

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: 1005086

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Frying pan with lid - Ø 240mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Atlantis 7 Frying Pan with Lid (Ø 240mm)

1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Frying Pan with Lid is designed for professional cooking in both home and commercial kitchens. Made of high-quality stainless steel, this frying pan is engineered for optimal heat conduction and durability. Suitable for all stovetops, including induction, it features a lid that helps retain moisture and flavor during cooking.

2. Safety Information

- Ensure that the frying pan is placed on a stable, flat surface to prevent tipping and spillage.
- Always use heat-resistant gloves or pot holders when handling the frying pan, especially after cooking.
- Avoid using metal utensils that may scratch the surface. Use wood, silicone, or plastic tools instead.
- Do not overheat the pan while empty, as this can damage the surface.
- Always keep the frying pan out of reach of children when in use and during cooling.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 240 mm
- Type: Frying Pan with Lid
- Suitable for: All stovetops (including induction)
- Weight: [To be added based on specific product information]
- Oven Safe: Yes (up to [insert temperature if available])
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials from the frying pan.
2. Before first use, wash the pan with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Place the frying pan on the desired stovetop surface. Ensure it is centered on the burner for optimal heating.
4. If using induction, ensure the frying pan is compatible with your induction cooktop.
5. For best results, select the appropriate burner size matching the frying pan diameter.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for even cooking.
2. Add a small amount of oil or cooking fat to the pan.
3. Once the oil is shimmering, add your food items to the pan.
4. Cover with the lid to retain heat and moisture, if desired.
5. Cook according to your recipe, adjusting heat as necessary.
6. Once cooking is completed, carefully remove the lid and transfer food using heat-resistant utensils.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool down before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Avoid using steel wool or harsh abrasives that can scratch the surface.
- It is safe to place in the dishwasher; however, handwashing is recommended for longevity.
- To maintain shine, use a stainless steel cleaner if desired.

7. Troubleshooting

- Problem: Food is sticking to the pan
Solution: Ensure proper preheating and use sufficient cooking oil.
- Problem: Uneven cooking
Solution: Adjust the burner size and heat settings to match the frying pan.
- Problem: Discoloration after cleaning
Solution: Ensure proper cleaning methods are used; consider using a stainless steel cleaner.

8. Disposal

When disposing of the frying pan, check for local recycling guidelines. Stainless steel is recyclable, thus it is encouraged to recycle rather than dispose of it in general waste.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne mit Deckel Ø 240mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne mit Deckel. Dieses hochwertige Küchengerät wurde für professionelle Ergebnisse und eine lange Lebensdauer entwickelt.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne nur auf hitzebeständigen Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einem stabilen Kochfeld platziert ist, um ein Umkippen zu verhindern.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen und heißen Oberflächen.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen Handschuhe oder Topflappen, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Bevor Sie die Pfanne reinigen, lassen Sie sie vollständig abkühlen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 55 mm
- Gewicht: 1,3 kg
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten von der Bratpfanne.
2. Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel aus.
3. Trocknen Sie die Pfanne mit einem weichen Tuch ab.
4. Stellen Sie die Bratpfanne auf einen stabilen Kochfeld und stellen Sie den Herd auf die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Bratpfanne vor dem Hinzufügen von Öl oder Butter.
2. Fügen Sie geeignete Kochstoffe hinzu, sobald die Pfanne heiß genug ist.
3. Drehen Sie die Hitze entsprechend der Speise und der Kochmethode herunter.
4. Überwachen Sie den Garvorgang, um Überkochen oder Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Essen brennt an.
Lösung: Überprüfen Sie die Herdtemperatur und verwenden Sie ausreichend Öl.
- Problem: Die Pfanne ist verfärbt.
Lösung: Reinigen Sie die Pfanne mit einem Edelstahlreiniger.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Vermeiden Sie die Entsorgung im Hausmüll.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Atlantis 7 Koekenpan met Deksel Ø 240mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd in België, de Demeyere Atlantis 7 koekenpan met deksel is een kwalitatief hoogwaardig keukenproduct dat speciaal is ontworpen voor professioneel gebruik en de veeleisende thuishok. Het product biedt optimale warmtegeleiding en is geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze is verwarmd.
- Vermijd het gebruik van metaal- of scherpe voorwerpen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Wanneer u de pan verhit, wees voorzichtig met stoom bij het verwijderen van het deksel.
- Gebruik hitespecifieke handschoenen bij het hanteren van de pan.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze onder koud water plaatst om thermische schokken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor oven: Ja tot 250°C
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Gewicht: 1,2 kg
- Hoogte: 8 cm

4. Opzet en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer de koekenpan op eventuele schade.
2. Was de pan met warm zeepwater en een zachte spons voordat u deze voor het eerst gebruikt.
3. Droog de pan goed af met een schone, droge doek.
4. Plaats de pan op een geschikte kookplaat, zorg ervoor dat deze goed aansluit en niet wiebelt.
5. Volg de verwarmingsinstructies voor uw specifieke kookplaat om het beste resultaat te behalen.

5. Bediening

- Gebruik matig vuur voor het meest effectieve koken. Dit voorkomt dat de pan vervormt en de voedselkwaliteit verbetert.
- Om plakken te voorkomen, kunt u een kleine hoeveelheid kookvet of olie toevoegen, afhankelijk van uw voorkeur.
- Als u met deksel wilt koken, placeer deze op de pan om de stoom te behouden en de kooktijd te verkorten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan altijd volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een niet-schurende spons of een doek om de pan schoon te maken.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken.
- Vermijd het gebruik van metalen schuurmiddelen of stalen borstels.

7. Probleemoplossing

- Pan blijft plakken: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is voordat u voedsel toevoegt. Gebruik voldoende vet of olie.
- Vervorming: Gebruik de pan alleen op kookplaten met de juiste maat. Vermijd extreme temperatuurschoks.
- Vlekken of verkleuring: Dit kan ontstaan door een te hoge temperatuur. Reinig de pan zoals beschreven in de schoonmaaksectie en vermijd hoge temperaturen.

8. Afvoer

- Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van roestvrijstalen producten.
- Indien de pan niet meer bruikbaar is, kan deze gerecycled worden als metalen afval.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén con Tapa Demeyere Atlantis 7 Ø 240mm

1. Información General

Gracias por elegir la sartén con tapa Demeyere Atlantis 7 Ø 240mm. Este producto ha sido diseñado y fabricado bajo estrictos estándares de calidad para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Potencie sus habilidades culinarias y disfrute de una experiencia de cocción excepcional con nuestra sartén de acero inoxidable.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Esta sartén está diseñada para uso doméstico y comercial. No utilizar para fines no previstos.
- **Evitar Calor Excesivo:** No calentar la sartén vacía. Demasiado calor puede dañar el revestimiento y la estructura de la sartén.
- **Manijas Calientes:** La sartén puede calentarse durante el uso. Utilizar siempre manoplas o guantes de cocina para evitar quemaduras.
- **Supervisión:** Nunca dejar la sartén desatendida en la estufa mientras esté en uso.
- **Cuidado al Manipular:** Al mover o manipular la sartén caliente, proceder con precaución para evitar derrames o caídas.
- **Limpieza Segura:** Permitir que la sartén se enfríe antes de limpiarla. Utilizar utensilios de cocina apropiados para evitar arañazos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 240 mm
- **Tipo de fondo:** Fondo de 7 capas
- **Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción**
- **Apto para el lavavajillas**
- **Garantía:** 30 años

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. Lave la sartén con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
3. Se recomienda calentar la sartén lentamente en la estufa antes de agregar aceite o alimentos.
4. Coloque la sartén sobre la fuente de calor correspondiente, asegurándose de que esté bien centrada para garantizar un calentamiento uniforme.

5. Operación

1. Añada una pequeña cantidad de aceite o grasa en la sartén una vez que esté caliente.
2. Introduzca los alimentos deseados y ajuste el fuego según sea necesario.
3. Selle la sartén con la tapa para permitir una mejor cocción; esto retiene la humedad y mejora el sabor de los alimentos.
4. Utilice utensilios de madera o silicona para dar vuelta o servir los alimentos, evitando utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la sartén antes de limpiarla.
- Para limpieza, use agua tibia y un detergente suave. Evite productos agresivos que puedan rayar la superficie.
- Si es necesario, use un estropajo suave para eliminar manchas difíciles.
- La sartén es apta para lavavajillas pero se recomienda lavar a mano para mantenerla en mejores condiciones.

7. Resolución de Problemas

- **El alimento se pega a la sartén:** Asegúrese de haber precalentado adecuadamente la sartén y de usar suficiente aceite.
- **Manchas en la superficie:** Las manchas se pueden eliminar con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- **Desalineación de la tapa:** Verifique que la sartén esté sobre una fuente de calor nivelada. Ajuste la tapa para que se asiente correctamente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, la sartén Demeyere Atlantis 7 debe ser reciclada de acuerdo con las regulaciones locales sobre la eliminación de metales. No deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com
Teléfono: 0800 7000 220
Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Sartén con Tapa Demeyere Atlantis 7. ¡Disfrute cocinando!

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Atlantis 7 avec couvercle. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, cette poêle est conçue pour offrir une répartition optimale de la chaleur et une durabilité exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous manipulez des ustensiles chauds afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance sur le feu.
- Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques pour ne pas rayer la surface.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Gardez la poêle loin des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation ou encore chaude.
- Ne pas utiliser la poêle sur un feu trop fort; ajustez la température selon le type de cuisson.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 240 mm
- Poids : 1.35 kg
- Couvercle : Compris
- Compatible avec tous les types de cuisson, y compris induction
- Résistant au lave-vaisselle
- Fabrication sans PFOA

4. Configuration et Installation

- Assurez-vous que la poêle est propre et sèche avant utilisation.
- Placez la poêle sur une source de chaleur appropriée.
- Pour une cuisson uniforme, préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez un couvercle pour les cuissons prolongées ou pour conserver l'humidité.

5. Opération

- Utilisez un peu d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments n'attachent.
- Ne surchargez pas la poêle pour assurer une cuisson uniforme.
- Réglez la température selon les recommandations de votre recette.
- Utilisez des ustensiles en bois, silicone ou nylon pour retourner les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour nettoyer.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour des résidus tenaces, laissez tremper avant nettoyage.
- La poêle est compatible avec le lave-vaisselle, bien que le lavage à la main soit recommandé pour prolonger la durée de vie.

7. Dépannage

- Si des aliments collent à la poêle, vérifiez que vous avez suffisamment d'huile et préchauffé la poêle.
- Pour les marques de brûlures, utilisez un nettoyant spécifique pour inox.
- En cas de déformation de la poêle, ne continuez pas à l'utiliser et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères.
- Renseignez-vous sur les règles de recyclage de l'acier inoxydable dans votre région.
- Si la poêle est endommagée au-delà de la réparation, trouvez un centre de recyclage local.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La padella con coperchio Demeyere Atlantis 7 Ø 240mm in acciaio inossidabile è progettata per soddisfare le esigenze culinarie di ogni chef, dal principiante all'esperto. Con la sua costruzione robusta e le prestazioni superiori, offre un'esperienza di cottura eccezionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella solo su fornelli adatti e in buone condizioni.
- Tenere la padella lontana da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non toccare la padella durante e subito dopo l'uso senza protezioni adeguate; la superficie e il manico possono diventare estremamente caldi.
- Utilizzare utensili adatti per non graffiare la superficie della padella.
- Non utilizzare la padella in un forno a microonde.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che la padella non presenti danni visibili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 240 mm
- Compatibile con piani cottura a induzione, gas e elettrici
- Facile da pulire e mantenere
- Idonea per lavastoviglie
- Coperchio incluso

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella e il coperchio dalla confezione.
2. Controllare che gli accessori siano completi e privi di difetti.
3. Posizionare la padella su un piano cottura adatto.
4. Assicurarsi che il fondo della padella sia ben posizionato sul piano cottura per un contatto uniforme.

5. Funzionamento

1. Prima dell'uso, risciacquare la padella con acqua calda e asciugarla.
2. Scaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere olio o burro.
3. Monitorare la temperatura durante la cottura per evitare surriscaldamenti eccessivi.
4. Utilizzare utensili di legno o silicone per girare i cibi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo, oppure in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca: controllare la temperatura e l'uso di olio o burro.
- Se si notano macchie: pulire con un detersivo speciale per acciaio inossidabile o una miscela di bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

Non smaltire la padella nell'indifferenziata. Riciclare l'acciaio inossidabile seguendo le normative locali. Verificare i centri di riciclaggio disponibili nella propria area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania