

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: 1005089

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



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

EN ENGLISH

Demeyere Atlantis 7 Saucepan with Lid - Product Manual

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Atlantis 7 Saucepan with Lid. This high-quality saucepan is designed to provide superior cooking performance while ensuring durability and ease of use. The saucepan is made from premium stainless steel and features an innovative design that optimizes heat distribution and retention.

2. Safety Information

- Always use the saucepan on a suitable stove type. It is compatible with various heat sources, including gas, electric, and induction.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the saucepan as it can become very hot during cooking.
- Avoid leaving the saucepan unattended on a hot stove.
- Ensure that the lid is securely placed on the saucepan during cooking to prevent splattering and burns.
- Do not attempt to heat the saucepan when empty.
- Keep the saucepan out of reach of children when in use or when it's hot to avoid burns or scalding injuries.
- When cleaning, do not use harsh abrasives or steel wool that can scratch the surface of the stainless steel.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 240 mm
- Height: 110 mm
- Volume: 3.5 L
- Weight: 1.6 kg
- Lid: Yes (included)
- Induction Compatible: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials and labels from the saucepan.
2. Before first use, wash the saucepan and lid in warm soapy water then rinse thoroughly to remove any residues.
3. Choose a compatible stove and ensure that it fits the diameter of the saucepan (240 mm).
4. Position the saucepan on the stove, ensuring the flat base sits evenly on the burner.
5. If using on an induction cooker, ensure the induction zone is properly configured to the diameter of the saucepan.

5. Operation

- Place food and the appropriate amount of liquid into the saucepan.
- Cover with the lid for optimal cooking performance.
- Adjust the heat level as needed. For best results, start with medium heat and adjust accordingly based on the cooking requirements.
- Monitor cooking to ensure even heat distribution and prevent sticking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool completely before cleaning.
- Clean the saucepan with warm soapy water and a soft sponge.
- For tough stains, a mixture of baking soda and water can be applied and left for a few hours before scrubbing gently.
- Dry thoroughly before storing.
- To maintain shine and clarity, polish with a stainless steel cleaner.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the bottom: Ensure you are using enough cooking oil or liquid and avoid cooking on too high of heat.
- If the saucepan is discolored: Use a specialized stainless steel cleaner to restore the surface.
- If the lid does not fit properly: Ensure that both the saucepan and lid are free of deformities and are clean from food residues.

8. Disposal

- Dispose of the saucepan in accordance with local waste disposal regulations. The stainless steel material is recyclable.
- Remove the lid before recycling and ensure all components are disposed of in their correct recycling streams.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Atlantis 7 Saucepan mit Deckel Ø 240 mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Verwendung des Demeyere Atlantis 7 Saucepan. Dieses Produkt wurde nach hohen Qualitätsstandards entworfen und hergestellt, um Ihren Kochbedürfnissen gerecht zu werden.

2. Sicherheitsinformationen

Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es auf einer Wärmequelle steht.

Erwärmung: Das Produkt kann heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Geschirrtücher, um Verbrennungen zu vermeiden.

Spülmaschine: Obwohl das Produkt spülmaschinenfest ist, wird empfohlen, es von Hand zu reinigen.

Lagerung: Vermeiden Sie Zug und Druck auf den Behälter. Lagern Sie es an einem sicheren Ort, fern von Feuchtigkeit und Wärmequellen.

Familienfreundlichkeit: Außenflächen können heiß werden – Kinder sollten nicht in der Nähe sein, während gekocht wird.

Material: Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Material: Edelstahl 18/10

Durchmesser: 240 mm

Höhe: 120 mm

Kapazität: 5,2 Liter

Griffmaterial: Edelstahl

Herdarten: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

Pflege: Spülmaschinenfest, Handwäsche empfohlen

4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Beschädigungen.

2. Stellen Sie sicher, dass die Herdplatte sauber und trocken ist.

3. Platzieren Sie die Saucepan zentriert auf der Herdplatte.

4. Falls Verwendung eines Induktionsherds, stellen Sie sicher, dass die Herdplatte auf die entsprechende Einstellung für Induktionskochen eingestellt ist.

5. Schalten Sie den Herd ein und warten Sie, bis das Wasser oder die Speisen die gewünschte Temperatur erreicht haben.

5. Betrieb

1. Füllen Sie die Saucepan mit den gewünschten Zutaten.

2. Decken Sie die Saucepan mit dem Deckel ab, um das Kochen zu beschleunigen.

3. Passen Sie die Hitze an, um ein Überkochen zu vermeiden.

4. Verwenden Sie keinen Metallutensilien, um Kratzer zu vermeiden. Holz- oder Silikonutensilien werden empfohlen.

6. Reinigung und Wartung

Nach jedem Gebrauch die Saucepan mit warmem Seifenwasser reinigen.

Für hartnäckige Flecken verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder eine Mischung aus Wasser und Essig.

Nie scheuernde Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden, um die Oberfläche des Edelstahls zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

Problem: Saucepan wird nicht heiß.

Lösung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf Funktionstüchtigkeit.

Problem: Lebensmittel brennen an.

Lösung: Stellen Sie die Hitze niedriger ein und verwenden Sie ausreichend Flüssigkeit.

Problem: Schwierigkeiten bei der Reinigung.

Lösung: Lassen Sie die Saucepan einweichen und verwenden Sie einen geeigneten Reiniger.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recyceln Sie, wenn möglich. Überprüfen Sie örtliche Recyclingzentren für spezifische Anweisungen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Atlantis 7 Sauspan met Deksel Ø 240mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Atlantis 7 Sauspan is een hoogwaardige pan vervaardigd uit roestvrij staal, ontworpen om optimale kookprestaties te leveren. Deze pan is geschikt voor alle hittebronnen, inclusief inductie, en is ideaal voor het bereiden van sauzen, soepen en andere gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Raak de handgrepen en de buitenkant van de pan niet aan tijdens of kort na het koken om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan buiten het bereik van kinderen blijft tijdens het koken.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan, vooral wanneer deze heet is.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op het fornuis en schakel het fornuis uit na gebruik.
- Houd de pan en de afwerkingen vrij van scherpe voorwerpen en schuurmiddelen om beschadiging te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS 18/10
- Diameter: 240 mm
- Hoogte: 110 mm
- Capaciteit: 3,7 liter
- Geschikt voor: alle warmtebronnen, inclusief inductie

4. Installatie en Opzet

- Zorg ervoor dat je een geschikte kookplaat met een glad en schoon oppervlak hebt.
- Plaats de pan op de kookplaat en zorg ervoor dat het deksel goed past.
- Sluit de pan aan op de kookbron van jouw keuze en controleer of de pan stabiel staat.
- Voor inductiekookplaten: Controleer of de diameter van de pan geschikt is voor de inductiezones.

5. Bediening

- Voeg de ingrediënten toe aan de pan en zet de hitte aan volgens het gewenste recept.
- Gebruik een spatel of een houten lepel om te roeren; vermijd metalen keukengerei om krassen te voorkomen.
- Bedek de pan met het deksel om de kooktijd te versnellen en de smaken te concentreren.
- Controleer regelmatig de voortgang van het koken en pas de hitte indien nodig aan.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen na gebruik voordat je deze wast.
- Gebruik warm zeepachtig water en een zachte spons of doek voor het reinigen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of metalen borstels om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat een mengsel van water en azijn enkele minuten in de pan weken.
- Droog de pan grondig na het reinigen om waterkringen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan kleeft aan: Gebruik voldoende olie of vet en zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd.
- Verkleuring van de pan: Dit kan normaal zijn bij RVS. Maak schoon met een speciale RVS-reiniger.
- De pan lekt: Controleer of het deksel goed sluit en of er geen vervormingen zijn.

8. Afvoer

- De Demeyere Atlantis 7 Sauspan is recyclebaar. Wanneer de pan aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat je deze op de juiste wijze afvoert volgens de lokale richtlijnen voor recycling van metalen.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cacerola Demeyere Atlantis 7 con Tapa (O 240mm) de Acero Inoxidable

1. Información General

La cacerola Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Fabricada en acero inoxidable, combina durabilidad y eficacia en la cocina, siendo ideal para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar. No usar para otro propósito.
- Superficie Caliente: Tenga cuidado al manipular la cacerola caliente. Utilice manoplas o utensilios apropiados.
- Señales de Daño: Inspeccione la cacerola antes de usar. No usar si presenta grietas, deformaciones o daños visibles.
- Cuidado con el Agua: Evite el contacto del agua fría con la cacerola caliente para prevenir deformaciones.
- Químicos y Limpiadores: No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 240 mm
- Capacidad: Ideal para preparar diversas recetas
- Tipo de Tapa: Tapa de acero inoxidable ajustada para un cierre hermético
- Compatibilidad: Apta para todas las fuentes de calor, incluidos inducción y horno

4. Instalación y Configuración

- Retire la cacerola y la tapa del empaque.
- Lave la cacerola y la tapa con agua tibia y jabón, y enjuague bien.
- Coloque la cacerola en la fuente de calor deseada.
- Asegúrese de que esté estable en la superficie de cocción.
- Si va a utilizar la tapa, colóquela firmemente sobre la cacerola.

5. Operación

- Caliente la cacerola a fuego medio para obtener óptimos resultados.
- Agregue los ingredientes según la receta.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar la superficie.
- Cubra la cacerola con la tapa para mantener el calor y la humedad cuando sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Para mantener el brillo, puede pulir la superficie con un limpiador específico para acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- La cacerola no calienta de manera uniforme: Verifique la fuente de calor y asegúrese de que la cacerola esté centrada.
- Manchas difíciles: Remoje en agua caliente con jabón y luego limpie con un paño suave.
- Ruido al cocinar: Asegúrese de usar utensilios adecuados para evitar ruidos no deseados.

8. Disposición

- Al final de su vida útil, asegúrese de desechar la cacerola de manera responsable.
- Consulte las pautas locales sobre el reciclaje de metales.

9. Contacto

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

Gracias por elegir la cacerola Demeyere Atlantis 7. Disfrute de sus momentos culinarios con este utensilio de gran calidad.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la casserole Atlantis 7 de Demeyere

1. Informations générales

La casserole Atlantis 7 de Demeyere est conçue pour les chefs amateurs et professionnels qui recherchent une performance de cuisson supérieure. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, cette casserole est dotée d'une finition satinée élégante et d'un couvercle transparent pour un contrôle optimal de la cuisson.

2. Informations sur la sécurité

- Utilisation conforme : Ne pas utiliser la casserole sur un feu trop élevé, cela pourrait endommager le revêtement et altérer les propriétés de cuisson.
- Manipulation : Toujours utiliser des maniques ou des gants de protection lors de la manipulation de la casserole chaude afin d'éviter les brûlures.
- Enfants : Garder la casserole hors de portée des enfants lorsque celle-ci est chaude ou lorsqu'elle est sur la cuisinière.
- Entretien : Ne pas utiliser d'ustensiles en fer ou d'objets pointus qui pourraient rayer la surface de la casserole.
- Nettoyage : Éviter les produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Type de couvercle : En verre
- Compatibilité de la source de chaleur : Tous types de cuisinières (y compris induction)

4. Installation et montage

1. Déballage : Retirez délicatement la casserole de son emballage, en veillant à ne pas endommager le produit.
2. Inspection : Vérifiez que la casserole et le couvercle ne présentent pas de défauts ou de dommages visibles.
3. Placement : Avant utilisation, placez la casserole sur une plaque de cuisson appropriée (s'assurer que la taille de la plaque est compatible avec le diamètre de la casserole).
4. Accessoires : Prenez note d'autres accessoires fournis, tels que les maniques.

5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Préchauffez la casserole à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients pour une cuisson uniforme.
2. Ajout d'huile ou d'eau : Selon la recette, ajoutez de l'huile ou de l'eau après le préchauffage.
3. Utilisation du couvercle : Utilisez le couvercle pour conserver l'humidité et contrôler la cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Toujours laisser refroidir la casserole avant de la nettoyer.
- Laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les taches tenaces, utilisez une éponge douce non abrasive.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Problème de décoloration : Cela peut provenir d'une cuisson à trop haute température. Réduire la température lors de la cuisson.
- Résidus d'aliments collés : Utilisez de l'eau chaude savonneuse et laissez tremper avant de nettoyer.

8. Élimination

- Respecter la réglementation locale sur le recyclage des déchets en acier inoxydable. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@ggmgaastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola con Coperchio Demeyere Atlantis 7 - Ø 240mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della pentola con coperchio Demeyere Atlantis 7 con un diametro di 240mm. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni elevate in cucina, realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità per una durata ottimale e una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo sul piano cottura appropriato. Non utilizzare la pentola in forno a microonde.
- Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso sul fuoco.
- Utilizzare guanti da cucina per maneggiare la pentola calda.
- Non toccare le superfici metalliche calde senza protezione.
- Assicurarsi che i manici siano ben fissati e asciutti prima dell'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 240 mm
- Fondo: A triplo strato per un'ottimale distribuzione del calore
- Utilizzo: Indicato per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e forno
- Manici: Ergonomici e resistenti al calore
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Assicurarsi che la superficie del piano cottura sia pulita e asciutta.
- Posizionare la pentola sul piano cottura, assicurandosi che il diametro della pentola corrisponda al fornello.
- Inserire il coperchio durante la cottura per migliori risultati.
- Verificare che la pentola sia stabilmente posizionata.

5. Funzionamento

- Accendere il fornello e regolare la fiamma secondo le indicazioni della ricetta.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio.
- Monitorare la cottura e regolare la temperatura secondo necessità.
- Usare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie interna della pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per evitare aloni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non scalda uniformemente, assicurarsi che la base sia a contatto diretto con il fornello.
- In caso di macchie difficile da rimuovere, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per la pulizia.
- Non utilizzare la pentola se presenta deformazioni o segni di danni.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici.
- Richiedere informazioni sullo smaltimento corretto presso le autorità locali.
- Riciclare quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania