

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: EDGO280

6-piece stainless steel steamer | steam stove - Ø 280 mm - 5.8 liters



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

EN ENGLISH

Product Manual for EDGO280

1. General Information

The EDGO280 is a high-performance commercial kitchen appliance designed for efficient food preparation. Built with durability in mind, this unit is ideal for restaurants, catering services, and other food service environments. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded outlet. Do not operate with wet hands or while standing on a wet surface.
- **Heat Protection:** Some parts of the appliance may become hot during operation. Use insulated gloves or utensils to avoid burns.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- **Operational Safety:** Do not leave the appliance unattended while in use. Always switch off and unplug when not in use or before cleaning.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the appliance from power before performing any maintenance or troubleshooting tasks.
- **Warning Labels:** Observe all warning labels on the product itself.

3. Product Specifications

- Model: EDGO280
- Voltage: 230V
- Power: 2800W
- Capacity: 28 liters
- Dimensions: 600 mm (W) x 700 mm (D) x 800 mm (H)
- Weight: 75 kg

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface with adequate space for ventilation.
2. **Electrical Connection:** Plug the unit into a grounded electrical outlet matching the voltage specified.
3. **Initial Setup:**
 - Remove all packaging materials.
 - Check for any transportation damage. If found, contact customer support.
4. **Leveling:** Use adjustable feet to ensure the appliance is level to prevent instability during operation.

5. Operation

1. Ensure that the appliance is connected to power and properly set up.
2. Turn the main switch to the 'ON' position.
3. Set the desired temperature and timer according to the food being prepared.
4. Preheat the unit if required, based on the recipe instructions.
5. Once the desired temperature is reached, place food items in the cooking compartment.
6. Monitor cooking progress and adjust temperature as necessary.
7. When finished, turn the unit off and allow it to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth after each use. Do not use abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** Disconnect from power and allow to cool. Remove removable parts and wash in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- **Maintenance:** Check power cords regularly for wear and replace if damaged. Inspect removable parts for integrity and secure fit.

7. Troubleshooting

- **Appliance not turning on:** Check power supply and ensure the unit is plugged in. Verify that the electrical outlet is operational.
- **Uneven cooking:** Ensure the appliance is level and that food is distributed evenly within the compartment.
- **Excessive smoke:** Check for food residues that may have burned. Clean the appliance thoroughly.

8. Disposal

At the end of its life, this appliance should be disposed of in accordance with local regulations. Do not dispose of electric appliances along with household waste. Please recycle wherever possible.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den 6-teiligen Edelstahl Dampfer (Dampfkochtopf) - EDGO280

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres 6-teiligen Edelstahl Dampfers EDGO280. Dieses hochwertige Küchengerät ermöglicht effektives und gesundes Dämpfen von Lebensmitteln, wobei Nährstoffe und Aromen erhalten bleiben. Der Dampfer ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, was ihn langlebig und pflegeleicht macht.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche: Stellen Sie sicher, dass der Dampfer auf einer stabilen Kochplatte platziert ist, die der Hitze standhält.
- Dampfschutzhandschuhe verwenden: Verwenden Sie beim Umgang mit heißem Wasser oder dampfenden Lebensmitteln immer hitzebeständige Handschuhe.
- Vorsicht bei heißem Dampf: Lassen Sie den Dampf nicht direkt auf Ihre Haut treffen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Keine Überfüllung: Überfüllen Sie den Dampfeinsatz nicht. Stellen Sie sicher, dass der Wasserspiegel nicht zu hoch ist, um Auslaufen zu verhindern.
- Beaufsichtigung während des Betriebes: Lassen Sie den Dampfer niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: 6-teiliger Edelstahl Dampfer
- Modellnummer: EDGO280
- Durchmesser: 280 mm
- Kapazität: 5-8 Liter
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Verwendung: Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Teile überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Dampfers vor der ersten Verwendung vorhanden sind. Dazu gehören der Dampftopf, der Deckel sowie die Einsätze.
2. Reinigung: Spülen Sie alle Teile gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab und trocknen Sie diese.
3. Zusammenbau: Setzen Sie den Dampfeinsatz in den Dampftopf ein. Stellen Sie sicher, dass die Einsätze korrekt positioniert sind.
4. Wasser hinzufügen: Füllen Sie den Dampftopf mit ausreichend Wasser, sodass der Wasserspiegel unterhalb des Dampfeinsatzes bleibt.
5. Deckel schließen: Setzen Sie den Deckel sicher auf den Dampftopf.

5. Betrieb

1. Erhitzen: Schalten Sie den Herd ein, um das Wasser zum Kochen zu bringen.
2. Lebensmittel hinzufügen: Platzieren Sie die gewünschten Lebensmittel auf dem Dampfeinsatz.
3. Dämpfen: Reduzieren Sie die Hitze auf mittlere Stufe, um ein sanftes Dämpfen zu gewährleisten.
4. Überwachung: Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand im Dampfer und fügen Sie bei Bedarf Wasser hinzu.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung: Lassen Sie den Dampfer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigung: Reinigen Sie die Teile mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie den Dampfer an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Dampfer produziert keinen Dampf: Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Dampfer ist. Fügen Sie bei Bedarf mehr Wasser hinzu.
- Lebensmittel sind nicht gar: Möglicherweise wird das Wasser nicht richtig erhitzt. Überprüfen Sie die Herdstufe.
- Geruch oder Rauch: Schalten Sie den Herd sofort aus und überprüfen Sie, ob der Dampfer überfüllt ist oder ob es ein technisches Problem gibt.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt nach dem Ende seiner Lebensdauer gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Materialien wie Edelstahl können in Recyclingzentren abgegeben werden.

9. Kontakt

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

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 6-Delige RVS Stoompan - EDGO280

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de 6-delige RVS stoompan EDGO280. Dit product is speciaal ontworpen voor het stomen van voedsel, waardoor de voedingsstoffen behouden blijven en de smaken worden versterkt. De pan is ideaal voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de stoompan alleen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pan niet in aanraking komt met open vuur.
- Houd kinderen op afstand tijdens het gebruik van de stoompan.
- Controleer altijd het waterniveau om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Volg de installatie-instructies nauwkeurig om risico's te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 280 mm
- Capaciteit: 5,8 liter
- Materiaal: Roestvrij staal
- Volt: 230 V
- Vermogen: 2200 W

4. Setup en Installatie

1. Plaats de stoompan op een stabiele, vlakke ondergrond, bij voorkeur een fornuis of kookplaat.
2. Vul de pan met water tot het aangegeven niveau, zorg ervoor dat dit onder de stoommandjes blijft.
3. Plaats de stoommandjes in de pan.
4. Sluit de pan af met het deksel.
5. Sluit de pan aan op een netvoeding en zet het fornuis aan op de juiste temperatuur.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat er voldoende water in de pan is voordat u de pan aanzet.
- Stel de gewenste temperatuur in om efficiënt te stomen.
- Controleer regelmatig het waterniveau tijdens het koken om te voorkomen dat de pan droogkookt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de pan met warm zeepwater en een zachte spons. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan komt niet op temperatuur.
Oplossing: Controleer de voeding en de temperatuurinstelling.
- Probleem: Er komt geen stoom uit.
Oplossing: Controleer het waterniveau; vul de pan indien nodig.
- Probleem: Voedsel plakt aan de stoommandjes.
Oplossing: Gebruik een beetje olie op de mandjes of gebruik bakpapier.

8. Afvoer

Draag zorg voor het milieu bij het afvoeren van dit product. Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten en materialen. Breng het apparaat naar een erkend recyclingpunt.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Vaporizador de Acero Inoxidable de 6 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Vaporizador de Acero Inoxidable de 6 Piezas. Este producto está diseñado para una cocción sana y eficiente al vapor, ideal para una variedad de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este vaporizador es únicamente para uso doméstico. No lo use para fines comerciales.
- **Superficie Caliente:** Las partes del vaporizador pueden alcanzar altas temperaturas. Use guantes de cocina para prevenir quemaduras.
- **Control de Agua:** Asegúrese de que siempre haya suficiente agua en la olla para evitar sobrecalentamiento y daños.
- **No Deje Desatendido:** No deje el vaporizador sin supervisión mientras esté en uso.
- **Revisión del Producto:** Inspeccione el vaporizador antes de usarlo. No lo use si hay daños visibles.
- **Condiciones de Almacenamiento:** Mantenga el vaporizador fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Capacidad:** 5-8 litros
- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 280 mm
- **Número de piezas:** 6
- **Funcionamiento:** A vapor
- **Adecuado para:** Cocina en vitrocerámica, gas, y eléctricas

4. Montaje e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire todas las piezas del embalaje y asegúrese de que todas estén presentes.
2. **Ensamblaje:** Coloque la base del vaporizador sobre la olla. Inserte el cestillo de cocción en la parte superior.
3. **Ajuste:** Asegúrese de que las piezas encajen firmemente.
4. **Agua:** Llene la olla con agua hasta alcanzar el nivel adecuado, sin que el agua toque los alimentos que se cocinan al vapor.

5. Operación

1. Coloque los alimentos en el cestillo del vaporizador.
2. Cubra con la tapa adecuada.
3. Encienda la fuente de calor.
4. Cocine durante el tiempo recomendado, revisando el agua periódicamente.
5. Una vez cocido, retire con cuidado el vaporizador de la fuente de calor usando guantes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Enfriamiento:** Deje enfriar el vaporizador antes de limpiarlo.
- **Limpieza:** Lave las piezas a mano con agua tibia y detergente suave.
- **Secado:** Seque completamente antes de almacenar.
- **Condiciones de Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco, protegido de la humedad.

7. Resolución de Problemas

- **No Hierve el Agua:** Verifique el nivel de agua y ajuste la fuente de calor.
- **Alimentos No Cocidos Uniformemente:** Asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente en el cestillo.
- **Fugas de Agua:** Revise el sellado de las piezas y el nivel de agua.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo a la normativa local para residuos de acero inoxidable. No deseche en vertederos comunes.

9. Contacto

Para más información y asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cuiseur Vapeur en Acier Inoxydable 6 Pièces - Edgo280

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre cuiseur vapeur en acier inoxydable 6 pièces - Edgo280. Ce produit est conçu pour vous offrir une méthode de cuisson pratique et saine, tout en préservant les nutriments et les saveurs des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce cuiseur vapeur est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation, surtout autour des enfants.
- Chaleur : La surface peut devenir très chaude pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le produit.
- Électricité : Si vous utilisez un appareil électrique pour chauffer le cuiseur, assurez-vous qu'il est placé sur une surface stable et que les câbles ne sont pas accrochés.
- Rangement : Ne rangez pas le produit à la portée des enfants.
- Sécurité à l'eau : Évitez de plonger directement le cuiseur vapeur dans l'eau et faites attention à la vapeur qui s'échappe.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Edgo280
- Dimensions : Ø 280 mm
- Capacité : 5,8 litres
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de pièces : 6
- Résistance à la chaleur : Oui
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières (y compris induction)

4. Installation et Configuration

1. Vérifiez le contenu de l'emballage pour toutes les pièces. Assurez-vous qu'aucune pièce ne manque.
2. Choisissez une surface plane et stable sur laquelle placer le cuiseur vapeur.
3. Rincez les pièces à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
4. Assemblez le cuiseur vapeur en empilant les différents niveaux comme indiqué dans le manuel d'utilisation. S'assurer que chaque pièce est bien fixée.

5. Fonctionnement

1. Remplissez la partie inférieure du cuiseur vapeur avec de l'eau (pas plus de 1/3 de sa capacité).
2. Placez les aliments que vous souhaitez cuire dans les niveaux appropriés.
3. Couvrez le cuiseur avec le couvercle.
4. Placez le cuiseur sur votre source de chaleur. Réglez le feu pour générer une ébullition douce.

6. Nettoyage et Maintenance

1. Attendez que le cuiseur vienne refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Lavez les pièces à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez utiliser un chiffon doux pour les rayures légères.
3. Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.
4. Séchez complètement avant le rangement.

7. Dépannage

- La vapeur ne sort pas : Vérifiez si l'eau est suffisant dans le cuiseur.
- Aliments cuits inégalement : Assurez-vous que les aliments sont coupés en morceaux de taille uniforme et que l'eau

bout correctement.

- Corrosion apparente : Essuyez le cuiseur après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'eau.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Les pièces en acier inoxydable peuvent être recyclées. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre cuiseur vapeur en acier inoxydable Edgo280. Nous espérons que vous apprécierez vos repas sains et savoureux.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vaporizzatore in Acciaio Inossidabile da 6 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Vaporizzatore in Acciaio Inossidabile da 6 Pezzi. Questo prodotto è progettato per cuocere a vapore in modo efficace e sicuro. È ideale per preparare una varietà di piatti, mantenendo i nutrienti e il sapore degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Non lasciare mai il vaporizzatore incustodito durante l'uso.
- Manutenzione della Salute: Assicurarsi che il prodotto sia pulito e in buone condizioni prima dell'uso per evitare contaminazioni alimentari.
- Evita Ustioni: Le superfici del vaporizzatore possono diventare molto calde. Utilizzare guanti da cucina durante la manipolazione.
- Uso di Acqua: Non far scendere mai il livello dell'acqua al di sotto del limite minimo durante la cottura.
- Stabilità: Assicurarsi che il vaporizzatore sia posizionato su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- Bambini: Tenere il vaporizzatore lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: Ø 280 mm
- Capacità: 5-8 litri
- Componenti: 6 pezzi (coperchio, base e vassoi di cottura)
- Idoneità: Compatibile con fornelli a gas, elettrici e a induzione
- Colore: Acciaio inox

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il vaporizzatore dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
2. Lavare ogni pezzo con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. Montare il vaporizzatore componendo la base con i vassoi di cottura in modo che si incastrino saldamente.
4. Posizionare il coperchio in cima al vaporizzatore.
5. Riempire la base con la quantità d'acqua desiderata, facendo attenzione a non superare il limite massimo.
6. Posizionare il vaporizzatore sul fornello scelto e accenderlo.

5. Funzionamento

1. Accendere il fornello a fuoco medio.
2. Attendere che l'acqua inizi a bollire e vapore inizi a uscire.
3. Aggiungere gli alimenti nei vassoi di cottura.
4. Coprire con il coperchio per trattenere il vapore.
5. Controllare la cottura periodicamente. Regolare il calore se necessario per mantenere un'ebollizione delicata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lasciar raffreddare il vaporizzatore.
- Smontare i componenti e lavarli a mano con acqua calda e sapone, oppure in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente tutti i pezzi prima di riporli.
- Controllare regolarmente la presenza di ruggine o guasti. Non utilizzare pagliette abrasive per pulire il prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il vapore non esce: Verificare che ci sia acqua sufficiente nella base.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi che il vaporizzatore sia posizionato correttamente sul fornello e che il calore sia distribuito uniformemente.
- Ruggine: Controllare periodicamente e trattare la ruggine immediatamente con un detergente adeguato.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sul riciclo dell'acciaio inossidabile. Non gettare il prodotto nei rifiuti generici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.