

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: 1005220

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan with 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 Saucepan with Lid (O 160mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Atlantis 7 Saucepan with Lid. This high-quality saucepan is designed for precision cooking and excellent heat distribution. Its stainless steel construction ensures durability and long-lasting performance. Suitable for all types of cooktops, including induction.

2. Safety Information

- Usage: Ensure the saucepan is used solely for cooking food. Do not use for any other purpose.
- Handling: Handle with care, especially when heated. Use oven mitts or heat-resistant gloves to avoid burns.
- Children: Keep out of reach of children while in use. Educate older children on safe cooking practices.
- Stability: Place the saucepan on a stable surface when in use to avoid spills or accidents.
- Heat Sources: Ensure compatibility with the heat source. Avoid using on unapproved cooking surfaces.
- Maintenance: Inspect for damages regularly. Do not use if there are cracks or deformities.
- Cleaning: Avoid using harsh chemicals or abrasive materials that can cause damage.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 160 mm
- Height: 110 mm
- Weight: 1.2 kg
- Capacity: 1.5 liters
- Suitable for: All heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Unpack the Pan: Remove the saucepan and lid from the packaging.
2. Check for Damage: Inspect for any packing damages. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Initial Cleaning: Wash the saucepan and lid with mild detergent and warm water. Rinse and dry thoroughly.
4. Placement: Place the saucepan on the cooking surface where it is stable and level. Ensure it fits your cooktop if using induction.

5. Operation

1. Heating: Place the saucepan on the burner. Adjust to the desired heat level based on the cooking process.
2. Cooking: Add your ingredients as per your recipe. Monitor to adjust heat as necessary.
3. Lid Usage: Use the lid for steaming or simmering to retain moisture and heat.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the saucepan to cool before washing.
- Washing: Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive pads.
- Dishwasher: The saucepan is dishwasher safe, but hand washing is recommended for longevity.
- Storage: Store in a dry place. Nesting with other pans may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate preheating and use enough oil or cooking liquid.
- Discoloration: This can occur due to high heat. Avoid prolonged heating on maximum settings.
- Burnt Food: If food appears burnt, reduce cooking temperature.

8. Disposal

Dispose of the saucepan in accordance with local regulations for stainless steel products. Consider recycling where possible.

9. Contact

For any inquiries or customer service:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Atlantis 7 Saucepan mit Deckel Ø 160 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Atlantis 7 Saucepan. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde mit modernster Technologie hergestellt und bietet Ihnen eine optimale Kochleistung für all Ihre kulinarischen Bedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- **Betriebssicherheit:** Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- **Hitzebeständigkeit:** Der Topf kann sich während des Kochens stark erhitzen. Verwenden Sie stets Küchenhandschuhe oder -handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Wasser- und Dampfsicherheit:** Seien Sie vorsichtig beim Abgießen heißer Flüssigkeiten, um Verbrennungen durch Dampf Wolken zu vermeiden.
- **Kindersicherheit:** Bewahren Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Achten Sie darauf, dass Griffe nicht über die Arbeitsfläche hinausragen.
- **Reinigung:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- **Name:** Demeyere Atlantis 7 Saucepan mit Deckel
- **Durchmesser:** 160 mm
- **Material:** Edelstahl
- **Hitzebeständige Eigenschaften:** Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- **Besonderheiten:** Drückdeckel, hervorragende Wärmeleitung, langlebige Oberflächenbehandlung

4. Einrichtung und Installation

- **Vorbereitung:** Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den neuen Topf vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- **Platzierung:** Stellen Sie den Topf auf die gewählte Kochstelle (Gas, Elektroofen oder Induktion) und sorgen Sie für eine sichere Verbindung mit der Wärmequelle.
- **Deckel:** Platzieren Sie den Deckel so, dass er fest auf dem Topf sitzt, um Dampf und Wärme während des Kochvorgangs zu halten.

5. Betrieb

- Heizen Sie den Topf mit geringen bis mittleren Temperaturen vor, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Fügen Sie Öl oder Wasser hinzu, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Verwenden Sie Kochgeräte aus Holz oder Silikon, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Bei Bedarf können Sie auch einen Edelstahlreiniger verwenden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Topf an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- **Problem:** Lebensmittel kleben an der Oberfläche.
Lösung: Überprüfen Sie die Kochtemperatur und verwenden Sie ausreichend Öl oder Flüssigkeit.
- **Problem:** Deckel passt nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Deckel korrekt aufliegt und keine Verunreinigungen auf den Rändern vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Edelstahl kann recycelt werden, bringen Sie ihn daher zu einer örtlichen Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Demeyere Atlantis 7 Steelpan met Deksel Ø 160mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Steelpan met Deksel. Deze pan is ontworpen om zowel de professionele chef als de thuis kok te ondersteunen in de keuken. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt deze steelpan uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor het koken van voedsel.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen krassen.
- Plaats de pan op een stabiele en vlakke ondergrond tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, vooral bij hoge temperaturen, om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de handgrepen stevig zijn bevestigd en regelmatig worden gecontroleerd op slijtage.
- Gebruik ovenwanten wanneer u de pan uit de oven of van het fornuis haalt om de kans op brandwonden te minimaliseren.
- Houd kinderen weg van de kookzone tijdens het gebruik van de pan.

3. Productspecificaties

- Afmeting: Ø 160 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Geschikt voor gebruik op inductiekookplaten en gasfornuizen
- Vermogen: Niet van toepassing (kookplaat afhankelijk)
- Capaciteit: Geschikt voor bereiden van kleine tot middelgrote porties.
- Kleur: Heller roestvrij staal

4. Installatie en opstelling

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op mogelijke beschadigingen.
2. Reinig de pan met warm water en afwasmiddel en droog deze grondig af.
3. Plaats de pan op een geschikte kookplaat (inductie, gas of elektrisch) die overeenkomt met de afmetingen van de pan.
4. Zorg ervoor dat de kookplaat goed is ingesteld en geschikt is voor gebruik met roestvrij staal.
5. U kunt de pan nu gebruiken voor het koken van voedsel.

5. Bediening

- Voor het beste kookresultaat, verwarm de pan geleidelijk.
- Gebruik een geschikt kookmateriaal, zoals silicone of houten keukengerei, om krassen te voorkomen.
- Voeg de gewenste ingrediënten toe wanneer de pan op temperatuur is.
- Controleer regelmatig de kookvoortgang en pas de warmte aan indien nodig.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een nylon spons of een speciaal roestvrij staal reinigingsmiddel gebruiken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Bewaar de pan op een droge plek, bij voorkeur met een beschermende laag of binnen een keukenkastje.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op de pan: Gebruik een speciaal roestvrij staal reinigingsmiddel.
- De pan verhitte niet gelijkmatig: Zorg ervoor dat de kookplaat goed werkt en de juiste instellingen heeft.
- Kookgerei maakt krassen: Gebruik geschikt keukengerei zoals silicone of hout in plaats van metaal.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar.
- Verwijder de pan niet via het reguliere huisafval.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdiensten voor juiste verwijzingen.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

La cacerola Demeyere Atlantis 7 es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para proporcionar un rendimiento óptimo en la cocción. Fabricada en acero inoxidable, es ideal para cocinar una variedad de platos. Su diseño elegante y funcionalidad la convierten en un elemento esencial en cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Esta cacerola está diseñada para ser utilizada exclusivamente en cocinas. No la utilice en fuego abierto o sobre una superficie inadecuada.
- **Superficies Calientes:** Las superficies de la cacerola pueden calentarse durante su uso. Utilice siempre manoplas de cocina o guantes al manipular la cacerola caliente.
- **Cuidado con el Agua:** Evite el contacto de agua fría con las superficies calientes para prevenir deformaciones o daños.
- **Niños y Mascotas:** Mantenga la cacerola fuera del alcance de niños y mascotas mientras esté caliente y durante su uso.
- **Materiales Químicos:** No use productos químicos fuertes o abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacene la cacerola en un lugar seco y seguro para evitar caídas o daños.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Diámetro:** 160 mm
- **Capacidad:** A determinar según la receta
- **Uso:** Inducción, gas, eléctrico, vitrocerámica
- **Lavavajillas:** Sí
- **Fabricado en:** Europa

4. Configuración e Instalación

- Antes de usar, retire todos los empaques y etiquetas de la cacerola.
- Lave la cacerola con agua tibia y jabón suave.
- Enjuague bien y seque con un paño suave.
- Coloque la cacerola en la superficie de cocción adecuada según su tipo (inducción, gas, etc.).
- Asegúrese de que la cacerola esté centrada sobre la fuente de calor para un rendimiento óptimo.

5. Operación

- Agregue los ingredientes deseados en la cacerola.
- Haga fuego medio o bajo y ajuste según sea necesario.
- Para una cocción eficiente, cubra la cacerola con la tapa cuando sea apropiado.
- Use utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.
- Evite usar limpiadores abrasivos.
- Para mantener el brillo, se puede utilizar un limpiador de acero inoxidable.
- Seque completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- Si la cacerola se deforma, evite el contacto con temperaturas extremas.
- Si hay manchas, intente limpiar con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Para residuos difíciles, remoje con agua caliente antes de lavar.
- Contáctenos si persisten los problemas.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine la cacerola de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.
- El acero inoxidable es reciclable, por lo que se debe llevar a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Casserole avec Couvercle Demeyere Atlantis 7 - Ø 160 mm

1. Informations Générales

La casserole avec couvercle Demeyere Atlantis 7 est conçue pour les cuisiniers passionnés souhaitant une performance optimale et une durabilité exceptionnelle. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, cette casserole est parfaite pour une variété de méthodes de cuisson.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécurisée: Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant qu'elle est sur la source de chaleur.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants ou des maniques pour manipuler la casserole lorsqu'elle est chaude pour éviter les brûlures.
- Utilisation du Couvercle: Ne forcez pas le couvercle; laissez la pression s'échapper naturellement après la cuisson.
- Risque de Glissade: Placez la casserole sur une surface stable et sûre pour éviter les glissades.
- Produit Convient à Tous Les Ranges: Peut être utilisée sur des plaques de cuisson à induction, électrique, vitrocéramique ou à gaz.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque: Demeyere
- Modèle: Atlantis 7
- Diamètre: 160 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Capacité: 1,5 L
- Poids: 1,25 kg
- Compatibilité: Tous les types de cuisinières, y compris l'induction.
- Résistance Thermique: Supporte des températures jusqu'à 250 °C.

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez la casserole et le couvercle de leur emballage en veillant à ne pas endommager l'acier inoxydable.
2. Inspection: Vérifiez que la casserole et son couvercle ne présentent aucune éraflure ou dommage.
3. Rinçage Initial: Lavez soigneusement la casserole et le couvercle à l'eau tiède et au savon doux avant la première utilisation.
4. Séchage: Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

5. Fonctionnement

- Chauffage: Placez la casserole sur la source de chaleur et chauffez progressivement.
- Ajouter des Ingrédients: Insérez les ingrédients et couvrez avec le couvercle pour maintenir la chaleur et l'humidité.
- Surveiller la Cuisson: Vérifiez régulièrement pour éviter de brûler les aliments.
- Retrait de la Source de Chaleur: Une fois la cuisson terminée, retirez la casserole de la source de chaleur et laissez refroidir.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien: Lavez la casserole avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Évitez les produits abrasifs.
- Dépôts de Calcaire: Pour les dépôts tenaces, faites bouillir un mélange d'eau et de vinaigre.
- Séchage: Essuyez la casserole avec un chiffon doux après nettoyage pour éviter les taches d'eau.
- Stockage: Rangez la casserole dans un endroit sec et propre.

7. Dépannage

- Problème de Chaleur: Si la casserole ne chauffe pas uniformément, assurez-vous qu'elle est bien placée sur la source de chaleur.
- Difficulté à Nettoyer: Pour les taches persistantes, utilisez un nettoyant spécialement conçu pour l'acier inoxydable.
- Couvercle Ne S'adapte Pas: Vérifiez que le couvercle est utilisé correctement et qu'il n'y a pas de débris sur le bord de la casserole.

8. Élimination

- Recyclage: La casserole en acier inoxydable est recyclable. Veuillez la déposer dans le conteneur de recyclage approprié.
- Ne Jetez Pas: Ne jetez pas la casserole dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per la Pentola con Coperchio Demeyere Atlantis 7 Ø 160 mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Atlantis 7 è progettata per cuocere una vasta gamma di piatti. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, offre una distribuzione uniforme del calore e presenta una lunga durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la pentola su piani cottura appropriati e mai senza liquido all'interno.
- Non sottoporre la pentola a sbalzi di temperatura rpidi o dopo l'uso.
- Assicurarsi che la maniglia sia ben fissata e non presentare segni di usura.
- Tenere lontano dai bambini durante l'uso e dopo la cottura, poiché la pentola può rimanere calda per lungo tempo.
- Non utilizzare utensili in metallo che possano graffiare la superficie interna della pentola.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Diametro: 160 mm
- Tipo di Coperchio: Inclusa
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, incluso induzione
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la finitura

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare che non ci siano difetti visibili.
2. Lavare la pentola con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
3. Asciugare completamente.
4. Posizionare la pentola sul piano cottura. Assicurarsi di utilizzare utensili compatibili con il tipo di piano cottura in uso.

5. Operazione

1. Aggiungere acqua o il liquido desiderato nella pentola.
2. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
3. Monitorare il processo di cottura e mescolare, se necessario.
4. Utilizzare guanti da cucina per maneggiare la pentola calda.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la pentola.
- Pulire con una spugna morbida e detergente delicato.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive.
- Per macchie ostinate, utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Conservare la pentola in un luogo asciutto e riparato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non riscalda correttamente: controllare il collegamento elettrico del piano cottura.
- Se ci sono segni di ruggine: utilizzare un detergente specifico per acciaio inox e asciugare bene.
- In caso di deformazioni visibili: contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Non smaltire la pentola con i rifiuti domestici. Portare l'acciaio inossidabile in un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania