

# 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: 1005133**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - Lid - Ø 280mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Demeyere Apollo 7 Lid Ø 280mm Stainless Steel

### 1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Lid Ø 280mm Stainless Steel. This high-quality kitchen accessory is designed to fit perfectly with Demeyere cookware, ensuring optimal cooking results. It is made from durable stainless steel, providing both functionality and elegance to your culinary experience.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the lid according to the manufacturer's recommendations to avoid accidents. Ensure that the lid is securely placed on the cookware during use to prevent spills and burns.
- **Temperature:** The lid is designed to withstand high temperatures. However, do not expose the product to extreme temperature changes, as this may cause warping or damage.
- **Handling:** Use heat-resistant gloves or potholders when handling hot lids. Avoid touching the lid directly after cooking to prevent burns.
- **Children:** Keep the product out of reach of children to prevent accidents.
- **Cleaning:** Ensure the product is properly cleaned and dried after use to prevent slips and falls.
- **Use on Stovetops:** Ensure that the lid is appropriate for the specific stovetop you are using to avoid potential hazards.

### 3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** Ø 280mm
- **Compatibility:** Fits Demeyere cookware

### 4. Setup and Installation

1. **Selecting Cookware:** Choose compatible Demeyere cookware that matches the lid's diameter.
2. **Placement:** Position the lid directly on top of the pot or pan, ensuring it aligns evenly. The lid should fit snugly to allow for proper steam circulation.
3. **Secure Fit:** Gently press down to ensure the lid fits securely without forcing it.

### 5. Operation

- **Cooking:** Use the lid during cooking to trap heat and moisture, enhancing flavors and reducing cooking time.
- **Monitoring:** Check periodically during the cooking process to ensure the cooking temperature is maintained and adjust as necessary.
- **Lifting:** When lifting the lid, tilt it away from you to avoid steam burns.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Immediate Cleaning:** Clean the lid after each use to prevent food residues from hardening.
- **Hand Washing:** Wash the lid with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive pads that could scratch the surface.
- **Dishwasher Safe:** The lid can be placed in the dishwasher, but hand washing is recommended for longer durability.
- **Drying:** Thoroughly dry the lid after cleaning to prevent water spots or tarnishing.

### 7. Troubleshooting

- **Warped Lid:** If the lid appears warped, avoid using it until it is replaced. This ensures the safety and integrity of your cooking.
- **Difficult Fit:** If the lid does not fit properly, verify that it is matched with the correct size of cookware.
- **Stains or Discoloration:** Persistent stains may require a stainless steel cleaner. Follow the specific instructions on the cleaner for optimal results.

### 8. Disposal

When disposing of the Demeyere Apollo 7 Lid, ensure that it is done in accordance with local regulations regarding metal recyclables. Do not dispose of the product in regular trash if it can be recycled.

### 9. Contact

For any questions or further assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience with the Demeyere Apollo 7 Lid!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Deckel Ø 280 mm aus Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Apollo 7 Deckels. Dieses hochwertige Küchengerät ist aus Edelstahl gefertigt und wurde konzipiert, um das Kochen effizienter zu gestalten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Deckel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Lassen Sie den Deckel nicht unbeaufsichtigt auf einer heißen Kochstelle.
- Verwenden Sie geeignete Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie den Deckel heben oder entfernen.
- Achten Sie darauf, dass keine Hände oder Haare in den Bereich des Deckels gelangen, wenn er auf einem heißen Topf verwendet wird.
- Der Deckel kann heiß werden. Lassen Sie ihn nach dem Gebrauch ausreichend abkühlen.
- Reinigen Sie den Deckel nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln oder -schwämmen, um Kratzer zu vermeiden.
- Halten Sie den Deckel von Kindern fern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 280 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Geeignet für: Alle Demeyere Kochtöpfe, die einen Durchmesser von 280 mm haben
- Besondere Eigenschaften: Antihafbeschichtung, hitzebeständig

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Topf, für den Sie den Deckel verwenden wollen, sauber und trocken ist.
- Positionieren Sie den Deckel so, dass er vollständig auf dem Rand des Topfes aufliegt.
- Überprüfen Sie, ob der Deckel sicher sitzt und schließen Sie den Topf vollständig, um einen optimalen Kochprozess sicherzustellen.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel beim Kochen, um Dampf zu speichern und die Kochzeit zu verkürzen. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Deckel während des Kochens auf dem Topf zu lassen.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Metallutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche des Deckels zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung den Deckel mit warmem Seifenwasser abwaschen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerpads.
- Trocknen Sie den Deckel nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Deckel an einem trockenen, sauberen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Deckel sitzt nicht fest auf dem Topf.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Deckel auf dem richtigen Topf sitzt und ob der Topfrand sauber ist.
- Problem: Der Deckel hat nach dem Gebrauch Flecken.
  - Lösung: Reinigen Sie den Deckel gründlich mit warmem Seifenwasser.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Vermeiden Sie die Entsorgung im normalen Hausmüll.

## 9. Kontakt

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

Vielen Dank, dass Sie sich für Demeyere entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Apollo 7 Deksel Ø 280mm RVS

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 deksel is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is ontworpen voor gebruik met Demeyere kookgerei. Dit deksel zorgt voor een optimale kookervaring door hitteverlies te minimaliseren en smaak en aroma's vast te houden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het deksel alleen wordt gebruikt in combinatie met de bijbehorende Demeyere kookpannen om schade en risico's te vermijden.
- Het deksel kan heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of een handdoek bij het hanteren.
- Plaats het deksel nooit op een open vuur of op een onbeheerd warmtebron.
- Controleer voor elk gebruik op beschadigingen aan het deksel. Gebruik het product niet als het beschadigd of vervormd is.
- Houd het deksel buiten het bereik van kinderen om brandwonden of verwondingen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 280 mm
- Eisen: Geschikt voor inductie, gas, en elektrische kookplaten.
- Temperatuurbestendigheid: Tot 250 °C

## 4. Installatie en Setup

1. Zorg voor een schoon en vlak werkoppervlak vóór de installatie.
2. Plaats de passende Demeyere kookpan op uw kookplaat en zorg ervoor dat deze correct is ingesteld.
3. Positioneer het deksel bovenop de pan, waarbij het deksel perfect past op de rand.
4. Controleer of het deksel gelijkmatig rust op de pan om een goede afsluiting te waarborgen.

## 5. Bediening

- Gebruik het deksel om gerechten te laten sudderen, koken of stomen.
- Wanneer u het deksel opheft, til het volledig recht omhoog om te voorkomen dat stoom ontsnapt en u zich verbrandt.
- Voor een langere kooktijd, past u het deksel goed aan om de warmte vast te houden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het deksel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak het deksel schoon met een zachte afwasborstel of een niet-schurende spons, warme zeepwater.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog het deksel onmiddellijk af om watervlekken te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel sluit niet goed aan.  
Oplossing: Controleer of u het juiste deksel voor uw pan gebruikt en of er geen voedselresten de afsluiting belemmeren.
- Probleem: Het deksel is moeilijk te verwijderen.  
Oplossing: Laat het een paar minuten afkoelen om de druk gelijkmatig te verlichten.

## 8. Afval

- Dit product is recyclebaar.
- Verwijder het deksel volgens lokale richtlijnen voor recycling en afvalbeheer. Neem bij twijfel contact op met uw gemeentelijke afvalbeheer.

## 9. Contact

- Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:  
E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefoon: 0800 7000 220  
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige verwijzingen en volg altijd de veiligheidsinstructies voor optimale prestaties en langdurig gebruik van uw Demeyere Apollo 7 deksel.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola con Tapa Demeyere Apollo 7 Ø 280mm de Acero Inoxidable

## 1. Información General

La cacerola con tapa Demeyere Apollo 7 de 280 mm está diseñada para ofrecer alta calidad y rendimiento en la cocina. Fabricada en acero inoxidable, combina durabilidad y eficiencia en la distribución del calor. Ideal para chefs profesionales y aficionados, este producto es adecuado para todo tipo de cocinas.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el producto, asegúrese de leer todas las instrucciones y advertencias.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Use siempre utensilios de cocina adecuados para evitar dañar la superficie de la cacerola.
- No use el producto en hornos de microondas.
- Evite el contacto directo de la base caliente con superficies frías.
- No utilice el producto si tiene daños visibles.
- Al manipular el producto caliente, use guantes o manoplas para evitar quemaduras.
- Asegúrese de que la cacerola esté bien colocada en la fuente de calor para evitar vuelcos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 280 mm
- Características: Distribución uniforme del calor, apta para todo tipo de cocinas, embarazada en acero inoxidable de alta calidad.

## 4. Instalación y Configuración

- Coloque la cacerola sobre una superficie estable y plana.
- Asegúrese de que la cacerola esté limpia antes de su primer uso.
- Para acero inoxidable, se recomienda enjuagar con agua caliente y secar antes de cocinar.
- Coloque la tapa alineada correctamente con la cacerola.

## 5. Operación

- Caliente la cacerola a fuego medio.
- Agregue los ingredientes y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar arañazos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la cacerola antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y jabón suave o en el lavavajillas.
- No use estropajos agresivos que puedan rayar la superficie.
- Para mantener el brillo del acero inoxidable, se puede utilizar un limpiador específico para metales.

## 7. Solución de Problemas

- Si la cacerola se deforma, no la utilice y contáctenos para la asistencia.
- Si observa manchas en el acero inoxidable, utilice un limpiador específico para eliminar marcas o manchas de agua.

## 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deseche el producto de manera responsable.
- Deposite el acero inoxidable en el punto de reciclaje adecuado en su área.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Demeyere Apollo 7 Couvercle Ø 280mm en acier inoxydable

## 1. Informations générales

Le couvercle Demeyere Apollo 7 en acier inoxydable est conçu pour être utilisé avec des casseroles et des poêles compatibles de la gamme Demeyere. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et performance. Ce produit est idéal pour la cuisson à la vapeur, la conservation de la chaleur, et le maintien des saveurs.

## 2. Informations de sécurité

- N'utilisez pas près d'une flamme nue.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne laissez jamais un couvercle sur une casserole sans surveillance sur le feu.
- Assurez-vous que le couvercle est adapté à votre ustensile de cuisine pour éviter les accidents.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Toute manipulation doit se faire en respectant les consignes de sécurité concernant les ustensiles de cuisine.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Couvercle Demeyere Apollo 7 Ø 280mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 280 mm
- Compatible avec : Tous les ustensiles de cuisson Demeyere de taille appropriée
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur, durable, facile à entretenir.

## 4. Installation et montage

1. Assurez-vous que la casserole ou la poêle est propre et sèche avant utilisation.
2. Choisissez le bon ustensile auquel vous souhaitez fixer le couvercle.
3. Placez le couvercle sur l'ustensile, en veillant à ce qu'il soit bien centré.
4. Appuyez légèrement pour un ajustement sûr.
5. Vérifiez que le couvercle ne se déplace pas lorsqu'il est en place.

## 5. Opération

- Pour une cuisson efficace, utilisez le couvercle lorsque vous mijotez ou faites bouillir.
- Le couvercle aide à conserver l'humidité et à réduire les temps de cuisson.
- Ne retirez le couvercle que lorsque cela est nécessaire pour éviter toute perte de chaleur.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couvercle à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, utilisez une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement après le lavage pour éviter la formation de taches d'eau.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

## 7. Dépannage

- Si le couvercle ne s'adapte pas correctement à l'ustensile, vérifiez que vous avez le bon diamètre.
- En cas de déformation, évitez de forcer, et ne pas utiliser sous conditions extrêmes.
- Pour toute autre question ou problème, contactez le service clientèle.

## 8. Élimination

- Ce produit est recyclable. Veuillez suivre les réglementations locales pour le recyclage des métaux.
- Ne pas jeter l'acier inoxydable à la poubelle. Recyclez-le conformément aux lois locales sur les déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Demeyere Apollo 7 Coperchio Ø 280mm Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni generali

Il coperchio Demeyere Apollo 7 è progettato per adattarsi perfettamente alle pentole Demeyere, garantendo una cottura uniforme e una buona conservazione del calore. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, è resistente, facile da utilizzare e progettato per durare nel tempo.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti.
- Maneggiare con attenzione, poiché il coperchio può diventare caldo durante l'uso.
- Non posizionare direttamente su fonti di calore senza una pentola sottostante.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Pulire sempre il coperchio dopo l'uso e controllare eventuali segni di usura o danni prima dell'uso.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: Ø 280 mm
- Design: Coperchio adatto per ottimizzare la cottura
- Caratteristiche: Resistente al calore, facile da pulire

## 4. Installazione e montaggio

Per utilizzare il coperchio Demeyere Apollo 7:

1. Assicurati di avere una pentola Demeyere della dimensione appropriata.
2. Posiziona il coperchio sulla pentola, assicurandoti che sia ben allineato.
3. Durante la cottura, controlla che il coperchio sia stabile e non si muova.

## 5. Funzionamento

Utilizza il coperchio durante la cottura per mantenere il calore ed evitare schizzi. Puoi rimuoverlo facilmente quando è necessario mescolare o controllare la cottura.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lascia raffreddare il coperchio prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla superficie in acciaio inox.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio.

## 7. Risoluzione dei problemi

In caso di problemi durante l'utilizzo:

- Se il coperchio non si adatta correttamente, controlla che sia il diametro giusto per la pentola.
- Se il coperchio si deforma, non utilizzare più il prodotto e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coperchio in acciaio inox secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non smaltire nel rifiuto indifferenziato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania