

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: 1005097

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan without 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 (Without Lid) - Ø 200mm

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Atlantis 7 Saucepan. This premium saucepan is crafted from high-quality stainless steel, designed to enhance your cooking experience. The saucepan provides optimal heat conduction and is perfect for creating a variety of dishes.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always operate the saucepan on a stable, heat-resistant surface. Ensure that pets and children are kept at a safe distance while preparing food.
- **Heat Handling:** Use oven mitts or pot holders when handling the saucepan, as it can become hot during cooking. Be cautious of steam when lifting the lid or when moving the saucepan.
- **Non-Toxic Construction:** This product is made from food-safe stainless steel, free from harmful chemicals like PFOA or PFOS, ensuring safe food preparation.
- **Burn Prevention:** Avoid leaving the saucepan unattended while on the heat source. Be particularly cautious with high-temperature cooking.
- **Electrical Safety:** If using with induction cookers, ensure compatibility with your specific model.
- **Beverage Caution:** Do not pour cold liquids into a hot saucepan, as this can cause warping and damages.

3. Product Specifications

- Diameter: 200 mm
- Material: Stainless Steel
- Compatible with all heat sources, including induction
- Dishwasher safe
- Steel thickness: 3 mm

4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Carefully open the packaging and remove the saucepan. Make sure to keep all parts intact.
- **Initial Cleaning:** Before first use, wash the saucepan in warm soapy water and rinse thoroughly.
- **Heat Source Compatibility:** Place the saucepan on a compatible heat source. Ensure the bottom surface of the saucepan is clean and dry to maximize contact with the heating element.

5. Operation

- Preheat the saucepan on medium heat for best results.
- For best cooking performance, add a small amount of cooking oil or butter before adding food.
- Monitor the cooking process to avoid burning or overcooking. Adjust heat settings as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool down after use before cleaning.
- Hand wash the saucepan with warm, soapy water and a non-abrasive sponge for best results.
- For stubborn stains, soak the saucepan in warm water before cleaning.
- The saucepan is also dishwasher safe for added convenience.

7. Troubleshooting

- **Discoloration:** If the surface develops discoloration, it may be due to overheating. Clean the surface with a stainless-steel cleaner to restore its shine.
- **Food Sticking:** If food sticks to the bottom, ensure adequate pre-heating and the use of sufficient oil.
- **Warping:** Avoid sudden temperature changes, as this can cause warping. If warping occurs, it may not be possible to return the saucepan to its original form.

8. Disposal

When disposing of the saucepan, ensure that it is clean and free from food residues. As stainless steel is recyclable, please follow local recycling guidelines to dispose of the product responsibly.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and enjoy your cooking with the Demeyere Atlantis 7 Saucepan!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Atlantis 7 Saucepan ohne Deckel Ø 200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Atlantis 7 Saucepan! Diese Pfanne aus hochwertigem Edelstahl ist ideal für die Zubereitung von Saucen, Suppen und anderen Köstlichkeiten. Sie wurde entwickelt, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten und Ihnen dabei zu helfen, köstliche Gerichte mit Leichtigkeit zuzubereiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lagerung: Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf, fern von Feuchtigkeit.
- Hitze: Verwenden Sie beim Kochen geeignete Temperaturen, um ein Überhitzen oder Verbrennungen zu vermeiden.
- Griffe: Der Griff kann heiß werden. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Wasser: Füllen Sie die Pfanne beim Kochen nicht über die maximale Fülllinie.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Demeyere Atlantis 7 Saucepan ohne Deckel
- Durchmesser: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Herdkompatibilität: Induktion, Gas, Elektro, Keramik
- Garantie: 30 Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
2. Auswahl der Kochstelle: Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete Kochstelle, die der Größe der Pfanne entspricht.
3. Betriebstemperatur: Wählen Sie eine niedrige bis mittlere Hitze für den besten Garprozess.
4. Zubehör: Für die Verwendung der Pfanne sind keine speziellen Installationswerkzeuge erforderlich.

5. Betrieb

- Vorheizen: Vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln die Pfanne auf mittlerer Hitze einige Minuten vorheizen.
- Kochen: Geben Sie Ihre Zutaten hinein und rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Temperaturkontrolle: Passen Sie die Hitze nach Bedarf an, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Verwendung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuenden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Für hartnäckige Flecken können Sie eine Mischung aus Wasser und Essig verwenden.

7. Fehlerbehebung

- Anbrennen der Speisen: Verwenden Sie beim Kochen eine geeignete Temperatur.
- Verfärbungen auf der Oberfläche: Dies ist normal und kann mit einer milden Reinigungslösung behoben werden.
- Deckel trifft nicht: Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Pfannenwahl für die geplante Nutzung getroffen haben.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfalltrennung. Edelstahl kann in der Regel recycelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Demeyere Atlantis 7 Saucepan entschieden haben! Viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Sauspan zonder deksel (Ø 200mm). Deze hoogwaardige sauspan is ontworpen voor optimale kookprestaties en duurzaamheid, vervaardigd uit roestvrij staal van hoge kwaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de sauspan uitsluitend voor haar bedoelde gebruik, namelijk koken.
- Plaats de sauspan op een stabiele, vlakke ondergrond en gebruik alleen op een geschikte kookplaat (gas, elektrisch of inductie).
- Voorkom contact met open vlammen of extreme hittebronnen.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van een hete pan.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Bewaar de sauspan buiten het bereik van kinderen.
- Reinig de pan alleen als deze volledig is afgekoeld.
- Gebruik geen schurende middelen of metalen voorwerpen om krassen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 200 mm
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Kleur: Zilver
- Capaciteit: 2,5 liter

4. Installatie en Setup

- Plaats de sauspan op een schoon en droog oppervlak.
- Neem de sauspan uit de verpakking en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
- Voor gebruik, was de sauspan grondig met warm water en afwasmiddel om eventuele productie resten te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de pan goed wordt geplaatst op de kookplaat met de juiste diameter voor optimale prestaties.

5. Bediening

- Vul de sauspan met de gewenste hoeveelheid water of ingrediënten.
- Zet de kookplaat aan op een gemiddelde tot hoge temperatuur.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.
- Houd toezicht op de pan en pas de temperatuur aan indien nodig.
- Voor het beste resultaat, gebruik houten of siliconen keukengerei om de inhoud te roeren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze reinigt.
- Maak de pan schoon met warm water en afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een schone spons of doek.
- De sauspan is vaatwasserbestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Bewaar de pan op een droge en schone plaats, bij voorkeur op een hangende of opbergplaats om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verwarmt niet gelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat is geplaatst en of de kookplaat functioneert.
- Probleem: Het voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Gebruik voldoende olie of vet voor het koken en zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd.
- Probleem: Hardnekkige vlekken na gebruik.
Oplossing: Gebruik een verwarmde oplossing van azijn of baking soda om vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Dit product bevat geen gevaarlijke materialen. U kunt de pan in de reguliere afvalstroom verwijderen of recycleren waar mogelijk. Raadpleeg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Atlantis 7 Sin Tapa Ø 200mm de Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir la cacerola Demeyere Atlantis 7. Este elegante y duradero utensilio de cocina está diseñado para facilitar la preparación de sus platos favoritos. Con su construcción de acero inoxidable de alta calidad, proporciona una excelente distribución del calor y es apto para todo tipo de cocinas.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de la cacerola, siga estas pautas:

- Uso adecuado: Solo use la cacerola para cocinar alimentos. No la use para fines no culinarios.
- Calor: Evite el uso de temperaturas extremadamente altas que puedan dañar el material. Mantenga siempre la cacerola sobre la placa de calefacción.
- Manejo: Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras al manipular la cacerola caliente.
- Sustancias químicas: Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar el acabado.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, evitando la humedad que pueda afectar la calidad del acero inoxidable.
- Supervisión: No deje la cacerola desatendida en la estufa mientras esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero Inoxidable
- Diámetro: 200 mm
- Capacidad: 2.8 litros
- Tipo de cocción: Apta para todas las fuentes de calor, incluidos inducción y horno
- Acabado: Brillante
- Manejo: Asas de acero inoxidable

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la cacerola de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Limpieza previa: Lave la cacerola con agua caliente y jabón suave antes del primer uso y séquela completamente.
3. Ubicación: Coloque la cacerola en la estufa o fuente de calor adecuada.
4. Preparación de la cocina: Asegúrese de que la superficie de la estufa esté limpia y libre de residuos.

5. Operación

1. Calentamiento: Caliente la cacerola a fuego medio para evitar daños por calentamiento excesivo.
2. Cocción: Agregue los ingredientes deseados y ajuste la temperatura según sea necesario. Recuerde revolver ocasionalmente para una cocción uniforme.
3. Monitoreo: Mantenga un ojo en los alimentos para evitar que se peguen o se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar: Deje que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave con agua tibia y detergente suave. Se puede utilizar una esponja suave o un cepillo de cerdas suaves.
- No usar: Evite el uso de limpiadores abrasivos o esponjas que puedan rayar la superficie.
- Secar: Seque la cacerola completamente para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Para prolongar la vida útil, almacene la cacerola en un lugar seco y protegido.

7. Solución de Problemas

- Desgaste en la superficie: Asegúrese de usar utensilios de cocina adecuados para no rayar la superficie.
- Alimentos pegados: Intente calentar la cacerola adecuadamente antes de agregar los ingredientes para evitar que se peguen.
- Dificultad para limpiar: Para manchas persistentes, pruebe con una solución de vinagre y agua.

8. Eliminación

La cacerola Demeyere Atlantis 7 está hecha de acero inoxidable, lo que la hace 100% reciclable. Cuando decida desecharla, consulte las normativas locales sobre reciclaje y elimine el producto correctamente.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur - Casserole Demeyere Atlantis 7 sans couvercle Ø 200mm Acier inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Atlantis 7 sans couvercle. Ce produit a été conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en respectant les normes de sécurité les plus élevées.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Toujours utiliser ce produit sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Surveillance : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance lorsqu'elle est sur un feu.
- Maniement : Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Évitez le choc thermique : Ne placez pas la casserole froide sous l'eau chaude et vice versa.
- Produits de Nettoyage : N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'ustensiles en métal pour éviter les rayures.
- Enfants : Gardez la casserole hors de portée des enfants pendant son utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Diamètre : Ø 200mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité : Convient à tous les types de feux, y compris l'induction.
- Poids : 1.5 kg
- Épaisseur du fond : 5 mm
- Facilité de nettoyage : Compatible avec le lave-vaisselle

4. Configuration et Installation

1. Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Placez la casserole sur une surface propre et plane.
3. Assurez-vous que la casserole est exempte de toute étiquette ou protection en plastique.
4. Si besoin, effectuez un premier lavage à l'eau chaude savonneuse avant utilisation.
5. Pour un usage sur la cuisinière, placez la casserole sur le brûleur approprié en fonction de sa taille.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients de votre choix dans la casserole.
2. Placez la casserole sur le feu et ajustez la température selon vos besoins de cuisson.
3. Pour un meilleur résultat, couvrez la casserole avec un couvercle adapté (non inclus) si nécessaire.
4. Remuez les ingrédients régulièrement pour assurer une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la casserole avant de la nettoyer.
- Lavez la casserole à la main avec un détergent doux ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Évitez les éponge abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez la casserole avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Problème : La casserole ne chauffe pas correctement.
 - Solution : Vérifiez que la casserole est bien placée sur le brûleur actif et que le feu est allumé.
- Problème : Des décolorations apparaissent sur l'acier inoxydable.
 - Solution : Nettoyez la casserole avec un nettoyant pour acier inoxydable pour lui redonner son éclat.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Conformément aux réglementations en matière de recyclage, retirez tous les composants qui peuvent être recyclés et apportez-les à un centre de recyclage local.

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

Merci d'avoir choisi Demeyere pour vos besoins culinaires. Profitez de votre expérience de cuisson !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Demeyere Atlantis 7 senza Coperchio Ø 200mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Atlantis 7 è progettata per un uso professionale in cucina. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, offre un'eccellente conduzione del calore e resistenza alla corrosione, ideali per ottenere risultati culinari ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie stabile prima dell'uso.
- Non utilizzare la pentola su fiamme libere o in un forno a microonde.
- Maneggiare con cautela poiché i materiali possono riscaldarsi durante l'uso.
- Utilizzare guanti da cucina o presine quando si maneggiano pentole calde.
- Non utilizzare spugne abrasive o strumenti metallici per pulire la pentola per evitare graffi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 200 mm
- Struttura a 5 strati per una distribuzione uniforme del calore
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi induzione, gas e forno
- Facile da pulire, lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

La pentola è pronta all'uso non appena si estrae dalla confezione. Assicurarsi che la pentola sia completamente asciutta prima di iniziare a cucinare.

- Posizionare la pentola su un fornello di dimensioni appropriate.
- Accendere il fornello per preriscaldare la pentola.
- Non sovraccaricare la pentola con ingredienti oltre la sua capacità.

5. Operazione

- Aggiungere gli ingredienti desiderati e mescolare secondo necessità.
- Utilizzare strumenti in silicone o legno per mescolare e evitare graffi interni.
- Monitorare la cottura e regolare il calore di conseguenza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Lavare la pentola con acqua calda e sapone o utilizzare una lavastoviglie.
- Rimuovere le macchie ostinate con un prodotto specifico per l'acciaio inox; evitare pagliette abrasive.
- Asciugare bene per prevenire aloni o ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non conduce il calore uniformemente, verificare che il fondo sia pulito e privo di residui.
- In caso di strumenti danneggiati o graffi troppo evidenti, valutare la necessità di sostituirla per garantire la sicurezza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inox. Non gettare la pentola nei rifiuti generici. Considerare il riciclaggio presso strutture dedicate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la pentola Demeyere Atlantis 7. Buon appetito!