

# 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: 1005219**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan with lid - Ø 140mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Saucepan with Lid (Ø 140mm)

### 1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Saucepan is a high-quality cooking vessel crafted from premium stainless steel designed to enhance your culinary experience. Featuring a durable construction, this saucepan is ideal for a variety of cooking methods, including boiling, simmering, and steaming. Designed for both home and professional kitchens, it ensures even heat distribution and excellent cooking results.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the saucepan with care. Use protective gear, such as oven mitts, when handling hot cookware.
- Heating: Use on appropriate heat sources only. Avoid overheating the saucepan without contents, as this may lead to warping or damage.
- Children: Keep cookware out of the reach of children when in use or when hot to prevent burns or injuries.
- Cleaning: Always allow the saucepan to cool before cleaning. Avoid using sharp tools that may scratch or damage the surface.
- Proper Use: Do not use the saucepan for applications that exceed its intended purpose. For example, do not place in an oven or grill unless specified.
- Damaged Products: If the saucepan is damaged or shows signs of wear, discontinue use immediately and contact customer service.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 140mm
- Capacity: Not provided
- Lid: Included
- Handle: Ergonomic and heat-resistant
- Compatibility: Suitable for all cooktops, including induction

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the saucepan from the packaging.
2. Inspection: Inspect for any visible damage. Report any defects to customer service.
3. Cleaning: Before initial use, clean the saucepan with warm, soapy water and dry thoroughly.
4. Setup for Use: Place the saucepan on a stable, flat surface or cooking range ensuring it is properly seated for safe heating.

### 5. Operation

1. Filling: Fill the saucepan with the desired ingredients. Do not overfill to prevent spillage during boiling.
2. Heating: Place the saucepan on the heat source. Adjust the heat according to the recipe requirements.
3. Lid Use: Use the lid to trap heat and moisture for cooking efficiency. Ensure the lid fits securely.
4. Monitoring: Monitor cooking progress and use appropriate utensils to stir or check contents without damaging the saucepan's interior.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning: Allow the saucepan to cool before washing. Use warm, soapy water and a non-abrasive sponge to clean.
- Dishwasher Safe: The saucepan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- Stains and Discoloration: For tough stains, you may use a dedicated stainless steel cleaner. Avoid steel wool or abrasive cleaners.
- Storage: Store in a dry place. Nesting with other cookware is acceptable if no sharp edges are present.

### 7. Troubleshooting

- Discoloration: If discoloration occurs, it may be due to overheating or reaction with acidic foods. Regular cleaning may alleviate this issue.
- Warpage: If the saucepan warps, it may have been excessively heated without contents. Return to normal shape upon cooling.
- Handle Loose: If the handle becomes loose, gently tighten without over-applying force.

### 8. Disposal

When disposing of the saucepan, ensure that it is cleaned and is free from any hazardous material. The stainless steel can typically be recycled. Check local recycling guidelines for proper disposal methods.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Demeyere Atlantis 7 Saucepan. Happy cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Atlantis 7 Saucepan mit Deckel Ø 140 mm aus Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Atlantis 7 Saucepan mit Deckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entwickelt, um Ihnen ein herausragendes Kocherlebnis zu bieten. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet dieser Topf eine optimale Wärmeverteilung und ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieser Topf ist nur zum Kochen, Dünsten und Sauce zubereiten geeignet. Vermeiden Sie die Verwendung auf einer offenen Flamme oder unter dem Grill.
- Erwärmung: Erwärmen Sie den Topf immer langsam und überprüfen Sie die Temperatur, um Überhitzung zu vermeiden.
- Hitzeschutz: Verwenden Sie beim Heben des Topfes Topflappen oder Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern, um Unfälle zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie den Topf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel.
- Lagerung: Lagern Sie den Topf an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 140 mm
- Höhe: 94 mm
- Volumen: 1,5 Liter
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofengeeignet: Ja, bis 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Setup und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie den Topf vorsichtig aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass keine Teile beschädigt sind.
2. Reinigung: Waschen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspüler, um Herstellungsrückstände zu entfernen.
3. Herdart: Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd für den Einsatz mit Edelstahl-Töpfen geeignet ist. Überprüfen Sie die Kompatibilität mit Induktionskochfeldern.

## 5. Betrieb

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und geben Sie sie in den Topf.
2. Stellen Sie den Topf auf die Herdplatte und schalten Sie die Wärme ein.
3. Überwachen Sie den Kochvorgang. Reduzieren Sie die Hitze nach Bedarf, um ein Überkochen zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Lassen Sie den Topf abkühlen und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Spülmaschinenfest: Dieser Topf kann in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch wird empfohlen, ihn von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Fett- und Bratrückstände: Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie eine Edelstahl-Reinigungscreme.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Topf zieht sich beim Kochen zusammen.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Herdtemperatur und vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel.
- Problem: Anhaftende Lebensmittel.  
- Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und stellen Sie sicher, dass der Topf ausreichend vorgeheizt ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass bei der Entsorgung keine Umweltschäden verursacht werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung 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: Demeyere Atlantis 7 Sauspan met Deksel Ø 140mm RVS

## 1. Algemene Informatie

Gefabriceerd in België, de Demeyere Atlantis 7 Sauspan is ontworpen voor optimale kookprestaties. Het hoogwaardige roestvrijstalen materiaal waarborgt duurzaamheid en efficiëntie. Dit product is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik dit product alleen voor het beoogde doel en volgens de instructies in deze handleiding.
- Hete oppervlakken: De pan kan tijdens gebruik heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een goede grip om brandwonden te voorkomen.
- Productonderdelen: Zorg ervoor dat alle onderdelen intact zijn voor gebruik. Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage.
- Kinderen: Houd kinderen op een veilige afstand van het product tijdens gebruik en opslag.
- Gietijzer (indien van toepassing): Wees voorzichtig bij het hanteren van gietijzeren handgrepen, omdat deze ook heet kunnen worden.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat deze wordt gereinigd. Gebruik indien mogelijk geen agressieve schoonmaakmiddelen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Diameter: 140mm
- Materiaal: Roestvrij staal (RVS)
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Inhoud: 1,5 liter
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Inductie, gas, elektrisch, keramisch.

## 4. Installatie en Setup

- Uitpakken: Verwijder de pan voorzichtig uit de verpakking en controleer of alles aanwezig is en geen beschadigingen vertoont.
- Eerste gebruik: Was de pan met warm zeepsop en een zachte spons. Droog grondig af met een schone doek.
- Inductie: Plaats de pan op de inductiekookplaat en zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

## 5. Bediening

- Verhit de pan op een laag-vuur om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik een geschikt kookgereedschap om krassen op het oppervlak te vermijden.
- Volg recepten en kooktijden om de beste resultaten te behalen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze reinigt.
- Was met warm water en afwasmiddel en gebruik een zachte spons.
  - Voor hardnekkige vlekken kan een lichte schrobber gebruikt worden, maar vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan grondig om vlekken te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Lekkage: Controleer op schade aan de deksel of pan. Zorg voor een goede afdichting.
- Verkleuring: Dit kan optreden bij hoge temperaturen. Gebruik een mild schuurmiddel voor reiniging.
- Kraan of gasprobleem: Neem contact op met een professionele technicus als je problemen ondervindt met het koken.

## 8. Afvoer

- Dit product is recyclebaar. Gooi het niet bij het gewone huisafval.
- Neem contact op met lokale recyclingcentra voor de juiste afvoermethoden van roestvrij staal.

## 9. Contact

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en gebruik uw Demeyere Atlantis 7 Sauspan met zorg voor optimale prestaties en duurzaamheid.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla con Tapa Demeyere Atlantis 7 - Ø 140mm, Acero Inoxidable

---

## 1. Información General

La Olla con Tapa Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para la preparación de diversas recetas. Fabricada en acero inoxidable de alta gama, esta olla garantiza una excelente distribución del calor y una larga vida útil. Es apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción, y su diseño elegante la convierte en una adición ideal para cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Use la olla solamente sobre superficies planas y estables.
- Evite el contacto con llamas abiertas o superficies calientes que puedan dañar la olla.
- No usar utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Mantenga la olla fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Siempre maneje la olla con precaución y utilice guantes de cocina o manoplas si es necesario.
- No llene la olla hasta el borde para evitar derrames.
- Al lavar, asegúrese de que la olla esté completamente fría para evitar quemaduras.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 140 mm
- Capacidad: 1.8 litros
- Tipo de tapa: Tapa de acero inoxidable
- Apto para el lavavajillas: Sí
- Apto para todo tipo de cocinas: gas, eléctrica, cerámica, inducción
- Diseño: Exclusivo y elegante, acabado pulido

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la olla de su embalaje y asegúrese de que esté limpia.
- Coloque la olla en una superficie plana y resistente del fogón.
- Si utiliza la tapa, colóquela sobre la olla de modo que ajuste correctamente.
- Asegúrese de que la olla esté adecuada para el tipo de fogón que utilizará y que el diámetro sea compatible.

## 5. Operación

- Agregue los ingredientes a la olla.
- Coloque la olla sobre el fuego y ajuste la temperatura según la receta.
- Para una mejor cocción, cubra la olla con la tapa cuando sea necesario.
- Siga la receta para controlar el tiempo y la temperatura de cocción.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la olla se enfríe antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y jabón utilizando una esponja suave.
- Para manchas difíciles, utilice limpiadores específicos para acero inoxidable.
- Se puede utilizar el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para mantener el brillo original.
- Seque completamente después de la limpieza para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Si la olla se deforma, verifique que no haya sido expuesta a temperaturas extremas.
- En caso de que la olla no se caliente adecuadamente, asegúrese de que esté en contacto completo con la superficie del fogón.
- Si hay residuos que no se quitan, utilice un limpiador específico para acero inoxidable.
- Para cualquier daño físico visible, evite su uso y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

- Este producto está fabricado en acero inoxidable, completamente reciclable.
- Dispose de la olla en un centro de reciclaje local que acepte metales.
- No arroje la olla a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, no dude en contactarnos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Este manual está diseñado para asegurar un uso seguro y eficaz de la Olla con Tapa Demeyere Atlantis 7. Por favor, siga todas las instrucciones y advertencias para obtener los mejores resultados.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Casserole avec couvercle Demeyere Atlantis 7 Ø 140 mm en acier inoxydable

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Atlantis 7. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisson optimale avec des matériaux de haute qualité et une technologie innovante.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement la casserole sur des feux appropriés et conformément aux instructions fournies pour éviter tout dommage et assurer une cuisson sécurisée.
- Ne laissez jamais la casserole sans surveillance lorsqu'elle est sur une source de chaleur.
- Évitez les chocs thermiques, par exemple en passant soudainement d'une température élevée à basse ou vice versa.
- La casserole devient chaude pendant et après l'utilisation ; utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Évitez de verser de l'eau froide dans la casserole chaude pour prévenir les déformations.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 140 mm
- Épaisseur du fond : 5,0 mm
- Capacité : 1,4 L
- Compatibilité avec induction : Oui
- Compatible tous feux, y compris l'induction.
- Anses ergonomiques en acier inoxydable.
- Couvercle ajusté pour une cuisson efficace.

## 4. Installation et configuration

- Déballez soigneusement le produit en vérifiant qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
- Avant la première utilisation, lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
- Séchez la casserole avec un chiffon doux.
- Placez la casserole sur une surface de cuisson appropriée et assurez-vous qu'elle est bien centrée sur le brûleur.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez les ingrédients souhaités dans la casserole.
- Allumez la source de chaleur à un niveau moyen.
- Surveillez la cuisson et ajustez la température au besoin.
- Pour les préparations nécessitant un couvercle, placez-le parfaitement sur la casserole pour éviter les éclaboussures.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la casserole refroidir avant de la laver.
- Utilisez une éponge douce ou un chiffon pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur de la casserole.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable adapté.
- Séchez soigneusement la casserole après le nettoyage.

## 7. Résolution des problèmes

- Problème : la casserole colle.  
Solution : utilisez un peu d'huile ou de beurre avant la cuisson.
- Problème : déformation de la casserole.  
Solution : ne pas utiliser d'extrêmes de températures ; évitez les chocs thermiques.
- Problème : le couvercle ne ferme pas correctement.  
Solution : vérifiez que le couvercle est de la bonne taille et qu'il n'y a pas de débris sur le bord.

## 8. Élimination

Lorsque la casserole n'est plus utilisable, veillez à respecter les réglementations locales relatives à l'élimination des métaux. Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez 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 7 con coperchio Ø 140mm in acciaio inox

### 1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Atlantis 7 è realizzata in acciaio inox di alta qualità, progettata per offrire prestazioni ottimali in cucina. Questo prodotto è ideale per la preparazione di salse, stufati e altro. Caratterizzato da un design elegante e funzionale, è adatta per tutti i tipi di piano cottura, inclusi quelli a induzione.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare la pentola senza cibo o liquido all'interno.
- Evitare di sovraccaricare la pentola per prevenire incidenti.
- Maneggiare con cautela; la pentola e il coperchio possono diventare molto caldi durante l'uso.
- Usare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggiano parti calde.
- Non immergere pentole calde in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 140 mm
- Capacità: 1,5 litri
- Manico: Rivettato per una sicurezza duratura
- Coperchio: Coperchio in acciaio inox con impugnatura ergonomica
- Compatibilità piano cottura: Tutti i tipi, inclusi induzione
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la pentola e il coperchio dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Collocare la pentola su un piano di lavoro stabile.
4. Posizionare la pentola su un fornello adeguato, assicurandosi che il diametro del fornello corrisponda alla dimensione della pentola.
5. Garantire che il manico sia orientato lontano dalla fonte di calore.

### 5. Funzionamento

1. Aggiungere gli ingredienti e il liquido desiderato nella pentola.
2. Accendere il piano cottura e regolare la temperatura in base alla ricetta.
3. Monitorare attentamente la cottura per evitare che il cibo si attacchi o bruci.
4. Utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare e servire.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di procedere alla pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare una lavastoviglie.
- Evitare prodotti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si deforma: Non immergere in acqua fredda; lasciare raffreddare naturalmente.
- Se si verifica un attaccamento del cibo: Utilizzare una quantità sufficiente di olio o burro e non portare a ebollizione troppo rapidamente.
- Se il manico si allenta: Controllare e assicurarsi che sia ben rivettato.

### 8. Smaltimento

Alla fine della vita della pentola, smaltirla in conformità con le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettare gli oggetti in acciaio inox nell'indifferenziato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania