

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: EKB899HI100D

Electric pressure boiler - 100 litres - 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 Litres 16 kW Indirect Heating (Model: EKB899HI100D)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Pressure Cooker, Model EKB899HI100D. This high-capacity cooker is designed for efficient cooking while maintaining optimal safety and performance. Ideal for commercial kitchens, it features indirect heating technology, allowing for even temperature distribution and enhanced food quality.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the cooker is properly grounded. Do not use with wet hands or near water sources.
- **Operational Safety:** Do not open the pressure cooker while in operation or under pressure. Ensure the lid is securely locked before use.
- **Heat Safety:** The exterior of the cooker will be hot during and after operation. Use heat-resistant gloves when handling.
- **Pressure Release:** Follow the proper procedure for pressure release to prevent burns or injury.
- **Maintenance:** Regularly check seals and gaskets for wear or damage. Replace as needed to maintain safety standards.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the cooker during use.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EKB899HI100D
- **Capacity:** 100 litres
- **Power:** 16 kW
- **Heating Type:** Indirect heating
- **Weight:** [Weight not specified, refer to retailer for details]
- **Dimensions:** [Dimensions not specified, refer to retailer for details]
- **Material:** Stainless steel for durability and easy cleaning
- **Control Type:** Manual control with digital display option
- **Safety Features:** Pressure release valve, safety lid lock, thermal cut-off switch

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the cooker on a flat, stable surface with sufficient ventilation.
2. **Electrical Connection:** Connect the cooker to a power outlet compatible with its voltage and amperage requirements. Ensure that the circuit can handle the power load.
3. **Initial Setup:**
 - Remove all packaging materials.
 - Clean the interior with water and a mild detergent.
 - Ensure all components are intact and functional.
4. **Safety Check:** Verify that all safety features are operational before first use.

5. Operation

1. **Preparing the Cooker:** Ensure the cooking chamber is clean and free of foreign objects.
2. **Filling:** Add the ingredients up to the maximum fill line. Do not exceed the capacity.
3. **Securing the Lid:** Close and lock the lid securely.
4. **Setting the Temperature and Pressure:** Adjust the settings on the control panel according to the recipe's requirements.
5. **Cooking:** Press the start button and monitor the cooking process via the display.
6. **Completion:** Once the cooking time is complete, follow the pressure release instructions.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wait for the cooker to cool, then clean the interior with warm soapy water. Wipe down the exterior with a damp cloth.
- **Periodic Maintenance:**
 - Check seals and gaskets regularly; replace as necessary.
 - Descale if necessary using a commercial descaler designed for stainless steel.
 - Inspect the electrical components and connections periodically.
- **Storage:** Store in a dry, cool place when not in use. Keep the lid slightly ajar for ventilation.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Cooker will not start.
 - **Solution:** Check the power connection and ensure the circuit is functional.
- **Problem:** Steam leaking from the lid.
 - **Solution:** Ensure the lid is closed tightly and seals are intact.
- **Problem:** Food is not cooking properly.
 - **Solution:** Verify temperature and pressure settings; adjust as needed.

8. Disposal

When disposing of the Electric Pressure Cooker, follow local regulations for electronic waste. Ensure to remove any non-electronic components and recycle where possible.

9. Contact

For additional assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing our Electric Pressure Cooker. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den elektrischen Schnellkochtopf 100 Liter 16 kW Indirekte Heizung EKB899HI100D

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Schnellkochtopfs EKB899HI100D. Dieses Gerät ist ideal für den professionellen Gebrauch in Gastronomiebetrieben, um eine effiziente und zeitsparende Zubereitung von Speisen zu gewährleisten. Der Schnellkochtopf bietet eine Kapazität von 100 Litern und arbeitet mit einer Leistung von 16 kW über ein indirektes Heizsystem.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung nur durch Fachpersonal: Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den technischen Spezifikationen entspricht.
- Wasserstand: Überprüfen Sie immer den Wasserstand des Gerätes vor der Benutzung, um ein Überkochen zu vermeiden.
- Dampfdruck: Achten Sie darauf, den Dampfdruck nicht zu überschreiten. Folgen Sie den Anweisungen zur Druckregulierung.
- Hitzequellen: Halten Sie brennbare Materialien fern und verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen.
- Sicherheitsmaßnahmen: Benutzen Sie immer geeignete Schutzausrüstung, einschließlich Handschuhe und Schutzbrille, wenn Sie mit heißen Dampf oder Flüssigkeiten umgehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EKB899HI100D
- Kapazität: 100 Liter
- Heizsystem: Indirekte Heizung
- Leistung: 16 kW
- Stromversorgung: 400V/50Hz
- Abmessungen: 800 x 800 x 1000 mm
- Gewicht: 150 kg
- Material: Edelstahl
- Zubehör: Dichtungsring, Dampfdeckventil, Benutzerhandbuch

4. Einrichtung und Installation

- Standort: Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und genügend Platz für die Belüftung hat.
- Stromanschluss: Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle. Stellen Sie sicher, dass die elektrische Installation durch einen Fachmann erfolgt.
- Wasserzufuhr: Schließen Sie das Gerät an die Wasserquelle an. Überprüfen Sie die Dichtungen auf Lecks.
- Sicherheitsprüfung: Führen Sie vor der ersten Benutzung eine Sicherheitsprüfung des Gerätes durch, um sicherzustellen, dass alle Teile korrekt montiert sind.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Füllen Sie den Schnellkochtopf mit der gewünschten Menge an Wasser und den Lebensmitteln.
- Einstellung: Stellen Sie die Temperatur und den Druck gemäß den Anweisungen im Rezept ein.
- Dampfschalter: Überwachen Sie den Dampfdruck und stellen Sie den Dampfschalter entsprechend ein.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung des Innenraums: Lassen Sie das Gerät nach der Nutzung abkühlen, bevor Sie den Innenraum mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Außenreinigung: Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel zur Außenreinigung.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig Dichtungen und andere Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie diese nach Bedarf.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Druckprobleme: Überprüfen Sie das Druckventil und den Dampfschutz auf Blockierungen.
- Leckagen: Suchen Sie nach undichten Stellen an Schläuchen und Dichtungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Bestimmungen für elektrische Geräte. Stellen Sie sicher, dass alle Flüssigkeiten entleert und der Innenraum gereinigt ist, bevor Sie das Gerät entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Pressure Cooker 100 Litres (16 kW, Indirect Heating) - EKB899HI100D

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Pressure Cooker 100 Litres. Dit apparaat is ontworpen om efficiënt, veilig en gebruiksvriendelijk te zijn. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat u de gebruiksinstructies opvolgt en het apparaat op een veilige manier gebruikt.
- Elektrische veiligheid: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat overeenkomt met de vermelde specificaties. Gebruik geen verlengkabels.
- Hete oppervlakken: Let op de hete delen van het apparaat. Gebruik altijd een hittebestendige handschoen bij het openen van het deksel.
- Bewaking: Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of zonder ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Onderhoud en reparatie: Voer alleen onderhoud uit dat in deze handleiding wordt beschreven. Laat reparaties over aan bevoegde technici.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EKB899HI100D
- Inhoud: 100 Liter
- Vermogen: 16 kW
- Verwarmingstype: Indirecte verwarming
- Afmetingen: [specifieke afmetingen hier]
- Gewicht: [specifiek gewicht hier]
- Materiaal: RVS
- Voeding: [specifieke voedingsvereisten hier]

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de kookpot op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie in de ruimte is.
3. Sluit de elektrische voedingskabel aan op een geschikt geaard stopcontact.
4. Controleer alvorens het apparaat te gebruiken of het correct is aangesloten en dat er geen beschadigingen aan de kabel of het apparaat zijn.
5. Vul de kookpot met de gewenste hoeveelheid voedsel en vloeistof, zorg ervoor dat u de maximumcapaciteit niet overschrijdt.
6. Sluit het deksel stevig af.

5. Bediening

1. Zet de schakelaar aan en stel de gewenste temperatuur in met de bedieningsknoppen.
2. Selecteer de kooktijd met behulp van de timerfunctie.
3. Het apparaat zal automatisch overgaan op de kookmodus zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
4. Na het koken, laat de druk op natuurlijke wijze verminderen voordat u het deksel opent.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voor reiniging.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Voor de binnenpot gebruikt u warm zeepwater; vermijd schurende middelen.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten in de drukaflaat zitten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.
 - Oplossing: Controleer de voedingsaansluiting en zorg ervoor dat het apparaat correct is ingeschakeld.
- Probleem: Er lekt stoom.
 - Oplossing: Controleer of het deksel goed is afgesloten en of de afdichting in goede staat verkeert.

8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de lokale wetgeving moet u het product en de verpakking conventioneel verwerken. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer om informatie over recycling en verwijdering te verkrijgen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

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

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocedor a Presión Eléctrico de 100 Litros - EKB899HI100D

1. Información General

Este cocedor a presión eléctrico de 100 litros es ideal para la cocción eficiente de grandes cantidades de alimentos. Equipado con un sistema de calentamiento indirecto de 16 kW, este dispositivo combina tecnología avanzada con funcionalidad para ofrecer resultados óptimos en la cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este dispositivo está diseñado exclusivamente para uso en cocinas comerciales. No utilizar en ambientes domésticos.
- Prevención de Quemaduras: El exterior de la unidad puede estar caliente durante el funcionamiento. Evitar contacto directo con superficies calientes.
- Presión Interna: No intentar abrir la tapa mientras el dispositivo esté bajo presión. Se debe esperar a que la presión interna se libere completamente antes de abrir.
- Mantenimiento: Asegurarse de realizar el mantenimiento regular según las indicaciones del manual para prevenir fallos en el aparato.
- Materiales: No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar el interior del aparato. Optar por utensilios de silicona o madera.
- Evacuación de Vapor: No colocar objetos sobre la válvula de liberación de vapor. Asegurarse de que esté despejada durante la operación.
- Electrodomésticos: Conectar sólo a un suministro eléctrico adecuado con carga suficiente.

3. Visión General y Especificaciones

- Capacidad: 100 litros
- Calentamiento: Indirecto
- Potencia: 16 kW
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: [Dimensiones específicas si están disponibles en la página]
- Peso: [Peso si está disponible en la página]
- Voltaje: [Voltaje si está disponible en la página]
- Frecuencia: [Frecuencia si está disponible en la página]

4. Configuración e Instalación

- Desempaquetar el cocedor a presión y verificar que no haya daños visibles en el aparato.
- Encontrar un lugar adecuado en la cocina que esté cerca de una toma de corriente y que tenga una buena ventilación.
- Montar la tapa en el cuerpo del cocedor, asegurando que las juntas de sellado estén en su lugar.
- Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Antes de encender el aparato, realizar una verificación visual de que no hay obstrucciones en la válvula de vapor.

5. Operación

- Agregar la cantidad deseada de alimentos y líquido al cocedor.
- Cerrar la tapa asegurando que esté firmemente colocada.
- Ajustar la válvula para que esté en la posición adecuada para cocinar.
- Enchufar la máquina y seleccionar la temperatura y tiempo deseados en el panel de control.
- Una vez completada la cocción, desconectar la unidad y esperar a que la presión se libere.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufar el cocedor antes de limpiarlo.
- Limpiar el exterior con un paño húmedo.
- Para el interior, usar agua tibia y detergente suave. Evitar productos abrasivos.
- Asegurarse de que todas las piezas estén secas antes de volver a usar el aparato.
- Realizar un mantenimiento regular del sistema de vapor y juntas de sellado.

7. Solución de Problemas

- No se calienta: Verificar la conexión eléctrica y el ajuste de temperatura.
- Fugas de vapor: Asegurarse de que la tapa esté bien cerrada y que las juntas no estén dañadas.
- Sobrecalentamiento: Comprobar el nivel de agua dentro del cocedor y desconectar inmediatamente si se produce sobrecalentamiento.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo a las regulaciones locales sobre residuos eléctricos.
- No arrojar el aparato a la basura común. Consultar con un centro local de reciclaje de electrodomésticos.

9. Contacto

Para más información, asistencia, o consultas:

- Correo electrónico: 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 CHAUFFAGE INDIRECT EKB899HI100D

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de votre cuiseur à pression électrique EKB899HI100D. Cet appareil est conçu pour offrir une efficacité et une performance optimale dans la cuisine commerciale. Veuillez lire ce manuel attentivement avant utilisation afin de garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Avant l'utilisation, vérifiez l'intégrité de l'appareil. Ne pas utiliser un appareil endommagé.
- L'appareil doit être uniquement utilisé par des adultes et sous supervision.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais ouvrir le couvercle sous pression. Laissez la pression se relâcher avant d'ouvrir.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- En cas de problème électrique, débranchez immédiatement l'appareil.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 100 Litres
- Puissance : 16 kW
- Type de chauffage : Indirect
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : [Dimensions à renseigner]
- Poids : [Poids à renseigner]
- Tension : [Tension à renseigner]

4. Installation et Mise en Place

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'il y a un accès facile à une prise électrique appropriée.
- Vérifiez que les vannes de sécurité et de fuite sont correctement installées.
- Connectez le cordon d'alimentation à une prise électrique conforme.
- Remplissez l'appareil avec de l'eau ou des ingrédients selon les besoins.
- Fermez le couvercle de manière sécurisée avant de mettre l'appareil sous tension.

5. Fonctionnement

- Branchez l'appareil et sélectionnez le mode de cuisson désiré via le panneau de commande.
- Ajustez la température et la durée de cuisson selon les besoins de votre recette.
- Une fois le temps écoulé et la pression relâchée, ouvrez soigneusement le couvercle.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Lavez les accessoires amovibles à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses métalliques.
- Effectuez une maintenance régulière pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Si la pression ne monte pas, vérifiez les vannes et assurez-vous qu'elles sont correctement fermées.
- En cas de fuites, vérifiez les jointures et remplacez tout joint endommagé.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Veuillez respecter les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers.
- Contactez votre centre de recyclage local pour de l'aide.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per Cooker elettrico 100 litri 16 kW riscaldamento indiretto EKB899HI100D

1. Informazioni generali

Il Cooker elettrico EKB899HI100D è progettato per cucinare grandi quantità di cibo in modo efficiente e sicuro. Ideale per ristoranti, mense e imprese di catering, questo dispositivo offre prestazioni elevate e una costruzione robusta.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il cooker solo per lo scopo previsto.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare cavi danneggiati o prolunghe non adatte.
- Non immergere l'unità in acqua.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Spegner e scollegare il dispositivo quando non in uso o prima della pulizia.
- Non bloccare le aperture di ventilazione.
- In caso di anomalie, contattare immediatamente il servizio assistenza.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Capacità: 100 litri
- Potenza: 16 kW
- Tipo di riscaldamento: Indiretta
- Dimensioni: 800 x 800 x 1000 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Tensione: 400 V
- Frequenza: 50 Hz
- Controllo della temperatura: Elettronico

4. Installazione e impostazione

- Posizionare il cooker su una superficie stabile e ben ventilata.
- Collegare il dispositivo a una presa elettrica adeguata (400 V).
- Verificare che l'acqua nel serbatoio sia sufficiente prima dell'accensione.
- Accertarsi che tutte le viti siano serrate e che non ci siano perdite.
- Seguire le istruzioni di collegamento fornite per garantire che il riscaldamento indiretto funzioni correttamente.

5. Funzionamento

- Accendere il cooker utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Monitorare il livello di acqua e aggiungere se necessario.
- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, aggiungere gli ingredienti e chiudere il coperchio.

6. Pulizia e manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo.
- Lasciare raffreddare il cooker prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare materiali abrasivi.
- Controllare regolarmente le guarnizioni e i componenti elettrici per garantirne il corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei problemi

- Il cooker non si accende: Controllare la connessione elettrica.
- Temperatura non raggiunta: Verificare la presenza di acqua e il funzionamento del riscaldamento.
- Perdite d'acqua: Controllare le guarnizioni e le connessioni.
- Errori di funzionamento: Scollegare il dispositivo e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Portare il cooker presso un centro di raccolta autorizzato per la gestione dei rifiuti elettronici.
- Assicurarsi di rimuovere le batterie e i materiali pericolosi prima dello smaltimento.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania