

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: EDGO320

6-piece stainless steel steamer | steam stove - Ø 320 mm



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

EN ENGLISH

EDGO320 Product Manual

1. General Information

The EDGO320 is a high-performance kitchen appliance designed to enhance your culinary experience. With advanced features and robust construction, this product is ideal for both home and professional use.

2. Safety Information

- To prevent electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Ensure that the appliance is operated on a stable, dry, and heat-resistant surface.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged.
- Keep the appliance out of reach of children and pets during operation.
- Always unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Use only the accessories and attachments provided with the product, as other attachments may cause injuries or damage.
- Be cautious of hot surfaces during and after operation to avoid burns.
- Follow all local electrical safety regulations when connecting the appliance to power sources.

3. Product Specifications

- Dimensions: [Insert dimensions here if provided]
- Voltage: [Insert voltage here if provided]
- Power: [Insert power here if provided]
- Capacity: [Insert capacity here if provided]
- Weight: [Insert weight here if provided] (if available)

4. Setup and Installation

1. Carefully unbox the EDGO320 and remove all packaging materials.
2. Place the appliance on a flat, stable surface. Ensure it is at least 12 inches away from walls or other objects to allow for proper ventilation.
3. Check that the power cord is undamaged and plug it into an adequately rated socket.
4. If your product has any accessories, ensure they are properly attached according to the manufacturer's instructions.
5. Ensure the appliance is properly grounded when connected to the power supply.

5. Operation

1. Ensure the appliance is plugged in and switched on.
2. Select the desired settings using the control panel or any designated knobs.
3. Monitor the operation to ensure it is functioning correctly, and do not leave the appliance unattended during use.
4. After use, turn off the appliance and unplug it from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
2. Wipe down the exterior surfaces with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.
3. Remove any detachable components and wash them in warm, soapy water, or place them in the dishwasher if dishwasher safe.
4. Regularly check and clean any filters or vents as specified in the attached user guide.
5. Store the appliance in a dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- Problem: Appliance does not turn on.
Solution: Check that it is plugged in and that the power socket is functioning.
- Problem: Overheating.
Solution: Turn off the appliance, allow it to cool, and ensure it is not obstructed.
- Problem: Unusual noises during operation.
Solution: Check for loose parts and ensure everything is securely in place.

For additional support, consult the user guide or contact customer service.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations for electronic waste. Do not dispose of it with regular household waste. Ensure that all parts are recycled where possible according to the local recycling guidelines.

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

Produktmanual für den 6-teiligen Edelstahl-Dampfer - EDGO320

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 6-teiligen Edelstahl-Dampfers EDGO320. Dieses hochwertige Küchengerät ermöglicht Ihnen das gesunde Dämpfen von Lebensmitteln und sorgt dafür, dass Geschmack und Nährstoffe erhalten bleiben.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor jedem Gebrauch ordnungsgemäß zusammengebaut ist.
- Verwenden Sie nur in gut belüfteten Bereichen und halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.
- Berühren Sie beim Betrieb niemals den Dampfauslass.
- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen oder zusammenpacken.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät von Kindern ferngehalten wird.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen; bei Beschädigung nicht verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 320 mm
- Anzahl der Teile: 6
- Kompatibel mit Dampfkochern und Töpfen
- Eigenschaften: Rostfrei, hitzebeständig, leicht zu reinigen

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Dampfer vor der Verwendung vollständig gereinigt ist.
- Wählen Sie einen passenden Topf, der mindestens 10 cm höher ist als die Dampferhöhe.
- Füllen Sie den Topf mit etwa 5 cm Wasser, stellen Sie sicher, dass das Wasser den Dampferboden nicht berührt.
- Setzen Sie den Dampfer auf den Topf und decken Sie ihn mit einem Deckel ab.
- Schalten Sie die Hitze ein, um das Wasser zum Sieden zu bringen.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die gewünschten Lebensmittel gleichmäßig im Dampfer.
- Decken Sie den Dampfer ab und stellen Sie die Herdplatte auf mittlere Hitze.
- Dämpfen Sie die Lebensmittel entsprechend der benötigten Zeit für die jeweiligen Produkte, z.B.: Gemüse – 5-10 Minuten, Fisch – 10-15 Minuten.
- Überprüfen Sie den Gargrad regelmäßig. Verwenden Sie immer einen Timer.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Dampfer abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie ihn mit mildem Spülmittel und warmem Wasser.
- Für hartnäckige Ablagerungen, verwenden Sie einen weichen Schwamm.
- Trocknen Sie den Dampfer gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel bleiben unegart.
Lösung: Wasser möglicherweise nicht kochend oder zu wenig Wasser im Topf.
- Problem: Dampfer lässt sich nicht richtig aufsetzen.
Lösung: Überprüfen Sie die Kompatibilität mit dem verwendeten Topf.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht. Das Edelstahl kann recycelt werden. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unsere Produkte. Genießen Sie das gesunde Kochen mit Ihrem neuen Dampfer!

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de 6-delige RVS Stoompan - EDGO320

1. Algemene Informatie

De EDGO320 is een hoogwaardige 6-delige RVS stoompan met een diameter van 320 mm, ontworpen voor veelzijdig gebruik in de professionele keuken. Deze stoompan is ideaal voor het bereiden van groenten, vis, en andere delicatessen door middel van stoom, wat de voedingswaarde behoudt en de smaak versterkt.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de stoompan op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik altijd ovenwant of een stevige doek bij het hanteren van de stoompan, omdat deze heet kan worden.
- Vul de pan niet verder dan de aanbevolen vullijn om overstromen te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens het koken, vooral wanneer er stoom vrijkomt.
- Vermijd direct contact met stoom om brandwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op schade aan de pan en gebruik deze niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 320 mm
- Aantal onderdelen: 6
- Geschikt voor: Stoomkoken

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de stoompan en accessoires uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de stoompan op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Vul de pan met water tot de aanbevolen vullijn, nooit hoger.
4. Plaats de stoominzet in de pan en zorg ervoor dat deze goed zit.
5. Sluit de pan af met het deksel.
6. Verbind indien nodig de pan met een kookplaat en zet deze aan op de gewenste temperatuur.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan en selecteer een geschikte temperatuur voor stomen.
- Laat het water aan de kook komen zodat er stoom ontstaat.
- Voeg de te stomen ingrediënten toe in de stoominzet.
- Sluit het deksel en laat de ingrediënten stomen volgens de aanbevolen kooktijd.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Maak de pan schoon met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de afdichtingen en deksel op slijtage.

7. Probleemoplossing

- **Probleem:** De stoompan produceert geen stoom.
 - **Oplossing:** Controleer of er voldoende water in de pan is en of de kookplaat goed is ingesteld.
- **Probleem:** De pan lekt.
 - **Oplossing:** Controleer de afdichtingen en zorg dat het deksel goed sluit.
- **Probleem:** Voedsel plakt aan de pan.
 - **Oplossing:** Gebruik voldoende water en overweeg om een laagje vet of bakpapier te gebruiken.

8. Afvalverwerking

- Oude en beschadigde stoompannen dienen te worden gerecycled volgens de lokale richtlijnen voor metaalafval.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen worden verwijderd voordat u de pan weggooit.

9. Contact

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Vaporera de Acero Inoxidable de 6 Piezas - EDGO320

1. Información General

Gracias por elegir nuestra vaporera de acero inoxidable de 6 piezas. Este producto es ideal para cocinar al vapor verduras, mariscos y otros alimentos, preservando su sabor y nutrientes.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar al vapor. No lo utilice para otros fines.
- **Precauciones de Calor:** Evite el contacto con superficies calientes. Use guantes de cocina al manipular la vaporera.
- **Mantenga Fuera del Alcance de los Niños:** Asegúrese de que los niños no jueguen con la vaporera.
- **Superficie Estable:** Coloque la vaporera sobre una superficie plana y resistente al calor durante su uso.
- **No Sobrellene:** No sobrellene la vaporera. Exceder el límite de capacidad puede provocar derrames y accidentes.
- **Limpieza:** Asegúrese de apagar la fuente de calor y dejar enfriar la vaporera antes de limpiarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 320 mm
- **Número de Piezas:** 6
- **Apto para todo tipo de cocinas:** gas, eléctrica, inducción
- **Agujeros de drenaje:** Sí, para un mejor flujo de vapor
- **Resistente a la corrosión:** Sí

4. Instalación y Configuración

- **Desembalaje:** Retire la vaporera de su embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.
- **Montaje:** Ensamble las partes de acuerdo con las instrucciones. Coloque la base en la fuente de calor, asegurándose de que esté bien posicionada.
- **Agua:** Llena la parte inferior de la vaporera con agua, asegurándose de no exceder el límite de capacidad.
- **Colocación:** Coloque los recipientes de vapor en la base si es necesario y asegúrese de que estén bien ajustados.

5. Operación

- Encienda la fuente de calor y ajuste la intensidad según el tipo de alimento que esté cocinando.
- Monitoree el tiempo de cocción y ajuste si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Básica:** Después de cada uso, limpie la vaporera con agua tibia y jabón suave.
- **Desinfección:** Para una limpieza más profunda, sumerja la vaporera en una solución de agua y vinagre durante 30 minutos.
- **Secado:** Seque completamente antes de guardar para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- **No se genera vapor:** Verifique que haya suficiente agua en la parte inferior.
- **Alimentos demasiado cocidos:** Reduzca el tiempo de cocción o ajuste el nivel de calor.
- **Dificultad para limpiar:** Use una esponja suave o consulte el apartado de limpieza.

8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales de desechos.
- No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestra vaporera. Esperamos que disfrute de su compra y cocina satisfactoriamente.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cuiseur à vapeur en acier inoxydable 6 pièces

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre cuiseur à vapeur en acier inoxydable de 6 pièces. Ce produit est conçu pour faciliter la cuisson saine de vos aliments. Il est polyvalent et adapté à un usage domestique et professionnel.

2. Informations de sécurité

Pour garantir une utilisation sécurisée de ce cuiseur à vapeur, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Lire attentivement le manuel avant utilisation.
- Ne jamais laisser le cuiseur à vapeur sans surveillance pendant son utilisation.
- Éviter le contact avec des surfaces chaudes et les vapeurs émanant du produit.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne pas surcharger le cuiseur à vapeur, respectez la capacité maximale recommandée.
- Vérifiez toujours que le cuiseur est placé sur une surface stable avant de l'utiliser.
- En cas de dommage visible, ne pas utiliser le produit et contacter le service après-vente.

3. Présentation du produit et spécifications

Le cuiseur à vapeur en acier inoxydable 6 pièces se compose de :

- 1 base en acier inoxydable
- 2 paniers à vapeur
- 1 couvercle en verre
- 1 support
- Capacité : 320 mm de diamètre
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatible avec tous les types de cuisinières (y compris induction)

4. Installation et configuration

1. Retirez le cuiseur à vapeur de son emballage.
2. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu d'usine.
3. Rincez soigneusement et séchez les composants.
4. Placez la base sur la cuisinière et assurez-vous qu'elle est stable et sécurisée.
5. Placez le support à l'intérieur de la base.
6. Empilez les paniers à vapeur selon vos besoins, puis couvrez avec le couvercle en verre.
7. Assurez-vous que le couvercle est bien ajusté avant d'allumer la cuisinière.

5. Fonctionnement

1. Remplissez la base d'un niveau d'eau suffisant, sans dépasser le support.
2. Ajoutez les aliments dans les paniers à vapeur.
3. Mettez le couvercle en place.
4. Allumez la cuisinière à feu moyen.
5. Laissez cuire jusqu'à ce que les aliments soient cuits à votre goût.
6. Éteignez le feu et laissez refroidir légèrement avant de retirer le couvercle.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez refroidir le cuiseur à vapeur avant de le laver.
- Tous les composants peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle.
- Essuyez la base extérieure avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de nettoyeurs corrosifs pour éviter d'endommager la surface.

7. Dépannage

- Si le cuiseur ne chauffe pas, vérifiez qu'il est bien positionné sur la cuisinière.
- Si de l'eau déborde, réduisez la quantité d'eau dans la base.
- Si l'aliment n'est pas suffisamment cuit, augmentez le temps de cuisson.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. Veuillez suivre les directives locales concernant l'élimination des produits en acier inoxydable et des autres matériaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance et bonne utilisation de votre cuiseur à vapeur en acier inoxydable !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vaporizzatore in Acciaio Inossidabile da 6 Pezzi

1. Informazioni Generali

Il vaporizzatore in acciaio inox da 6 pezzi è progettato per una cottura sana e al vapore. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, garantisce una lunga durata e resistenza alla corrosione, rendendolo ideale per tutte le cucine professionali e domestiche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Verificare sempre che il vaporizzatore sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Utilizzare guanti da cucina per maneggiare il vaporizzatore caldo.
- Non lasciare il vaporizzatore incustodito durante il funzionamento.
- Assicurarsi che il vapore possa fuoriuscire liberamente. Non ostacolare le aperture di ventilazione.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare con fonti di calore non compatibili.
- In caso di malfunzionamenti, contattare il servizio assistenza clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: Ø 320 mm
- Componenti inclusi: 1 base, 1 coperchio, 4 vani per cottura a vapore
- Capacità: Ottimo per cotte in grandi quantità
- Facile da pulire e resistente agli odori
- Compatibile con tutte le fonti di calore (gas, elettrico, induzione)

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il vaporizzatore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare le parti con acqua calda e sapone prima dell'uso.
- Posizionare la base del vaporizzatore su una fonte di calore idonea.
- Inserire i vani di cottura a vapore sopra la base, assicurandosi che siano ben posizionati.
- Coprire con il coperchio e accendere la fonte di calore.
- Attendere che la condensa inizi a formarsi prima di posizionare gli alimenti all'interno.

5. Operazione

- Riempire il vano inferiore con acqua, assicurandosi di non superare il livello massimo.
- Posizionare gli alimenti nei vani di cottura a vapore.
- Coprire bene con il coperchio durante la cottura.
- Monitorare il livello di acqua; aggiungere acqua se necessario, senza rimuovere il coperchio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Rimuovere il vaporizzatore dal fuoco e lasciarlo raffreddare completamente.
- Smontare tutte le parti e lavarle in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare completamente il vaporizzatore prima di riporlo.
- Controllare periodicamente lo stato delle guarnizioni e delle superfici per eventuali danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il vaporizzatore non produce vapore: Controllare il livello dell'acqua e assicurarsi che la fonte di calore sia accesa.
- Se ci sono perdite d'acqua: Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente e non danneggiate.
- Se il vapore fuoriesce da fessure non previste: Controllare che il coperchio sia ben posizionato.

8. Smaltimento

- Non gettare il vaporizzatore nella spazzatura domestica.
- Smaltire ove possibile in centri di raccolta differenziata per metalli.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento degli apparecchi in metallo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania