

# ggmgastro

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

**SKU: 1005104**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Lid - Ø 240mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 240mm Stainless Steel

## 1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 240mm is specifically designed for use with Atlantis cookware, enhancing its functionality and efficiency. Made from high-quality stainless steel, this lid features a durable construction that provides a perfect fit and seals in moisture, retaining heat and flavor during cooking.

## 2. Safety Information

- Use Properly: Always use the lid with compatible Atlantis cookware of the correct size.
- Heat Resistance: The lid can withstand high temperatures. However, always ensure to use it within the recommended temperature range to avoid warping.
- Hot Surfaces: The lid will get hot during use. Always use oven mitts or pot holders to remove it safely.
- Avoiding Slips: Ensure that the lid is placed securely on the pot to prevent accidents. Do not leave the lid unattended while cooking.
- Child Safety: Keep out of reach of children during and after cooking, as the lid retains heat.
- Dishwasher Use: While the lid is dishwasher safe, avoid letting it come into contact with sharp objects to prevent scratching.

## 3. Product Specifications

- Model: Demeyere Atlantis 7 Lid
- Diameter: Ø 240mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 1.5 kg
- Warranty: 30 years (manufacturer warranty)

## 4. Setup and Installation

- Pre-use Inspection: Check the lid for any signs of damage before first use. Do not use if damaged.
- Compatibility Check: Ensure that the lid fits the corresponding Atlantis cookware with a 240mm diameter.
- Positioning the Lid: Align the lid directly over the pot's opening. Gently press down until securely seated.

## 5. Operation

- Heat Application: Place your Atlantis pot on the stove over a medium flame. Once heated, position the lid on top to lock in heat and moisture.
- Monitoring Cooking: For best results, do not lift the lid too frequently, as this will release steam and lower the cooking temperature.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Post-use Cleaning: Allow the lid to cool before washing.
- Dishwashing: The lid is dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain its finish. Use mild soap and warm water.
- Drying: Dry thoroughly after washing to prevent water spots.
- Monthly Maintenance: Polish with a stainless steel cleaner to maintain its luster and prevent discoloration.

## 7. Troubleshooting

- Lid Does Not Fit: Ensure you are using the lid with the correct size pot. If issues persist, check for deformities.
- Difficulty Removing Lid: If the lid is stuck, allow it to cool for a few minutes before trying to remove it. Always use pot holders.
- Warping: Avoid exposing the lid to sudden temperature changes. Use caution when handling hot pans.

## 8. Disposal

When disposing of the Demeyere Atlantis 7 Lid, please consider recycling options for stainless steel. Do not discard in regular waste. Check local recycling regulations for proper disposal methods.

## 9. Contact

For any inquiries or support, 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 240mm Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Atlantis 7 Deckels. Dieser hochwertige Edelstahldeckel ist speziell für die Demeyere Atlantis 7 Kochgeschirr-Serie konzipiert und bietet optimale Ergebnisse beim Kochen. Der Deckel sorgt für eine effiziente Wärmespeicherung und schützt Ihre Speisen vor ungewolltem Verdampfen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Achten Sie darauf, heiße Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Schnitte: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Kanten des Deckels. Halten Sie ihn fest und schützen Sie Ihre Hände vor Verletzungen.
- Stabilität: Verwenden Sie den Deckel nur auf den dafür vorgesehenen Töpfen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Unfällen führen.
- Nicht für die Mikrowelle: Dieser Edelstahldeckel ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Kindersicherheit: Lagern Sie den Deckel außerhalb der Reichweite von Kindern. Befolgen Sie alle Alters- und Sicherheitshinweise.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 240mm
- Kompatibilität: Demeyere Atlantis 7 Kochgeschirr-Serie
- Anwendung: Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktionsherd
- Oberfläche: Hochglanzpoliert

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche sauber und trocken ist, bevor Sie den Topf aufstellen.
- Platzieren Sie den entsprechenden Demeyere Atlantis 7 Topf auf der Kochfläche.
- Setzen Sie den Deckel vorsichtig auf den Topf, um eine sichere und passgenaue Abdichtung zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel fest sitzt, um Dampfaustritt zu vermeiden.
- Bei Bedarf können Sie den Deckel während des Kochens anheben, um den Garprozess zu überprüfen.

## 5. Gebrauch

- Verwenden Sie den Deckel, während Sie Speisen auf mittlerer bis hoher Hitze zubereiten, um die Wärme zu speichern.
- Der Deckel kann zur Dämpfung von Gemüse oder zum Kochen von Reis verwendet werden.
- Überwachen Sie den Kochvorgang, um sicherzustellen, dass die Speisen nicht überkochen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach der Verwendung abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Der Deckel ist spülmaschinenfest. Alternativ können Sie ihn mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel von Hand abwaschen.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme oder chemische Reiniger, um Kratzer und Beschädigungen zu verhindern.
- Trocknen Sie den Deckel gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Deckel passt nicht auf den Topf.  
- Lösung: Überprüfen Sie den Topfdurchmesser und stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen Deckel verwenden.
- Problem: Dampfaustritt.  
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig sitzt und überprüfen Sie, ob der Deckel ungleichmäßig ist.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall.
- Recyceln Sie den Edelstahl, um die Umwelt zu schonen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Demeyere Atlantis 7 Lid O 240mm RVS

### 1. Algemene Informatie

De Demeyere Atlantis 7 Lid O 240mm is een hoogwaardig deksel gemaakt van roestvrij staal, ontworpen voor een perfecte pasvorm op de bijbehorende kookpotten. Dit product is ontwikkeld voor de professionele keuken en biedt duurzame prestaties met optimaal kookgemak.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit product is alleen bedoeld voor gebruik in de keuken. Gebruik het deksel niet voor andere doeleinden.
- Brandgevaar: Wees voorzichtig bij het gebruik van hoge temperaturen. Gebruik hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Kindveiligheid: Houd het deksel buiten bereik van kinderen wanneer het in gebruik is.
- Onderhoud: Inspecteer het deksel regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigd deksel.
- Geleiding: Het deksel biedt een goede geleiding van warmte, maar kan zeer heet worden. Laat het deksel nooit zonder toezicht op een verwarmde pan liggen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 240mm

### 4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat de kookpot schoon en droog is voordat je het deksel plaatst.
- Plaats het deksel zorgvuldig op de kookpot, zorg ervoor dat het goed aansluit.
- Controleer of het deksel stevig op zijn plaats zit en niet kan verschuiven.

### 5. Gebruik

- Plaats het deksel op de kookpot om het koken te versnellen en energie te besparen.
- Het deksel kan worden gebruikt voor stoven, koken of een andere bereidingswijze waarvoor je de kookpot gebruikt.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het deksel om krassen of beschadigingen te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het deksel afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- Reinig het deksel met warme zeep en water. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of staalwol om beschadiging te voorkomen.
- Droog het deksel grondig af na het schoonmaken om watervlekken te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel sluit niet goed.  
Oplossing: Controleer de grootte van de pot en zorg ervoor dat het deksel overeenkomt met de juiste maat.
- Probleem: Het deksel is beschadigd.  
Oplossing: Stop met het gebruik van het deksel en neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

### 8. Afvoer

- Dit product is recyclebaar. Gooi het deksel weg volgens de lokale richtlijnen voor het afvalbeheer van metalen producten.
- Zorg ervoor dat je het deksel niet in de grijze container plaatst, maar eerder naar een recyclingpunt brengt.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Atlantis 7 con Tapa - 240 mm

## 1. Información General

La cacerola Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para la cocción eficiente y saludable de una variedad de alimentos. Fabricada en acero inoxidable de primera categoría, esta cacerola es ideal para chefs profesionales y aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente en fuegos adecuados; no dejar la cacerola desatendida mientras está en uso.
- Asegúrese de que la cacerola esté completamente seca antes de usarla.
- No utilizar utensilios afilados o metálicos que puedan rayar la superficie.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No operar la cacerola en una hoguera o brasa.
- Cuidado con las salpicaduras de líquidos calientes; manejar con precaución.
- Evitar diferencias de temperatura bruscas que puedan provocar deformaciones en el acero.
- Al manipular la cacerola después de cocinar, use guantes o trapos de cocina para evitar quemaduras.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 240 mm
- Capacidad: 3 litros
- Número de capas: 5 capas de material formado
- Base: Base en relieve para una distribución uniforme del calor
- Aptas para lavavajillas
- Apto para inducción

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la cacerola de su embalaje y limpie la superficie con agua tibia y un detergente suave.
- Coloque la cacerola sobre la fuente de calor (cocina a gas, eléctrica o inducción).
- Verifique que la cacerola esté estable y nivelada antes de encender la fuente de calor.
- Si va a utilizar la cacerola en una cocina de inducción, asegúrese de que es compatible antes de encender la unidad.

## 5. Funcionamiento

- Agregue los ingredientes y cubra con la tapa.
- Ajuste la temperatura según el tipo de cocción.
- Use utensilios de madera o silicona para revolver los alimentos.
- Controle la cocción para evitar que los alimentos se peguen o se quemen.
- Al finalizar, retire del fuego y deje enfriar antes de limpiar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave o use el lavavajillas.
- No utilice estropajos abrasivos.
- Para mantener el brillo, se recomienda pulir ocasionalmente con un limpiador de acero inoxidable.
- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.

## 7. Solución de Problemas

- Si la cacerola se deforma, revise el uso de temperaturas altas.
- Para manchas persistentes, utilice una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Si hay residuos de alimentos que no se eliminan, deje en remojo en agua caliente y jabón.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, no lo deseche junto con residuos comunes.
- Si la cacerola ya no es utilizable, consulte las regulaciones locales para la disposición de metales.
- Considere llevar el producto a un centro de reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Gracias por elegir la cacerola Demeyere Atlantis 7.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Demeyere Atlantis 7 - Couvercle Ø 240mm en Acier Inoxydable

## 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du couvercle Demeyere Atlantis 7 en acier inoxydable de 240 mm. Conçu pour une durabilité exceptionnelle, ce couvercle est destiné à compléter la collection Atlantis pour une cuisson efficace et polyvalente.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement ce couvercle avec les casseroles et poêles compatibles de la gamme Atlantis.
- Ne laissez pas le couvercle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Évitez tout contact avec les bords chauds du couvercle pendant la cuisson.
- Ne placez pas le couvercle dans un four à micro-ondes.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement positionné pour éviter les éclaboussures.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne tentez pas d'ouvrir le couvercle lorsqu'il est en contact avec des liquides bouillants.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 240 mm
- Compatibilité : Gamme de casseroles et poêles Atlantis
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 220°C
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle

## 4. Installation et mise en place

1. Assurez-vous que tous les éléments de cuisson de la gamme Atlantis sont propres et secs.
2. Placez la casserole ou la poêle sur une surface plane et stable.
3. Positionnez le couvercle sur la casserole/poêle, en veillant à ce qu'il s'adapte parfaitement.
4. Appuyez légèrement pour vous assurer que le couvercle est bien fixé.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couvercle pendant la cuisson pour idéalement retenir la chaleur et l'humidité.
- Pour soulever le couvercle, utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter des brûlures.
- Vérifiez fréquemment que la cuisson se déroule correctement en soulevant le couvercle avec précaution.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez le couvercle refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez avec de l'eau chaude savonneuse ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez le couvercle avec un chiffon doux pour maintenir son éclat.

## 7. Dépannage

Problème : Le couvercle ne reste pas en place.

Solution : Vérifiez que le couvercle est de la bonne taille pour la casserole/poêle et qu'il est correctement positionné.

Problème : Taches difficiles à enlever.

Solution : Trempez le couvercle dans un mélange d'eau chaude et de vinaigre pendant 30 minutes puis nettoyez.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans des déchets ménagers.
- Prférez le recyclage. Contactez votre centre local d'élimination pour des conseils sur le recyclage des métaux.

## 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

Merci d'avoir choisi Demeyere. Nous espérons que vous apprécierez votre expérience culinaire avec notre produit.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Demeyere Atlantis 7 Coperchio Ø 240mm Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Coperchio Demeyere Atlantis 7 Ø 240mm in acciaio inossidabile. Questo coperchio è progettato per adattarsi perfettamente alle pentole Demeyere Atlantis, offrendo prestazioni eccezionali nella preparazione dei pasti. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per una cucina professionale e domestica.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coperchio su pentole compatibili per prevenire danni o incidenti.
- Non mettere il coperchio su fonti di calore dirette o fiamme libere.
- Assicurarsi che il coperchio non sia bagnato prima di posizionarlo sul recipiente per evitare schegge di calore nei contatti.
- Maneggiare con cautela quando il coperchio è caldo per evitare scottature. Utilizzare guanti da cucina o presine.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi per pulire il coperchio, in quanto possono danneggiare la superficie.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Design: Acciaio inossidabile
- Dimensione: Ø 240mm
- Compatibilità: Pentole Demeyere Atlantis
- Caratteristiche: Resistente al calore, facile da pulire, durevole nel tempo

## 4. Installazione e Montaggio

1. Assicurarsi di avere una pentola Demeyere Atlantis compatibile.
2. Posizionare il coperchio sulla pentola, facendo attenzione che si adatti perfettamente ai bordi.
3. Verificare che il coperchio sia ben saldo prima di accendere il piano cottura.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il coperchio durante la cottura per trattenere il calore e l'umidità, migliorando il sapore e la consistenza degli alimenti.
- Rimuovere il coperchio con cautela per controllare il progresso della cottura e fare attenzione al vapore caldo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il coperchio completamente.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato, o in lavastoviglie.
- Asciugare completamente il coperchio per evitare macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, controllare che sia il modello giusto per la pentola.
- In caso di ossidazione o macchie, utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Se ci sono danni visibili, interrompere l'uso e contattare l'assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coperchio in modo responsabile. Verificare le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile e seguire le indicazioni fornite.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania