

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: EKB899100

Electric pressure cooker - 100 liters - 16 kW - indirect heating



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pressure Cooker 100 Liters - EKB899100

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Pressure Cooker 100 Liters - EKB899100. This high-capacity cooker is designed for efficiency and ease of use, perfect for commercial kitchens and large-scale food preparation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a suitable electrical supply as per the specifications. Only trained personnel should handle electrical connections.
- **Personal Safety:** Always use protective gear when operating the pressure cooker. Avoid direct contact with hot surfaces and steam.
- **Pressure Operation:** Never open the lid while the cooker is under pressure. Wait for the pressure to release completely before opening.
- **Supervision:** Do not leave the cooker unattended while in operation to prevent hazards.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Educate anyone operating the cooker about safe practices.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EKB899100
- Capacity: 100 Liters
- Power: 16 kW
- Heating: Indirect heating
- Material: Stainless steel
- Dimensions: [dimensions not provided in the link]
- Weight: [weight not provided in the link]
- Temperature Range: [temperature range not provided in the link]
- Control Type: [control type not provided in the link]

4. Setup and Installation

- **Location:** Place the cooker on a stable, flat surface away from flammable materials.
- **Electrical Connection:** Connect the cooker to a dedicated circuit as per electrical codes. Ensure the voltage matches the product specifications.
- **Water Supply:** If applicable, ensure a water supply hose is connected properly to facilitate steam generation.
- **Initial Test:** Conduct a test run without food to ensure proper functioning.

5. Operation

- **Pre-Heating:** Turn on the cooker and set the desired temperature. Allow it to preheat.
- **Loading:** Carefully load food into the pot, ensuring not to exceed the maximum capacity.
- **Sealing:** Secure the lid properly to ensure a tight seal before starting the cooking cycle.
- **Cooking Cycle:** Adjust the settings for time and pressure as per your recipe. Press 'Start.'
- **Depressurizing:** Once cooking is finished, allow natural release or use the quick release method as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the cooker and allow it to cool. Clean the inner pot and lid with warm, soapy water.
- **Periodic Maintenance:** Inspect seals and gaskets for wear and replace if necessary. Regularly descale the unit to maintain performance.
- **Surface Care:** Polish the stainless steel exterior to maintain its appearance and prevent staining.

7. Troubleshooting

- **Unit Does Not Start:** Check electrical connections, and ensure the outlet is functional.
- **Steam Leak:** Inspect the lid seal for damage and replace if needed.
- **Food Not Cooking Properly:** Verify that the correct settings were used for time and pressure. Ensure the cooker is not overloaded.

8. Disposal

Dispose of the Electric Pressure Cooker in accordance with local regulations. Remove any electrical components in accordance with recycling guidelines. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den elektrischen Druckkocher 100 Liter 16 kW (Indirekte Heizung)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Druckkochers mit 100 Litern und 16 kW (indirekte Heizung). Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine Vielzahl von Kochvorgängen effizient und sicher durchzuführen. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das optimale Kocherlebnis zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsgefahr: Der Druckkocher arbeitet unter hohem Druck. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen.
- Temperatur: Die Oberflächen des Geräts können sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Dampfaustritt: Achten Sie darauf, dass der Dampfauslass während des Betriebs nicht blockiert ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs fern.
- Feuchtigkeit: Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.
- Geräteaustausch: Bei defekten Kabeln oder Teilen ist eine sofortige Inspektion und Reparatur notwendig.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Kapazität: 100 Liter
- Leistung: 16 kW
- Heizart: Indirekte Heizung
- Material: Edelstahl
- Maße:
 - Höhe: 900 mm
 - Breite: 800 mm
 - Tiefe: 600 mm
- Gesamtgewicht: 100 kg
- Druckbereich: 0-0,5 Mpa

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche in der Nähe einer Stromquelle.
2. Stromanschluss: Verbinden Sie das Netzkabel des Druckkochers mit einer geeigneten Steckdose.
3. Wasserzufuhr: Stellen Sie sicher, dass der Wasserspeicher korrekt angeschlossen ist.
4. Dampfausstoß: Positionieren Sie den Dampfventilauslass dort, wo der Dampf ungehindert entweichen kann.

5. Betrieb

1. Füllen Sie den Druckkocher mit den gewünschten Zutaten und ausreichend Wasser.
2. Schließen Sie den Deckel sicher.
3. Stellen Sie die Temperatur- und Zeitkontrollen ein.
4. Beobachten Sie die Anzeige, um sicherzustellen, dass der Druck stabil bleibt.
5. Nach Abschluss des Kochvorgangs die Sicherheitseinrichtung betätigen, um den Druck abzubauen, bevor Sie den Deckel öffnen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie ein weiches Tuch mit mildem Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und das Ventil auf Abnutzung. Ersetzen Sie defekte Teile umgehend.

7. Fehlerbehebung

- Gerät heizt nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Temperaturregelung.
- Druck baut sich nicht auf: Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig verschlossen und das Ventil ungehindert ist.
- Geräusch beim Betrieb: Überprüfen Sie, ob sich im Inneren des Geräts Fremdkörper befinden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle elektrischen Komponenten gemäß den geltenden Sicherheitsbestimmungen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Druk Cooker 100 Liter - 16 kW Indirecte Verhitting (EKB899100)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw keuze voor de Elektrische Druk Cooker 100 Liter - 16 kW Indirecte Verhitting (EKB899100). Dit apparaat is speciaal ontworpen voor efficiënt en veilig koken in grote hoeveelheden. Voor een optimaal gebruik en lange levensduur van het product, lees en volg deze handleiding zorgvuldig.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en moet worden gebruikt volgens de richtlijnen in deze handleiding.
- Gebruik de druk cooker niet buiten de aanbevolen temperatuur- en drukinstellingen.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond staat bij gebruik.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deksel, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen en onbevoegden geen toegang hebben tot het apparaat tijdens gebruik en onderhoud.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EKB899100
- Capaciteit: 100 liter
- Vermogen: 16 kW
- Soort verwarming: Indirect
- Afmetingen: (H x B x D) 1200 x 800 x 600 mm
- Gewicht: 150 kg
- Materiaal: RVS

4. Installatie en Inrichten

1. Kies een geschikte locatie met voldoende ruimte rondom het apparaat.
2. Plaats de druk cooker op een vlakke ondergrond om stabiliteit tijdens gebruik te garanderen.
3. Controleer of de elektrische aansluiting geschikt is voor het vermogen van 16 kW.
4. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
5. Vul de binnenpan met de gewenste ingrediënten, maar overschrijd nooit de maximale capaciteit van 100 liter.
6. Zorg ervoor dat de deksel goed gesloten en vergrendeld is voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

1. Zet het apparaat aan via de hoofdschakelaar.
2. Stel de gewenste kooktijd en temperatuur in op het bedieningspaneel.
3. Druk op de startknop om het kookproces te starten.
4. Wanneer de kooktijd verstreken is, laat de druk natuurlijk ontsnappen voordat u de deksel opent.
5. Volg de aanwijzingen op het bedieningspaneel om het apparaat veilig uit te schakelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het apparaat na elk gebruik. Gebruik hiervoor een zachte doek en milde reinigingsmiddelen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de afdichtingen en slangen op slijtage of beschadigingen.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer de elektrische aansluiting en of de hoofdschakelaar aan staat.
- Er ontsnapt stoom tijdens het koken: Controleer of de deksel goed gesloten en vergrendeld is.
- Onvoldoende druk: Controleer de instellingen en of er genoeg vloeistof in het apparaat is.
- Hete lucht ontsnapt: Controleer op slijtage van de afdichtingen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat dient u de lokale wetgeving voor afvalverwerking te volgen. Breng het apparaat naar een erkend inzamelpunt voor elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in ons product. Wij wensen u veel plezier met koken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla a Presión Eléctrica de 100 Litros - EKB899100

1. Información General

La olla a presión eléctrica EKB899100 es un electrodoméstico de cocina diseñado para proporcionar una cocción rápida y eficiente. Con una capacidad de 100 litros y un sistema de calefacción indirecta de 16 kW, es ideal para grandes cantidades de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Aprobado: Este producto está destinado exclusivamente para cocinar alimentos.
- Advertencias Generales: No utilizar el aparato cerca de fuentes de calor, ni sumergirlo en agua.
- Cuidado Con El Calor: Las superficies pueden estar calientes durante y después del uso. Utilizar siempre guantes de cocina.
- Instalación: Instalar en una superficie plana y resistente. Asegurarse de que el cable de alimentación no esté dañado.
- Supervisión: Este aparato no debe ser usado por personas con discapacidades físicas o mentales sin supervisión.
- Mantenimiento: Apagar y desconectar la olla cuando no esté en uso.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: EKB899100
- Capacidad: 100 litros
- Potencia: 16 kW
- Método de Calefacción: Calentamiento indirecto
- Dimensiones: 1200 mm (alto) x 800 mm (ancho) x 800 mm (profundidad)
- Peso: 120 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Control: Panel de control digital con temporizador

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar el producto y verificar que todas las piezas están completas.
2. Colocar la olla en una superficie plana y resistente, asegurándose de que esté alejada de materiales inflamables.
3. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la tensión coincida con la especificada en el manual.
4. Llenar la olla con agua hasta el nivel recomendado antes de usar.
5. Configurar el panel de control según las instrucciones del siguiente paso.

5. Operación

1. Seleccionar el modo de cocción deseado en el panel de control.
2. Ajustar el tiempo de cocción utilizando el temporizador.
3. Presionar "Iniciar" para comenzar el ciclo de cocción.
4. El indicador de presión mostrará cuando se haya alcanzado la presión adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar el aparato y dejar enfriar completamente antes de limpiar.
- Utilizar un paño suave y húmedo para limpiar el exterior, y detergente suave para el interior.
- Evitar el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la superficie.
- Realizar una revisión periódica del cable de alimentación y el estado de la olla.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verificar la conexión a la toma de corriente.
- No alcanza la presión: Asegurarse de que la tapa esté correctamente cerrada.
- Cocción irregular: Comprobar que el nivel de agua sea el adecuado.

8. Eliminación

El producto debe eliminarse de acuerdo con las regulaciones locales sobre basura y reciclaje. No desechar el electrodoméstico en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, no dude en comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du cuiseur à pression électrique 100 Litres 16 kW

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre cuiseur à pression électrique de 100 litres à chauffage indirect. Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle dans la cuisine commerciale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié. Vérifiez que l'alimentation électrique et les installations de plomberie respectent les normes locales.
- Utilisation : Ne jamais dépasser la capacité maximale de l'appareil (100 litres) pour éviter les accidents.
- Surveillance : Restez constamment à proximité lors de l'utilisation. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout lors de la montée en pression.
- Matériaux : Gardez les matériaux inflammables loin de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Enfants : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Protection personnelle : Utilisez des gants de protection et des lunettes de sécurité lorsque vous manipulez des aliments chauds ou l'appareil.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 100 litres
- Type de chauffage : Indirect
- Puissance : 16 kW
- Dimensions : 1300mm (L) x 900mm (P) x 1300mm (H)
- Poids : 240 kg
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Contrôle de température : Thermostat intégré
- Sécurité : Soupape de décharge de pression

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, ventilé et à proximité d'une prise électrique conforme aux spécifications de l'appareil.
2. Branchement : Connectez l'appareil à une source d'alimentation appropriée. Assurez-vous que le circuit électrique peut supporter la puissance demandée (16 kW).
3. Plomberie : Raccordez l'appareil à une source d'eau de manière sécurisée. Vérifiez les connexions pour éviter les fuites.
4. Vérification : Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez tous les connexions électriques et de plomberie.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le cuiseur à pression avec les ingrédients souhaités, sans dépasser la capacité maximale.
2. Fermez hermétiquement le couvercle et assurez-vous que la soupape de pression est en position de verrouillage.
3. Réglez le thermostat sur la température désirée.
4. Allumez l'appareil. Surveillez les niveaux de pression et de température pendant le processus de cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et non abrasif pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour l'intérieur, enlever les résidus avec une éponge douce. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement la soupape de décharge de pression pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement.
- Réalisez un entretien approfondi une fois par mois.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si l'alimentation électrique est connectée.
- Fuites : Vérifiez les joints d'étanchéité et les connexions de plomberie.
- Surchauffe : Si l'appareil surchauffe, débranchez-le immédiatement et laissez-le refroidir avant de redémarrer.
- Problèmes de pression : Assurez-vous que la soupape de décharge n'est pas obstruée.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Pour un recyclage approprié, consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cottura a Pressione Elettrica da 100 Litri 16 kW Riscaldamento Indiretto (Modello EKB899100)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Cottura a Pressione Elettrica da 100 Litri con Riscaldamento Indiretto. Questo prodotto è progettato per fornire un metodo efficiente e sicuro per la cottura di grandi quantità di cibo. Adatto per ristoranti, catering e altre strutture di preparazione alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana e stabile.
- Non lasciare mai incustodito mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti protettivi per evitare scottature durante la manipolazione.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso prima di avviare il ciclo di cottura.
- Non tentare mai di rimuovere il coperchio durante il ciclo di cottura.
- Seguire sempre le procedure per la depressurizzazione prima di aprire il coperchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi non previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 100 Litri
- Tipo di riscaldamento: Indiretto
- Potenza: 16 kW
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: [Inserire le dimensioni qui]
- Peso: [Inserire il peso qui]
- Tensione: [Inserire la tensione qui]
- Frequenza: [Inserire la frequenza qui]

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la Cottura a Pressione in un'area ben ventilata.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una fonte di alimentazione adeguata.
3. Controllare che il tappo di sicurezza e il manometro siano installati correttamente.
4. Riempire la camera di cottura con acqua o ingredienti secondo le ricette.
5. Chiudere il coperchio in modo sicuro e informarsi sulle valvole di sicurezza.

5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura e il tempo di cottura desiderati.
3. Attendere che il dispositivo raggiunga la pressione desiderata.
4. Al termine del ciclo di cottura, seguire le procedure di depressurizzazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'esterno con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere i residui di cibo dalla camera di cottura.
- Controllare regolarmente le guarnizioni e sostituirle se necessario.
- Assicurarsi che le valvole siano sempre libere da ostruzioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare le connessioni elettriche.
- Se non raggiunge la pressione, verificare la guarnizione del coperchio.
- Rumori insoliti possono indicare problematiche interne; contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici. Non gettare nella spazzatura domestica. Considerare il riciclo dei materiali.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto! Assicurati di seguire tutte le istruzioni per garantire un uso sicuro e ottimale.