

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: 1005091

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan 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 Saucepan with Lid (Ø 200mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Demeyere Atlantis 7 Saucepan with Lid. This high-quality saucepan is designed for optimal cooking performance, featuring a robust stainless steel construction that ensures durability and heat retention. Ideal for a variety of cooking techniques, this saucepan is a valuable addition to any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the saucepan with care. Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware.
- Burn Hazard: The saucepan and its lid can become extremely hot during use. Avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.
- Stability: Ensure the saucepan is placed on a stable and flat surface while cooking. Avoid using it on uneven surfaces to prevent spillage.
- Child Safety: Keep the saucepan and hot liquids out of the reach of children to prevent accidents and burns.
- Compatibility: The saucepan is suitable for all heat sources, including induction. Ensure compatibility with your cooking surface before use.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 200 mm
- Height: 120 mm
- Capacity: 2.5 liters
- Weight: 1.24 kg
- Lid Included: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the saucepan and lid from the packaging. Check for any visible damage.
2. Initial Cleaning: Before first use, wash the saucepan and lid with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
3. Placement: Place the saucepan on a compatible heat source (gas, electric, or induction).
4. Lid Placement: Align the lid correctly on the saucepan to ensure an airtight seal during cooking.

5. Operation

- Preheating: If desired, preheat the saucepan on low to medium heat for a few minutes.
- Cooking: Add your ingredients and adjust the heat as necessary. Use appropriate utensils to prevent scratching the stainless steel surface.
- Lid Use: Use the lid to maintain moisture and heat during cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the saucepan to cool before cleaning.
- Washing: Wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners or pads.
- Dishwasher Safe: The saucepan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for prolonged life.
- Storage: Store in a dry place. Avoid stacking with other cookware if possible to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure the pan is adequately preheated and use enough cooking fats.
- Discoloration: This may occur with high heat. Clean with a stainless steel cleaner or vinegar to restore shine.
- Warping: Avoid sudden temperature changes to prevent warping of the cookware.

8. Disposal

Dispose of the saucepan responsibly. As it is made of stainless steel, it can be recycled. Check local regulations for recycling metal products.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Atlantis 7 Kochtopf mit Deckel, Ø 200mm, Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen zu Ihrem neuen Demeyere Atlantis 7 Kochtopf. Dieser hochwertige Kochtopf ist aus Edelstahl gefertigt und bietet hervorragende Langlebigkeit und Wärmeleitfähigkeit. Mit einem Durchmesser von 200mm ist er ideal zum Kochen, Dünsten oder Blanchieren von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die Induktions-, Gas-, Elektro- und Cerankochfelder geeignet. Vermeiden Sie das Überhitzen auf leerem Kochtopf.
- Hitzebeständigkeit: Der Kochtopf ist temperaturbeständig bis 250°C (480°F).
- Griffe: Die Griffe sind heiß. Nutzen Sie Topflappen oder Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie den Topf vor der Reinigung abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie den Kochtopf außerhalb der Reichweite von Kindern und verwenden Sie ihn immer unter Aufsicht.
- Schäden: Verwenden Sie den Kochtopf nicht, wenn Sichtbare Beschädigungen vorhanden sind.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Demeyere Atlantis 7 Kochtopf
- Durchmesser: 200mm
- Material: Edelstahl
- Hitzebeständig: Bis 250°C
- Kompatibel mit: Induktions-, Gas-, Elektro- und Cerankochfeldern
- Fassungsvermögen: 2,2 Liter
- Ausstattung: Mit Deckel

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie den Kochtopf und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie den Kochtopf auf Schäden oder Mängel.
3. Platzieren Sie den Kochtopf auf Ihrem Kochfeld und stellen Sie sicher, dass er stabil steht.
4. Schließen Sie die Kochfeldvorrichtung gemäß den Herstelleranweisungen an.
5. Der Kochtopf ist jetzt bereit zur Verwendung.

5. Betrieb

1. Fügen Sie die gewünschten Lebensmittel und Flüssigkeiten in den Kochtopf.
2. Stellen Sie die Hitze auf mittlere bis hohe Stufe ein.
3. Decken Sie den Kochtopf mit dem Deckel ab, um das Kochen zu beschleunigen.
4. Benutzen Sie geeignete Küchenwerkzeuge zur Förderung der Sicherheit und der Haltbarkeit des Kochgeschirrs.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf nach der Verwendung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um festsitzende Rückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie den Kochtopf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf brennt die Speisen an.
Lösung: Verwenden Sie eine niedrigere Temperatur oder ausreichend Flüssigkeit.
- Problem: Der Kochtopf rostet.
Lösung: Sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Reinigung und Trocknung nach jedem Gebrauch.
- Problem: Deckel passt nicht richtig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf eben steht und der Deckel richtig aufgesetzt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Metallteile müssen recycelbar sein und sollten nicht im Hausmüll entsorgt werden.

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 de Demeyere Atlantis 7 Sauspan met Deksel Ø 200 mm

1. Algemene Informatie

Met de Demeyere Atlantis 7 sauspan bent u verzekerd van hoogwaardige kookprestaties. Deze pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is ontworpen voor professioneel gebruik en thuisgebruik. Dankzij de uitstekende warmtegeleiding en de duurzame constructie is deze pan ideaal voor het bereiden van sauzen, soepen en andere culinaire creaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel, namelijk koken en braden op een kookplaat.
- Raak de handgrepen en de pan niet aan met blote handen tijdens of na het koken, omdat deze zeer heet kunnen worden.
- Plaats de pan op een stabiele, vlakke oppervlak en houd deze uit de buurt van kinderen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de binnenkant van de pan om krassen te voorkomen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die de pan kunnen beschadigen, zoals schurende middelen.
- Bij het koken, zorg ervoor dat de pan niet oververhit raakt om vervorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Capaciteit: 2,5 liter
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Afmetingen: 200 mm (diameter) x 150 mm (hoogte)
- Gewicht: 1,2 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg voor een schone en vlakke kookplaat.
2. Plaats de sauspan op de kookplaat en zorg ervoor dat de pan goed staat.
3. Controleer of de pan vrij is van stof of vet voordat u deze gebruikt.
4. Gebruik indien nodig een deksel om het koken te versnellen en energie te besparen.

5. Bediening

1. Voeg de ingrediënten in de pan.
2. Zet de kookplaat aan op een geschikte temperatuur.
3. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
4. Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en vocht vast te houden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik afkoelen.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol.
- Droog de pan onmiddellijk na het wassen om waterlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Controleer of voldoende vet of vloeistof werd toegevoegd tijdens het koken.
- Punt van vervorming: Zorg ervoor dat de pan niet op een te hoge temperatuur is gebruikt.
- Kras op de pan: Gebruik geen scherpe voorwerpen op de pan en onderhoud deze goed.

8. Afvoeren

Als het product aan het eind van zijn levensduur is, disposeer deze dan volgens de lokale regelgeving voor recycling van metalen en roestvrij staal. Neem contact op met uw gemeentelijke afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze indien nodig. Geniet van uw kookervaring met de Demeyere Atlantis 7 sauspan!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Atlantis 7 con Tapa - Ø 200mm Acero Inoxidable

1. Información General

La cacerola Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional. Fabricada en acero inoxidable de primera calidad, esta cacerola es ideal para la cocción de salsas y guisos. Su construcción avanzada permite una distribución uniforme del calor, asegurando resultados óptimos en todo momento.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto es únicamente para uso doméstico en la cocina. No lo use para fines diferentes.
- Calor: Maneje con cuidado. El uso de la cacerola en estufas de gas, eléctricas o de inducción puede generar altas temperaturas. Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Supervisión: No deje la cacerola desatendida mientras está en uso.
- Limpieza: Permita que la cacerola se enfríe antes de limpiarla. No sumerja en agua fría inmediatamente después de usar.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 200 mm
- Tipo de tapa: Acero inoxidable
- Aptas para lavavajillas: Sí
- Apto para uso en horno: Hasta 260 °C
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluidas la inducción

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire la cacerola y la tapa del embalaje.
- Paso 2: Lave la cacerola y la tapa con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
- Paso 3: Seque completamente.
- Paso 4: Coloque la cacerola en la estufa, asegurándose de que esté centrada en la fuente de calor.
- Paso 5: Ajuste la fuente de calor según el tipo de cocción que va a realizar.

5. Operación

- Llene la cacerola con los ingredientes deseados.
- Agregue líquidos si es necesario y coloque la tapa.
- Encienda la fuente de calor y ajuste al nivel deseado.
- Revise la cocción ocasionalmente para evitar que se pegue o se queme.
- Apague la fuente de calor y retire la cacerola con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con esponja suave y jabón para evitar rayaduras.
- En caso de que haya residuos difíciles de eliminar, sumerja la cacerola en agua caliente durante unos minutos antes de lavar.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Almacene en un lugar seco y fresco para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- La cacerola se deforma: Asegúrese de no haber utilizado temperaturas excesivamente altas.
- Alimentos se pegan: Utilice un poco de aceite o agua para ayudar a evitar que los alimentos se adhieran a la superficie.
- Tapa difícil de quitar: Deje enfriar un poco antes de intentar quitar la tapa.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, recicle la cacerola de acero inoxidable de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. No la deseche como basura general.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactar con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Casserole avec couvercle Demeyere Atlantis 7 Ø 200mm en acier inoxydable

1. Informations générales

Félicitations pour votre acquisition de la casserole avec couvercle Demeyere Atlantis 7. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale en cuisine, avec une durabilité et une facilité d'utilisation exceptionnelles.

2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Chauffage : Ne laissez jamais la casserole sur un feu nu ou à température élevée sans surveillance.
- Manutention : Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de récipients chauds.
- Produits de nettoyage : Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface de l'acier inoxydable.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants pour éviter les accidents.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Diamètre : 200 mm
- Capacité : 2,5 litres
- Poignée : En acier inoxydable ergonomique, résistant à la chaleur
- Compatible avec : Tous types de cuisinières, y compris induction
- Adapté au four : Oui, jusqu'à 260°C
- Lavable au lave-vaisselle : Oui

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez la casserole et le couvercle de l'emballage.
2. Vérification : Inspectez le produit pour détecter toute anomalie ou dommage.
3. Placement : Placez la casserole sur une surface plane et stable, de préférence sur une plaque de cuisson adaptée à ses dimensions.
4. Vérification de compatibilité : Assurez-vous que la cuisinière est compatible avec le matériau de la casserole.

5. Opération

1. Préchauffage : Pour les meilleurs résultats, préchauffez la casserole à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
2. Cuisson : Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments n'adhèrent.
3. Surveillance : Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter les brûlures.
4. Utilisation du couvercle : Utilisez le couvercle pour conserver l'humidité et la chaleur des aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Lavage à la main : Il est recommandé de laver la casserole à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Lave-vaisselle : La casserole peut être placée au lave-vaisselle, mais éviter les nettoyants corrosifs.
- Rangée : Entreposez dans un endroit sec. Évitez de les empiler sans protection pour prévenir les rayures.

7. Dépannage

- Problème de collage des aliments : Préchauffez correctement la casserole et ajoutez davantage de matière grasse.
- Difficulté à nettoyer : Pour les résidus tenaces, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Dommages visibles : En cas de bosses ou de déformations, contacter le service client pour assistance.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible conformément aux directives locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Atlantis 7 pour vos besoins culinaires. Profitez de vos créations en cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Atlantis 7 con Coperchio - Ø 200mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Questa pentola Atlantis 7 è progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, è resistente e duratura, rendendola un'ottima scelta per la preparazione di una varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questa pentola è destinata all'uso esclusivo in cucina.
- Non utilizzare la pentola su fiamme vive o in forno senza supervisione.
- Assicurarsi che la superficie del piano cottura e il fondo della pentola siano puliti per evitare fumi o incendi.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per maneggiare la pentola calda.
- Tenere la pentola lontana dalla portata dei bambini.
- In caso di rottura o danneggiamento della pentola, interrompere immediatamente l'uso per evitare lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 200 mm
- Capacità: Ottimale per preparare salse e piccole quantità di cibo.
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione, gas e elettrici.
- Lavabile in lavastoviglie.

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie piana e robusta per posizionare il piano cottura.
2. Verificare che la pentola sia pulita e priva di residui o polvere prima dell'uso.
3. Posizionare la pentola sul piano cottura. Assicurarsi che sia ben centrata.
4. Accendere il piano cottura e selezionare la temperatura desiderata per la cottura.
5. Non utilizzare la pentola a temperature superiori a quelle raccomandate per il tipo di cibo da cucinare.

5. Funzionamento

- Versare gli ingredienti nella pentola.
- Coprire con il coperchio per una cottura più uniforme.
- Monitorare il calore e girare o mescolare il contenuto secondo necessità.
- Utilizzare utensili non metallici per evitare graffi sulla superficie interna della pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone usando una spugna morbida.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi per conservare la finitura della pentola.
- Può essere lavata in lavastoviglie, ma si consiglia di evitare l'uso eccessivo per preservare il materiale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pentola non si riscalda uniformemente.
Soluzione: Controllare che il piano cottura sia impostato correttamente e che la pentola sia posizionata in modo adeguato.
- Problema: Macchie di ossidazione o scolorimento.
Soluzione: Pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua. Non utilizzare prodotti chimici aggressivi.

8. Smaltimento

Non smaltire la pentola insieme ai rifiuti domestici. Contattare il comune per le modalità di smaltimento dell'acciaio inossidabile e dei materiali riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande sui prodotti, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania