

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: 1005105

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Lid - Ø 280mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 280mm Stainless Steel

1. General Information

Thank you for purchasing the Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 280mm Stainless Steel. This high-quality product is designed to enhance your cooking experience and bring out the best in your culinary creations. Made from durable stainless steel, this lid is compatible with a range of Demeyere cookware and is perfect for various cooking methods.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed solely for use with Demeyere cookware. Do not use it on its own or for purposes other than cooking.
- Heat Resistance: The lid can withstand high temperatures. However, avoid exposing it to direct flames or extreme heat without appropriate cookware.
- Burn Hazards: Always use pot holders or oven mitts when handling hot cookware and lids to prevent burns.
- Avoid Water Droplets: When removing the lid from hot cookware, be cautious of steam that may escape. Use gloves and keep your face and body away from the steam.
- Kid Safety: Ensure that children are kept at a safe distance when using hot pots and lids.
- Cleaning Safety: The lid may become slippery when wet. Exercise caution when cleaning.

3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 280mm
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 280 mm
- Weight: 1.2 kg
- Compatibility: Fits all Demeyere Atlantis cookware with a corresponding diameter.

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the lid from its packaging, ensuring all protective materials are discarded.
2. Inspection: Check the lid for any visible damages. If any are found, do not use the lid and contact customer support.
3. Mounting the Lid: Place the lid over the corresponding pot or pan, ensuring a snug fit. Align the handle of the lid with the opposing handle of the cookware for easy lifting.

5. Operation

1. Place your pot or pan on the stovetop and add the desired ingredients.
2. After bringing the contents to the desired temperature, place the fitted lid on top.
3. Monitor cooking progress without frequently lifting the lid, as this can release steam and affect cooking times.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the lid to cool before cleaning.
- Washing: Hand wash with warm, soapy water and a soft cloth or sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads to prevent scratches.
- Drying: Thoroughly dry the lid with a soft towel to prevent water spots.
- Storage: Store in a dry place, preferably stacked with other cookware if space allows.

7. Troubleshooting

- Lid Doesn't Fit: Ensure the lid is matched to the correct diameter of the cookware. If it is too small or too large, it is not suitable for your cookware.
- Steam Escapes: Ensure the lid is placed correctly to create a seal. If not, you may need a different size or model.

8. Disposal

- This product can be recycled. Please check local regulations for the disposal of stainless steel. Do not dispose of it in regular household waste.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing Demeyere Atlantis 7 Lid Ø 280mm Stainless Steel. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Atlantis 7 Deckel Ø 280 mm aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Atlantis 7 Deckels. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine optimale Leistung und Langlebigkeit in Ihrer Küche zu gewährleisten. Der Deckel ist kompatibel mit den entsprechenden Töpfen der Atlantis-Serie und bietet hervorragende Wärmeleitung und -verteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Der Deckel ist für den Einsatz auf dem Herd und im Backofen geeignet, aber nicht für die Mikrowelle.
- Hitzebeständigkeit: Überprüfen Sie stets die Temperatur des Deckels, da er sehr heiß werden kann. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Benutzung: Setzen Sie den Deckel niemals auf einen heißen Topf, während dieser leer ist. Dies kann zu Verformungen führen.
- Aufbewahrung: Lagern Sie den Deckel an einem sicheren Ort, fern von Kindern.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass der Deckel abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 280 mm
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Garantie: 30 Jahre

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den kompatiblen Topf auf eine flache, stabile Kochfläche.
2. Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie den Deckel mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
3. Trocken Sie den Deckel gründlich ab, bevor Sie ihn auf den Topf setzen.
4. Platzieren Sie den Deckel vorsichtig auf dem Topf, sodass er sicheren Kontakt hat und die Dampfbläufe nicht blockiert.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel beim Kochen, um die Wärme und den Dampf im Topf zu halten, was die Kochzeiten verkürzt.
- Achten Sie darauf, den richtigen Topf zu verwenden, der für den Deckel geeignet ist.
- Der Deckel kann sowohl beim Kochen auf dem Herd als auch beim Braten und Backen eingesetzt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Der Deckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden, es wird jedoch empfohlen, ihn von Hand mit einem weichen Schwamm und Spülmittel zu reinigen, um die Oberfläche zu schonen.
- Trocknen Sie den Deckel nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Deckel an einem sicheren und trockenen Ort auf, um Kratzer zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Deckel passt nicht auf den Topf.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Durchmesser des Topfes. Stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen Deckel für Ihren Topf verwenden.
- Problem: Deckel verformt sich.
 - Lösung: Übermäßige Hitze vermeiden. Deckel nur verwenden, wenn der Topf gefüllt ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl ist recycelbar, bitte tragen Sie zur Mülltrennung bei.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

De Demeyere Atlantis 7 deksel O 280 mm is ontworpen voor gebruik met Demeyere kookpannen en biedt een optimale thermische geleiding en energie-efficiëntie. Het product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor een lange levensduur en uitstekende warmteoverdracht.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product nooit zonder toezicht.
- Plaats de deksel altijd stevig op de pan om spatten te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deksel, stoom kan ontsnappen en brandwonden veroorzaken.
- Gebruik altijd ovenbestendige handvatten of pannenlapen bij het hanteren van hete pannen en deksels.
- Zorg ervoor dat de deksel niet in contact komt met open vlammen om beschadiging te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor: Demeyere kookpannen
- Ovenbestendig: Ja

4. Opstelling en Installatie

- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop u de pan plaatst schoon en vlak is.
- Plaats de pan op een kookplaat of in de oven.
- Plaats de deksel op de pan en druk lichtjes aan zodat deze goed sluit.
- Controleer of de deksel goed vastzit en niet wiebelt voordat u begint met koken.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan op een geschikte temperatuur, afhankelijk van het recept.
- Zorg ervoor dat de deksel tijdens het koken op de pan blijft om vocht en smaak in de pan te behouden.
- Verwijder de deksel voorzichtig met een pannenlap of ovenwant om stoomverbranding te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de deksel afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Was de deksel met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen om krassen te voorkomen.
- Droog de deksel grondig af om watervlekken te vermijden.
- Bewaar de deksel op een droge plek om corrosie te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De deksel past niet goed op de pan.
Oplossing: Controleer of u de juiste maat deksel voor uw pan gebruikt.
- Probleem: Roest op de deksel.
Oplossing: Reinig de deksel met een mengsel van azijn en water om roest te verwijderen.

8. Afvoer

- Gooi de deksel niet weg bij normaal afval.
- Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor informatie over hoe u het product op de juiste manier kunt afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Demeyere Atlantis 7 Tapa Ø 280mm Acero Inoxidable

1. Información General

La tapa Demeyere Atlantis 7 de 280mm está diseñada para ser utilizada con las cacerolas y sartenes de la serie Atlantis, ofreciendo una excelente calidad de cocción y eficiencia. Este producto es ideal para cocinar a fuego lento y mantener la humedad en sus alimentos.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de quemaduras: La tapa puede calentarse durante el uso. Utilice siempre guantes o manoplas para evitar quemaduras al manipularla.
- Uso adecuado: Esta tapa está diseñada únicamente para uso en cocinas de gas, eléctricas e inducción. No utilizar en microondas.
- Manejo: No deje caer la tapa ni la esponja a cambios bruscos de temperatura, ya que esto puede causar roturas.
- Supervisión: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños durante su uso.
- Revisiones: Inspeccione regularmente la tapa en busca de daños. No usar si presenta signos de desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 280 mm
- Compatibilidad: Puede usarse con cacerolas y sartenes de la serie Demeyere Atlantis.

4. Configuración e Instalación

1. Preparación: Asegúrese de que la cacerola o sartén con la que se utilizará la tapa esté limpia y seca.
2. Colocación: Ajuste la tapa perfectamente sobre la cacerola o sartén, asegurándose de que encaje adecuadamente para crear un sello.
3. Uso en la cocina: Encienda la fuente de calor a fuego medio. La tapa ayudará a mantener la temperatura y la humedad durante la cocción.

5. Operación

- Utilice la tapa durante la cocción de alimentos para mantener la humedad y evitar salpicaduras.
- Puede levantarse con cuidado para verificar el alimento, asegurándose de hacerlo con guantes para evitar quemaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la tapa antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Para mantener el brillo del acero inoxidable, se recomienda utilizar limpiadores específicos para acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- La tapa no se ajusta bien: Asegúrese de que está utilizando la tapa adecuada para la cacerola o sartén correspondiente.
- Dificultad para limpiar: Utilice un limpiador para acero inoxidable para eliminar manchas difíciles.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la tapa de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. El acero inoxidable es un material reciclable y debe ser desechado en el contenedor correspondiente.

9. Contacto

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

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit Demeyere Atlantis 7 Couvercle 280mm Acier inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couvercle Demeyere Atlantis 7 de 280 mm en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour optimiser les performances de cuisson tout en garantissant un usage pratique et sécurisé.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce couvercle est conçu exclusivement pour un usage alimentaire.
- Chauffage : Faites attention aux surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Évitez de toucher le couvercle directement après utilisation. Laissez-le refroidir avant de le manipuler.
- Enfants : Tenez ce produit hors de portée des enfants.
- Dommages : N'utilisez pas le produit s'il est endommagé ou fangé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Demeyere Atlantis 7 Couvercle
- Référence : 1005105
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 280 mm
- Caractéristiques : Design hermétique pour une cuisson efficace, compatible avec tous les feux, y compris l'induction.

4. Installation et Configuration

1. Lavez le couvercle à l'eau savonneuse avant la première utilisation pour éliminer tout résidu.
2. Séchez soigneusement le couvercle avec un chiffon doux.
3. Placez le couvercle sur la casserole ou la poêle de taille appropriée, en vous assurant qu'il s'adapte parfaitement.

5. Opération

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, veillez à ce que le couvercle soit toujours bien en place.
- Évitez d'utiliser des températures excessivement élevées pour prolonger la durée de vie du couvercle.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couvercle à la main avec de l'eau tiède et du savon.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème : L'ajustement du couvercle est inapproprié.
 - Solution : Vérifiez que le couvercle est placé sur la bonne taille de casserole.
- Problème : Des résidus culinaires adhèrent au couvercle.
 - Solution : Laissez le couvercle tremper dans de l'eau savonneuse avant de le nettoyer.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Ramenez-le à un centre de recyclage approprié où l'acier inoxydable peut être traité.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

- E-mail : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il coperchio in acciaio inox Demeyere Atlantis da 7 litri con diametro di 280 mm. Questo prodotto è progettato per ottimizzare la cottura e migliorare la tua esperienza in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi culinari.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare la superficie calda senza utilizzare guanti da cucina appropriati.
- Non immergere il coperchio caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Assicurarsi di posizionare il coperchio correttamente sui contenitori per evitare fuoriuscite di liquidi.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Demeyere
- Modello: Atlantis
- Tipo di prodotto: Coperchio per pentola
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 280 mm di diametro
- Capacità: 7 litri
- Utilizzabile su: Cottura in forno e su fornelli
- Compatibilità: Adatto a tutte le pentole della serie Atlantis

4. Installazione e Montaggio

1. Prima di utilizzare il coperchio, rimuovere eventuali imballaggi.
2. Assicurarsi che il bordo della pentola sia pulito e asciutto.
3. Posizionare il coperchio sopra la pentola, facendo attenzione ad allineare i bordi.
4. Premere leggermente per una chiusura sicura.
5. Per rimuovere, sollevare delicatamente il coperchio dalla pentola con un guanto da cucina.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coperchio durante la cottura per trattenere calore e umidità, migliorando i risultati.
- Per una cottura lenta, evitare di alzare il coperchio frequentemente e mantenere il calore costante.
- Per il miglior funzionamento, combinare con pentole compatibili.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il coperchio prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Si consiglia di non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Per una pulizia profonda, è possibile utilizzare una soluzione di aceto bianco e acqua.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, verificare che la pentola sia della dimensione giusta.
- Se ci sono macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per acciaio inox.
- In caso di deformazione, verificare che non sia stata esposta a cambiamenti di temperatura estremi.

8. Smaltimento

- Non gettare il coperchio in plastica.
- Recarsi presso un centro di riciclaggio per smaltire l'acciaio inox in modo responsabile e sostenibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o chiarimenti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania