

# 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: 1005083**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Frying pan with lid - Ø 200mm - 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 200mm, Stainless Steel)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Demeyere Atlantis 7 Frying Pan. Crafted from high-quality stainless steel, this frying pan is designed for durability and optimal cooking performance. The accompanying lid enhances versatility, making it suitable for various cooking methods, including frying, simmering, and sautéing.

## 2. Safety Information

- This frying pan is designed for use on all types of cooktops, including induction. Ensure that the cookware is compatible with your cooktop to prevent damage.
- Do not use the frying pan without adequate heat levels as this may cause overheating and damage.
- Never leave the frying pan unattended on a hot burner; this can lead to burns or fire hazards.
- Always use heat-resistant utensils to prevent scratching the surface of the frying pan.
- Ensure that children and pets are kept at a safe distance when the frying pan is in use, as the handles and surface may become hot.
- Allow the frying pan to cool before cleaning to avoid burns.
- In the event of food spillage, clean immediately to prevent permanent staining of the stainless steel.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 200mm
- Type: Frying Pan with Lid
- Series: Atlantis 7
- Suitable for: Induction, electric, ceramic, and gas stoves
- Features: High thermal conductivity, easy cleaning, and dishwasher safe

## 4. Setup and Installation

1. Remove all packaging and ensure all components are present.
2. Before first use, wash the frying pan with warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry completely with a soft cloth to prevent water spots.
4. For induction cooktop users, ensure the frying pan is placed properly on the center of the cooktop for optimal heating.

## 5. Operation

1. Preheat the frying pan on low to medium heat for a few minutes.
2. Add a small amount of oil or butter to the frying pan.
3. Allow the fat to heat until shimmering before adding food.
4. Cook food as desired, adjusting the heat as necessary. Use the lid for simmering or steaming.
5. Check food occasionally to ensure even cooking.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with a sponge and mild dish soap or place in the dishwasher for easy cleaning.
- Avoid abrasive pads or harsh chemicals to prevent scratching the surface.
- Store in a dry place to prevent water spots and potential rust.

## 7. Troubleshooting

- If food is sticking: Ensure adequate preheating and use sufficient cooking fat.
- If pan is not heating evenly: Check induction function and the correct size of the burner.
- For burned-on stains: Soak the pan in warm, soapy water before cleaning or use a stainless steel cleaner designed for cookware.

## 8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the frying pan responsibly. Stainless steel is recyclable; check local recycling protocols for disposal options.

## 9. Contact

For questions or assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne mit Deckel Ø 200 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne mit Deckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist aus strapazierfähigem Edelstahl gefertigt und bietet hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung für optimale Kochergebnisse. Die Pfanne ist für alle Kochfelder geeignet, einschließlich Induktion, und ist spülmaschinenfest.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungshinweise: Diese Pfanne ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für gewerbliche Anwendungen geeignet.
- Hitze: Verwenden Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze. Überhitzung kann das Kochgeschirr und Lebensmittel schädigen.
- Griff: Der Griff der Pfanne wird während des Kochens heiß. Verwenden Sie stets einen Topflappen oder ein Handtuch, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochzeit: Lassen Sie die Pfanne nicht leer auf dem Herd stehen. Minimieren Sie die Kochzeit, um eine Überhitzung zu verhindern.
- Chemikalien: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche schädigen können.
- Wasser: Füllen Sie die Pfanne nie mit kaltem Wasser, während sie heiß ist, um Verformungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne mit Deckel
- Durchmesser: Ø 200 mm
- Material: Edelstahl
- Technische Daten:
  - Bodenstärke: 3,0 mm
  - Höhe: 8,5 cm
  - Kaffee: 0,2 l
- Hitzequelle: geeignet für alle Arten von Kochfeldern, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Bratpfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
2. Kompatibilität prüfen: Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochfeldart (Gas, Elektro, Induktion) mit der Pfanne kompatibel ist.
3. Platzierung: Stellen Sie die Pfanne sicher auf das Kochfeld. Achten Sie darauf, dass der Griff nicht über den Rand des Kochfeldes hinausragt, um Unfälle zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Heizen Sie die Pfanne vor, bis sie heiß ist. Verwenden Sie nach Belieben Öl oder Butter, um ein Ankleben der Speisen zu verhindern.
- Kochen Sie bei mittlerer bis hoher Hitze und überwachen Sie die Lebensmittel.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen etwas abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab oder reinigen Sie sie in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder Scheuermittel.

## 7. Fehlerbehebung

- Lebensmittel kleben: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt und ausreichend ölig ist.
- Pfanne verformt: Überhitzen Sie die Pfanne nicht leer und verwenden Sie sie immer gemäß den Anweisungen.
- Roststellen: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Werfen Sie es nicht in den regulären Hausmüll.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- 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 200mm

### 1. Algemene informatie

Dank u voor uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Koekenpan met Deksel. Dit hoogwaardige keukengerei is ontworpen voor optimale prestaties en gebruiksgemak. De pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de pan alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Hete oppervlakken: De handgrepen kunnen heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken.
- Blijf in de buurt: Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd uw omgeving schoon: Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen in de buurt van de pan zijn tijdens het gebruik.
- Kinderen: Houd kinderen uit de keuken tijdens het koken.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 200 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en oven
- Met deksel: Ja
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja

### 4. Setup en Installatie

1. Verpakking: Verwijder de pan en het deksel uit de verpakking.
2. Controle: Controleer op eventuele beschadigingen. Neem bij beschadigingen contact op met de leverancier.
3. Kookoppervlak: Plaats de pan op een vlak en stabiel kookoppervlak dat compatibel is met het type warmtebron (gas, inductie, etc.).
4. Deksel: Plaats het deksel op de pan voordat u begint met koken om de temperatuur en het vocht vast te houden.

### 5. Werking

1. Voorverwarm de pan op een middelhoge temperatuur.
2. Voeg een klein beetje olie of boter toe voordat u ingrediënten toevoegt.
3. Kook de ingrediënten naar wens en pas de temperatuur aan indien nodig.
4. Gebruik het deksel voor gericht koken en stomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een milde afwasmiddel en een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd schuurmiddelen om krassen te voorkomen.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

### 7. Probleemoplossing

- Pan kleeft aan: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en genoeg olie is toegevoegd.
- Vervorming / Warping: Dit kan gebeuren bij extreme temperatuurveranderingen. Vermijd het plaatsen van een hete pan onder koud water.

### 8. Afvalverwerking

- Dit product bestaat uit recyclebaar roestvrij staal. Zorg ervoor dat u de pan en het deksel op de juiste manier recyclet volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

### 9. Contact

Voor meer informatie of bij vragen, neem contact op:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

La sartén con tapa Demeyere Atlantis 7 de 200 mm está fabricada en acero inoxidable de alta calidad y es ideal para cocinar una variedad de alimentos. Su diseño funcional y elegante ofrece no solo rendimiento, sino también durabilidad.

### 2. Información de Seguridad

- Para evitar quemaduras, utilice herramientas de cocina adecuadas como manijas y agarras al manipular la sartén caliente.
- No sumerja la sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones y daños permanentes.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños y no la utilice como juguete.
- No utilice utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Se recomiendan utensilios de madera o silicona.
- Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia y libre de grasa para evitar incendios.
- No use la sartén en un horno de microondas.

### 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 200 mm
- Material: Acero inoxidable
- Tipo de tapa: Tapa a juego
- Resistente a temperaturas altas
- Inducción compatible: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí

### 4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén de su embalaje y lave con agua tibia y jabón antes del primer uso.
2. Asegúrese de que la superficie de cocción sea adecuada para el tipo de cocina que tiene.
3. Coloque la sartén en la quemador o superficie de cocción adecuada.
4. Conecte la fuente de calor y ajuste la temperatura según las necesidades de cocción.
5. Si utiliza la tapa, asegúrese de que esté colocada correctamente sobre la sartén.

### 5. Operación

- Precaliente la sartén antes de añadir cualquier alimento para obtener un dorado uniforme.
- Use una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para evitar que los alimentos se peguen.
- Controle la temperatura para evitar el sobrecalentamiento de la sartén.
- Para platos a fuego lento, reduzca la temperatura después de añadir los alimentos.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón o colóquela en el lavavajillas.
- Para manchas difíciles, utilice un limpiador suave y esponjas no abrasivas.
- Asegúrese de secar completamente la sartén antes de guardarla.

### 7. Solución de Problemas

- Si la sartén se deforma, revise los métodos de calentamiento. Evite cambios bruscos de temperatura.
- Para alimentos que se pegan, verifique si la sartén se calentó lo suficiente antes de añadir los ingredientes.
- Si aparecen manchas, intente utilizar un limpiador específico para acero inoxidable.

### 8. Desecho

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de metales. No deseche en la basura común. Consultar a su servicio local de gestión de residuos para más detalles.

### 9. Contacto

Para consultas o soporte técnico, no dude en contactarnos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation – Poêle Demeyere Atlantis 7 avec couvercle Ø 200 mm en acier inoxydable

## 1. Informations Générales

La poêle Demeyere Atlantis 7 est conçue pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle grâce à sa construction en acier inoxydable de haute qualité. Elle est idéale pour des plats variés, allant des sautés aux sauces délicates.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours lire le manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- Ne jamais surchauffer la poêle à vide.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour préserver le revêtement de la poêle.
- Assurez-vous que la poêle est posée sur une surface plane et stable pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance pendant la cuisson.
- Gardez hors de portée des enfants.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 200 mm
- Type : Avec couvercle
- Convient pour tous les types de feux, y compris l'induction.
- Résistant au lave-vaisselle.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'elle ne présente pas de défauts.
2. Rincez la poêle à l'eau chaude savonneuse et essuyez-la soigneusement.
3. Placez la poêle sur votre plaque de cuisson et assurez-vous qu'elle est bien centrée sur le feu.
4. Ajustez le bouton de la chaleur selon vos besoins de cuisson.

## 5. Utilisation

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou d'autres graisses.
- Ajoutez les ingrédients que vous désirez cuire.
- Couvrez avec le couvercle pour une cuisson plus homogène si nécessaire.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Pour le lavage, utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- La poêle est compatible avec le lave-vaisselle, mais un lavage à la main prolonge sa durée de vie.

## 7. Dépannage

- Si des aliments collent à la poêle, assurez-vous d'avoir suffisamment d'huile ou de graisse lors de la cuisson.
- En cas de décoloration, utilisez une pâte de bicarbonate de soude pour nettoyer la surface.
- Pour toute autre défaillance, veuillez contacter notre service client.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers. Réutilisez ou recyclez la poêle en acier inoxydable dans un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question, 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

### Informazioni Generali

Il nostro prodotto, la Padella Demeyere Atlantis 7 con coperchio, è progettato per fornire prestazioni di cottura eccezionali. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa padella è ideale per una vasta gamma di tecniche di cottura e offre una distribuzione uniforme del calore.

### Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su piani di cottura adatti e non sovraccaricarla.
- Non toccare superfici calde senza guanti protettivi.
- Tenere la padella fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici sul rivestimento per evitare graffi.
- Non immergere immediatamente la padella in acqua fredda dopo l'uso per evitare deformazioni.
- Seguire le istruzioni per l'uso per evitare incidenti.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 200 mm
- Capacità: 1,5 litri
- Altezza: 50 mm
- Adatta per: Piani cottura a gas, elettrici, a induzione, e forno
- Lavabile in lavastoviglie per una pulizia facile
- Design ergonomico con manico resistente al calore

### Installazione e Montaggio

1. Scegliere un piano di cottura idoneo.
2. Posizionare la padella sul piano di cottura e accertarsi che si trovi in posizione centrale.
3. Se si utilizza il coperchio, posizionarlo sulla padella seguendo le linee di allineamento.
4. Accendere il piano di cottura e impostare la temperatura desiderata.

### Operazione

1. Preriscaldare la padella a fuoco medio.
2. Aggiungere una quantità adeguata di olio o burro.
3. Dopo che l'olio è caldo, aggiungere gli alimenti.
4. Cuocere secondo le indicazioni della ricetta, ruotando gli alimenti come necessario.
5. Coprire con il coperchio per una cottura più uniforme se indicato.

### Pulizia e Manutenzione

1. Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
2. Rimuovere residui di cibo con una spatola di plastica.
3. Lavare con acqua calda e sapone, o in lavastoviglie.
4. Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
5. Conservare in un luogo asciutto e fresco.

### Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non si riscalda uniformemente, controllare il piano di cottura.
- Se ci sono segni di bruciatura, ridurre la temperatura di cottura.
- Per graffi sul rivestimento, utilizzare utensili in silicone o legno.

### Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali. Contattare il centro di raccolta rifiuti per informazioni su come smaltire prodotti in acciaio inossidabile.

### Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania