

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: 1005391

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Conical sauté pan - Ø 240mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté Pan O 240mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté Pan is designed for high-performance cooking. Its innovative construction and stainless steel material provide excellent heat conduction and durability, making it suitable for both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Burn Hazard: Handle the sauté pan with care as the surface can become very hot during cooking. Always use oven mitts or heat-resistant gloves.
- Sharp Edges: The sauté pan's rim may have sharp edges. Use caution when cleaning and handling the pan.
- Stability: Ensure the sauté pan is placed on a stable and heat-resistant surface during use to prevent spills and accidents.
- Compatibility: The sauté pan is compatible with all heat sources, including induction. If using on induction, ensure that the cooktop is suitable for the size of the pan.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 240 mm
- Height: Not specified
- Weight: Not specified
- Induction compatible: Yes
- Dishwasher safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the sauté pan from the packaging and inspect for any damage.
2. Wash the pan in warm, soapy water and dry thoroughly before first use.
3. For induction cooktops: Place the sauté pan directly on the cooking zone that matches its size for optimal heating.
4. For other stovetops (gas, electric, glass), ensure the flame or heating coil is adjusted to the size of the base of the pan to ensure even heating.

5. Operation

- Preheat the sauté pan over medium heat for optimal cooking results.
- Add a small amount of oil or butter to the pan when hot, then add food.
- Stir frequently to ensure even cooking and prevent sticking.
- For best results, avoid using metal utensils that may scratch the stainless steel surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the sauté pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge to maintain the finish.
- For dishwasher use, ensure it is placed securely and away from sharp utensils.
- Avoid using steel wool or abrasive cleaners, as these can damage the surface.
- Regularly check for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure proper preheating and sufficient oil/butter is used when cooking.
- Discoloration: Discoloration may occur after prolonged use. To restore luster, use a stainless steel cleaner and follow the manufacturer's instructions.

8. Disposal

- Dispose of the sauté pan in accordance with local regulations. Consider recycling it as stainless steel is a recyclable material.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Atlantis 7 Konische Sauté-Pfanne Ø 240mm aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Atlantis 7 Konischen Sauté-Pfanne. Dieses hochwertig verarbeitete Küchengerät ist ideal für professionelle Köche und Kochbegeisterte. Die Pfanne bietet hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung sowie eine langlebige, leicht zu reinigende Oberfläche.

2. Sicherheitsinformationen

- Vermeidung von Verbrennungen: Halten Sie beim Kochen einen sicheren Abstand zu heißen Oberflächen und verwenden Sie beim Umgang mit der Pfanne immer Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Schutz vor Schnittverletzungen: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Kanten und Werkzeugen.
- Kindersicherheit: Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern.
- Reinigungshinweise: Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf der Edelstahloberfläche, um Kratzer zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem sicheren Ort, um Stürze oder Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 60 mm
- Gewicht: 1.35 kg
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Induktionskompatibel: Ja
- Herdtypen: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induction und Gas

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser.
2. Herdkontrolle: Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd sauber und funktionsfähig ist.
3. Positionierung: Platzieren Sie die Pfanne auf der gewünschten Kochstelle.
4. Erwärmung: Vor dem Hinzufügen von Öl oder Lebensmitteln die Pfanne bei mittlerer Hitze vorwärmen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

5. Bedienung

- Verwenden Sie bei Bedarf Öl oder Fett, um ein Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
- Stellen Sie die Hitze je nach Rezept und gewünschtem Gargrad ein.
- Verwenden Sie hochwertige Kochwerkzeuge, um die Oberfläche der Pfanne nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie einen speziellen Edelstahlreiniger.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Lebensmittel kleben an: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend vorgeheizt ist und Öl verwendet wurde.
- Verfärbungen: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel; für hartnäckige Verfärbungen kann ein Edelstahlreiniger verwendet werden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Richtlinien für die Abfallentsorgung von Metall und Edelstahl. Bringen Sie es zu einem entsprechenden Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Atlantis 7 Conische Koekenpan Ø 240 mm

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Demeyere, vertegenwoordigt de Atlantis 7 Conische Koekenpan een ongeëvenaarde combinatie van precisie en kwaliteit. Deze pan is ontworpen voor zowel de amateurkok als de professionele chef en biedt uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruiksgeschiktheid: Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie, gas, en elektrische kookplaten.
- Temperatuurbependingen: Vermijd een oververhitte pan, omdat dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen. Gebruik de pan niet boven 250°C (482°F).
- Hanteren: Zorg ervoor dat je altijd ovenwanten of een handdoek gebruikt bij het hanteren van de hete pan. De greep kan heet worden.
- Kinderen: Houd de pan buiten bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is.
- Reparaties: Laat reparaties en onderhoud uitsluitend uitvoeren door gekwalificeerd personeel om veiligheidsrisico's te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Demeyere Atlantis 7 Conische Koekenpan
- Diameter: Ø 240 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Inductie, gas, elektrische kookplaten
- Type: Conisch
- Kleur: Zilver

4. Installatie en Opstelling

1. Controleer de verpakking: Zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn en dat de pan geen zichtbare schade vertoont.
2. Kies een geschikte kookplaat: Plaats de pan op een vlakke, stabiele kookplaat. Zorg ervoor dat de maat van de kookplaat overeenkomt met de diameter van de pan voor optimale warmteoverdracht.
3. Voorbereiding vóór gebruik: Reinig de pan grondig met warm water en zeep voordat je deze voor de eerste keer gebruikt. Droog de pan zorgvuldig af.

5. Bediening

1. Opwarmen: Zet de kookplaat aan op een lage tot gemiddelde temperatuur om te voorkomen dat de pan te snel oververhit.
2. Voeding toevoegen: Voeg indien nodig een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat je de ingrediënten toevoegt.
3. Koken: Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen. Gebruik houten of silicone spatels om krassen te vermijden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Direct na gebruik: Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reiniging: Gebruik een zachte spons of doek met warm water en afwasmiddel. Vermijd schurende middelen die de pan kunnen beschadigen.
- Vervagen van de buitenkant: Als er verkleuringen of vlekken optreden, kan een speciale staalreiniger worden gebruikt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de pan.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en voldoende olie is gebruikt.
- Probleem: De pan is verkleurd.
 - Oplossing: Gebruik een staalreiniger of een mengsel van azijn en water om de pan weer in zijn originele staat te brengen.

8. Afvoer

- Deze pan is gemaakt van 100% recyclebaar roestvrij staal. Bij vervanging kunt u de pan naar een lokale recycle-installatie brengen.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u ons bereiken via:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Cónica Demeyere Atlantis 7 de 240 mm

1. Información General

La Sartén Cónica Demeyere Atlantis 7 de 240 mm está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, combinando una construcción de acero inoxidable de alta calidad con tecnologías avanzadas que garantizan una distribución uniforme del calor y una durabilidad prolongada. Ideal para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso culinario. No utilice la sartén para otros fines.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la sartén esté en una superficie estable durante su uso.
- Evite el contacto con superficies calientes. Use utensilios adecuados para evitar quemaduras.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie de la sartén. Prefiera utensilios de madera o silicona.
- Evite sumergir la sartén caliente en agua fría para prevenir deformaciones.
- Al manipular la sartén caliente, utilice guantes o agarraderas térmicas.

3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tecnología TriplInduc™ para una rápida y eficiente conducción del calor
- Apto para todo tipo de cocina, incluidas inducción, gas, y eléctrico
- Resistente a la corrosión y a la abrasión
- Apto para lavavajillas y horno

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Para instalar, coloque la sartén sobre la fuente de calor deseada (cocina de inducción, gas o eléctrico).
3. Asegúrese de que la sartén esté centrada sobre el quemador o la placa de inducción para un calentamiento uniforme.
4. Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según lo requerido para su receta.
5. Antes de usar, se recomienda calentar la sartén durante unos minutos (sin nada dentro) para una mejor distribución del calor.

5. Operación

- Para un mejor rendimiento, precaliente la sartén antes de añadir el aceite o cualquier alimento.
- Utilice cantidades apropiadas de aceite o grasa para evitar que los alimentos se peguen.
- Mantenga la temperatura adecuada para el tipo de comida que esté cocinando.
- Evite sobrecargar la sartén para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y detergente suave o coloque en el lavavajillas.
- No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas metálicas que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, asegúrese de que la sartén esté adecuadamente precalentada y que se esté utilizando suficiente aceite.
- En caso de que la sartén presente decoloraciones, esto es normal en el acero inoxidable; utilice un limpiador adecuado para acero inoxidable.
- Si la sartén se deforma, evite cambios bruscos de temperatura y revise su uso apropiado.

8. Eliminación

- Este producto está fabricado de acero inoxidable, por lo que es reciclable.
- No deseche el producto en la basura común. Lleve la sartén a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Poêle à Sauter Conique Demeyere Atlantis 7 - 240 mm en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Poêle à Sauter Conique Demeyere Atlantis 7. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson optimale tout en garantissant durabilité et facilité d'utilisation. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte: Ne pas utiliser la poêle à des fins non prévues. Cette poêle est conçue pour la cuisson sur des plaques à induction, électriques et à gaz.
- Chaleur Excessive: Évitez l'utilisation de chaleur excessive. Ne laissez pas la poêle vide sur une source de chaleur car cela peut endommager le revêtement.
- Manipulation: Utilisez des gants ou des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez la poêle chaude.
- Enfants: Gardez le produit hors de portée des enfants pour éviter tout risque de brûlure ou d'accident.
- Vérification de la Condition d'Utilisation: Inspectez la poêle avant chaque utilisation pour détecter toute anomalie ou dommage.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Dimensions: 240 mm
- Matériau: Acier inoxydable 18/10 de haute qualité
- Poignée: Ergonomique et rivetée pour une prise en main sécurisée
- Compatible avec: Tous types de cuisinières y compris induction
- Capacité: Idéale pour une cuisson légère et rapide

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement la poêle de son emballage en prenant soin de ne pas rayer le revêtement.
2. Initialisation: Lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la bien.
3. Positionnement: Placez la poêle à sauter sur la source de chaleur souhaitée. Assurez-vous que le fond de la poêle est propre et sec pour une meilleure conduction thermique.
4. Chauffage: Allumez la source de chaleur à une température modérée et laissez la poêle chauffer quelques minutes avant d'y ajouter de l'huile ou des ingrédients.

5. Opération

- Pour une cuisson optimale, utilisez une petite quantité d'huile pour éviter que les aliments ne collent.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour préserver l'intégrité du revêtement.
- Ne surchargez pas la poêle pour garantir une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant le nettoyage.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et un détergent non abrasif.
- Évitez de mettre la poêle au lave-vaisselle pour préserver la qualité de l'acier inoxydable.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour inox et une éponge non abrasive.

7. Dépannage

- Aliments Collants: Assurez-vous que la poêle est correctement chauffée avant d'ajouter les aliments.

- Difficulté à Nettoyer: Utilisez un nettoyant approprié pour les surfaces en inox et évitez les produits abrasifs.
- Dommages Réparables: Contactez notre service client pour toute réparation ou remplacement.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, éliminez la poêle conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou inquiétude, veuillez nous contacter à :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la Poêle à Sauter Conique Demeyere Atlantis 7. Nous vous souhaitons de nombreuses expériences culinaires réussies!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Pentola Sautè Conica Demeyere Atlantis 7 - Ø 240mm Acciaio Inossidabile

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pentola Sautè Conica Demeyere Atlantis 7. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità ed è progettato per fornire prestazioni eccellenti in cucina. Per garantire la massima soddisfazione, si prega di leggere attentamente questo manuale.

Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su piani cottura adatti per pentole in acciaio inossidabile.
- Evitare il contatto diretto con fiamme libere o elementi riscaldanti.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Assicurarsi di utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia la pentola calda.
- Non immergere la pentola in acqua fredda subito dopo l'uso, per evitare deformazioni.
- Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici durante l'uso.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Pentola Sautè Conica Demeyere Atlantis 7
- Diametro: 240mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Fondo: Triplo strato per una distribuzione uniforme del calore
- Compatibilità con piani cottura a induzione
- Maniglie integrate per una facile manovrabilità

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dall'imballaggio e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare la pentola con acqua calda e sapone neutro e asciugare bene.
3. Posizionare la pentola sul piano cottura scelto. Assicurarsi che sia centrata sul fornello.
4. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata in base alle istruzioni della ricetta.

Operazione

- Aggiungere olio o burro nella pentola e preriscaldare a fuoco medio.
- Aggiungere il cibo e cuocere come da ricetta.
- Tenere d'occhio il processo di cottura per evitare bruciature.
- Utilizzare spatole in silicone o legno per mescolare il cibo.

Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di iniziare la pulizia.
- Pulire con una spugna morbida e detergente non abrasivo.
- Per macchie difficili, utilizzare un agente di pulizia specifico per acciaio inossidabile.
- Non utilizzare la lavastoviglie per pulire la pentola, poiché potrebbe danneggiare il suo aspetto.
- Conservare la pentola in un luogo asciutto e ventilato.

Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo attacca alla pentola, assicurarsi che sia stata preriscaldata correttamente.
- In caso di macchie persistenti, provare a utilizzare un prodotto specifico per la pulizia dell'acciaio inox.
- Se la pentola presenta deformazioni, controllare che sia utilizzata su un piano cottura compatibile.

Smaltimento

Seguire le normative locali riguardanti lo smaltimento dei materiali in acciaio inox. Non gettare la pentola nei rifiuti indifferenziati.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania