

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: 1005095

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan without lid - Ø 180mm - 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 180mm)

1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 saucepan without lid is expertly designed for precise cooking, crafted from high-quality stainless steel for durability and performance. Ideal for sauces, soups, and various cooking tasks, this saucepan features advanced technology for efficient heat distribution.

2. Safety Information

- Always handle the saucepan with care. Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware.
- Do not leave the saucepan unattended while on the stove.
- Ensure that the saucepan is placed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- Avoid using metal utensils that may scratch the stainless steel surface.
- Be cautious of steam when removing lids or when cooking with liquids.
- Allow the saucepan to cool before cleaning to avoid burns.
- Always keep the saucepan out of reach of children.

3. Product Specifications

- Brand: Demeyere
- Product Name: Atlantis 7 Saucepan Without Lid
- Diameter: 180 mm
- Material: Stainless Steel
- Induction compatible: Yes
- Capacity: (To be sourced based on specific product details. Please verify with seller if necessary.)

4. Setup and Installation

- Unpack the saucepan and check for any signs of damage or defects.
- Wash the saucepan with warm, soapy water and rinse thoroughly before first use.
- Ensure that your induction cooktop (if applicable) is clean and smooth.
- Place the saucepan directly on the heating element of your stovetop.

5. Operation

- Preheat the saucepan over low to medium heat.
- Add oil or butter if needed, and allow it to heat before adding food.
- Stir occasionally to ensure even cooking.
- Use the saucepan for a variety of cooking methods, including simmering and sautéing.
- Follow your recipe's instructions for best results.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge to maintain the surface.
- For stubborn stains, use a stainless steel cleaner.
- Avoid using metal scourers, as they may scratch the surface.
- Store in a dry place to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- If food sticks: Ensure adequate heat and use enough oil or butter before cooking.
- If pan discolors: Clean with a suitable stainless steel cleaner to restore shine.
- If the handle becomes loose: Tighten any screws or bolts as necessary but ensure not to overtighten.

8. Disposal

- Dispose of packaging materials in accordance with local recycling regulations.
- The saucepan can be recycled as metal once it reaches the end of its life. Check local guidelines for proper recycling practices.

9. Contact

For questions or further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Atlantis 7 Saucepan ohne Deckel Ø 180mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Der Demeyere Atlantis 7 Saucepan ohne Deckel besteht aus hochwertigem Edelstahl und ist perfekt für eine Vielzahl von Kochanwendungen. Dieses Produkt vereint hervorragende Wärmeleitfähigkeit mit modernem Design und ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck des Kochens.
- Hitzebeständigkeit: Diese Pfanne kann hohen Temperaturen standhalten. Überprüfen Sie die Temperatur regelmäßig, um ein Anbrennen von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Fassungsvermögen: Überschreiten Sie nicht die empfohlene maximale Kapazität, um Überlaufen und andere Gefahren zu vermeiden.
- Verbrühungsschutz: Verwenden Sie beim Heben der Pfanne immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, während es benutzt wird oder abkühlt.
- Reinigung: Das Produkt nicht in einem Geschirrspüler reinigen, wenn nicht angegeben, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technischen Daten

- Durchmesser: 180mm
- Material: Edelstahl
- Marke: Demeyere
- Geeignet für: Alle Herdarten (Induktion, Gas, elektrischer Herd, etc.)
- Handhabung: Ergonomisch geFORMT für einen sicheren Halt

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld sauber und trocken ist, bevor Sie die Pfanne platzieren.
2. Platzieren Sie die Pfanne auf die geeignete Kochzone des Herdes.
3. Stellen Sie die benötigte Hitze ein und beginnen Sie mit dem Kochen.
4. Verwenden Sie die Pfanne nicht auf offenen Flammen oder bei Überhitzung, um Schäden zu vermeiden.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit niedriger Hitze und erhöhen Sie bei Bedarf.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Beachten Sie, dass der Edelstahl schneller heiß wird als andere Materialien.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel oder spezielle Edelstahlreiniger.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmitteln brennen an.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett.
- Problem: Schwierige Reinigung.
Lösung: Weichen Sie die Pfanne vor dem Reinigungsprozess in warmem Seifenwasser ein.
- Problem: Pfanne verformt.
Lösung: Verwenden Sie die Pfanne nicht auf zu hohen Flammen und vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel.

8. Entsorgung

Das Produkt ist vollständig recycelbar. Entsorgen Sie es gemäß den geltenden Vorschriften. Stellen Sie sicher, dass alle Handels- und Umweltschutzgesetze befolgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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 180mm)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Sauspan zonder Deksel. Dit hoogwaardige product is ontworpen om optimale prestaties te leveren voor al uw kookbehoeften. Gemaakt van hoogwaardige roestvrijstalen materialen, is deze pan perfect voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor zijn bedoelde doel: koken op de kookplaat, in de oven of onder de grill.
- Raak de pan aan tijdens gebruik niet met blote handen; de handgrepen kunnen heet worden.
- Plaats de pan altijd op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pan niet droogkookt, dit kan leiden tot beschadiging.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 180mm
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250°C
- Geschikt voor de vaatwasser

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de verpakking en controleer of de pan onbeschadigd is.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat. Zorg ervoor dat de diameter van de pan overeenkomt met de kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat goed is aangesloten en functioneert voordat u de pan plaatst.
4. De pan is gebruiksklaar na deze stappen.

5. Bediening

- Vul de pan met de gewenste vloeistof of ingrediënten.
- Voor de beste resultaten, gebruik een braadpan of een spatel gemaakt van hittebestendige materialen.
- Gebruik de juiste warmtebron en kook op een gematigde temperatuur om aanbranden te voorkomen.
- Na gebruik, laat de pan eerst een beetje afkoelen voordat u deze aanraakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte afwasborstel of spons om de pan te reinigen.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een mild schoonmaakmiddel en vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- De pan kleeft aan: Zorg ervoor dat voldoende olie of vet wordt gebruikt bij het koken. Vermijd te hoge temperaturen.
- Vlekken op de pan: Dit kan veroorzaakt worden door hard water. Gebruik een speciaal reinigen voor roestvrij staal om dit aan te pakken.
- De pan is vervormd: Dit kan het gevolg zijn van een te hoge hitte. Vermijd het koken op een te hoge temperatuur.

8. Afvoer

Wanneer de pan aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat u deze op de juiste manier afvoert. Breng de pan naar een recyclingcentrum dat metaal accepteert. Dit helpt bij het verminderen van afval en bevordert recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en geniet van het koken met uw Demeyere Atlantis 7 Sauspan!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Atlantis 7 sin tapa Ø 180 mm

1. Información General

La cacerola Demeyere Atlantis 7 es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta cacerola combina elegancia y funcionalidad, ideal para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lea todas las instrucciones y avisos de seguridad.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No toque superficies calientes; use guantes o utensilios de cocina adecuados.
- Evite el contacto de la cacerola con llamas directas o fuentes de calor extremas.
- No sumerja el recipiente caliente en agua fría, ya que puede provocar deformaciones.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayones en la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 180 mm
- Altura: 120 mm
- Capacidad: 2.5 litros
- Compatible con inducción: Sí
- Resistente al horno hasta 240°C

4. Instalación y Configuración

- Lave la cacerola con agua caliente y jabón antes del primer uso.
- Seque bien con un paño limpio.
- Coloque la cacerola en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la fuente de calor sea adecuada para el tamaño de la cacerola.

5. Operación

- Agregue los ingredientes a la cacerola.
- Coloque la cacerola sobre la fuente de calor y ajuste la temperatura según lo requerido.
- Use tapas adecuadas si está cocinando a fuego lento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cacerola se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y jabón suave o coloque en el lavavajillas.
- Para manchas difíciles, use una esponja no abrasiva.
- Se recomienda secar bien la cacerola para evitar marcas de agua.

7. Solución de Problemas

- Si la cacerola se deforma, evite cambios bruscos de temperatura.
- Si hay manchas persistentes, pruebe a remojar con agua caliente y bicarbonato de sodio.
- Si hay un olor extraño, lave bien con jabón y agua caliente.

8. Eliminación

- Dispose de la cacerola de acuerdo con las normativas locales sobre residuos.
- Recicle el acero inoxidable en centros de reciclaje autorizados.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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 180 mm Acier inoxydable

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Atlantis 7. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en offrant une durabilité et une efficacité maximales. Assurez-vous de lire ce manuel avant l'utilisation pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de votre produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette casserole est destinée à la cuisson sur des plaques de cuisson électriques, à gaz, à induction et vitrocéramiques.
- Chaleur excessive : Ne laissez pas la casserole vide sur une source de chaleur.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants isolants ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Lavage : Ne plongez pas d'objets froids dans la casserole chaude pour éviter un choc thermique.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants pendant et après l'utilisation.
- Matériaux : Évitez d'utiliser des objets abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole Demeyere Atlantis 7 SANS COUVERCLE
- Dimensions : Ø 180 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Épaisseur de fond : 6 mm
- Compatibilité : Adaptée pour tous types de feux
- Système de cuisson : Technologie de conduction de chaleur supérieure

4. Installation et mise en place

1. Placez la casserole sur une surface plane.
2. Vérifiez que la plaque de cuisson est propre et exempte de débris.
3. Sélectionnez la source de chaleur appropriée et allumez-la à feu doux pour commencer.
4. Toujours éviter un feu trop fort pour préserver le matériau.

5. Opération

- Ajoutez les ingrédients souhaités dans la casserole.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer le revêtement.
- Pour des résultats optimaux, couvrez la casserole pendant la cuisson si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la casserole refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Utilisez des nettoyeurs non abrasifs pour maintenir l'éclat de l'acier inoxydable.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager le produit.

7. Dépannage

- Si la casserole se déforme ou se désaxe, vérifiez le type de source de chaleur et ajustez la température.
- Pour des taches persistantes, utilisez du vinaigre blanc ou du bicarbonate de soude pour les éliminer.
- Contactez le service client si la casserole présente des défauts de fabrication.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux pour vous débarrasser de manière responsable de ce produit.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous 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 180mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Atlantis 7 senza coperchio è progettata per soddisfare le esigenze degli appassionati di cucina. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa pentola è ideale per una varietà di tecniche di cottura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente per uso domestico e non deve essere utilizzato in modo improprio.
- Sicurezza del materiale: L'acciaio inossidabile utilizzato è privo di sostanze tossiche e sicuro per la preparazione degli alimenti.
- Attenzione alle alte temperature: Non toccare le superfici calde senza protezioni adeguate. Utilizzare sempre presine o guanti da cucina.
- Cura nella manipolazione: Evitare di far cadere la pentola o di urtarla contro superfici dure per prevenire danni.
- Sicurezza durante la pulizia: Non immergere la pentola calda in acqua fredda. Lasciarla raffreddare completamente.
- Stoccaggio: Assicurarsi che la pentola sia asciutta prima di riporla per evitare la formazione di ruggine.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 180 mm
- Spessore: 5 mm
- Dimensione: 1,7 litri
- Compatibile con: Tutti i tipi di piani di cottura, inclusi induzione, gas, elettrico e forno.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Assicurarsi che la superficie di cottura sia pulita e asciutta.
3. Posizionare la pentola direttamente sulla fonte di calore.
4. Verificare che la pentola sia centrata sulla fonte di calore per una cottura uniforme.

5. Funzionamento

- Prima dell'uso, risciacquare la pentola con acqua calda.
- Aggiungere gli ingredienti e iniziare a cuocere a fuoco medio-basso per ottenere risultati ottimali.
- È consigliabile mescolare regolarmente per evitare che gli alimenti si attacchino al fondo della pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere i residui di cibo.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi o pagliette abrasive.
- Asciugare immediatamente la pentola dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibi che si attaccano al fondo della pentola.
Soluzione: Utilizzare una temperatura di cottura più bassa e aggiungere una quantità sufficiente di grasso o olio.
- Problema: Macchie di acqua sulla superficie.
Soluzione: Asciugare accuratamente la pentola dopo il lavaggio.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la pentola in modo responsabile. Non buttare insieme ai rifiuti domestici. Verificare le normative locali per lo smaltimento dei metalli e riciclare quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.