

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: 1005093

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan without lid - Ø 160mm - 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 160mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Saucepan is crafted from high-quality stainless steel, designed for durability and superior heat conduction. This saucepan is essential for achieving perfect boiling and simmering results. It is suitable for all heat sources, including induction.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to prevent burns.
- Ensure the saucepan is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Keep flammable materials away from the cooking area.
- Do not leave the saucepan unattended on a heat source.
- Use caution when using the saucepan on a stovetop, as it can heat quickly and may cause burns.
- For safety, do not allow children to use or be near the saucepan while it is hot.
- The saucepan is not designed for microwave use.
- Let the saucepan cool completely before cleaning to prevent burns or damage.

3. Product Specifications

- Diameter: 160 mm
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: Suitable for all types of heat sources, including induction
- Weight: 0.8 kg
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 250°C

4. Setup and Installation

- Unpack the saucepan from its packaging and inspect for any damages.
- Before first use, wash the saucepan in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Ensure the saucepan is dry before storing or using.
- Place the saucepan on the stovetop and ensure it is stable and centered on the heat source.

5. Operation

- Fill the saucepan with the desired amount of food or liquid, ensuring not to exceed the maximum fill line to prevent overflow during cooking.
- Place the saucepan on the heat source and adjust the heat to the appropriate setting for your recipe.
- Monitor the cooking process, stirring occasionally as needed.
- Once finished, carefully remove the saucepan from the heat source using oven mitts or pot holders.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool completely before cleaning.
- Wash the saucepan with warm soapy water or place it in the dishwasher.
- For best results, use non-abrasive sponges or cloths to prevent scratching the surface.
- To remove discoloration, use a stainless steel cleaner or a mixture of vinegar and baking soda.
- Store the saucepan in a dry place to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the saucepan, ensure you are using sufficient heat and oil or liquid while cooking.
- If the saucepan shows signs of discoloration, it may be due to high heat, and should be cleaned with a suitable cleaner.
- For any warping or damage, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

- Dispose of the saucepan in accordance with local regulations.
- As stainless steel is recyclable, consider recycling the product if it is no longer usable.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding the Demeyere Atlantis 7 Saucepan, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Demeyere Atlantis 7 Saucepan (ohne Deckel) Ø 160 mm, Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Atlantis 7 Saucepan. Dieses hochwertige Kochtopfset ist aus erstklassigem Edelstahl gefertigt und bietet hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung. Ideal für alle Arten des Kochens, vereint es Funktionalität und elegantes Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf nicht auf einer Heizplatte, die die Temperaturüberwachung nicht unterstützt.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er auf der Hitzequelle steht.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Griff während des Kochens nicht heiß wird. Verwenden Sie bei Bedarf Topflappen.
- Halten Sie den Topf von Kindern und Haustieren fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Topf nach Gebrauch gründlich, um Rückstände zu vermeiden, die zu Verfärbungen oder Geschmacksveränderungen führen können.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Serie: Atlantis 7
- Hitzebeständig: Ja
- Kompatibel mit: Alle Herdarten einschließlich Induktion
- Besonderheiten: Optimale Wärmeverteilung
- Pflege: Spülmaschinengeeignet, handwaschbar empfohlen.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Topf aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Topf auf sichtbare Beschädigungen. Bei Beschädigungen setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd sauber ist und die benötigte Wärmequelle einwandfrei funktioniert.
4. Platzieren Sie den Topf auf der Herdplatte und stellen Sie sicher, dass er mittig ausgerichtet ist, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.
5. Nutzen Sie bei der ersten Benutzung niedrige Temperaturen, um den Topf allmählich zu erhitzen und die besten Kochergebnisse zu erzielen.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge an Flüssigkeit oder Zutaten.
- Schalten Sie die Hitzequelle ein. Passen Sie die Temperatur an Ihre Kochbedürfnisse an.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonshaber, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und stellen Sie sicher, dass der Topf nicht überkocht.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien.
- Für hartnäckige Flecken können Sie eine Mischung aus Wasser und Essig verwenden.
- Der Topf ist spülmaschinengeeignet, eine Handwäsche wird jedoch empfohlen, um die Langlebigkeit zu gewährleisten.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften am Topfboden.
Lösung: Erhöhen Sie die Hitze leicht oder verwenden Sie mehr Öl.
- Problem: Der Topf wird ungleichmäßig heiß.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Topf korrekt auf der Herdplatte ausgerichtet ist.
- Problem: Der Griff wird heiß.
Lösung: Verwenden Sie einen Topflappen oder Handschuh, um den Griff zu schützen.

8. Entsorgung

Die Entsorgung des Produkts sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Abfallentsorgung erfolgen. Edelstahl ist recyclebar, bringen Sie es zu einem entsprechenden Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenz auf. Viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Atlantis 7 Sauspan zonder Deksel Ø 160 mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Atlantis 7 Sauspan zonder Deksel is ontworpen voor professionele koks en thuischefs die waarde hechten aan kwaliteit en duurzaamheid. Deze pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt uitstekende warmtegeleiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Brandwonden: De pan wordt heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of een doek als u de pan aanraakt.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en even na afloop.
- Schade: Controleer de pan regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik de pan niet als deze ernstig beschadigd is.
- Gebruik op de juiste kookoppervlakken: Deze pan is geschikt voor gas, inductie, keramische en elektrische kookplaten.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 160 mm
- Hoogte: 93 mm
- Inhoud: 1,5 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Tot 1,5 liter
- Gewicht: 0,85 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is.
2. Plaats de sauspan op de kookplaat, passend bij de gekozen warmtebron.
3. Controleer of de pan stabiel staat en niet wiebelt.
4. Voor inductiekookplaten, zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductie om een goede werking te garanderen.

5. Bediening

1. Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de pan.
2. Schakel de kookplaat in en stel de gewenste temperatuur in.
3. Houd toezicht op het koken en roer indien nodig.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reiniging: Laat de pan afkoelen voordat u deze wast. Was met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende materialen.
- Onderhoud: Droog de pan goed af na het wassen om watervlekken te voorkomen. Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Pan geeft niet goed warmte: Controleer of de kookplaat goed functioneert en of de pan geschikt is voor uw kookplaat.
- Aanklevende voedselresten: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd voordat u ingrediënten toevoegt. Gebruik voldoende olie of vet.

8. Weggoaien

Verwijder de pan op een milieuvriendelijke manier in overeenstemming met de lokale regelgeving. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Atlantis 7 sin Tapa - Ø 160mm Acero Inoxidable

1. Información General

La cacerola Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para mejorar su experiencia culinaria. Fabricada en acero inoxidable, esta cacerola es ideal para chef profesionales y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Calor: Utilice siempre utensilios de cocina en superficies planas y estables. Mantenga la cacerola alejada de materiales inflamables.
- Quemaduras: Maneje la cacerola con precaución, ya que puede calentarse mucho al cocinar. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y supervise siempre su uso.
- Limpieza: Espere a que la cacerola se enfríe antes de limpiarla para evitar lesiones. No sumerja una cacerola caliente en agua fría.
- Daño: Inspeccione la cacerola antes de cada uso. Si está dañada, no la utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 160 mm
- Características: Fondo en 7 capas, tecnología de fusión, adecuada para el uso en todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.

4. Configuración e Instalación

- Previo al primer uso: Lave la cacerola con agua tibia y jabón.
- Enchufado: Coloque la cacerola sobre la fuente de calor correspondiente (gas, eléctrica, inducción).
- Temperatura: Ajuste la temperatura de la fuente de calor según las necesidades de la receta.

5. Operación

- Calentamiento: Precaliente la cacerola a fuego lento antes de añadir ingredientes.
- Cocción: Utilice utensilios de cocina adecuados para evitar rasguños. Puede usar metal, pero se aconseja utensilios de silicona o madera para prolongar la vida útil del producto.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Inmediatamente después de usar: Lave con agua caliente y jabón suave.
- Limpieza a fondo: Para manchas difíciles, utilice un limpiador de acero inoxidable.
- Secado: Seque bien la cacerola para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Guarde la cacerola en un lugar seco y fresco.

7. Resolución de Problemas

- Problemas de cocción: Si los alimentos no se cocinan uniformemente, asegúrese de que la cacerola esté bien nivelada sobre la fuente de calor.
- Manchas: Si aparecen manchas, intente usar un limpiador específico para acero inoxidable.
- Dificultad para limpiar: Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.

8. Eliminación

- Reciclaje: La cacerola está hecha de acero inoxidable, que es reciclable. Asegúrese de desecharla según las normativas locales sobre reciclaje de metales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

- 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 experiencias culinarias.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la casserole sans couvercle Demeyere Atlantis 7

Modèle : Ø 160 mm

Numéro de produit : 1005093

1. Informations générales

La casserole sans couvercle Demeyere Atlantis 7 est conçue pour des performances de cuisson exceptionnelles. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle offre une distribution uniforme de la chaleur et une durée de vie prolongée. Ce produit convient à tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

2. Informations de sécurité

- Utilisation sécurisée : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant qu'elle est sur la source de chaleur.
- Manutention : Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez la casserole chaude pour éviter les brûlures.
- Produit non métallique : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal afin de préserver la finition de la casserole.
- Risque de chute : Ne placez pas la casserole sur des surfaces instables.
- Surchauffe : Ne chauffez pas à vide, car cela pourrait endommager la casserole.
- Produits nettoyants : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 160 mm
- Type de fond : Triple couche (acier inoxydable, aluminium, acier inoxydable) pour une meilleure conductivité thermique
- Compatibilité : Cuisinières à induction, gaz, électrique et vitrocéramique
- Résistance à la chaleur : Convient à une utilisation au four jusqu'à 250 °C
- Lavable au lave-vaisselle : Oui

4. Mise en place et installation

1. Déballage : Retirez soigneusement la casserole de son emballage. Inspectez pour tout dommage.
2. Choix de la source de chaleur : Placez la casserole sur une source de chaleur stable et adaptée (cuisinière à induction, gaz, électrique ou vitrocéramique).
3. Préparation de la cuisson : Ajoutez un peu d'huile ou d'eau selon la recette, puis allumez la source de chaleur à un niveau approprié.
4. Utilisation : Retenez que la casserole peut chauffer rapidement et ajustez le niveau de chaleur selon vos besoins culinaires.

5. Fonctionnement

- Cuisson : Utilisez la casserole pour cuire des sauces, des soupes, des légumes et plus encore.
- Gestion de la chaleur : Commencez à feu moyen à bas, puis augmentez si nécessaire.
- Surveillance : Remuez régulièrement pour éviter que les aliments ne colent ou ne brûlent.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage à chaud : Après cuisson, laissez refroidir légèrement puis lavez à l'eau chaude savonneuse.
- Rinçage : Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.
- Lave-vaisselle : La casserole est compatible avec le lave-vaisselle; toutefois, pour préserver l'éclat, un lavage à la main est recommandé.

7. Dépannage

- Brûlures de nourriture : Si les aliments collent ou brûlent, vérifiez que la chaleur est correctement réglée.
- Taches de décoloration : Les taches de cuisson peuvent être éliminées avec des nettoyants doux.
- Casse de la casserole : Si la casserole est endommagée, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas la casserole avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les programmes de recyclage de l'acier inoxydable de votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Conservez ce manuel pour référence future et assurez-vous de vous conformer à toutes les recommandations de sécurité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Demeyere Atlantis 7 Senza Coperchio Ø 160mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la pentola Demeyere Atlantis 7. Questo prodotto è progettato per soddisfare i più alti standard di qualità in cucina, offrendo prestazioni eccellenti e durabilità nel tempo. La pentola è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, assicurando una distribuzione uniforme del calore e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

- Uso Appropriato: Questa pentola è destinata esclusivamente per la cottura di alimenti. Non utilizzarla per altri scopi.
- Manico: Il manico può scaldarsi durante l'uso. Utilizzare sempre un guanto da cucina o un panno per evitare scottature.
- Surriscaldamento: Non lasciare la pentola su fonti di calore senza sorveglianza.
- Raffreddamento: Non immergere mai la pentola calda in acqua fredda. Questo potrebbe causare deformazioni o danni.
- Lavaggio: Assicurarsi che la pentola sia completamente raffreddata prima di lavarla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome Prodotto: Pentola Demeyere Atlantis 7 Senza Coperchio
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Diametro: Ø 160mm
- Capacità: 1.5 litri
- Compatibilità Piano Cottura: Adatta a tutti i tipi di piani di cottura, inclusi quelli a induzione.
- Lavabile in Lavastoviglie: Sì
- Designer: Demeyere

4. Installazione e Montaggio

1. Controllo del Contenuto: Assicurati che la pentola non presenti difetti. Controlla che tutti i componenti siano presenti.
2. Utilizzo: La pentola è pronta all'uso. Non è necessario assemblarla. Posizionala direttamente sul piano di cottura.

5. Funzionamento

1. Riscaldamento: Posiziona la pentola su una fonte di calore medio.
2. Cottura: Aggiungi i tuoi ingredienti. Si consiglia di utilizzare poco olio o burro per esaltare il sapore.
3. Controllo della Temperatura: Usa un termometro da cucina per controllare la temperatura interna degli alimenti, se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lascia raffreddare la pentola prima di lavarla. Può essere lavata a mano con acqua e sapone o in lavastoviglie.
- Manutenzione: Per mantenere la lucentezza dell'acciaio inossidabile, utilizzare una crema per acciaio inossidabile.

7. Risoluzione dei Problemi

- Macchie sul prodotto: Usa una miscela di acqua e acido citrico per rimuovere le macchie.
- Difficoltà nella pulizia: Utilizzare spugne non abrasive per evitare graffi.

8. Smaltimento

Assicurati di smaltire la pentola in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei metalli. Rivolgiti ad un centro di riciclo autorizzato.

9. Contatto

Per domande o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania