obtenir des résultats optimaux.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez le couvercle refroidir complètement avant le nettoyage.
- Lavez-le à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Utilisez une éponge non abrasive pour retirer les résidus de nourriture.
- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez le mettre au lave-vaisselle, mais cela peut altérer son brillant.
- Séchez-le complètement avant de le ranger pour éviter les taches.

## 7. Dépannage

- Problème : Brûlures sur les aliments.  
Solution : Vérifiez la température de cuisson et ajustez selon nécessité.
- Problème : Difficulté à enlever le couvercle après cuisson.  
Solution : Attendez quelques instants après la cuisson pour que la pression à l'intérieur diminue.

## 8. Élimination

Si vous devez vous débarrasser de votre couvercle, veuillez le faire conformément aux réglementations locales sur le recyclage. L'acier inoxydable peut généralement être recyclé. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires.

## 9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couvercle Demeyere Apollo 7 !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Demeyere Apollo 7 Coperchio Ø 220mm in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

Il coperchio Demeyere Apollo 7 è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, progettato per offrire risultati di cottura ottimali. Questo coperchio è compatibile con pentole della serie Apollo ed è ideale per una varietà di metodi di cottura.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il coperchio su fiamme aperte o su fonti di calore non appropriate.
- Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente sulla pentola per prevenire fuoriuscite o ustioni.
- Non posizionare il coperchio in un forno a microonde, è adatto solo per l'uso su piani cottura.
- Evitare il contatto con superfici calde per ridurre il rischio di scottature.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando è in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: Ø 220mm
- Compatibile con: Serie Apollo
- Manico: Ergonomico e resistente al calore

## 4. Installazione e Montaggio

1. Assicurarsi che la pentola sia pulita e asciutta prima di posizionare il coperchio.
2. Posizionare il coperchio sulla pentola allineando i bordi in modo che aderisca perfettamente.
3. Verificare che il manico del coperchio sia facilmente accessibile per una rimozione sicura.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il coperchio durante la cottura per ridurre i tempi e trattenere l'umidità. Adatto per la cottura a fuoco lento, bollitura e altri metodi di cottura. Seguire sempre le indicazioni di cottura specifiche della ricetta.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coperchio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non graffiare la superficie.
- Asciugare completamente per prevenire macchie d'acqua e corrosione.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il coperchio non si adatta bene.  
Soluzione: Verificare che la pentola sia della dimensione corretta e che non ci siano detriti sui bordi.
- Problema: Il coperchio si ossida.  
Soluzione: Assicurarsi che il coperchio sia completamente asciutto dopo la pulizia e conservato in un luogo asciutto.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il coperchio in acciaio inossidabile secondo le normative locali sul riciclaggio. Non gettare il coperchio nei rifiuti domestici.

## 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