

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1005088

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Frying pan with lid - Ø 280mm - 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 280mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Atlantis 7 Frying Pan with Lid. This premium cookware is designed to provide exceptional cooking performance and durability. Made from high-quality stainless steel, it is suitable for various cooking methods and compatible with all heat sources.

2. Safety Information

- General Use: Always use the frying pan on a stable, flat surface. Handle the pan with care when hot.
- Hot Surfaces: The pan will become hot during use. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Flammable Materials: Keep flammable materials away from the pan when in use.
- Non-Stick Caution: Avoid using metal utensils that can scratch the surface. Use silicone, wood, or plastic utensils.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use or cooling down.

3. Product Specifications

- Diameter: 280mm
- Material: Stainless Steel
- Compatible Heat Sources: Induction, gas, electric, ceramic
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unbox your Demeyere Atlantis 7 Frying Pan with Lid.
2. Inspect the pan for any damage or defects before use.
3. Ensure that you have a compatible heat source for optimal cooking performance.
4. For induction use, ensure that the cooking surface is clean and flat.
5. Place the pan on the heat source and begin cooking as described in the Operation section.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for a few minutes.
2. Add cooking oil or fat as required by your recipe.
3. Once the oil is hot, add the food you wish to cook.
4. Adjust the heat as necessary to maintain optimal cooking temperatures.
5. Use the lid for steaming or to retain moisture when required.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool before cleaning.
- Wash the pan with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or steel wool that can scratch the surface.
- For stubborn residues, soak the pan in warm soapy water before cleaning.
- The pan is dishwasher safe but hand washing is recommended to prolong its lifespan.

7. Troubleshooting

- Pan is Discoloring: This is a normal occurrence with stainless steel. Use a stainless steel cleaner to restore its shine.
- Food Sticking: Ensure proper preheating and use enough oil or fat. Consider reducing cooking temperatures if sticking persists.
- Warping: Avoid extreme temperature changes; do not place a hot pan into cold water.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it responsibly. Do not land-fill. Check for local recycling programs for stainless steel and cookware.

9. Contact

For any inquiries or assistance:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne mit Deckel Ø 280mm

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne mit Deckel Ø 280mm ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und wurde speziell für das professionelle Kochen entwickelt. Sie bietet hervorragende Wärmeleitung und -verteilung, um optimale Kochbedingungen zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie die Pfanne nur für den vorgesehenen Zweck.
- Hitzebeständigkeit: Achten Sie darauf, dass der Griff während des Kochens heiß werden kann. Verwenden Sie immer einen Topfhandschuh.
- Benutzung auf dem Herd: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne stabil auf der Kochfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Material: Die Pfanne ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und kann nicht mit scharfen Objekten zerkratzt werden. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit scharfen Gegenständen.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und vermeiden Sie das Stapeln mit anderen Töpfen ohne Polsterung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 280 mm
- Höhe: 50 mm
- Fassungsvermögen: 2,5 Liter
- Griff: Edelstahl, ergonomisch geformt
- Verpackungsgewicht: 1,5 kg
- Backofenfest: Ja, bis 260°C

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
2. Platzierung: Setzen Sie die Pfanne auf einen stabilen Herd/Induktionsfläche. Stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie sie platzieren.
3. Deckel: Platzieren Sie den Deckel richtig auf der Pfanne, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Erhitzen: Stellen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze ein. Lassen Sie sie kurz erhitzen, bevor Sie das Kochgut hinzufügen.
- Kochen: Verwenden Sie Öl oder Butter für das Braten, um ein Anhaften zu vermeiden. Achten Sie darauf, die Pfanne nicht zu überfüllen.

6. Reinigung und Pflege

- Nach Benutzung: Lassen Sie die Pfanne auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigung: Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Spülmittel. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme.
- Trocknen: Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne
 - Lösung: Überprüfen Sie die Erwärmung und stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend gefettet ist.
- Problem: Verfärbungen oder Flecken
 - Lösung: Dies kann durch hohe Temperaturen oder falsche Reinigung entstehen. Verwenden Sie spezielle Edelstahlreiniger.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlrecycling. Bedienen Sie sich bei Fragen an den zuständigen Entsorgungsdienstleister.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Atlantis 7 Koekenpan met Deksel Ø 280mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Atlantis 7 koekenpan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is ontworpen voor optimale warmtegeleiding en duurzaamheid. Deze pan is geschikt voor alle soorten verwarmingssystemen, inclusief inductie, en wordt geleverd met een praktisch deksel voor veelzijdig koken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het kookoppervlak om krassen te voorkomen.
- Blijf in de buurt van de pan tijdens het koken om brandwonden of ongelukken te voorkomen.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter op een brandende kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan goed is afgekoeld voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik ovenwanten wanneer u de pan uit de oven of van een hete kookplaat haalt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 280mm
- Geschikt voor alle kookplaten (inclusief inductie)
- Deksel: Included
- Bouwkwaliteit: 7-lagen bodem voor optimale warmteverdeling
- Ondersteuning voor het koken op hoge temperaturen

4. Installatie en Setup

1. Haal de koekenpan uit de verpakking en inspecteer deze op eventuele schade.
2. Plaats de pan op een bovendeck of een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is voordat je de pan plaatst.
4. Plaats de pan op de kookplaat en selecteer de juiste temperatuur voor jouw bereidingswijze.

5. Gebruik

- Verwarm de pan op een lage tot gemiddelde temperatuur om het eten gelijkmatig te koken.
- Voeg olie of boter toe voordat je het voedsel toevoegt om een optimale kookervaring te garanderen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om de pan niet te beschadigen.
- Sluit de pan met het deksel om de smaken en vocht te behouden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan eerst volledig afkoelen voordat je gaat schoonmaken.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte spons of doek. Vermijd schuurmiddelen.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een milde afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Droog de pan goed af om roest te voorkomen en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verhit is voordat je olie of boter toevoegt.
- Probleem: De pan heeft zichtbare krassen.
Oplossing: Gebruik geen scherpe voorwerpen tijdens het koken en schrobben.

8. Afvoer

De Demeyere Atlantis 7 koekenpan is volledig recyclebaar. Zorg ervoor dat je de pan op een gepaste manier afvoert overeenkomstig de lokale afvalverwerkingsvoorschriften.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Sartén Demeyere Atlantis 7 con Tapa Ø 280 mm de Acero Inoxidable

1. Información General

La sartén Demeyere Atlantis 7 está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es ideal para una variedad de técnicas de cocción, desde saltear hasta guisar. La tapa incluida permite la cocción a fuego lento y la retención de humedad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para cocinar alimentos. No lo use para ningún otro propósito.
- Precauciones de quemaduras: Asegúrese de usar utensilios de cocina adecuados para evitar quemaduras. Las manijas pueden calentarse durante el uso.
- Cuidado con el agua caliente: Al verter líquidos, evite salpicaduras que puedan causar quemaduras.
- Supervisión: Nunca deje la sartén desatendida cuando esté en uso.
- Mantenimiento: Inspeccione la sartén regularmente para detectar cualquier daño o desgaste que pueda afectar su rendimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 280 mm
- Tapa incluida: Sí
- Apta para lavavajillas: Sí
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluido inducción: Sí
- Garantía: 30 años

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la sartén y la tapa de la caja. Asegúrese de eliminar todos los materiales de embalaje.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles en el producto. Si encuentra alguna imperfección, comuníquese con el vendedor.
3. Colocación en la Cocina: Coloque la sartén en una superficie plana y estable para su uso. Asegúrese de que la zona de cocción esté limpia y libre de obstrucciones.

5. Funcionamiento

- Prender la Cocina: Coloque la sartén en la fuente de calor deseada.
- Añadir Ingredientes: Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar aceite o ingredientes.
- Cocción: Cocine los alimentos según la receta, ajustando la temperatura según sea necesario.
- Uso de la Tapa: Coloque la tapa cuando desee cocinar a fuego lento o mantener la humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe y Deje Enfriar: Siempre permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Limpieza Básica: Lave con agua caliente y jabón suave. Use una esponja no abrasiva para evitar rayones.
- Lavavajillas: La sartén es apta para lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para mantener su apariencia.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y protegido. Evite apilarla con otros utensilios de cocina sin protección para evitar daños.

7. Solución de Problemas

- Asas que se calientan excesivamente: Asegúrese de que el fuego no esté demasiado alto.
- Alimentos pegados: Pruebe calentando la sartén en vacío por unos minutos antes de añadir aceite.
- Manchas difíciles: Para manchas persistentes, use un limpiador de acero inoxidable recomendado.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de residuos. El acero inoxidable es reciclable; consulte con su centro de reciclaje local para el reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manual du Produit: Poêle à Frire avec Couvercle Demeyere Atlantis 7 - Ø 280 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire avec couvercle Demeyere Atlantis 7. Ce produit est conçu pour offrir une qualité de cuisson exceptionnelle en utilisant des matériaux de haute qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour vous assurer d'une utilisation sûre et efficace de votre poêle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécurisée : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant l'utilisation et évitez d'utiliser des ustensiles métalliques pour ne pas rayer la surface.
- Chaleur : Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds. Ne touchez pas directement la surface de la poêle après chauffage.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Compatibilité Induction : Vérifiez que votre plaque de cuisson est compatible avec les ustensiles en acier inoxydable avant de l'utiliser.
- Rangement : Ne rangez pas la poêle empilée avec d'autres ustensiles sans protection pour éviter les rayures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 280 mm
- Type de Poignée : Reste froide au toucher
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris induction
- Convient au lave-vaisselle : Oui
- Garantie : 30 ans

4. Installation et Mise en Place

- Assurez-vous que la surface de cuisson est propre et sèche avant de placer la poêle.
- Positionnez la poêle directement sur le brûleur. Assurez-vous que la taille du brûleur correspond au diamètre de la poêle pour une montée en température efficace.
- N'utilisez pas la poêle sur un feu trop élevé. Préférez un réglage moyen pour une cuisson optimale.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des aliments.
- Pour optimiser la cuisson, laissez suffisamment d'espace entre les aliments dans la poêle.
- Utilisez un couvercle pour rôtir ou mijoter, car cela permet de conserver l'humidité et la chaleur.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour préserver la finition.
- Pour éliminer les taches tenaces, faites une pâte de bicarbonate de soude et d'eau, appliquez et rincez.

7. Dépannage

- Problème : Aliment collé à la poêle
Solution : Assurez-vous de bien préchauffer la poêle et de ne pas trop remplir d'aliments.
- Problème : Taches de cuisson difficiles à enlever
Solution : Utilisez la méthode de nettoyage avec le bicarbonate de soude décrite ci-dessus.

8. Élimination

Pour éliminer la poêle, suivez les réglementations locales concernant le recyclage de l'acier inoxydable. Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers.

9. Contact

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

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de faire confiance à Demeyere pour vos besoins culinaires. Profitez d'une cuisson de qualité et durable avec votre nouvelle poêle à frire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella con Coperchio Demeyere Atlantis 7 Ø 280mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella con Coperchio Demeyere Atlantis 7. Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina. La padella presenta un design elegante e funzionale, adatta a tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare la padella solo per scopi culinari. Non utilizzare per scopi non previsti.
- Manutenzione: Assicurarsi che la padella sia fredda prima di pulirla.
- Utensili: Utilizzare utensili di nylon o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Riscaldamento: Non lasciare la padella incustodita mentre è sul fuoco.
- Bambini: Tenere sempre la padella fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Surriscaldamento: Non surriscaldare la padella vuota.
- Coperchio: Maneggiare il coperchio con cautela in quanto può diventare molto caldo. Utilizzare guanti da forno se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 280 mm
- Coperchio: Inclusa
- Compatibilità: Adatta per piani cottura a gas, elettrici e a induzione
- Rivestimento: Senza PFOA
- Lavaggio: Lavabile in lavastoviglie
- Utilizzo in forno: Fino a 250 °C

4. Installazione e Montaggio

- Aprire il pacchetto e verificare che tutti i componenti siano presenti.
- Lavare la padella e il coperchio con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare accuratamente la padella con un panno morbido.
- Posizionare la padella sul piano cottura assicurandosi che sia centrata sulla fonte di calore.

5. Funzionamento

- Riscaldare la padella a fuoco medio; aggiungere un po' di olio per cucinare.
- Inserire gli alimenti desiderati e controllare la cottura.
- Utilizzare il coperchio per trattenere il calore e l'umidità durante la cottura, se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciar raffreddare la padella.
- Lavare a mano o in lavastoviglie con detersivo delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare immediatamente per evitare la formazione di macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Ruggine: Se compare ruggine, pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Macchie di calcare: Utilizzare aceto bianco per rimuovere le macchie.
- Graffi: Se la superficie è graffiata, evitare di utilizzare utensili metallici in futuro.

8. Smaltimento

- Non gettare la padella nel rifiuto indifferenziato. Riciclare l'acciaio inossidabile presso i centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania