

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: 1005392

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Serving pan with double-walled 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 Serving Pan with Double Walled Lid (Ø 280mm)

1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Serving Pan is a high-quality cooking accessory designed for both professional chefs and home cooks. Made from premium stainless steel, this serving pan features a sturdy double-walled lid that retains heat efficiently, ensuring your meals are consistently warm and ready to serve. The diameter of the pan is 280mm, making it suitable for various cooking and serving needs.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the pan with care. The pan and lid can become very hot during use; use oven mitts or heat-resistant gloves.
- **Stability:** Ensure the pan is placed on a flat, stable surface before use to prevent spills or accidents.
- **Avoiding Burns:** Do not leave the pan unattended on a heat source. Allow it to cool down before cleaning to minimize the risk of burns.
- **Kids and Pets:** Keep the pan out of reach of children and pets during use as hot surfaces can cause burns.
- **Cooking Safety:** Do not overfill the pan to avoid boiling over, which could lead to burns or slips.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless steel
- **Diameter:** Ø 280mm
- **Double-Walled Lid:** Yes
- **Suitable for:** All heat sources including induction
- **Dishwasher Safe:** Yes
- **Oven Safe:** Up to 260°C

4. Setup and Installation

- Unbox the Demeyere Atlantis 7 Serving Pan and check for any visible damage.
- The pan is ready for immediate use; there is no assembly required.
- Before first use, wash the pan with warm soapy water, rinse thoroughly, and dry with a soft cloth.

5. Operation

- Place the pan on the cooking surface (induction, gas, or electric).
- Preheat the pan on medium heat before adding food.
- For optimal cooking results, use a small amount of oil or cooking spray to prevent sticking.
- Once cooking is complete, use the double-walled lid to cover food and maintain warmth before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool before cleaning.
- Clean the pan with warm soapy water and a soft sponge to avoid scratching the surface.
- For stubborn stains, a non-abrasive cleaner or baking soda paste may be used.
- The pan is dishwasher safe for convenience; however, hand washing is recommended to maintain its shine.
- Dry thoroughly after cleaning to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure the pan is adequately heated and use oil or butter to reduce sticking.
- **Discoloration:** This can occur due to high heat or use of certain acidic foods. Clean with a stainless steel cleaner to restore shine.
- **Warping:** Avoid sudden temperature changes. Do not place a hot pan in cold water.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the Demeyere Atlantis 7 Serving Pan in accordance with local regulations for stainless steel recycling. Ensure all components are recycled appropriately to minimize environmental impact.

9. Contact

For any questions or assistance regarding your Demeyere Atlantis 7 Serving Pan, please reach out to us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Demeyere Atlantis 7 Servierpfanne mit doppelwandigem Deckel Ø 280 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Atlantis 7 Servierpfanne. Diese hochwertige Pfanne ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und garantiert optimale Kochbedingungen. Sie wurde entwickelt, um gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten und gleichzeitig eine lange Lebensdauer zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf den empfohlenen Kochflächen (Gas, Elektro, Induktion).
- Stellen Sie sicher, dass die Griffe fest und sicher sind, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen immer Ofenhandschuhe.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, während sie genutzt wird oder abkühlt.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Bei Verwendung im Backofen, stellen Sie sicher, dass der Deckel ofenfest ist und die Temperaturgrenzen eingehalten werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: Ø 280 mm
- Typ: Servierpfanne mit doppelwandigem Deckel
- Funktion: Induktionsgeeignet und für alle Herdarten geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch heißem Wasser und mildem Spülmittel.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und trocken ist.
3. Platzieren Sie die Servierpfanne auf der Kochfläche.
4. Achten Sie beim Einsatz auf dem Induktionsherd, dass der Herd korrekt auf die Pfannengröße eingestellt ist.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie eine geeignete Menge Öl oder Butter, um das Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
- Kochen oder braten Sie Ihre Speisen wie gewünscht und überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel; verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie die Pfanne mit einer Mischung aus Wasser und Essig einweichen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Pfanne nicht gleichmäßig heizt, überprüfen Sie, ob die Herdplatte sauber und vollständig gereinigt ist.
- Bei Verfärbungen durch hohe Temperaturen kann eine spezielle Edelstahlreinigungslösung verwendet werden.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Das Produkt ist recycelbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Atlantis 7 Serveerpan met Dubbelwandig Deksel Ø 280mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Serveerpan. Deze hoogwaardige pan is ontworpen voor langdurig gebruik en biedt uitstekende kookprestaties. Het dubbele wanddeksel is ideaal voor het warm houden van gerechten, waardoor uw maaltijden langer op de juiste temperatuur blijven.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor het koken en verwarmen van voedsel.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete oppervlakken en stoffen.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het verwijderen van de pan uit de oven of van het vuur.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen te voorkomen.
- Reinig de pan goed voor het eerste gebruik om eventuele productieresten te verwijderen.

3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 280 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Volgorde: Dubbelwandig deksel
- Capaciteit: Geschikt voor meerdere porties
- Aansluitspanning: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Gewicht: 2,5 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de pan op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Indien nodig, controleer of de oppervlakte van de kookplaat schoon en vrij is van vet.
3. Plaats de serveerpan op de kookplaat of in de oven.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de pan is voor luchtcirculatie.

5. Bediening

- Voordat u begint met koken, voeg de benodigde ingrediënten toe aan de pan.
- Zet de warmtebron op de gewenste temperatuur.
- Gebruik het dubbelwandige deksel om de warmte vast te houden.
- Controleer regelmatig de bereidingstijd om te voorkomen dat het voedsel aanbrandt of uitdroogt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige resten, laat de pan een uur weken in warme zeepwater.
- Droog de pan goed af om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan voldoende is voorverwarmd en gebruik voldoende vetstof.
- Probleem: Het deksel sluit niet goed af.
Oplossing: Controleer of er geen voedselresten tussen de randen van de pan en het deksel zijn gekomen.
- Probleem: Slechte warmteverdeling.
Oplossing: Controleer of de pan geschikt is voor uw kookplaat en of deze goed vlak is.

8. Afvalverwerking

Dit product is gemaakt van roestvrij staal en kan worden gerecycled. Voordat u het weggooit, verwijdert u eventuele niet-recyclebare onderdelen. Volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, 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 Servidora Demeyere Atlantis 7 con Tapa de Doble Pared - Ø 280 mm - Acero Inoxidable

1. Información General

La Sartén Servidora Demeyere Atlantis 7 está diseñada para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina, fabricada en acero inoxidable de alta calidad. Su tapa de doble pared ayuda a mantener la temperatura de los alimentos, asegurando una presentación y un servicio óptimos.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está destinado exclusivamente para su uso en la cocina y en el servicio de alimentos.
- Superficie caliente: Tenga cuidado al manipular la sartén ya que puede calentarse durante su uso. Utilice guantes o manoplas.
- Evite el contacto con el agua fría: No enfríe la sartén caliente con agua fría abruptamente, ya que esto puede dañar el acero inoxidable.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- No usar utensilios afilados: Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie de la sartén.
- Limpieza adecuada: Siga las instrucciones de limpieza para evitar daños.

3. Descripción del Producto y especificaciones

- Diámetro: 280 mm
- Material: Acero inoxidable
- Tapa: Doble pared para mantener la temperatura
- Compatible con: Todo tipo de fuentes de calor, incluidas inducción, gas y eléctrico.
- Diseño: Fondo grueso para distribución uniforme del calor.

4. Instalación y Configuración

1. Desempaque: Retire la sartén y la tapa del empaquetado.
2. Revisión: Inspeccione el producto por daños visibles.
3. Instalación en la cocina: Coloque la sartén sobre una fuente de calor adecuada (cocina de inducción, gas o eléctrico).
4. Preparación de la superficie: Asegúrese de que la superficie de la cocina esté limpia y seca antes de colocar la sartén.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego bajo o medio antes de agregar los alimentos.
- Utilice aceite o mantequilla según sea necesario.
- Para mantener la temperatura, utilice la tapa de doble pared cuando el alimento esté en reposo.
- Evite sobrecargar la sartén para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lavado: Lave con agua tibia y un detergente suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- Secar: Seque bien la sartén para prevenir manchas de agua.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco para evitar la humedad.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la sartén esté caliente antes de agregar los alimentos y use suficiente aceite o mantequilla.
- Dificultades en la limpieza: Para manchas difíciles, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua y frote suavemente.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Para desechar, siga las normas locales de reciclaje para el acero inoxidable.

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 pour la Poêle de Service Demeyere Atlantis

1. Informations Générales

La poêle de service Demeyere Atlantis est conçue pour une utilisation professionnelle dans la cuisine. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle garantit durabilité et performance. Avec un diamètre de 280 mm, elle est idéale pour une variété d'applications de cuisson.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette poêle est destinée à un usage sur des surfaces de cuisson. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Chauffage : Évitez de chauffer la poêle à vide pour prévenir tout dommage.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Rinçage : Évitez le contact avec des liquides froids lorsque la poêle est chaude.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Compatibilité : Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Diamètre : 280 mm
- Matériaux : Acier inoxydable
- Type de couvercle : Couvercle à double paroi
- Fonctionnalité : Convient à tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Polyvalence : Idéale pour la cuisson à feu doux, la mijoteuse et le maintien au chaud des aliments.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Rinçage : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Utilisation de la cuisinière : Placez la poêle sur la plaque de cuisson. Assurez-vous qu'elle est bien centrée pour une cuisson optimale.
4. Chauffage : Chauffez lentement la poêle à la température souhaitée en ajoutant de l'huile ou du beurre si nécessaire.

5. Fonctionnement

1. Ajout d'ingrédients : Lorsque la poêle est chaude, ajoutez les ingrédients pour commencer la cuisson.
2. Contrôle de la température : Ajustez le feu selon le besoin tout en surveillant la cuisson.
3. Utilisation du couvercle : Utilisez le couvercle à double paroi pour conserver la chaleur et l'humidité lorsque cela est nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Rafraîchissement : Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavage : Utilisez une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer.
- Séchage : Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Entretien : Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème : Accroissement des aliments
- Solution : Assurez-vous que la température de cuisson est appropriée et que suffisamment d'huile est utilisée.
- Problème : Taches sur l'acier inoxydable
- Solution : Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable pour enlever les taches tenaces.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle dans les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les options de recyclage des métaux dans votre région pour garantir un recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Servizio Demeyere Atlantis 7 con Coperchio a Doppia Parete Ø 280 mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La Pentola Servizio Demeyere Atlantis 7 è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, progettata per garantire prestazioni di cottura eccellenti. Questo prodotto è ideale per preparare e servire una varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non lasciare incustodita la pentola durante l'uso.
- Utilizzare solo utensili da cucina non abrasivi per proteggere il rivestimento.
- Non utilizzare il prodotto su fonti di calore non appropriate o non raccomandate.
- Assicurarsi sempre che il manico sia asciutto per prevenire scivolamenti.
- Non immergere il prodotto in acqua fredda quando è caldo per evitare deformazioni.
- Tenere il prodotto lontano dai bambini e dalle persone vulnerabili.
- In caso di danni o malfunzionamenti, non utilizzare il prodotto e contattare l'assistenza clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 280 mm
- Tipo di coperchio: Doppia parete
- Compatibilità: Adatto a tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione, gas e elettrico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere la pentola e il coperchio dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Pulire la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
4. Posizionare la pentola sul piano cottura scelto.
5. Assicurarsi che il coperchio si adatti correttamente alla pentola.

5. Funzionamento

Per utilizzare la Pentola Servizio Demeyere Atlantis 7:

1. Aggiungere gli ingredienti desiderati.
2. Accendere il piano cottura e impostare a fuoco medio.
3. Coprire con il coperchio a doppia parete per una cottura uniforme e per mantenere il calore.
4. Seguire le istruzioni di cottura specifiche per i vari alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare la pentola.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.
- Controllare regolarmente il manico e il coperchio per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola arrugginisce, assicurarsi di asciugarla accuratamente dopo il lavaggio.
- Se il coperchio non si adatta correttamente, controllare eventuali ostruzioni sui bordi.
- Se si verifica deformazione, non utilizzare il prodotto e contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Per lo smaltimento del prodotto, seguire le normative locali. L'acciaio inossidabile può essere riciclato. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania