

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: 1005078

DEMEYERE | SPECIALTIES 3 - Boiler - Ø 150mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Specialties 3 Boiler Ø150mm Stainless Steel

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Demeyere Specialties 3 Boiler. This high-quality stainless steel boiler is designed to meet professional cooking standards. Ideal for boiling, steaming, and preparing a variety of dishes, this product combines durability with superior heat distribution for optimal performance in your kitchen.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the boiler with care to prevent burns or cuts. Use pot holders or oven mitts when handling hot surfaces.
- **Electrical Safety:** If using with an electric stove, ensure that the heating element is compatible with the boiler's base. Avoid using on high heat for extended periods to minimize the risk of overheating.
- **Child Safety:** Keep the boiler out of reach of children when in use and allow it to cool completely before storage.
- **Damage and Wear:** Regularly inspect the boiler for signs of damage. Do not use if there are visible defects or cracks.
- **Food Safety:** Ensure all surfaces are clean and free from contaminants before use. Follow local food safety guidelines.

3. Product Specifications

- Diameter: 150 mm
- Material: Stainless Steel
- Induction Compatible: Yes
- Non-stick Coating: No
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Warranty: Limited lifetime warranty against manufacturing defects

4. Setup and Installation

- **Unpacking:** Carefully remove the boiler from its packaging. Check for any damage and verify that all parts are included.
- **Initial Cleaning:** Wash the boiler with warm, soapy water and a soft sponge or cloth to remove any manufacturing residues. Rinse thoroughly and dry.
- **Installation:** Place the boiler on a flat, stable surface. If using on a stovetop, ensure it is centered over the heat source to ensure even heating. For induction cooktops, check compatibility before use.

5. Operation

- Fill the boiler with the desired amount of water or liquid, ensuring not to overfill.
- Place the boiler over the heat source and turn on to the desired heat level.
- Monitor the cooking process and adjust the heat as necessary.
- For steaming, use a steaming basket if desired.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the boiler to cool.
- Clean with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- Avoid using steel wool or harsh cleaners that may scratch the surface.
- For stubborn stains, a mixture of baking soda and water can be used to gently scrub the surface.
- Ensure the boiler is completely dry before storing.

7. Troubleshooting

- **Boiler Not Heating:** Check if the heat source is functioning properly and that the boiler is placed correctly on the stove.
- **Food Sticking:** Ensure adequate oil or liquid is used when preparing food.
- **Discoloration:** This can occur with high heat; regular cleaning can help maintain appearance.

8. Disposal

- Dispose of the boiler according to local regulations.
- Stainless steel is recyclable; consider recycling the product to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Demeyere Specialties 3 Boiler Ø 150mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Specialties 3 Boilers. Dieses Produkt wurde unter höchsten Qualitätsstandards entwickelt und hergestellt, um optimale Leistung in Ihrer Küche zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass der Boiler vor der Inbetriebnahme auf einem stabilen, hitzebeständigen Untergrund steht.
- Berühren Sie niemals die Edelstahloberfläche während oder kurz nach dem Erhitzen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, während das Gerät unter Strom steht.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Flüssigkeiten handhaben.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Demeyere Specialties 3 Boiler
- Durchmesser: 150 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Wärmeleitfähigkeit: Optimal für gleichmäßiges Kochen
- Spülmaschinenfest für einfache Reinigung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Stellen Sie den Boiler auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass der Boiler sauber und trocken ist, bevor Sie ihn auf den Herd stellen.
4. Schließen Sie den Boiler an einen geeigneten Herd an (Gas, Elektro, Induktion).
5. Überprüfen Sie, ob der Boiler richtig sitzt und stabil ist, bevor Sie ihn einschalten.

5. Betrieb

1. Füllen Sie den Boiler mit der gewünschten Menge Wasser oder Flüssigkeit.
2. Wählen Sie die geeignete Temperatureinstellung gemäß Ihren Kochbedürfnissen.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit zum Kochen bringen und können Sie den Deckel aufsetzen, um die Kochzeit zu verkürzen.
4. Überwachen Sie den Kochvorgang, um ein Überkochen und Verbrennungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Boiler nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser und trocknen Sie mit einem weichen Tuch ab.
- Stellen Sie sicher, dass der Boiler trocken ist, bevor Sie ihn verstauen.

7. Fehlersuche

- Problem: Boiler erhitzt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Boiler richtig auf dem Herd platziert ist und ob der Herd funktioniert.
- Problem: Wasser kocht über.
 - Lösung: Reduzieren Sie die Temperatureinstellung und überwachen Sie den Kochvorgang.
- Problem: Schwierigkeiten beim Reinigen.
 - Lösung: Verwenden Sie ein spezielles Edelstahl-Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Recyceln Sie den Edelstahl und andere Materialien, wenn möglich, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Specialties 3 Boiler Ø 150mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Specialties 3 Boiler is een hoogwaardige kookpan ontworpen voor effectief en gelijkmatig koken. Gemaakt van roestvrij staal, biedt deze pan duurzaamheid en uitstekende warmtegeleiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan stevig op zijn plaats staat tijdens het koken om ongelukjes te voorkomen.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen tijdens het hanteren.
- Plaats de pan nooit op een open vuur als deze niet is gevuld.
- Laat de pan niet onbeheerd op een hittebron staan.
- Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand tijdens het koken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 150 mm
- Voltage: Geschikt voor normaal huishoudelijk gebruik
- Vermogen: Afhankelijk van het gebruikte kooktoestel
- Capaciteit: Geschikt voor kleine tot gemiddelde porties
- Gewicht: 0,8 kg

4. Installatie en Inrichting

1. Plaats de pan op een vlakke, stevige kookplaat.
2. Zorg ervoor dat er geen voorwerpen of materialen onder de pan zitten die de stabiliteit kunnen beïnvloeden.
3. Gebruik de pan pas als deze volledig geïnstalleerd en getest is voor gebruik met het apparaat waarop je kookt.

5. Bediening

- Vul de pan met de gewenste hoeveelheid vloeistof of voedsel.
- Zet de kookplaat aan en selecteer de gewenste temperatuur.
- Houd de pan in de gaten tijdens het koken om overkoken of verbranden te voorkomen.
- Gebruik een spatel of lepel om het voedsel te roeren en gelijkmatig te laten garen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan eerst afkoelen voordat je deze wast.
- Was de pan met warm water en afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende materialen.
- Droog de pan goed af om watervlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen of slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan kookt niet gelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de pan goed is geplaatst op de kookplaat en of de kookplaat goed functioneert.
- Probleem: De handgrepen worden te heet.
Oplossing: Gebruik altijd ovenwanten en voer geen langdurige kookprocessen uit op hoge temperatuur.
- Probleem: Er zijn krassen op het oppervlak.
Oplossing: Gebruik alleen aanbevolen schoonmaakmiddelen en -technieken om schade te voorkomen.

8. Afvoer

Afhankelijk van de staat van de pan bij het einde van de levensduur, kan deze worden gerecycled bij een lokale metaalrecyclingfaciliteit. Zorg ervoor dat de pan gereinigd en vrij van voedselresten is voordat je deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of support 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 - Olla Demeyere Specialties 3 - 150mm Acero Inoxidable

1. Información General

Bienvenido al manual del usuario de la Olla Demeyere Specialties 3 de 150mm de acero inoxidable. Este producto es ideal para cocinar a fuego lento, hervir y preparar una variedad de comidas. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y rendimiento excepcionales en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Precauciones Generales: Utilizar siempre la olla en superficies estables y niveladas.
- Uso Seguro: Nunca deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Manejo de Calor: La olla puede calentarse considerablemente. Utilizar manijas para evitar quemaduras.
- Uso en Cocina de Inducción: Verificar que su cocina sea compatible con utensilios de acero inoxidable.
- Manejo de Productos Químicos: No utilizar limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco, lejos de la humedad para evitar corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 150mm
- Uso: Apta para todas las superficies de cocción, incluidas la inducción
- Capacidad: 1.5 litros
- Resistencia a Temperaturas: Hasta 260°C
- Compatibilidad: Apta para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire la olla del embalaje y examine que no presente daños.
- Paso 2: Coloque la olla en una superficie estable de la estufa.
- Paso 3: Asegúrese de que la base de la olla esté seca y limpia.
- Paso 4: Conecte la estufa y seleccione el nivel de temperatura deseado, asegurándose de que la olla esté correctamente centrada en la fuente de calor.

5. Operación

- Uso Inicial: Antes de utilizar por primera vez, lave la olla con agua tibia y jabón, y enjuague bien.
- Cocción: Agregue los ingredientes y agua según la receta.
- Monitoreo: Mantenga un ojo en el nivel de líquido para evitar que hierva seco.
- Apagar: Al finalizar la cocción, desconecte la fuente de calor y retire la olla con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la olla y lave con agua tibia y jabón.
- Para manchas difíciles, utilizar una esponja suave.
- Secar completamente antes de guardar.
- Puede utilizarla en el lavavajillas, pero se recomienda la limpieza manual para prolongar la vida útil.

7. Solución de Problemas

- La Olla No Se Calienta: Verificar que la estufa esté encendida y ajustada a la temperatura adecuada.
- Manchas en la Superficie: Puede ser necesario un limpiador específico para acero inoxidable.
- Fugas de Agua: Asegúrese de que la tapa esté bien colocada.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deshacerse de la olla siguiendo las normativas locales de reciclaje. El acero inoxidable es reciclable y puede ser reutilizado.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

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

Agradecemos su preferencia y esperamos que su experiencia con la Olla Demeyere Specialties 3 sea excepcional.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour la Bouilloire Demeyere Specialties 3 - 150mm en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la bouilloire Demeyere Specialties 3. Ce produit a été conçu en Belgique, reconnu pour sa qualité et sa durabilité. La bouilloire est idéale pour cuisiner une variété de plats en utilisant une technique de chauffe uniforme et précise.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les instructions suivantes pour garantir un usage sécurisé :

- Chauffage : Ne laissez jamais la bouilloire sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu. Assurez-vous que la base soit bien positionnée sur la source de chaleur.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants ou des maniques pour toucher la bouilloire lorsqu'elle est chaude.
- Enfants : Gardez la bouilloire hors de portée des enfants pendant son utilisation.
- Produit Déterioré : Ne pas utiliser la bouilloire si elle est endommagée. Inspectez régulièrement pour des fissures ou des signes d'usure.

3. Aperçu du Produit et Caractéristiques Techniques

- Marque : Demeyere
- Matériau : Acier Inoxydable
- Diamètre : 150mm
- Poids : 1.5kg
- Capacité : 2 litres
- Compatibilité : Tous types de feux y compris induction

4. Installation et Mise en Place

1. Choisir un Emplacement : Placez la bouilloire sur une surface plane, résistante à la chaleur.
2. Placer sur le Feu : Positionnez la bouilloire au centre de la source de chaleur.
3. Remplir d'Eau : Ajoutez de l'eau à la bouilloire sans dépasser la capacité maximale.
4. Chauffage : Allumez la source de chaleur et ajustez la puissance selon la recette.

5. Fonctionnement

- Pour faire chauffer de l'eau, placez simplement la bouilloire sur le feu et surveillez attentivement le processus.
- La bouilloire est conçue pour diffuser la chaleur uniformément, garantissant un temps de chauffe efficace.

6. Nettoyage et Entretien

- Attendez que la bouilloire refroidisse avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les matériaux abrasifs.
- Pour enlever les taches, utilisez des nettoyeurs pour acier inoxydable non abrasifs.

7. Dépannage

- Problème : Eau ne chauffe pas correctement.
Solution : Vérifiez que la bouilloire est correctement placée sur la source de chaleur.
- Problème : Les aliments attachent au fond.
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'eau et ne pas surchauffer.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Recyclez-le selon les réglementations locales de recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@ggmgaastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemand

Merci d'utiliser la bouilloire Demeyere Specialties 3. Nous espérons qu'elle vous apportera satisfaction dans votre cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Demeyere Specialties 3 Boiler Ø150mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Boiler Demeyere Specialties 3 Ø150mm in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di qualità superiore in cucina, garantendo durabilità e un'eccellente conduzione del calore.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo sicuro: Questo prodotto è destinato esclusivamente per la cottura in cucina. Non utilizzare il boiler per nessun altro scopo.
- Controllo della temperatura: Monitorare sempre la temperatura durante l'uso per evitare surriscaldamenti e potenziali ustioni.
- Superfici calde: Maneggiare sempre con cautela. Utilizzare guanti da cucina o presine quando si maneggiano parti calde.
- Bambini e animali domestici: Tenere lontani i bambini e gli animali domestici dall'area in cui si utilizza il boiler.
- Materiale: L'acciaio inox è resistente ma evita colpi e urti per preservare l'integrità del prodotto.
- Uso di utensili: Utilizzare solo utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 150 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Spessore del materiale: 0,8 mm
- Compatibilità: Adatto per tutti i tipi di fuochi, inclusi induttivi
- Design: Ergonomico e resistente
- Facilità d'uso: Adatto sia per principianti che per chef esperti

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il boiler dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano presenti.
3. Posizionare il boiler su una superficie piana e stabile.
4. Collegare il boiler al piano cottura appropriato, assicurandosi che sia posizionato al centro del fornello.
5. Controllare che non ci siano materiali infiammabili nelle vicinanze durante l'installazione.

5. Funzionamento

1. Riempire il boiler con acqua fino al livello desiderato, evitando di superare il limite massimo.
2. Accendere il fuoco o il piano cottura e regolare la temperatura in base alle esigenze della ricetta.
3. Monitorare continuamente il processo di cottura e mescolare se necessario per garantire una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente il boiler.
- Pulire con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida per evitare graffi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche.
- Per ripristinare la brillantezza, è possibile utilizzare un prodotto specifico per l'acciaio inox.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il boiler non si riscalda.
Soluzione: Verificare che sia correttamente collegato al piano cottura e che il fornello sia acceso.
- Problema: Cibo attaccato al fondo.
Soluzione: Utilizzare più liquido durante la cottura e mescolare frequentemente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dell'acciaio inox. Non abbandonare il prodotto in natura. È possibile riciclare il materiale presso i centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania