

# 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: 1005080**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Frying pan with lid - Ø 160mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Frying Pan with Lid (Ø 160mm Stainless Steel)

### 1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Frying Pan with Lid (Ø 160mm) is a high-quality kitchen cookware designed for efficient and even heat distribution. Made from premium stainless steel, this frying pan is perfect for searing, frying, and sautéing a wide range of ingredients, enhancing your cooking experience with its durability and professional-grade design.

### 2. Safety Information

- Always use the frying pan on a stable and heat-resistant surface.
- Ensure the handle is securely attached before use to prevent accidents.
- Use oven mitts or pot holders when handling the pan, especially if it has been heated.
- Do not leave the cooking pan unattended while in use.
- Always ensure the frying pan is cool before cleaning.
- Use appropriate utensils to avoid scratches on the surface. Avoid metal utensils that can damage the stainless steel finish.

### 3. Product Specifications

- Brand: Demeyere
- Model: Atlantis 7 Frying Pan with Lid
- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 160mm
- Compatible with: All types of heat sources, including induction
- Oven Safe: Yes, up to 250°C / 482°F
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended for longevity.
- Weight: 1.2 kg

### 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan and lid from the packaging.
2. Inspect the product for any damages; do not use if damaged.
3. Ensure the handle is correctly attached by tightening the screws.
4. Place the frying pan on a suitable heat source (stove or induction).
5. If necessary, wash the frying pan with warm soapy water before first use and dry thoroughly.

### 5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium or medium-low heat.
2. Add a small amount of oil or fat if needed, ensuring an even coating.
3. Place the ingredients into the pan when the oil is hot. Avoid overcrowding to ensure proper cooking.
4. Use utensils compatible with stainless steel to avoid damaging the surface.
5. Once cooking is complete, turn off the heat and allow the pan to cool slightly before removing food.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Avoid using harsh chemicals or abrasive cleaners that can scratch the surface.
- For tough stains, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the affected area.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure sufficient preheating and use of oil. Check for temperature control.
- Discoloration: Natural with use but can be minimized through proper cleaning techniques. Avoid high heat for prolonged periods.
- Warping: Ensure adequate heating and cooling periods. Avoid rapid temperature changes.

### 8. Disposal

When the frying pan reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations for metal waste. Do not dispose of the product in general household waste. Consider recycling options.

### 9. Contact

For further assistance, contact us:

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

Keep this manual for future reference and for warranty purposes. Enjoy your cooking experience with the Demeyere Atlantis 7 Frying Pan with Lid!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne mit Deckel Ø 160mm

## 1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das für präzises und energiesparendes Kochen entwickelt wurde. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, ist sie ideal für alle, die Wert auf Qualität und Langlebigkeit legen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden und auf einem Herd oder in einem Ofen benutzen.
- Hitzequelle: Übermäßige Hitze vermeiden, da dies die Pfanne und die Griffe beschädigen kann.
- Erhitzen: Beim Erhitzen leitet die Pfanne die Wärme gleichmäßig; daher die Pfanne vor dem Hinzufügen von Zutaten richtig vorheizen.
- Handschuhe: Immer Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Pfanne und den Herdbereich von Kindern fern.
- Reinigung: Die Pfanne niemals unsachgemäß reinigen, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: Ø 160mm
- Typ: Bratpfanne mit Deckel
- Besonderheit: Induktionsgeeignet
- Wärmeverteilung: Mehrschichtiger Boden für gleichmäßige Hitzeverteilung
- Garantie: 30 Jahre Garantie auf Materialien und Verarbeitung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Nehmen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigung: Vor der ersten Benutzung die Pfanne mit warmem Seifenwasser abwaschen und gut abtrocknen.
3. Herdtyp: Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd (Gaskochfeld, Elektroherd, Induktionsherd) für diesen Pfannentyp geeignet ist.
4. Positionierung: Legen Sie die Pfanne auf die richtige Kochzone entsprechend der Größe der Pfanne.
5. Einschalten: Den Herd einschalten und den gewünschten Temperaturbereich wählen.

## 5. Betrieb

- Erhitzen: Beginnen Sie mit einer niedrigen bis mittleren Hitze, um ein Anhaften von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Zutaten: Fügen Sie nach dem Vorheizen die gewünschten Zutaten hinzu.
- Rühren: Gelegentlich umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Kochen: Lassen Sie die Pfanne auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie milde Spülmittel und weiche Schwämme oder Tücher. Vermeiden Sie scheuernde Materialien.
- Maschinenwäsche: Die Pfanne ist spülmaschinenfest, jedoch empfehlen wir Handreinigung, um die Oberflächenqualität zu erhalten.
- Lagerung: Bei Nichtgebrauch die Pfanne an einem trockenen Ort aufbewahren.

## 7. Fehlerbehebung

- Ankleben von Lebensmitteln: Temperatur zu hoch? Versuchen Sie, die Temperatur zu reduzieren und verwenden Sie genügend Öl.
- Verfärbungen: Dies kann durch hohe Temperaturen oder falsche Reinigungsmittel verursacht werden. Verwenden Sie eine Paste aus Natron und Wasser zur Reinigung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recycling ist empfohlen, da das Material wiederverwendet werden kann.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- 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 Atlantis 7 Koekenpan met Deksel Ø 160mm

## 1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Koekenpan met Deksel. Deze hoogwaardige koekenpan is vervaardigd uit roestvrij staal en is ontworpen voor optimale prestaties in de keuken. De pan is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel, namelijk koken en braden.
- Raak de buitenzijde van de pan niet aan tijdens het koken, deze kan heet worden.
- Gebruik altijd ovenwanten of een hitteschild bij het hanteren van de pan.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Schoonmaken met agressieve schoonmaakmiddelen kan de afwerking beschadigen. Gebruik in plaats daarvan milde schoonmaakmiddelen en een zachte spons.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 160 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Geschikt voor alle standaard netspanning
- Vermogen: Afhankelijk van de warmtebron
- Capaciteit: Geschikt voor kleine porties

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of de pan geen zichtbare schade heeft.
2. Plaats de pan op een vlakke, stabiele kookplaat of inductieplaat.
3. Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de warmtebron voor een efficiënte verwarming.
4. Gebruik de pan met een geschikt kookgerei om krassen te vermijden.

## 5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam op een middelhoge temperatuur.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u voedsel toevoegt.
- Volg de kookinstructies voor de ingrediënten die u gebruikt.
- Gebruik een spatelde of een lepel van silicone of hout om de inhoud te verplaatsen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig af na het reinigen om watervlekken te vermijden.
- Bewaar de pan op een droge plek en vermijd het stapelen met andere pannen zonder beschermende tussenlaag.

## 7. Probleemoplossing

- Vlekken of verkleuring: Dit kan te wijten zijn aan te hoge temperaturen. Gebruik altijd een lage tot middelhoge temperatuur.
- Voedsel blijft plakken: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en gebruik voldoende olie of vet.
- Schoonmaken niet effectief: Probeer een pasta van baking soda en water voor hardnekkige vlekken.

## 8. Afvoer

- Stort de pan niet in de reguliere afvalstromen.
- Controleer lokale richtlijnen voor recycling en afvoer van metalen en keukenaccessoires.
- Neem contact op met een recyclingbedrijf voor specifieke afvoeropties.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Demeyere Atlantis 7 con Tapa Ø 160mm - Acero Inoxidable

## 1. Información General

La sartén Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para ofrecer un excelente rendimiento y durabilidad. Con un diámetro de 160mm, es ideal para freír, saltear y cocinar pequeñas porciones de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la sartén sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la sartén esté completamente seca antes de calentar.
- No sobrecaliente la sartén vacía para evitar daños.
- Use utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rayones en la superficie.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños y no la use como juguete.
- Evite el contacto directo con llamas o fuentes de calor extremadamente altas.
- No sumergir la sartén caliente en agua fría; deje que se enfríe primero.
- Siempre utilice guantes o manoplas al manipular la sartén caliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Diámetro: Ø 160mm.
- Tapa incluida: Sí.
- Tecnología de tres capas para una distribución uniforme del calor.
- Diseño apto para todo tipo de fuegos, incluidos inducción y horno.
- Fácil de limpiar y mantener.

## 4. Instalación y Configuración

- Retire la sartén de su embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
- Lave la sartén con agua tibia y jabón antes de su primer uso, enjuague y seque bien.
- Coloque la sartén en la cocina sobre la fuente de calor que desee utilizar.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté centrada sobre la fuente de calor para un calentamiento uniforme.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio para obtener mejores resultados de cocción.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o grasa si lo desea antes de añadir los alimentos.
- Controle la temperatura durante la cocción y ajuste según sea necesario.
- Use la tapa incluida para controlar el proceso de cocción y conservar la humedad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpie la sartén con agua tibia y jabón; evite limpiadores abrasivos.
- Para manchas difíciles, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de lavarla para evitar manchas de agua.
- Almacene la sartén en un lugar seco y evitar el almacenamiento prolongado con utensilios de metal en su interior.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la sartén no calienta uniformemente, asegúrese de que esté bien colocada sobre la fuente de calor y que no tenga un fondo deformado.
- Para problemas de adherencia de alimentos, intente usar más aceite o ajustar la temperatura de cocción.
- En caso de daños visibles o deformaciones, deje de usar la sartén y contáctenos para recibir asistencia.

## 8. Eliminación

- Nunca deseche la sartén en el medio ambiente sin seguir las normativas locales de reciclaje.
- Las partes metálicas pueden ser recicladas; consulte con su centro local de reciclaje para obtener más información.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir la sartén Demeyere Atlantis 7. Disfrute de una experiencia de cocción excepcional.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Poêle à frire avec couvercle Demeyere Atlantis 7 Ø 160 mm en acier inoxydable

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire avec couvercle Demeyere Atlantis 7. Ce produit en acier inoxydable est conçu pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles tout en garantissant une durabilité maximale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer un fonctionnement optimal et une sécurité maximale.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas pour un usage commercial.
- Surveillance : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsqu'elle est utilisée sur une source de chaleur.
- Poignées : Utilisez les poignées pour éviter les brûlures. Elles peuvent devenir chaudes pendant la cuisson.
- Matériaux : Ne laissez pas la poêle à frire entrer en contact avec des objets tranchants afin de préserver son revêtement.
- Enfants : Tenez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Nettoyage : Évitez l'utilisation de produits abrasifs pour le nettoyage qui pourraient rayer la surface.

## 3. Aperçu et spécifications du produit

- Nom du produit : Poêle à frire avec couvercle Demeyere Atlantis 7
- Diamètre : 160 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Caractéristiques spéciales :
  - Revêtement antiadhésif
  - Compatible avec tous types de feux, y compris l'induction
  - Passe au lave-vaisselle
- Poids : 0,6 kg

## 4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
2. Rinçage : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez bien avant la première utilisation.
3. Choix de la source de chaleur : Placez la poêle sur un réchaud ou une plaque de cuisson approprié(e).
4. Préparation : Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.

## 5. Fonctionnement

1. Chauffage : Faites chauffer la poêle à feu moyen pour éviter les risques de déformation du matériau.
2. Cuisson : Ajoutez des huiles ou des matières grasses lorsque la poêle est chaude, puis ajoutez les aliments pour commencer la cuisson.
3. Couvercle : Utilisez le couvercle pour des cuissons plus rapides et pour contenir l'humidité.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez à la main ou au lave-vaisselle. Évitez les éponges abrasives.
- Séchage : Séchez bien après nettoyage pour éviter les taches d'eau.
- Stockage : Rangez dans un endroit sec et tempéré, en évitant l'empilement avec d'autres ustensiles en métal pour prévenir les rayures.

## 7. Dépannage

- Décoloration : Si la poêle se décolore, cela peut être dû à une chaleur excessive. Faites attention de ne pas surchauffer à l'avenir.
- Aliments collants : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse pour éviter l'adhérence des aliments.
- Dommages : En cas de dommages visibles, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le service clientèle.

## 8. Élimination

Ce produit est recyclable. Veuillez le jeter conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter à :

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

- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale per la padella Demeyere Atlantis 7 con coperchio. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità. È ideale per una varietà di metodi di cottura e garantisce risultati ottimali grazie alla sua costruzione superiore.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggia la padella calda.
- Non lasciare mai la padella incustodita durante l'uso.
- Non posizionare la padella su fiamme nude o su una fonte di calore non regolata.
- Assicurarsi che l'area circostante sia asciutta per evitare scivolamenti o cadute.
- Non utilizzare utensili metallici sulla superficie della padella per evitare graffi.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Padella Demeyere Atlantis 7
- Dimensioni: Ø 160 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di prodotto: Padella con coperchio
- Compatibilità con tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Fornita con coperchio in acciaio inossidabile.

### 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la padella e il coperchio dalla confezione.
- Lavare la padella e il coperchio con acqua calda e sapone prima dell'uso iniziale.
- Asciugare con un panno morbido o lasciare asciugare all'aria.
- Posizionare la padella su una fonte di calore compatibile. Assicurati che la superficie della piastra sia pulita e asciutta per ottimizzare il contatto.

### 5. Operazione

- Accendere il fornello a fiamma media.
- Aggiungere olio o burro nella padella prima di riscaldarla.
- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, aggiungere gli ingredienti da cuocere.
- Coprire con il coperchio quando necessario per trattenere il calore e l'umidità.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare la lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi che possano graffiare.
- Eventuali macchie persistenti possono essere rimosse con prodotti specifici per l'acciaio inossidabile.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di cibo che si attacca: assicurarsi di riscaldare la padella e l'olio prima di aggiungere gli alimenti.
- Se la padella sembra deformata: controllare che non sia stata esposta a temperature estremamente elevate o a sbalzi di temperatura improvvisi.
- Se il coperchio perde: controllare la chiusura per assicurarsi che non ci siano residui che ne impediscano il corretto funzionamento.

### 8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile.
- Non gettare nel tuo cestino organico o nei rifiuti non riciclabili.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania