

# 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: 1005254**

**DEMEYERE | SPECIALTIES 3 - Smoker set - 4 pcs - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Demeyere Specialties 3 Smoker Set (4 pcs Stainless Steel)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Demeyere Specialties 3 Smoker Set. This premium smoker set is designed for culinary enthusiasts who value high-quality kitchen products. The set includes four pieces crafted from durable stainless steel, ensuring longevity and optimal performance in smoking exquisite flavors into a variety of foods.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before using the smoker set. Keep it out of reach of children.
- Burn Prevention: The smoker will reach high temperatures. Use heat-resistant gloves when handling hot parts.
- Avoid Flammable Materials: Store wood chips and smoking materials away from open flames and high heat.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation during use to prevent smoke accumulation.
- Proper Use: Use the smoker set only for its intended purpose. Do not attempt to modify it.
- Cleaning: Allow the smoker parts to cool down completely before cleaning to prevent burns.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Set Components:
  - Smoker box
  - Lid
  - Wood chip tray
  - Grill rack
- Dimensions:
  - Smoker box: [insert dimensions]
  - Lid: [insert dimensions]
  - Wood chip tray: [insert dimensions]
  - Grill rack: [insert dimensions]
- Weight: [insert weight]
- Compatibility: Suitable for gas and charcoal grills.

### 4. Setup and Installation

1. Preparation: Ensure your grill is clean and free from grease.
2. Placement: Position the smoker box directly on your grill grates.
3. Add Wood Chips: Fill the wood chip tray with your choice of wood chips (soaked or dry depending on the desired smoke intensity).
4. Secure the Lid: Place the lid on the smoker box ensuring it sits snugly.
5. Ignition: Preheat your grill to medium-high heat. Once the grill is ready, reduce the heat to medium.
6. Monitor Temperature: Use a grill thermometer to maintain proper smoking temperature.

### 5. Operation

- Preheat the smoker and grill to the desired temperature.
- Add your food onto the grill rack above the smoker box.
- Close the lid to trap smoke; check periodically to ensure food is cooking evenly.
- Adjust heat levels if necessary based on your recipe's instructions.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After allowing the smoker to cool, disassemble all parts.
- Clean the smoker box with warm soapy water using a non-abrasive sponge.
- Avoid using harsh chemicals that can damage the stainless steel.
- Dry thoroughly before reassembling and storing.

### 7. Troubleshooting

- Insufficient Smoke Production: Ensure wood chips are adequately soaked and not too packed together.
- Overheating: Check grill settings; reduce heat if necessary.
- Smoke Leakage: Inspect lid for proper closure; ensure it sits securely.

### 8. Disposal

Dispose of any non-reusable parts in accordance with local regulations. Stainless steel components can typically be recycled. Ensure wood chips and materials are disposed of responsibly.

### 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Demeyere Spezialitäten 3-Smoker-Set (4 Teile, Edelstahl)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Spezialitäten 3-Smoker-Sets. Dieses hochwertige Set aus Edelstahl wurde entwickelt, um Ihnen das Räuchern von Lebensmitteln einfacher und effektiver zu gestalten. Befolgen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit während der Benutzung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Überprüfen Sie alle Teile auf mögliche Beschädigungen, bevor Sie das Set verwenden.
  - Der Räucherprozess erzeugt Rauch, der in geschlossenen Räumen schädlich sein kann. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Halten Sie das Set außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts.
- Die Oberfläche des Smokers kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie das Set nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß den Anweisungen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Demeyere Spezialitäten 3-Smoker-Set besteht aus den folgenden Teilen:

- 1x Räucherbox aus Edelstahl
- 1x Grillrost mit Griff
- 1x Deckel aus Edelstahl
- 1x Räucherholz (z.B. Buchenholz)

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 30 x 20 x 10 cm
- Gewicht: 2 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie das Set auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platzieren.
- Füllen Sie die Räucherbox mit einer geeigneten Menge Räucherholz.
- Setzen Sie den Grillrost auf die Räucherbox.
- Schließen Sie die Räucherbox mit dem Deckel.
- Bereiten Sie die Grillfläche vor, indem Sie die zu räuchernden Lebensmittel gleichmäßig auf dem Grillrost platzieren.

## 5. Betrieb

- Heizen Sie Ihren Grill vor, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Platzieren Sie das Räucher-Set auf den Grill.
- Überwachen Sie den Räuchervorgang, um sicherzustellen, dass die Temperatur konstant bleibt.
- Räuchern Sie die Lebensmittel je nach Art und Dicke zwischen 30 Minuten bis zu mehreren Stunden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Set vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie die Räucherreste aus der Räucherbox und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie lagern.

## 7. Fehlersuche

- Das Set raucht nicht: Überprüfen Sie, ob genügend Räucherholz vorhanden ist und dass der Grill die richtige Temperatur erreicht hat.
- Lebensmittel schmecken nicht geräuchert: Möglicherweise war die Räucherzeit zu kurz oder das Holz ist nicht geeignet.
- Räucherbox überhitzt: Reduzieren Sie die Temperatur des Grills oder nehmen Sie das Set vom Grill.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Verpackungsmaterialien sind ebenfalls entsprechend den örtlichen Abfallbestimmungen zu entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding Demeyere Specialties Rookset 3 - 4 Stuks RVS

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Demeyere Specialties Rookset. Dit product is ontworpen voor het roken van vlees, vis en groenten. Het is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het rookset alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het rookset op een vlakke, niet-brandbare ondergrond staat.
- Houd het rookset uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens het gebruik.
- Het gebruik van het rookset kan leiden tot hoge temperaturen; gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte tijdens het roken.
- Volg alle lokale voorschriften met betrekking tot het gebruik van rookapparatuur.

### 3. productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal stuks: 4

### 4. Installatie en opzet

1. Verwijder alle onderdelen uit de verpakking en controleer op schade.
2. Plaats de rookkist op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Vul de rookkist met houtschilfers of rooksnippers van uw keuze. Zorg ervoor dat ze gelijkmatig verdeeld zijn.
4. Plaats het rooster boven de houtsnippers en zorg ervoor dat het goed aansluit.
5. Sluit de rookkist af met de deksel en zorg dat deze goed vast zit.
6. Indien nodig, sluit de rookafvoerpijp aan voor een betere luchtcirculatie.

### 5. Gebruik

1. Steek de houtsnippers aan met een aansteker of lucifers.
2. Zet de rookkist op een medium-vuurbron.
3. Laat het vlees, vis of groenten minimaal 30 minuten roken, afhankelijk van de grootte en het type voedsel.
4. Controleer regelmatig de temperatuur en de rookontwikkeling.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat het rookset eerst afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder resterende houtsnippers en voedselresten van het rooster en de ondergrond.
- Gebruik een zachte spons en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen om schade aan het roestvrij staal te voorkomen.
- Droog alle onderdelen goed af na het schoonmaken.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Onvoldoende rookontwikkeling.  
Oplossing: Controleer of er voldoende houtsnippers zijn toegevoegd en dat ze goed aangestoken zijn.
- Probleem: Voedsel wordt niet goed gerookt.  
Oplossing: Controleer de rooktemperatuur en verleng de rooktijd indien nodig.

### 8. Afvoer

- Dit product mag niet bij het huisafval worden weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over recycling van roestvrijstalen producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Demeyere Specialties - Set de Ahumado de 4 Piezas de Acero Inoxidable

## 1. Información General

El Set de Ahumado Demeyere Specialties está diseñado para ofrecer una experiencia única de cocción al aire libre, permitiendo ahumar carnes, pescados y verduras en la comodidad de su hogar. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, este set es perfecto para los amantes de la cocina gourmet.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto está diseñado para uso en exteriores. Manténgalo alejado de fuentes de fuego y calor.
- Calor: Utilice guantes resistentes al calor al manejar piezas calientes.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. No deje a los niños desatendidos cerca del equipo.
- Superficies Calientes: Asegúrese de que el área de trabajo esté libre de materiales inflamables.
- Limpieza: No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie del acero inoxidable.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Número de piezas: 4
- Conjunto incluye: Caja de ahumar, caja de especias, soporte para la parrilla, tapa
- Dimensiones del producto: Ancho 25 cm, Altura 15 cm, Profundidad 25 cm
- Peso: 1.5 kg

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembale todas las piezas del set y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque la caja de ahumar sobre una superficie estable y plana.
3. Llene la caja de ahumar con astillas de madera o virutas para ahumar.
4. Sitúe el soporte para la parrilla sobre la caja de ahumar.
5. Coloque la tapa en la parte superior del conjunto para garantizar una correcta circulación del humo.
6. Asegúrese de que todas las piezas estén bien ajustadas antes de comenzar el proceso de ahumado.

## 5. Operación

1. Encienda el fuego en su parrilla o ahumador de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
2. Una vez que las astillas comiencen a humear, coloque la carne, pescado o vegetales en el soporte para la parrilla.
3. Cierre la tapa y ajuste la ventilación según las preferencias de ahumado.
4. Cocine durante el tiempo recomendado, verificando la cocción regularmente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar todas las piezas antes de la limpieza.
- Lave las piezas con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque bien antes de almacenar para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: No hay humo durante el ahumado.  
Solución: Verifique que las astillas estén húmedas. Si están secas, remoje las astillas antes de usarlas.
- Problema: El sabor ahumado es débil.  
Solución: Aumente la cantidad de astillas o considere cambiar el tipo de madera utilizada.

## 8. Disposición

Este producto está hecho de acero inoxidable, que es reciclable. Si decide desecharlo, asegúrese de seguir las regulaciones locales en cuanto al reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte o información adicional, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Ensemble Fumeur Demeyere Specialties 3 en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience de cuisson en permettant la fumaison d'une variété d'aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer une sécurité optimale et un fonctionnement correct.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur si des conditions climatiques pluvieuses ou venteuses sont présentes.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil durant son utilisation; utilisez toujours des gants de protection adaptés.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'utilisation prévue.
- Ne jamais saturer les copeaux de bois ou d'autres matériaux de fumée avec de l'eau.
- Inspectez régulièrement l'appareil pour des dommages éventuels avant chaque utilisation.
- En cas de court-circuit ou d'autres défaillances électriques, déconnectez immédiatement l'appareil de la prise.
- Suivez toutes les instructions de nettoyage et de maintenance pour éviter les risques d'incendie et de blessures.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Le Set Fumeur Demeyere comprend :

- 1 x Fumeur en acier inoxydable
- 1 x Grille en acier inoxydable
- 2 x Planches pour fumer en bois
- Dimensions : 30 cm x 18 cm x 10 cm
- Poids : 2,5 kg
- Matériau : Acier inoxydable 18/10 de haute qualité résistant à la corrosion

### 4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le produit et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Rincez le fumeur en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse et séchez-le avec un chiffon propre.
- Placez le fumeur sur une surface stable, résistante à la chaleur.
- Insérez la grille en acier inoxydable à l'intérieur du fumeur.
- Disposez les copeaux de bois ou les rondelles de fumage à l'intérieur de l'élément fumeur selon vos préférences.
- Reconnectez le fumeur à une source d'alimentation appropriée si nécessaire.

### 5. Fonctionnement

- Allumez le fumeur après avoir rempli le réservoir avec les copeaux ou rondelles de bois souhaités.
- Réglez la température et le temps de cuisson selon les recommandations de votre recette.
- Surveillez la cuisson en utilisant le couvercle pour maintenir la chaleur et la fumée à l'intérieur.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le démonter.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
- Démontez toutes les pièces en acier inoxydable et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge douce pour enlever les résidus de nourriture.
- Séchez toutes les pièces complètement avant de les remonter.
- Inspectez le fumeur pour assurer qu'il n'y a pas de résidus ou de dommages avant chaque utilisation.

### 7. Dépannage

- Si le fumeur ne fonctionne pas, vérifiez l'alimentation électrique.
- Si de la fumée excessive s'échappe, réduisez la quantité de copeaux de bois utilisés.
- Pour des odeurs inhabituellement fortes, nettoyez le fumeur conformément aux instructions de nettoyage.
- Pour tout problème persistant, contactez le service clientèle.

### 8. Élimination

- Lorsque le produit a atteint la fin de sa vie utile, il doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions de votre confiance en notre produit et vous souhaitons une excellente expérience de fumaison !

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto

### 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il Set Affumicatore Demeyere Specialties in Acciaio Inossidabile. Questo prodotto è progettato per gli amanti della cucina che desiderano aggiungere un tocco affumicato ai loro piatti. Con un design innovativo e materiali di alta qualità, il set include quattro pezzi essenziali per un'affumicatura perfetta.

### 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare l'affumicatore solo su superfici piane e stabili.
- Non lasciare mai l'affumicatore incustodito durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Usare guanti protettivi per evitare scottature durante l'uso.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente raffreddato prima di pulirlo o riporlo.
- Evitare l'uso di materiali infiammabili nelle vicinanze durante l'affumicatura.

### 3. Panoramica del prodotto e specifiche

Il Set Affumicatore Demeyere Specialties include:

- Una base per affumicatura in acciaio inossidabile
- Un coperchio ventilato
- Un vassoio per legno per affumicare
- Un utensile di affumicatura

### Dati tecnici:

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 30 x 20 x 15 cm
- Peso: 1.5 kg
- Adatto per: Piano cottura e grill

### 4. Installazione e configurazione

1. Posizionare la base dell'affumicatore su una superficie piana e resistente al calore.
2. Riempire il vassoio per legno con chips di legno per affumicatura selezionate (es. hickory, mesquite).
3. Applicare il coperchio ventilato sulla base, assicurandosi che sia fissato in modo sicuro.
4. Collegare l'affumicatore al piano cottura o al grill e accendere il fuoco a una temperatura bassa.

### 5. Operazione

- Accendere il fuoco e attendere che le chips di legno inizino a fumare.
- Regolare la temperatura in base alle indicazioni della ricetta e al tipo di cibo che si sta affumicando.
- Monitorare costantemente il processo di affumicatura per garantire il raggiungimento del sapore desiderato.

### 6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente l'affumicatore dopo l'uso.
- Rimuovere le chips di legno e lavare la base e il vassoio con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare pagliette abrasive per evitare di graffiare le superfici in acciaio inox.
- Asciugare bene prima di riporre.

### 7. Risoluzione dei problemi

- Se l'affumicatore non produce fumi: controllare le chips di legno e il livello di temperatura.
- Se il fumo è eccessivo: ridurre la temperatura o rimuovere l'affumicatore dal fuoco per alcuni minuti.
- Se ci sono perdite di liquido: assicurarsi che il coperchio sia fissato correttamente.

### 8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto secondo le normative locali per i rifiuti. Gli imballaggi devono essere riciclati dove possibile.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania