

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: 1005099**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Lid - Ø 140mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Demeyere Atlantis 7 Lid (O 140mm Stainless Steel)

## 1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Lid (O 140mm) is a high-quality culinary accessory designed to enhance your cooking experience. Made from premium stainless steel, this lid is suitable for various cooking methods. It is compatible with Demeyere Atlantis cookware and provides excellent heat conduction and durability.

## 2. Safety Information

- Always use the lid in accordance with its intended purpose for safety.
- Ensure that the cookware is placed on a stable surface while in use to prevent it from tipping over.
- Use caution when handling hot cookware and the lid, as both can become extremely hot during cooking.
- Keep the lid away from children to prevent accidental burns or injuries.
- Do not use the lid in an oven or on a stovetop without the corresponding cookware.
- Inspect the lid before use. Do not use if it is damaged or warped.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 140mm
- Compatibility: Designed for Demeyere Atlantis cookware

## 4. Setup and Installation

1. Preparation: Ensure the Demeyere Atlantis cookware you intend to use is clean and dry.
2. Positioning the Lid: Align the lid with the cookware, ensuring the edges fit securely over the pot or skillet.
3. Securing the Lid: Press down gently to create a seal, which will help retain moisture and heat during cooking.
4. Ensure Fit: Check that the lid sits properly and does not wobble. If there is any instability, do not use and consult the troubleshooting section.

## 5. Operation

- Place the cookware with the lid on a heat source.
- Adjust the heat level according to your cooking needs.
- Monitor the cooking process through the clear glass (if present) or periodically lift the lid cautiously to check on the food.
- Use pot holders or oven mitts when lifting the lid to avoid burns.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the lid to cool completely before cleaning.
- Wash with warm soapy water using a soft sponge.
- Avoid using steel wool or abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Dry thoroughly to prevent water spots or corrosion.
- Store the lid in a dry area and avoid stacking heavy items on top to prevent warping.

## 7. Troubleshooting

- Lid Warping: If the lid appears warped, do not use it. Contact customer service for further assistance.
- Difficulty in Fitting: Ensure the lid is compatible with the specific Demeyere Atlantis cookware. If it does not fit properly, consult product specifications.
- Discoloration Stains: These may occur from high heat. Most stains can be removed with a gentle cleaning solution.

## 8. Disposal

- The Demeyere Atlantis 7 Lid is recyclable. Before disposing, ensure it is cleaned and free of residue.
- Check local regulations and guidelines for proper recycling methods for stainless steel products.

## 9. Contact

For inquiries, support, or further assistance, please reach out to us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Demeyere Atlantis 7 Deckel Ø 140 mm aus Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Demeyere Atlantis 7 Deckel entschieden haben. Dieser hochwertige Deckel ist für den Einsatz mit Demeyere Kochtöpfen konzipiert und sorgt für optimale Ergebnisse beim Kochen. Der Deckel besteht aus strapazierfähigem Edelstahl und bietet hervorragende Wärmeleitung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Deckel nur für die vorgesehenen Töpfe von Demeyere.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig sitzt, um das Entweichen von Dampf zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel nicht über heißen Kochflächen oder offenen Flammen platziert wird.
  - Verwenden Sie beim Anheben des Deckels geeignete Topflappen oder Handschuhe, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Deckel nicht unbeaufsichtigt, während er auf dem Topf liegt, um ein Überkochen oder Überhitzen zu vermeiden.
- Die Komponenten des Deckels können sich während des Kochens erhitzen – Vorsicht beim Berühren.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 140 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Geeignet für: Demeyere Töpfe der Atlantis-Serie
- Wärmeleitfähigkeit: Exzellent
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest: Ja bis zu 250 °C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob er unbeschädigt ist.
2. Reinigen Sie den Deckel vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
3. Stellen Sie Ihren Demeyere Topf auf eine stabile Kochfläche.
4. Um den Deckel zu verwenden, setzen Sie ihn einfach auf den Topf und stellen sicher, dass er sicher aufliegt.
5. Überprüfen Sie, ob der Deckel perfekt auf dem Topf sitzt, um eine optimale Dampfzirkulation zu gewährleisten.
6. Der Deckel kann während des Kochens verwendet werden, um das Aroma und die Feuchtigkeit der Speisen zu bewahren.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie den Topf mit dem gewünschten Inhalt auf die Wärmequelle.
- Verwenden Sie den Deckel immer, um die Wärme und den Dampf im Topf zu halten.
- Um den Dampf abzulassen, heben Sie den Deckel vorsichtig an, indem Sie einen Topflappen verwenden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch den Deckel mit warmem Seifenwasser abspülen.
- Hartnäckige Flecken können mithilfe eines nicht scheuernden Reinigungsmittels entfernt werden.
- Der Deckel ist spülmaschinenfest, jedoch wird empfohlen, ihn von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Lagern Sie den Deckel an einem trockenen und sicheren Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Deckel passt nicht auf den Topf.  
Lösung: Überprüfen Sie das Modell des Topfes, um sicherzustellen, dass es zur angegebenen Größe des Deckels passt.
- Problem: Anhaften von Lebensmitteln.  
Lösung: Verwenden Sie genug Flüssigkeit beim Kochen und stellen Sie sicher, dass die Hitze nicht zu hoch ist.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Bitte beachten Sie, dass Edelstahl recycelbar ist und nachhaltig entsorgt werden sollte.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 140 mm RVS

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Lid. Dit product is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal en is ontworpen voor langdurig gebruik en optimale prestaties in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het deksel alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Voorkom direct contact met vlammen of een hete kookplaat om schade te voorkomen.
- Laat het deksel niet onbeheerd achter op een verhitte pan.
- Gebruik altijd ovenwanten of een droogdoek bij het hanteren van hete pannen.
- Controleer het deksel regelmatig op beschadigingen en vervang het indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Type: De deksel is geschikt voor pannen met een diameter van 140 mm.
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal.
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- Vaatwasmachinebestendig: Ja.

## 4. Installatie en Setup

Om het deksel te gebruiken, plaatst u het eenvoudig op de bijpassende pan. Zorg ervoor dat het deksel goed aansluit op de rand van de pan voor een optimale afsluiting. Het deksel is ontworpen om veilig te blijven zitten tijdens het koken.

## 5. Bediening

- Gebruik het deksel om te koken, stomen of het behoud van warmte.
- Zorg ervoor dat u het deksel tijdens het koken op de pan laat zitten om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, aangezien dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken; gebruik houten of siliconen spatels.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik kunt u het deksel eenvoudig in de vaatwasmachine plaatsen of met de hand afwassen met mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Droog het deksel grondig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar het deksel op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel sluit niet goed af.  
Oplossing: Controleer of het deksel op de juiste manier op de pan is geplaatst en dat er geen voedselresten op de rand zitten.
- Probleem: Vlekken op het deksel.  
Oplossing: Gebruik een speciale roestvrij staal reiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.

## 8. Weggooien

Wanneer u het product wilt weggooien, doe dit dan in overeenstemming met de lokale milieu-regelgeving. Roestvrij staal is recyclebaar en kan in de juiste recycle container worden geplaatst.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Atlantis 7 con Tapa - 140mm

## 1. Información General

La Cacerola Demeyere Atlantis 7 con tapa es un producto de alta gama diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta cacerola es ideal para preparar una variedad de platos. Su diseño elegante y funcional la convierte en un complemento indispensable para cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para cocinar. No utilice la cacerola para ningún otro propósito.
- Calor: Use manoplas o guantes resistentes al calor al manipular la cacerola caliente.
- Agua y Aceite: No llene la cacerola más allá de su capacidad máxima. Tenga cuidado al agregar líquidos calientes para evitar salpicaduras.
- Superficies Calientes: No coloque la cacerola sobre superficies inflamables o cerca de fuentes de fuego.
- Limpieza: Asegúrese de que la cacerola esté completamente fría antes de limpiarla.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la cacerola por daños. No use en caso de que presente deformaciones o grietas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 140mm
- Capacidad: [Especificación de capacidad según lo proporcionado]
- Recubrimiento: [Detalles de recubrimiento si los hay]
- Aptitud en la cocina: Todas las fuentes de calor (gas, eléctrica, inducción)
- Lavavajillas: Sí

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cacerola del embalaje, asegurándose de quitar cualquier etiqueta o adhesivo.
2. Lave la cacerola con agua tibia y jabón antes de usarla por primera vez. Enjuague bien y seque.
3. Coloque la cacerola sobre la fuente de calor deseada.
4. Ajuste el fuego a medio. No coloque la cacerola sobre fuego excesivo, para evitar daños.

## 5. Operación

- Agregue los ingredientes deseados a la cacerola.
- Cubra con la tapa para un cocinado más eficiente.
- Asegúrese de seguir las recetas y tiempos de cocción adecuados.
- Use utensilios de cocina apropiados para evitar rayar la superficie de la cacerola.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la cacerola.
- Lave a mano con jabón suave o colóquela en el lavavajillas.
- Evite el uso de esponjas abrasivas.
- Para eliminar manchas o residuos difíciles, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la formación de óxido.

## 7. Solución de Problemas

- Fugas de líquido: Verifique que la tapa esté correctamente colocada.
- Alimentos que se pegan: Asegúrese de que la cacerola esté suficientemente caliente y use suficiente aceite o agua.
- Descoloración del acero inoxidable: Evite el uso de productos químicos agresivos; la coloración puede ser temporal y puede ser limpiada con bicarbonato.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil de la cacerola, asegúrese de desecharla de acuerdo a las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. No la deseche con residuos orgánicos o plásticos.

## 9. Contacto

Para más información sobre el producto, no dude en contactar:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couvercle Demeyere Atlantis 7 Ø 140 mm en acier inoxydable

## 1. Informations générales

Le couvercle Demeyere Atlantis 7 Ø 140 mm est conçu pour s'adapter parfaitement aux casseroles de la gamme Atlantis. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce couvercle garantit une cuisson saine et efficace, tout en étant durable et facile d'entretien.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser le couvercle sur des surfaces non adaptées à la chaleur.
- Évitez les chocs thermiques : ne plongez pas le couvercle chaud dans l'eau froide.
- Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le couvercle chaud afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez pas le couvercle à la portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'absence d'endommagement (rayures, fissures) avant chaque utilisation.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 140 mm
- Compatibilité : Casseroles de la gamme Demeyere Atlantis
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur, durable, facile à nettoyer

## 4. Installation et mise en place

- Assurez-vous que la casserole est propre et sèche avant d'installer le couvercle.
- Alignez le couvercle avec le bord de la casserole.
- Appuyez doucement vers le bas pour assurer une bonne étanchéité.
- Évitez d'utiliser le couvercle à des températures extrêmes sans accessoires appropriés.

## 5. Utilisation

Pour utiliser le couvercle, placez-le sur la casserole pendant la cuisson. Cela aidera à conserver l'humidité et la chaleur, améliorant ainsi le goût et la texture de vos plats. Il est idéal pour mijoter, cuire à la vapeur ou à l'ébullition.

## 6. Nettoyage et entretien

- Rincez le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un nettoyant doux et une éponge non abrasive.
- Évitez les nettoyants agressifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable.
- Séchez soigneusement le couvercle pour éviter les taches d'eau.

## 7. Dépannage

Si le couvercle ne s'ajuste pas correctement :

- Vérifiez la compatibilité avec la casserole.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstructions sur le bord de la casserole.

Si le couvercle présente des signes de déformation :

- Ne l'utilisez pas et contactez le service client pour plus d'assistance.

## 8. Élimination

Le couvercle Demeyere Atlantis 7 peut être recyclé. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Consultez les directives locales sur le recyclage de l'acier inoxydable pour une élimination appropriée.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Demeyere Atlantis con Coperchio Ø 140mm In Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pentola Demeyere Atlantis. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità e progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'esperienza ottimale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la pentola su un fuoco controllato e non lasciarla incustodita mentre è in uso.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie interna.
- Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso, poiché le maniglie possono diventare molto calde.
- Assicurarsi che la pentola sia compatibile con il tipo di piano cottura utilizzato (gas, elettrico, induzione).
- Allontanare la pentola da fonti di calore diretto non appropriato quando non in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 140 mm
- Tipo di coperchio: Coperchio su misura
- Compatibilità: Adatto per forno
- Maniglie: Maniglie ergonomiche per un facile sollevamento
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Adatto per induzione: Sì

## 4. Setup e Installazione

- Rimuovere la pentola dall'imballaggio e controllare che non siano presenti danni.
- Lavare la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Posizionare la pentola su un fornello che corrisponde al suo diametro.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia pulito e asciutto per garantire una buona conduzione del calore.
- Inserire il coperchio sulla pentola dopo aver aggiunto gli ingredienti.

## 5. Operazione

- Accendere il fornello e impostare la temperatura desiderata.
- Aggiungere gli ingredienti nella pentola e coprire con il coperchio.
- Monitorare la cottura per evitare ebollizioni o bruciature.
- Usare guanti da cucina o presine quando si maneggiano la pentola e il coperchio.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la pentola.
- Lavare in acqua calda con detersivo non abrasivo o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre la pentola.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pentola non si scalda correttamente.  
Soluzione: Verificare che il fornello sia acceso e che la pentola sia adatta al tipo di piano cottura.
- Problema: Difficoltà nello staccare gli alimenti.  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o liquidi durante la cottura.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la pentola secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettare il prodotto negli rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:  
Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
Telefono: 0800 7000 220  
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Pentola Demeyere Atlantis. Buona cucina!