

# 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: 1005103**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Lid - Ø 220mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 220mm Stainless Steel

### 1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 220mm is a high-quality stainless steel lid designed for use with Atlantis 7 cookware. This product is ideal for home chefs seeking professional-grade kitchen equipment that combines functionality with sleek design.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure all handling of the lid is done with clean, dry hands to prevent accidents. Use caution when lifting the lid as it may become hot during cooking.
- **Prevent Burns:** Always use oven mitts or pot holders when removing the lid from hot cookware to avoid burns.
- **Child Safety:** Keep the lid and any cookware it is used with out of reach of children to prevent accidents.
- **Stability:** Ensure that the cookware is placed on a stable, flat surface to prevent tipping and spills.
- **Dishwasher Use:** This lid is dishwasher safe, but ensure it is securely placed on the top rack to avoid damage.

### 3. Product Specifications

- **Brand:** Demeyere
- **Model:** Atlantis 7 Lid
- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** Ø 220mm
- **Compatibility:** Fits Demeyere Atlantis 7 cookware of the same diameter
- **Heat Source:** Suitable for all heat sources, including induction

### 4. Setup and Installation

1. Ensure you have the appropriate Demeyere Atlantis 7 cookware with an opening of Ø 220mm.
2. Place the cookware on a heat-resistant, flat surface.
3. Align the lid over the opening of the cookware, ensuring a secure fit. The lid should sit evenly around the rim to provide a proper seal.

### 5. Operation

- Use the lid during cooking to maintain heat and moisture.
- Adjust the heat source accordingly; the lid is designed for high-performance cooking, including sautéing, simmering, and braising.
- Do not place the lid directly over an open flame to prevent warping or damage.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the lid to cool completely before cleaning.
- Wash the lid with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive materials that may scratch the stainless steel surface.
- For tough stains, a mixture of baking soda and water can be applied to the affected area.
- Dishwasher safe; place on the top rack for safe cleaning.
- Dry the lid thoroughly after washing to prevent water spots.

### 7. Troubleshooting

- **Lid Does Not Fit Properly:** Ensure you are using the lid specifically designed for Ø 220mm cookware. Check for warping or damage.
- **Stains or Discoloration:** May occur from heat exposure; use stainless steel cleaner to restore shine.
- **Difficulty Removing Lid:** Use a pot holder to provide a secure grip when lifting the lid off hot cookware.

### 8. Disposal

- Recycle the stainless steel lid where local regulations permit.
- For disposal, ensure the lid is cleaned and free of food residue. Follow your local waste management guidelines for metal recycling.

### 9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Atlantis 7 Deckel Ø 220mm, Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Demeyere Atlantis 7 Deckel entschieden haben. Dieser hochwertige Deckel ist speziell entwickelt worden, um die besten Kochergebnisse zu erzielen. Mit einem Durchmesser von 220mm eignet er sich perfekt für eine Vielzahl von Kochtöpfen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandschutz: Halten Sie den Deckel von offenen Flammen fern, um Brandgefahr zu vermeiden. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Verletzungsgefahr: Verwenden Sie beim Anheben des Deckels immer Topf-Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Nicht für Mikrowellen geeignet: Dieser Deckel ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle ausgelegt.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Deckel und alle Kochutensilien außerhalb der Reichweite von Kindern, um Unfälle zu vermeiden.
- Empfohlene Temperatur: Verwenden Sie den Deckel nicht bei Temperaturen über 250°C.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 220mm
- Geeignet für: Demeyere Kochtöpfe der Atlantis Reihe
- Spülmaschinenfest: Ja
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250°C

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochtopf vor der Verwendung sauber und trocken ist.
- Setzen Sie den Deckel gleichmäßig auf die oberen Ränder des Kochtopfs.
- Drücken Sie leicht nach unten, um eine luftdichte Versiegelung zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Kochtopf mit dem Deckel auf den Herd und wählen Sie die gewünschte Hitze.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel, um den Kochprozess zu optimieren, indem Sie Feuchtigkeit und Wärme im Topf halten.
- Zum Anheben des Deckels verwenden Sie Subjekte wie Topf-Handschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel ordnungsgemäß sitzt, bevor Sie den Herd einschalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Deckel mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab oder geben Sie ihn in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie bei Bedarf eine weiche Bürste oder ein Tuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- Trocknen Sie den Deckel gründlich ab, um Wasserflecken zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Probleme mit der Passform: Stellen Sie sicher, dass der Deckel für den verwendeten Kochtopf geeignet ist.
- Lebensmittel kochen ungleichmäßig: Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig sitzt.
- Rostbildung: Lagern Sie den Deckel an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Ein umweltfreundlicher Umgang mit dem Produkt ist wichtig, um Ressourcen zu schonen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor de Demeyere Atlantis 7-lid Ø 220mm

### 1. Algemene Informatie

De Demeyere Atlantis 7-lid is een hoogwaardig roestvrijstalen deksel ontworpen voor gebruik met Demeyere kookpannen. Geschikt voor diverse kookmethoden, deze deksel helpt de warmte en smaken effectief vast te houden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de deksel alleen zoals gespecificeerd in deze handleiding.
- Hitteschade: Raak de deksel niet aan tijdens of direct na gebruik, omdat deze erg heet kan zijn.
- Ventilatie: Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is tijdens het koken om opbouw van stoom te voorkomen.
- Kinderen: Houd de deksel en hete pannen uit de buurt van kinderen.
- Reparatie: Probeer geen schade aan de deksel te repareren; neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Diameter: 220 mm
- Gewicht: 0,64 kg
- Kleur: Zilver
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Verwarmingsbronnen: Geschikt voor inductie, gas, elektrisch en keramische kookplaten
- Gegoten handvat: Ja voor optimale grip en gebruiksgemak

### 4. Opstelling en Installatie

1. Zorg dat de kookpan waarin de deksel zal worden gebruikt schoon en droog is.
2. Plaats de pan op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de diameter van de pan overeenkomt met de diameter van de deksel (220 mm).
4. Plaats de deksel voorzichtig op de pan en druk licht aan om ervoor te zorgen dat deze goed afsluit.
5. Zorg ervoor dat het handvat van de deksel in de juiste positie staat voor optimaal gebruiksgemak.

### 5. Bediening

- De deksel kan direct op de pan worden geplaatst tijdens het koken.
- Gebruik een ovenwant of een doek om de deksel te tilten om brandwonden te voorkomen.
- Het handvat van de deksel is ontworpen om veilig en comfortabel te kunnen worden vastgehouden.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de deksel afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Voor de meeste vlekken en resten volstaat heet water en een mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kan een schuurmiddel voor roestvrij staal worden gebruikt.
- De deksel kan veilig in de vaatwasser worden gereinigd.
- Droog de deksel grondig na het schoonmaken om watervlekken te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De deksel sluit niet goed af.
  - Oplossing: Controleer of de deksel en de pan de juiste maat hebben. Zorg ervoor dat er geen voedselresten op de rand van de pan zitten.
- Probleem: De deksel is moeilijk te hanteren.
  - Oplossing: Gebruik altijd een ovenwant of een doek om brandwonden te voorkomen en zorg dat je de deksel bij het handvat oppakt.

### 8. Afvalverwerking

Deze deksel is gemaakt van volledig recyclebaar materiaal. Gooi de deksel weg in overeenstemming met lokale voorschriften voor recycling van roestvrij staal.

### 9. Contact

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

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Demeyere Atlantis 7 Tapa Ø 220mm de Acero Inoxidable

## 1. Información General

Gracias por elegir la Tapa Demeyere Atlantis 7 de Ø 220mm. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, garantizando una cocción uniforme de los alimentos. La tapa está fabricada en acero inoxidable de alta calidad, asegurando durabilidad y resistencia.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Mantener fuera del alcance de los niños. No utilizar la tapa en el fuego directo sin la olla correspondiente.
- Uso adecuado: Esta tapa está destinada únicamente para ser utilizada con las cacerolas Demeyere Atlantis adecuadas. No se recomienda su uso en otros utensilios de cocina que no sean compatibles.
- Temperaturas: Las temperaturas excesivas pueden dañar la tapa. Evite exponer la tapa a temperaturas superiores a 220°C.
- Manipulación: La tapa puede calentarse durante su uso. Utilice guantes o utensilios adecuados para evitar quemaduras.
- Inspección: Revise la tapa antes de cada uso para asegurarse de que no tenga daños visibles. Si encuentra alguna imperfección, no use la tapa.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Demeyere Atlantis 7 Tapa
- Diámetro: 220mm
- Material: Acero Inoxidable
- Compatibilidad: Adecuada para las cacerolas de la serie Demeyere Atlantis
- Uso: Cocción a fuego lento, vapor y conservación de calor

## 4. Configuración e Instalación

1. Seleccione la Cacerola Apropiaada: Asegúrese de que la cacerola Demeyere Atlantis que va a utilizar es de 220mm de diámetro.
2. Coloque los Ingredientes: Llena la cacerola con los ingredientes deseados y asegúrese de no exceder la capacidad máxima.
3. Coloque la Tapa: Alinee la tapa con la cacerola y colóquela suavemente sobre la misma, asegurándose de que esté bien asegurada en su lugar.

## 5. Operación

- Utilice la tapa siempre que necesite una cocción controlada o desee retener el calor y la humedad en la cacerola.
- Para liberar vapor, puede abrir la tapa lentamente, levantándola desde un extremo para permitir que escape el vapor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inmediata: Después de cada uso, limpie la tapa con agua tibia y jabón suave.
- Secado: Seque bien la tapa con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar seco y seguro donde no se deforme.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La tapa no encaja bien.  
- Solución: Verifique que esté utilizando la cacerola correcta de 220mm. Pruebe ajustando ligeramente la tapa.
- Problema: La tapa presenta manchas o desgaste.  
- Solución: Limpie la tapa con un limpiador de acero inoxidable. Si el desgaste persiste, considere reemplazarla.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, deseche la tapa en un punto de reciclaje de metales adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, por favor contacte a nuestros servicios:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole avec couvercle Demeyere Atlantis de 220 mm en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour répondre à des normes de qualité élevées et est adapté pour une utilisation sur tous les types de cuisinières, y compris l'induction. Assurez-vous de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette casserole est destinée à la cuisson des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance lorsqu'elle est utilisée sur une source de chaleur.
- Brûlures : Soyez prudent lors de la manipulation de la casserole chaude. Utilisez des gants de cuisine appropriés pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez la casserole et son contenu hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit sans supervision.
- Choc thermique : Évitez les changements brusques de température qui pourraient endommager le produit.
- Compatibilité : Vérifiez que votre source de chaleur est compatible avec les ustensiles en acier inoxydable.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 220 mm (diamètre)
- Matériel : Acier inoxydable
- Système de chauffe : Convient pour toutes les cuisinières, y compris l'induction
- Poids : À déterminer
- Garantie : Conforme aux normes de sécurité de l'UE

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la casserole de l'emballage et éliminez tous les matériaux d'emballage.
2. Vérification : Inspectez le produit pour tout dommage éventuel. En cas de dommage, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Nettoyage initial : Avant la première utilisation, nettoyez la casserole à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Placement : Placez la casserole sur une source de chaleur appropriée, en veillant à ce qu'elle soit centrée pour une répartition uniforme de la chaleur.

### 5. Fonctionnement

- Chauffage : Allumez la source de chaleur à un niveau approprié.
- Ajout d'aliments : Ajoutez l'huile ou les ingrédients souhaités une fois que la casserole est chaude.
- Cuisson : Suivez vos recettes pour le temps de cuisson. Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez la casserole à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis rincez et séchez.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs : Évitez les tampons à récurer ou les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Stockage : Conservez la casserole dans un endroit sec. Utilisez un protège-ustensiles si vous empilez d'autres casseroles.

### 7. Dépannage

- Problèmes de cuisson : Si les aliments collent, assurez-vous que la casserole est suffisamment chaude et que vous utilisez suffisamment d'huile.
- Taches tenaces : Pour les taches de cuisson, laissez tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer.
- Déformation : Si la casserole se déforme, évitez les changements rapides de température.

### 8. Élimination

Respectez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils en acier inoxydable. Ne jetez pas le produit dans la nature. Renseignez-vous sur les centres de recyclage de métaux.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Demeyere. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Demeyere Atlantis 7 - Coperchio Ø 220mm in Acciaio Inox

## 1. Informazioni Generali

Il coperchio Demeyere Atlantis 7 in acciaio inox è progettato per ottimizzare la cottura, mantenere la temperatura e l'umidità durante la preparazione dei cibi. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coperchio è compatibile con pentole Demeyere e offre prestazioni eccellenti in cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coperchio solo su pentole compatibili.
- Non lasciare mai il coperchio su una fonte di calore senza liquido o alimento nella pentola.
- Evitare di toccare il coperchio in acciaio inox durante e subito dopo la cottura, in quanto può diventare molto caldo.
- Tenere il coperchio lontano dalla portata dei bambini.
- Se il coperchio si rompe, non utilizzare pezzi danneggiati.
- In caso di fumi o odori sospetti durante l'uso, spegnere immediatamente la fonte di calore.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Diametro: 220mm
- Compatibile con: Pentole Demeyere Atlantis
- Caratteristiche: Manico ergonomico, resistenza al calore, facile da pulire

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il coperchio sopra la pentola corretta assicurandosi che sia ben allineato.
- Verificare che il coperchio aderisca saldamente alla pentola per evitare perdite di calore e vapore.
- Non utilizzare il coperchio se non è abbinato alla pentola corretta.

## 5. Funzionamento

- Usare il coperchio durante la cottura per trattenere il calore e l'umidità.
- Può essere utilizzato in forno (verificare le indicazioni sui materiali e le temperature massime).
- Rimuovere il coperchio con cautela per evitare scottature, utilizzando presine o guanti da cucina.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coperchio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente il coperchio prima di riporlo.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, verificare il diametro della pentola per garantire la compatibilità.
- In caso di macchie ostinate, provare a utilizzare bicarbonato di sodio con acqua per la pulizia.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il coperchio nell'ambiente. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali metallici e degli imballaggi.
- Riciclare l'acciaio inox dove possibile.

## 9. Contatti

Per assistenza o domande, contattaci a:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania