

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: 1005100

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - 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 Lid Ø 160mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 160mm is designed to provide optimal cooking performance with enhanced durability and functionality. Made from high-quality stainless steel, this lid is suitable for various cooking applications, ensuring even heat distribution and combining with Atlantis cookware for perfect results.

2. Safety Information

- Usage Safety: Always handle the lid with care; it may become hot during use. Use protective gloves or pot holders to prevent burns.
- User Responsibility: This product must be used as intended and only for cooking purposes. Misuse or modifications will void the warranty.
- Child Safety: Keep the lid and cookware away from children. Ensure that children are supervised in the kitchen at all times.
- Preventing Accidents: Do not leave the lid unattended on the stove. Ensure that it is properly placed when covering pots to avoid spills and splashes.
- Material Properties: The stainless steel material is designed to withstand high temperatures; however, do not expose the lid to an open flame for extended periods.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 160mm
- Compatibility: Designed to fit Demeyere Atlantis cookware and suitable for induction, gas, and electric stoves.
- Oven Safe: Yes, suitable for oven use
- Care Instructions: Dishwasher safe for easy cleaning.

4. Setup and Installation

- Initial Check: Ensure that the lid is free from packaging materials and defects before use.
- Placing the Lid: Align the lid over the pot or pan, ensuring that it rests securely on the rim. The steam vent allows for moisture control.
- Safety Check: Ensure that the lid is not placed on a cold or wet surface immediately after cooking to avoid warping.

5. Operation

- Using the Lid: The lid should always be used when simmering or cooking to retain moisture and heat. For boiling or steaming, adjust the heat to suit your cooking method.
- Steam Vent: The built-in steam vent can be adjusted to release excess steam as needed. For best results, monitor and adjust accordingly.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning: Allow the lid to cool before cleaning. Use warm soapy water and a non-abrasive sponge to avoid scratching the surface.
- Dishwasher Use: The lid is dishwasher safe, but hand washing is recommended to preserve its shine.
- Stain Removal: For stubborn stains, a mixture of vinegar and baking soda can be applied, followed by a thorough rinse.

7. Troubleshooting

- Lid Doesn't Fit: Ensure that you are using the correct size lid for your pot or pan. Check for any warping or damages.
- Steam Leak: Ensure that the lid is placed correctly and that the steam vent is not blocked by food particles.

8. Disposal

- Recycling: The stainless steel lid is recyclable. Check local regulations for proper recycling practices. Do not dispose of in regular waste.
- Waste Management: Follow your local guidelines for disposing of kitchen hardware responsibly.

9. Contact

For further information or queries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Atlantis 7 Deckel Ø 160mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Atlantis 7 Deckels. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihre Kochmöglichkeiten zu erweitern und Ihre Speisen optimal zu garen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen effektiv nutzen und die Sicherheitshinweise einhalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie den Deckel nur für die vorgesehenen Töpfe der Demeyere Atlantis Reihe.
- Brandgefahr: Berühren Sie den Deckel nicht mit bloßen Händen, da er beim Kochen heiß werden kann. Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Deckel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Achten Sie darauf, den Deckel nach jedem Gebrauch abkühlen zu lassen, bevor Sie ihn reinigen.
- Beschädigung: Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn er sichtbar beschädigt ist.
- Lagerung: Lagern Sie den Deckel an einem sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Kompatibilität: Passend für Töpfe der Demeyere Atlantis Reihe
 - Besonderheiten: Hohe Wärmespeicherung, langlebige Konstruktion, Silikon-Dichtungsring für optimalen Dampfverschluss

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Topf sauber und trocken ist.
- Setzen Sie den Deckel vorsichtig auf den Topf und drücken Sie leicht nach unten, bis er sicher sitzt.
- Überprüfen Sie, ob der Silikonring am Deckel richtig sitzt, um einen optimalen Dampfverschluss zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel in Kombination mit den passenden Töpfen der Demeyere Atlantis Reihe.
- Achten Sie darauf, die Kochtemperatur entsprechend der Rezepte anzupassen.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und verwenden Sie bei Bedarf einen Topflappen, um den Deckel anzuheben.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Waschen Sie den Deckel mit warmem Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Deckel gründlich nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Silikon-Dichtungsring auf Abnutzungserscheinungen.

7. Fehlersuche

- Deckel schließt nicht fest: Überprüfen Sie den Silikonring auf Ablagerungen oder Beschädigungen.
- Dampf tritt aus: Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt auf dem Topf sitzt und der Silikonring intakt ist.
- Geruch oder Verfärbung: Reinigen Sie den Deckel gründlich und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Sorgen Sie dafür, dass der Deckel keinen Schaden an der Umwelt verursacht.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 160 mm RVS

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 160 mm van hoogwaardig roestvrij staal. Dit deksel is ontworpen om perfect te passen op de Atlantis pannen en is ideaal voor het koken van verschillende gerechten, terwijl het behoud van de smaken en voedingsstoffen wordt gegarandeerd.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit deksel alleen voor zijn bedoelde doeleinden en in combinatie met de bijbehorende pannen.
- Zorg ervoor dat het deksel goed op de pan zit voordat u begint te koken om verspilling van energie en kooktijden te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete potten en pannen. Gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het deksel om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: Ø 160 mm
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Koude-/warme-isolatie: Ja
- Maximale temperatuur: Niet gespecificeerd

4. Installatie en Setup

- Plaats de Demeyere Atlantis 7 Lid op de juiste pan met het bijbehorende formaat.
- Zorg ervoor dat het deksel stevig op de pan rust, zodat stoom en warmte effectief binnenblijven.
- Controleer voordat u begint met koken of het deksel goed aansluit voor optimale kookresultaten.

5. Bediening

- Zet de pan op een kookplaat en zorg ervoor dat de warmtebron correct is ingesteld.
- Gebruik het deksel om te voorkomen dat vocht en smaken verloren gaan tijdens het koken.
- Volg de kookinstructies die bij uw recept worden gegeven en verwijder het deksel voorzichtig met ovenwanten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het deksel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Dit deksel kan in de vaatwasser worden gereinigd, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Gebruik een zachte doek en een mild afwasmiddel voor handwas. Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel sluit niet goed.
Oplossing: Controleer of het deksel op de juiste pan is geplaatst en dat er geen vervormingen zichtbaar zijn.
- Probleem: Krassen op het oppervlak.
Oplossing: Vermijd het gebruik van scherpe of schurende materialen bij het schoonmaken.

8. Afvalverwijdering

Dit product is duurzaam en ontworpen om lang mee te gaan. Aan het einde van de levenscyclus, verwijder het deksel op een verantwoorde manier. Roestvrij staal kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor recyclinginstructies.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning, neemt u contact met ons op:

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

Bedankt dat u voor Demeyere heeft gekozen. Wij wensen u veel kookplezier met uw nieuwe deksel.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Atlantis 7 con Tapa Ø 160mm

1. Información General

La Cacerola Demeyere Atlantis 7 es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Fabricada en acero inoxidable, ofrece durabilidad y resistencia a la corrosión, asegurando que mantenga su belleza y funcionalidad a lo largo del tiempo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para la cocción en estufas de gas, eléctricas e inductivas. No lo utilice en fuentes de calor no recomendadas.

- Calor extremo: Evite calentar la cacerola vacía, ya que esto puede dañar la superficie.

- Manijas calientes: Las manijas pueden calentarse durante el uso. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.

- Limpieza adecuada: No utilice utensilios de metal para evitar rayones en la superficie.

- Almacenamiento: Guarde la cacerola en un lugar seco y bien ventilado para evitar la acumulación de humedad y corrosión.

- Supervisión: Siempre supervise la cacerola mientras esté en uso, especialmente al cocinar a altas temperaturas.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Acero inoxidable de alta calidad

- Diámetro: 160 mm

- Modelo: Atlantis 7

- Clean & Dim: No se especifica

- Capacidad: No se especifica

- Apto para lavavajillas: Sí

- Apto para inducción: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Antes del primer uso: Lave la cacerola con agua caliente y jabón, enjuague bien y séquela.

2. Colocación en la estufa: Coloque la cacerola sobre la fuente de calor adecuada, asegurándose de que la base esté completamente en contacto con la superficie de cocción.

3. Preparación para cocinar: Añada aceite o agua según sea necesario para su receta y ajuste el calor a temperatura media.

4. Uso de tapa: Utilice la tapa incluida para mantener la humedad y acelerar la cocción, asegurándose de que se adapte correctamente.

5. Operación

- Cocción: Use utensilios de cocina de madera o silicona para revolver los ingredientes y evitar rayones.

- Control de temperatura: Ajuste el fuego según el tipo de alimento que esté cocinando para evitar el sobrecalentamiento.

- Finalización: Cuando termine de cocinar, retire la cacerola del fuego y deje enfriar antes de manipular.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después de usar: Lave la cacerola con productos suaves y una esponja no abrasiva.

- Apto para lavavajillas: Puede colocar la cacerola en el lavavajillas, sin embargo, se recomienda el lavado a mano para mantener el acabado.

- Secado: Seque la cacerola adecuadamente después de lavar para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Descoloramiento o manchas: Esto puede ser causado por el uso de utensilios metálicos. Use solo utensilios de madera o silicona y limpie con productos adecuados.

- Dificultad para limpiar: Si la cacerola tiene residuos pegados, remójela con agua caliente y jabón antes de limpiar.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las pautas locales para el reciclaje de metales. No arroje el producto en la basura regular. Consulte las instalaciones de reciclaje de metales en su área.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Asegúrese de seguir todas las instrucciones de este manual para disfrutar de su Cacerola Demeyere Atlantis 7 de manera segura y eficaz.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit – Demeyere Atlantis 7 Couvercle Ø 160 mm en acier inoxydable

1. Informations générales

Le couvercle Demeyere Atlantis 7 est conçu pour s'adapter parfaitement aux casseroles Demeyere. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce couvercle assure une durabilité et une performance optimales dans la cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couvercle avec précaution, surtout lors de la manipulation de casseroles chaudes.
- Ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière ou des ustensiles de cuisine chauds.
- Gardez le couvercle hors de portée de sources de chaleur directe lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Évitez tout contact avec des surfaces abrasives qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Ne pas utiliser le couvercle pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 160 mm
- Compatible avec les casseroles Demeyere Atlantis 7
- Traitement antiadhésif
- Résistant à la chaleur
- Compatible avec le lave-vaisselle

4. Installation et configuration

1. Assurez-vous que la casserole Demeyere est propre et sèche avant d'installer le couvercle.
2. Positionnez le couvercle sur la casserole de manière à ce qu'il s'ajuste parfaitement.
3. Vérifiez que le couvercle est en place et stable avant de chauffer la casserole.
4. Pour une utilisation au four, vérifiez que la température maximale n'est pas dépassée.

5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale, placez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson pour retenir la chaleur et l'humidité. Pour éviter la surchauffe, ajustez le feu selon les recommandations de recette.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couvercle à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour préserver la finition de l'acier inoxydable.
- Séchez soigneusement après le lavage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- En cas de déformation du couvercle, n'essayez pas de le redresser vous-même. Contactez le service client.
- Si le couvercle ne s'adapte pas correctement, vérifiez la compatibilité avec la casserole.

8. Élimination

L'acier inoxydable est recyclable. Disposez du couvercle selon les réglementations locales en matière de recyclage. Ne jetez pas le couvercle dans des déchets non recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coperchio Demeyere Atlantis 7, Ø 160mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Coperchio Demeyere Atlantis 7, progettato in acciaio inossidabile di alta qualità. Questo coperchio è progettato per ottimizzare la cottura e migliorare l'efficienza degli utensili da cucina. Si prega di leggere attentamente le istruzioni per garantire un uso sicuro e una lunga durata del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli appropriati, assicurandosi che il coperchio sia montato correttamente.
- Non utilizzare il coperchio su fiamme dirette o su fonti di calore non adeguate.
- Non lasciare mai il coperchio incustodito durante l'uso.
- Verificare che vi siano segni di usura o danni prima dell'uso. Non utilizzare se danneggiato.
- Proteggere le mani dal calore durante la maneggiabilità del coperchio; utilizzare guanti isolanti se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Prodotto: Coperchio Demeyere Atlantis 7, Ø 160mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Compatibilità: Adatto per pentole corrispondenti con diametro di 160mm
- Funzione: Ottimizza la cottura, riduce i tempi di preparazione e mantiene l'umidità.

4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che la pentola sia pulita e asciutta.
- Posizionare il coperchio sulla pentola assicurandosi che coincida perfettamente con il diametro.
- Premere leggermente verso il basso per assicurare una chiusura ermetica.
- Verificare che il coperchio non sia inclinato e che tutte le parti siano orientate nella posizione corretta.

5. Operazione

- Utilizzare il coperchio durante la cottura per mantenere calore e umidità.
- Per sfiatare il vapore, sollevare il coperchio con cautela, evitando di scottarsi.
- Non utilizzare il coperchio sopra 220 gradi Celsius per preservarne l'integrità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coperchio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare materiale abrasivo o spugne ruvide per la pulizia.
- Asciugare completamente prima di riporre per evitare la formazione di ruggine.
- Non lavare in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, controllare il diametro della pentola.
- Se ci sono perdite di vapore, assicurarsi che il coperchio sia posizionato in modo rettilineo.
- Se si notano macchie o aree scolorite, verificare le istruzioni di pulizia.

8. Smaltimento

- Non smaltire il coperchio nell'indifferenziato. Riciclare l'acciaio inossidabile presso centri di raccolta adeguati.
- Verificare le normative locali riguardo lo smaltimento dei materiali metallici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.