

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: 1005092

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan without lid - Ø 140mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Saucepan Without Lid (Ø 140mm Stainless Steel)

1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Saucepan is a high-quality kitchen essential crafted from premium stainless steel. This saucepan is designed to provide optimal cooking performance for sauces, soups, and various dishes. Its high durability and superior heat distribution make it an excellent addition to any kitchen.

2. Safety Information

- General Use: Always handle the saucepan with care when in use. The handles can become hot during cooking; use oven mitts or pot holders.
- Stovetop Safety: Ensure the saucepan is compatible with your stovetop type (gas, electric, induction). Avoid overheating when using on high settings.
- Preventing Burns: Allow the saucepan to cool before cleaning. Do not pour cold water into a hot saucepan.
- Child Safety: Keep the saucepan out of reach of children when in use and during the cooling process.
- Storing: Store the saucepan in a safe place where it cannot fall or be knocked over.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 140mm
- Height: 90mm
- Thickness: 0.8mm
- Weight: 1.2 kg
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the saucepan from its packaging. Ensure all components are included and free from damage.
2. Initial Cleaning: Wash the saucepan thoroughly with warm, soapy water and a soft sponge before first use. Rinse and dry completely.
3. Setup on Stovetop: Place the saucepan on a flat, stable surface. Position it directly on the heat source, ensuring it sits flat for optimal heat distribution.

5. Operation

- Heating the Saucepan: Preheat the saucepan over low to medium heat before adding ingredients. For induction cooktops, ensure proper compatibility.
- Cooking: Stir the contents to prevent sticking and ensure even cooking. Adjust heat as needed, depending on your recipe.
- Lid Usage: This saucepan is sold without a lid; utilize a compatible lid if required for specific dishes.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the saucepan to cool before cleaning. Hand wash with warm soapy water or place in the dishwasher.
- Avoiding Scratches: Use non-abrasive sponges to prevent surface scratching.
- Stain Removal: For stubborn stains, a mixture of baking soda and water can be used. Avoid steel wool or harsh chemicals.
- Polishing: Regularly polish the exterior with a stainless steel cleaner to maintain its shine.

7. Troubleshooting

- Discoloration: If discoloration occurs, a gentle mixture of vinegar and water can be used to restore shine.
- Food Sticking: If food sticks to the surface, try lowering the heat or ensuring adequate oil/butter is used during cooking.
- Uneven Heating: Check that the saucepan is flat and correctly seated on the heat source.

8. Disposal

When disposing of the saucepan, ensure to follow local regulations for metal recycling. If damaged beyond repair, consider recycling the materials rather than discarding them in general waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Demeyere Atlantis 7 Kochtopf ohne Deckel Ø 140mm aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Der Demeyere Atlantis 7 Kochtopf ohne Deckel Ø 140mm ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das für die professionelle und private Küche entwickelt wurde. Hergestellt aus strapazierfähigem Edelstahl, bietet dieser Topf hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie den Topf nicht auf ungesichertem Kochgeschirr. Halten Sie geeignete Abstände zu brennbaren Materialien ein.
- Verbrühung: Der Topf und sein Inhalt können sehr heiß werden. Verwenden Sie beim Hantieren immer Topflappen oder ein Küchentuch.
- Benutzung: Nutzen Sie den Topf nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie Überfüllung.
- Reinigung: Verwenden Sie schadstofffreie Reinigungsmittel, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie den Topf an einem trockenen Ort und vermeiden Sie potenzielle Sturzgefahren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 140mm
- Eigenschaft: Induktionsfähig
- Schichtaufbau: 3-lagig (Edelstahl, Aluminium, Edelstahl)
- Fassungsvermögen: Ideal für kleine Portionen oder Beilagen
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Temperaturbeständigkeit: 260°C

4. Einrichtung und Installation

Da der Demeyere Atlantis 7 Kochtopf ohne Deckel ein freistehendes Kochgerät ist, sind keine speziellen Installationsvorkehrungen erforderlich. Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einem stabilen, flachen Kochfeld platziert ist. Vor der ersten Benutzung den Topf gründlich reinigen.

5. Betrieb

1. Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge Wasser oder anderen Zutaten.
2. Platzieren Sie ihn auf der gewünschten Kochstelle.
3. Einstellen der passenden Temperatur des Kochfeldes.
4. Überwachen Sie den Kochvorgang, um ein Überkochen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und verwenden Sie einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Topf hat ungleichmäßige Erwärmung.
Lösung: Überprüfen Sie die Größe des Kochfeldes im Verhältnis zum Topfboden.
- Problem: Angebrannte Lebensmittel.
Lösung: Reduzieren Sie die Hitzequelle und verwenden Sie ausreichend Flüssigkeit im Topf.
- Problem: Flecken auf der Oberfläche.
Lösung: Verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Essig zur Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Wenn der Topf irreparabel ist, stellen Sie sicher, dass er nicht in die Umwelt gelangt und recyceln Sie das Metall.

9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 zonder Deksel Ø 140mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Sauspan zonder Deksel Ø 140mm, vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal. Dit product is ontworpen voor duurzame, efficiënte en gelijke warmtegeleiding, waardoor het ideaal is voor het bereiden van sauzen en andere culinaire toepassingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product zoals bedoeld: Deze pan is alleen bedoeld voor gebruik op een fornuis. Het is niet geschikt voor gebruik in een oven of op een inductiekookplaat zonder de juiste zorgen.
- Verwarm gecontroleerd: Vermijd oververhitting van de pan om vervorming te voorkomen.
- Gebruik geschikte keukengereedschappen: Gebruik houten of siliconen gereedschappen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Laten afkoelen: Laat de pan afkoelen voordat u deze in water plaatst, dit voorkomt vervorming en schade aan de pan.
- Ouders moeten toezicht houden: Houd deze pan buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik.
- Vermijd koude schokken: Zet de hete pan niet direct in koud water.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmeting: Ø 140 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de pan op een geschikte kookplaat: Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is.
2. Controleer de aansluiting: Zorg ervoor dat de kookplaat en de pan dezelfde grootte hebben voor een optimale warmteoverdracht.
3. Schakel de kookplaat in: Gebruik de juiste instellingen afhankelijk van het bereide voedsel om veilig en efficiënt te koken.

5. Gebruik

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten.
- Gebruik een geschikte warmtebron en zorg ervoor dat de temperatuur goed is ingesteld.
- Roer de inhoud regelmatig om aanbranden te voorkomen en voor een gelijkmatige bereiding.
- Zodra het koken voltooid is, gebruik een ovenhandschoen om de pan veilig van de hittebron te verwijderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm water met zeep en gebruik een zachte spons of doek.
- Voor hardnekkige vlekken gebruik een roestvrijstalen reiniger die geschikt is voor pannen.
- Zorg ervoor dat de pan goed gedroogd is voordat deze wordt opgeborgen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Dit kan ontstaan door onvoldoende drogen. Zorg ervoor dat de pan na het wassen altijd goed droog is.
- Aanbranden: Vermijd het koken op te hoge temperaturen. Blijf aanwezig terwijl u kookt voor de beste resultaten.
- Vlekken: Gebruik een geschikt specifiek reinigingsmiddel voor roestvrijstaal om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvalverwerking

Het product is volledig recyclebaar. Bij het weggooien van uw pan, overleg met uw lokale afvalverwerkingsbeleid en zorg ervoor dat deze op de juiste manier wordt afgevoert.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

We wensen u veel plezier met koken met uw nieuwe Demeyere Atlantis 7 Sauspan!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Atlantis 7 Sin Tapa Ø 140 mm de Acero Inoxidable

1. Información General

La cacerola Demeyere Atlantis 7 está diseñada para ofrecer una experiencia de cocción superior. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, proporciona una excelente conducción del calor, garantizando resultados de cocción óptimos. Este producto es ideal para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado únicamente para la cocción de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Calor y Llamas: Mantener la cacerola alejada de llamas abiertas y fuentes de calor directo cuando no esté en uso.
- Manipulación: Utilizar asas y manijas que no se calienten durante la cocción. Usar guantes de cocina al manipular la cacerola caliente.
- Producto Dañado: No utilizar la cacerola si presenta daños visibles o deformaciones.
- Cuidado con el Agua: Evitar el contacto de agua fría con superficies calientes, ya que esto puede provocar deformaciones.
- Supervisión: Nunca dejar la cacerola desatendida mientras está en el fuego.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 140 mm
- Capacidad: 1.0 L
- Compatibilidad: Inducción, gas, cerámica, y eléctrica
- Acabado: Brillante
- Cuidado: Apto para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

1. Realice una inspección visual de la cacerola para asegurarse de que no haya daños.
2. Coloque la cacerola en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la fuente de calor esté apagada antes de colocar la cacerola sobre ella.
4. Para cocinas de inducción, verifique que la cacerola esté centrada en el área de cocción para asegurar una distribución uniforme del calor.

5. Operación

1. Utilice el nivel de calor apropiado de acuerdo con el tipo de alimento que va a cocinar.
2. Agregue el alimento y, si es necesario, un poco de aceite o agua.
3. Controle la cocción y ajuste el calor según sea necesario.
4. Al finalizar, retire la cacerola del fuego y deje enfriar antes de manipular.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lávela con una esponja suave y detergente suave.
- Para manchas difíciles, use un limpiador de acero inoxidable.
- Asegúrese de secar bien la cacerola después de cada uso para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Manchas o decoloraciones: Estas pueden ser el resultado de residuos de comida o de alto calor. Limpie con un limpiador diseñado para acero inoxidable.
- Dificultad para cocinar: Asegúrese de que la cacerola esté sobre la fuente de calor adecuada y revise la configuración de calentamiento.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre reciclaje y disposición de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, puede comunicarse a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Casserole Demeyere Atlantis 7 (sans couvercle, Ø 140 mm, acier inoxydable)

1. Informations générales

La casserole Demeyere Atlantis 7 est conçue pour une cuisson efficace et un résultat optimal. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle est adaptée à tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez prendre en compte les consignes de sécurité suivantes :

- Évitez de toucher des surfaces chaudes sans protection.
- Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne laissez pas la casserole sans surveillance sur le feu.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne plongez pas un récipient chaud dans l'eau froide ; cela pourrait provoquer un choc thermique.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 140 mm
- Épaisseur du fond : 5 mm
- Compatibilité : Tous types de cuisinières (y compris induction)
- Facilité de nettoyage : Lavable au lave-vaisselle
- Garantie : 30 ans

4. Installation et mise en place

1. Déballer la casserole et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Vérifiez l'absence de dommages avant utilisation.
3. Placez la casserole sur la source de chaleur appropriée (gaz, électrique, induction).
4. Assurez-vous que le fond de la casserole soit bien en contact avec la plaque de cuisson pour une chaleur uniforme.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients souhaités dans la casserole.
2. Réglez la température à votre convenance.
3. Surveillez la cuisson pour éviter le débordement.
4. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour mélanger, afin de préserver l'intégrité de la surface.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez la casserole refroidir avant de la laver.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon, ou placez-la au lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des tampons abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La casserole déforme lors de la cuisson.
 - Vérifiez que la chaleur est uniformément répartie et ajustez la puissance de la source de chaleur.
- Problème : Des aliments collent à la casserole.
 - Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de liquide lorsque vous cuisinez.

8. Élimination

Conformément aux réglementations en matière d'environnement, le produit peut être recyclé. Veuillez vous rendre dans un centre de recyclage local pour une élimination adéquate. Ne jetez pas avec les ordures ménagères.

9. Contact

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

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Pentola Demeyere Atlantis 7 senza coperchio Ø 140mm in acciaio inox

1. Informazioni generali

La pentola Demeyere Atlantis 7 senza coperchio è un prodotto di alta qualità realizzato in acciaio inox, progettata per garantire prestazioni ottimali in cucina. Il suo design elegante e funzionale la rende ideale per l'uso quotidiano.

2. Informazioni di sicurezza

- Utilizzare la pentola solo su piani cottura idonei e con la potenza di calore appropriata.
- Evitare l'uso di utensili metallici per non graffiare la superficie.
- Manipolare la pentola con cautela, poiché manici e corpo possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando è in uso o dopo essere stata utilizzata.
- Non utilizzare la pentola senza un appropriato livello di liquido o cibo all'interno.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Pulire sempre la pentola dopo ogni utilizzo per garantire la durata del prodotto.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: acciaio inox
- Diametro: 140 mm
- Altezza: 80 mm
- Capacità: 1,5 litri
- Adatta per: tutti i tipi di piani cottura, incluso induzione
- Lavabile in lavastoviglie: sì

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere qualsiasi imballaggio o etichetta dalla pentola prima dell'uso.
- Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto prima di posizionare la pentola.
- Posizionare la pentola sul piano cottura allineando il suo fondo piatto con la fonte di calore.
- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura in base alla ricetta desiderata.

5. Funzionamento

- Aggiungere il cibo o il liquido desiderato nella pentola.
- Accendere il fornello e regolare la temperatura.
- Monitorare il processo di cottura, mescolando se necessario.
- Utilizzare guanti da cucina per maneggiare la pentola calda.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare la lavastoviglie.
- Per macchie ostinate o incrostazioni, si consiglia di utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inox.
- Asciugare bene la pentola per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei problemi

- Se l'acqua non bolle: controllare la potenza del piano cottura e assicurarsi che sia in contatto con il fondo della pentola.
- Se la pentola si deforma: evitare cambi bruschi di temperatura.
- Se si notano graffi: utilizzare solo utensili adatti per l'acciaio inox e seguire le istruzioni di pulizia.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai materiali metallici.
- Non abbandonare in ambienti naturali o spazi pubblici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania