

# 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: 1005141**

**DEMEYERE | SPECIALTIES 3 - Boiler - Ø 200mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Specialties 3 Boiler Ø 200mm Stainless Steel

## 1. General Information

The Demeyere Specialties 3 Boiler Ø 200mm is designed for cooking enthusiasts and professionals alike. Made from high-quality stainless steel, it ensures durability and excellent heat conduction. Ideal for boiling, simmering, or preparing various dishes, this product combines functionality with elegance.

## 2. Safety Information

### - General Safety:

Ensure the boiler is used on a stable, heat-resistant surface. Do not leave unattended while in use.

### - Avoid Burns:

Use oven mitts or pot holders when handling, as the handles will become hot during use.

### - Keep Away from Children:

This product is not a toy. Ensure that children are kept at a safe distance when the boiler is in use.

### - Avoid Overfilling:

Do not exceed the maximum fill line to prevent boiling over.

### - Use Only on Suitable Heat Sources:

This boiler is compatible with gas, electric, and induction cooktops. Ensure it is placed correctly to avoid damage or injury.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Specialties 3 Boiler

- Diameter: Ø 200mm

- Material: Stainless Steel

- Capacity: 2.5 liters

- Compatible Heat Sources: Gas, Electric, Induction

- Warranty: 30 years against manufacturing defects

- Features: Cold handle, ergonomic design, and excellent heat distribution

## 4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the boiler from its packaging. Check for any visible damage.

- Preparation: Wash the boiler with warm soapy water and rinse thoroughly before first use.

- Placement: Choose a suitable cooktop. Ensure the surface is clean and dry before placing the boiler on it. Position the boiler centrally over the heating element to ensure even cooking.

## 5. Operation

- Filling: Pour water or other liquids into the boiler up to the desired level, ensuring you do not exceed the maximum fill line.

- Heating: Place the boiler on the cooktop, turn on the heat to the desired level, and monitor the heating process.

- Boiling: Once boiling is reached, adjust the heat to maintain a gentle simmer as needed.

- Serving: Upon completion, use suitable utensils to handle the boiler and pour out the contents safely.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the boiler to cool before cleaning. Wash with warm soapy water and a soft sponge. For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner.

- Dishwasher Safe: The boiler is dishwasher safe, but hand washing is recommended to prolong its lifespan.

- Storage: Store in a dry place when not in use. Avoid stacking heavy items on top to prevent scratches.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Boiler not heating evenly.

Solution: Ensure the boiler is placed properly on the heat source and that the heat source is functioning correctly.

- Issue: Stains or discoloration.

Solution: Use a stainless steel cleaner to remove stains, following the manufacturer's instructions.

- Issue: Handles are excessively loose.

Solution: Ensure that no food debris is obstructing the handles. Contact customer support if the problem persists.

## 8. Disposal

- Environmental Consideration: When disposing of the boiler, consider recycling options available for stainless steel. Consult local waste management guidelines for proper disposal methods.

## 9. Contact

For further inquiries or support, please reach out:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Demeyere Specialties 3 Boiler. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Produkt 1005141

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Produkts 1005141. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen erstklassige Leistung und Benutzerfreundlichkeit zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Produkt gemäß dieser Anleitung zu verwenden. Unsachgemäße Nutzung kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
- Halten Sie das Produkt von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Gasen.
- Kinder dürfen das Produkt nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie das Produkt nicht mehr.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.

## 3. Produktspezifikationen

- Modell: 1005141
- Spannungsversorgung: [Spannung hier einfügen, wenn verfügbar]
- Leistung: [Leistung hier einfügen, wenn verfügbar]
- Abmessungen: [Abmessungen hier einfügen, wenn verfügbar]
- Kapazität: [Kapazität hier einfügen, wenn verfügbar]

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Stellen Sie sicher, dass der Standort für das Produkt geeignet ist (stabil, flach und trocken).
3. Schließen Sie das Produkt gemäß den Sicherheitsinformationen an die Stromquelle an. Verwenden Sie nur die angegebene Spannung.
4. Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel nicht überlaufen oder beschädigt wird.
5. Führen Sie einen Funktionstest durch, um sicherzustellen, dass das Produkt korrekt installiert und betriebsbereit ist.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Produkt ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschten Funktionen und Einstellungen gemäß den spezifischen Anforderungen.
- Monitoren Sie den Betriebsablauf und beachten Sie alle Sicherheitsvorkehrungen während des Betriebs.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Produkt immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile und reinigen Sie diese gründlich, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Netzkabel.
- Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs: Schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind.
- Überhitzung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es weiter verwenden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Werfen Sie es nicht im normalen Hausmüll weg. Dispose of in an environmentally friendly way.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Specialties 3 Boiler Ø 200mm RVS

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Specialties 3 Boiler Ø 200mm van roestvrij staal is ontworpen voor de professionele keuken. Dit product is ideaal voor het koken of verwarmen van vloeistoffen en is geschikt voor gebruik op gas- en inductiekookplaten. Het hoogwaardige roestvrij staal garandeert duurzaamheid en uitstekende warmtegeleiding.

## 2. Veiligheid Informatie

- Gebruik het product uitsluitend voor het bedoelde doel.
- Zorg ervoor dat de boiler op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op het oppervlak van de boiler om krassen te voorkomen.
- Laat de boiler niet zonder toezicht op een warmtebron staan.
- Zorg ervoor dat de handgrepen koel blijven en gebruik ovenwanten indien nodig.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik.

## 3. Product Specificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Hoogte: 180 mm
- Capaciteit: 2,5 liter
- Geschikt voor: Gas, inductie, elektrisch koken
- Aantal handgrepen: 2
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja

## 4. Setup en Installatie

1. Plaats de boiler op een geschikte kookplaat die werkt op gas, inductie of elektriciteit.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de boiler plaatst.
3. Controleer of de handgrepen in goede staat zijn en stevig bevestigd zijn.
4. Vul de boiler met de gewenste hoeveelheid vloeistof, waarbij u ervoor zorgt dat u de maximale capaciteit niet overschrijdt.
5. Zet de kookplaat aan en kies de gewenste temperatuurinstelling.

## 5. Bediening

- Gebruik de handgrepen om de boiler te verplaatsen, maar houdt rekening met de hitte.
- Controleer regelmatig de vloeistofniveaus en voeg indien nodig vloeistof toe om te koken of te verwarmen.
- Gebruik een thermometer om de temperatuur van de vloeistof te controleren, indien nodig.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de boiler afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de buitenkant met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Voor de binnenkant kunt u warm water en een zachte afwasmiddel gebruiken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de boiler goed af om vlekken of roest te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Boiler warmt niet op.  
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed functioneert en of de boiler goed is geplaatst.
- Probleem: Vloeistof kookt niet.  
Oplossing: Zorg voor voldoende vloeistof en controleer de temperatuurinstelling op de kookplaat.
- Probleem: De handgrepen worden te heet.  
Oplossing: Gebruik ovenwanten en zorg ervoor dat de hitte niet te hoog is ingesteld.

## 8. Afvalverwerking

Verwerk dit product volgens de lokale regelgeving voor afvoer van metalen en andere materialen in uw omgeving. Dit helpt om schade aan het milieu te voorkomen.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Caldera Demeyere Specialties 3 - 200mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

La caldera Demeyere Specialties 3 está diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina profesional. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta caldera es perfecta para hervir, cocinar al vapor y preparar caldos. Su diámetro de 200 mm la hace ideal para uso en cocinas comerciales y domésticas.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado para uso en cocinas. No lo utilice para fines distintos a los especificados.
- **Calor:** Mantenga la caldera alejada de materiales inflamables y supervise siempre cuando esté en uso.
- **Superficies Calientes:** Las superficies estarán calientes durante y después del uso. Use guantes de cocina y utensilios adecuados para evitar quemaduras.
- **Manipulación:** Al utilizar la caldera, asegúrese de que esté correctamente colocada en la fuente de calor para prevenir vuelcos.
- **Cuidado con el agua caliente:** Al verter líquidos calientes, tenga cuidado de no derramar.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular y asegúrese de que los componentes estén en buen estado para evitar accidentes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 200 mm
- **Capacidad:** Adaptable a varias cantidades de líquido
- **Compatibilidad:** Adecuada para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- **Manejo:** Asas ergonómicas para un manejo seguro
- **Características Adicionales:** Resistente a la corrosión y fácil de limpiar

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la caldera de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes están presentes.
2. Coloque la caldera sobre una superficie horizontal y estable.
3. Conecte la caldera a una fuente de calor compatible. Asegúrese de que el diámetro del quemador coincida con el tamaño de la caldera.
4. Si se utiliza en cocina a inducción, asegúrese de que sea completamente plana para un contacto adecuado.
5. Antes de usar, enjuague la caldera con agua caliente y un detergente suave. Seque bien.

## 5. Funcionamiento

1. Llene la caldera con la cantidad de líquido deseada, asegurándose de no sobrepasar la capacidad máxima.
2. Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta.
3. Supervise el líquido mientras hierve y use una tapa si es necesario para acelerar el proceso de ebullición.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la caldera antes de lavarla.
- Lave con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- Para manchas difíciles, se puede usar una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Seque bien después de la limpieza y guarde en un lugar seco.

## 7. Resolución de Problemas

- **No hierve:** Asegúrese de que la caldera esté en contacto directo con la fuente de calor y que esta esté encendida.
- **Derrames:** Revisar el nivel de líquido dentro de la caldera y ajustar el fuego para prevenir ebulliciones intensas.
- **Adherencia de alimentos:** Use suficiente líquido y evite temperaturas demasiado altas.

## 8. Eliminación

La caldera está hecha de acero inoxidable, que es reciclable. Al final de su vida útil, por favor, entregue la caldera en un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros en:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'Utilisation du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Demeyere Specialties 3 Boiler. Ce produit est conçu pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles et une durée de vie prolongée. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas laisser le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Chauffage près de matériaux combustibles : Gardez le produit à l'écart des matériaux inflammables.
- Manipulation après chauffage : Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation pour éviter les brûlures.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.
- Plaques chauffantes : Ne placez pas la casserole sur une source de chaleur lorsqu'elle est vide.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement l'état du produit et évitez toute utilisation si des dommages sont constatés.

### 3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

#### Spécifications Techniques

- Modèle : Demeyere Specialties 3 Boiler
- Dimensions : Ø 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Adaptée pour la cuisson de 2 à 3 litres d'eau.
- Compatibilité : Tous les types de plaques de cuisson y compris induction.
- Poids : 1.5 kg

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le produit de l'emballage et retirez toutes les étiquettes et matériaux d'emballage.
2. Préparation de l'environnement : Assurez-vous que la surface de cuisson est propre et sèche.
3. Placement : Placez la casserole sur la plaque de cuisson appropriée, s'assurant qu'elle est centrée pour une chauffe uniforme.
4. Connexion : Si l'appareil nécessite une source d'énergie, assurez-vous qu'il est correctement branché avant utilisation.

### 5. Fonctionnement

1. Remplissage : Remplissez la casserole avec l'eau ou les ingrédients souhaités.
2. Chauffage : Allumez la source de chaleur à un niveau approprié. Pour un chauffage rapide, utilisez un niveau élevé, puis réduisez pour une cuisson régulière.
3. Surveillance : Surveillez la cuisson et remuez si nécessaire.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation : Laissez la casserole refroidir avant de la laver.
- Nettoyage à la main : Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour éviter les rayures.
- Résidus tenaces : Pour les taches difficiles, utilisez un nettoyeur doux ou du vinaigre blanc dilué.
- Séchage : Essuyez soigneusement la casserole avec un chiffon propre et sec.

### 7. Dépannage

- Problème : La casserole ne chauffe pas correctement.
  - Solution : Vérifiez la source d'alimentation et assurez-vous que la casserole est bien centrée sur la plaque de cuisson.
- Problème : Discoloration de l'acier inoxydable.
  - Solution : Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable pour restaurer l'éclat.

### 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères. Pour une élimination appropriée, veuillez consulter les services de recyclage locaux pour l'acier inoxydable.

### 9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Demeyere Specialties. Nous espérons que vous apprécierez votre expérience de cuisson!

# IT ITALIANO

## Manuale di Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto Demeyere Specialties 3 Boiler Ø 200mm in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per garantire l'eccellenza nella cucina professionale, fornendo risultati di cottura ottimali.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per scopi culinari.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito durante l'uso.
- Maneggiare con cautela, poiché il materiale può diventare molto caldo durante l'uso.
- Indossare guanti da cucina resistenti al calore durante il maneggiamento.
- Mantenere il prodotto lontano da fonti di umidità e non esporre a temperature estremamente basse o alte eccessive.
- Prima di utilizzare, controllare il prodotto per eventuali difetti o danni visibili.
- Assicurarvi di utilizzare utensili di cucina compatibili per evitare graffi o danni alla superficie.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: Ø 200mm
- Capacità: 3 litri
- Tipo di fondo: Fondo a sandwich per una distribuzione uniforme del calore
- Compatibile con piani di cottura a induzione
- Facile da pulire e resistente alla corrosione

### Installazione e Montaggio

1. Posizionare il boiler su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarvi che il piano di cottura sia pulito e asciutto prima di posizionare il boiler.
3. Allineare il fondo del boiler con il piano di cottura, quindi accendere il piano di cottura.
4. Se utilizzare una fonte di calore alternativo, seguire le istruzioni del produttore per il corretto posizionamento.

### Funzionamento

1. Riempire il boiler con acqua o il liquido desiderato, senza superare il livello massimo indicato all'interno.
2. Accendere il fuoco o il piano di cottura e portare il liquido a ebollizione.
3. Ridurre il calore per mantenere una cottura uniforme.
4. Utilizzare utensili di cucina appropriati per mescolare o servire.

### Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Per macchie persistenti, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o metallici.
- Asciugare completamente il prodotto dopo la pulizia.

### Risoluzione dei Problemi

- In caso di surriscaldamento: Spegnerne immediatamente il piano di cottura e lasciare raffreddare il boiler.
- Se il liquido non bolle: Verificare se il piano di cottura è impostato correttamente e se il boiler è posizionato correttamente.
- Per eventuali danni o crepe, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

### Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti domestici. Non gettare nel compost o nei rifiuti organici.

### Contatti

Per ulteriori informazioni, contattateci a:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania