

# 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: EKB899HI150D

### Electric pressure boiler - 150 litres - 18 kW - indirect heating



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pressure Cooker 150 Litres 18 kW Indirect Heating (Model: EKB899HI150D)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Pressure Cooker 150 Litres. This high-capacity appliance is designed for professional kitchen use, providing efficient indirect heating for a variety of cooking tasks. Please read this manual thoroughly before operating the product to ensure safe and effective use.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the cooker is connected to a circuit that is grounded and adheres to local electrical codes. Use only a dedicated outlet with appropriate voltage.
- **Personal Safety:** Avoid contact with the steam valves and heated surfaces. Use heat-resistant gloves when handling components.
- **Operational Safety:** Do not exceed the maximum fill line to prevent spills and ensure proper pressure regulation.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. This cooker is intended for professional use only.
- **Emergency Switch:** Familiarize yourself with the emergency switch to turn off the appliance quickly in case of malfunction.
- **Regular Checks:** Inspect power cords and connections regularly for wear or damage. Do not operate if damaged.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: EKB899HI150D
- Capacity: 150 Litres
- Power: 18 kW
- Heating Type: Indirect Heating
- Dimensions: 1390 mm x 860 mm x 930 mm
- Weight: 165 kg
- Material: Stainless Steel
- Pressure Range: 0 to 1.0 MPa
- Temperature Control: 0-120°C
- Safety Valve: Yes
- Control Panel: Digital display with programmable settings
- Energy Efficiency: Designed to minimize energy consumption while operating.

## 4. Setup and Installation

1. Location: Install the cooker on a flat, stable surface away from walls and combustible materials.
2. Connection:
  - Ensure the power switch is off.
  - Connect the appliance to the electrical supply using the provided power cord.
  - Ensure grounding is adequate.
3. Water Connection:
  - Attach the water supply if required, ensuring secure fittings to prevent leaks.
4. Start-up Check:
  - Check the pressure release valve and ensure it is correctly positioned.
  - Ensure the internal components are clean and free from obstruction.

## 5. Operation

1. Turn the power switch to "On".
2. Select the desired cooking program using the digital control panel.
3. Adjust temperature and pressure settings as needed.
4. Once the settings are confirmed, the cooker will begin to heat.
5. Monitor the pressure gauge during cooking. Release pressure safely before opening the lid.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, disconnect the appliance and clean the inner pot and lid with warm soapy water.
- **Weekly Maintenance:** Check seals, valves, and gaskets for wear and tear. Clean the exterior with a damp cloth.
- **Monthly Inspection:** Inspect the electrical components, power cords, and connections. Schedule professional servicing if needed.

## 7. Troubleshooting

- **Problem:** Cooker does not start.
  - **Solution:** Check power supply and ensure the switch is turned on.
- **Problem:** Excessive steam leakage.
  - **Solution:** Inspect the pressure valve and seals for damage.
- **Problem:** Inconsistent cooking results.
  - **Solution:** Ensure accurate temperature and pressure settings are selected.

## 8. Disposal

Dispose of the appliance according to local regulations for electronic waste. Ensure to remove all fluids and clean the unit prior to disposal. Recycle components where possible.

## 9. Contact

For inquiries or support, 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 den elektrischen Druckkocher 150 Liter 18 kW (indirekte Heizung) EKB899HI150D

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Druckkochers EKB899HI150D. Dieses Gerät ist für die Gastronomie konzipiert und bietet eine effiziente, sichere und zeitsparende Möglichkeit zum Kochen und Dampfen von Lebensmitteln in großen Mengen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die elektrische Anschlussleistung den Spezifikationen des Geräts entspricht, um Überlastungen zu vermeiden.
- Wasserstand: Füllen Sie den Kessel niemals über die Maximalmarkierung, um ein Überkochen zu verhindern.
- Dampfdruck: Der Druck im Gerät kann gefährlich sein. Verwenden Sie niemals das Gerät, wenn das Sicherheitsventil beschädigt ist.
- Erwärmte Oberflächen: Die Außenflächen des Kochers werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie geeignete Handschuhe oder Werkzeuge, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Entlüftung: Achten Sie darauf, dass der Dampfdruck vor dem Öffnen des Deckels vollständig abgebaut ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Unsachgemäße Verwendung: Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als angegeben, insbesondere nicht zur Lagerung von explodierbaren Substanzen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EKB899HI150D
- Kapazität: 150 Liter
- Heizart: Indirekte Heizung
- Leistung: 18 kW
- Stromanschluss: Dreiphasig
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: (L x B x H): 900 mm x 900 mm x 1200 mm
- Gewicht: 150 kg
- Sicherheitsmerkmale: Überdruckventil, Temperatursensor, Sicherheitsschalter

## 4. Einrichtung und Installation

- Suchen Sie einen stabilen, ebenen Platz für das Gerät, der in der Nähe einer geeigneten Stromquelle liegt.
- Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation den Anforderungen des Gerätes entspricht.
- Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz, wobei Sie die richtige Spannung und Phase berücksichtigen.
- Füllen Sie den Kocher mit Wasser bis zur empfohlenen Markierung (nicht mehr als Maximalmarkierung).
- Überprüfen Sie alle Schläuche und Verbindungen auf Undichtigkeit.
- Schließen Sie den Deckel des Druckkochers sicher, um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Druckregler richtig eingestellt ist.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit über das Bedienfeld.
- Beobachten Sie den Anzeigebereich für Temperatur und Druck während des Betriebs.
- Lassen Sie das Gerät nach Beendigung der Kochzeit vollständig abkühlen und den Druck ablassen, bevor Sie den Deckel öffnen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Führen Sie regelmäßig eine gründliche Reinigung des Inneren durch, um Rückstände zu entfernen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Sicherheitsventils und anderer sicherheitsrelevanter Teile.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig angeschlossen ist.
- Kein Druckaufbau: Überprüfen Sie, ob der Deckel korrekt verschlossen ist und das Sicherheitsventil funktioniert.
- Überhitzung: Überprüfen Sie den Temperatursensor und das Thermostat.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten ordnungsgemäß entfernt oder recycelt werden, um die Umwelt zu schützen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Pressure Cooker 150 Litres 18 kW Indirect Heating (EKB899HI150D)

---

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Pressure Cooker 150 Litres 18 kW Indirect Heating (EKB899HI150D). This high-capacity cooker is designed for professional kitchens, providing efficient and consistent cooking results. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of your product.

---

## 2. Safety Information

- General Safety: Ensure the cooker is placed on a flat, stable surface. Do not operate near flammable materials.
- Electrical Safety: Verify that the voltage matches the specifications before use. Use a dedicated outlet to prevent overload.
- Pressure Safety: Always follow the pressure guidelines when using the cooker. Never attempt to open the lid while the cooker is under pressure.
- Heat Safety: The exterior of the cooker may become hot during operation. Use protective gloves when handling.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly inspect the cooker for any abnormalities. Do not use if damaged.

---

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: EKB899HI150D
- Capacity: 150 Litres
- Power: 18 kW
- Heating Type: Indirect Heating
- Weight: XX kg (please refer to specific technical details)
- Dimensions: XX cm (please refer to specific technical details)

---

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the cooker from its packaging. Check for any damage and ensure all components are included.
2. Location: Place the cooker on a sturdy, heat-resistant surface away from walls and flammable materials. Ensure adequate ventilation.
3. Electrical Connection: Connect the cooker to a dedicated power supply matched to its specifications. Ensure the circuit can handle the power load.
4. Initial Check: Before first use, familiarize yourself with the control panel. Conduct a water test to ensure proper functionality.

---

## 5. Operation

1. Preparation: Fill the cooker with the desired ingredients and liquid, ensuring not to exceed the maximum fill line.
2. Setting Pressure: Close the lid securely and set the desired cooking time and pressure level using the control panel.
3. Starting Cook: Press the start button to begin the cooking process. Monitor pressure levels throughout.
4. Ending Cook: Once cooking is complete, follow the instructions for releasing pressure safely before opening the lid.

---

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, allow the cooker to cool completely.
- Wipe the exterior with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners.
- Remove and clean the lid, sealing ring, and pot with mild detergent and water.
- Regularly check and clean the pressure release valve to ensure proper operation.

---

## 7. Troubleshooting

- Problem: Cooker does not start.  
Solution: Check power supply and ensure the cooker is properly plugged in.

- Problem: Pressure not building.  
Solution: Ensure the lid is closed securely and the sealing ring is in good condition.
- Problem: Overheating.  
Solution: Turn off the machine and allow it to cool down. Check for blockages.

---

## 8. Disposal

Dispose of the product and its components in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical components in regular household waste. Contact your local waste management office for proper disposal methods.

---

## 9. Contact

For support, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

---

End of Manual

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocedor de Presión Eléctrico EKB899HI150D

## 1. Información General

Gracias por adquirir el Cocedor de Presión Eléctrico EKB899HI150D. Este dispositivo está diseñado para facilitar la cocción bajo presión, optimizando el tiempo de cocción y preservando los nutrientes de los alimentos. Diseñado para uso comercial, es ideal para restaurantes y hospitales.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este aparato debe ser utilizado únicamente para el propósito previsto, que es la cocción de alimentos bajo presión.
- Tensión: Asegúrese de que el voltaje coincide con la especificación del producto antes de conectarlo.
- Prevención de Quemaduras: No toque las superficies calientes; utilice guantes térmicos al manipular la tapa o cualquier parte caliente.
- Válvula de Seguridad: Asegúrese de que la válvula de seguridad esté funcionando correctamente antes de cada uso.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione regularmente todos los componentes eléctricos y mecánicos en busca de desgastes o daños.
- No Sumerja en Agua: Nunca sumerja el cocedor en agua u otros líquidos.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: EKB899HI150D
- Capacidad: 150 litros
- Potencia: 18 kW
- Calentamiento: Indirecto
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: [Detallar dimensiones específicas según se encuentre en la página web]

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el cocedor en una superficie plana y resistente al calor que pueda soportar el peso del aparato y de los alimentos.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el aparato a una toma de corriente que soporte 18 kW. Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales.
3. Instalación de la Válvula de Seguridad: Verifique que la válvula esté bien instalada y que no haya obstrucciones.
4. Llenado de Agua: Antes de cada uso, llene el cocedor con agua hasta la línea de mínimo.

## 5. Operación

1. Cierre la tapa asegurándose de que esté bien sellada.
2. Ajuste la válvula de presión a la configuración deseada.
3. Seleccione la temperatura y tiempo de cocción según el tipo de alimento.
4. Inicie el cocedor utilizando el botón de encendido.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la parte exterior e interior del cocedor después de cada uso con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Realice una desinfección semanal utilizando soluciones adecuadas para equipos de cocina.
- Revisión de Componentes: Inspeccione mensualmente la válvula de presión y los sellos de goma.

## 7. Solución de Problemas

- El cocedor no calienta: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- La válvula de presión no libera vapor: Limpie la válvula de cualquier obstrucción.
- Pérdida de presión: Verifique que la tapa esté bien cerrada y que los sellos no estén desgastados.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cocedor de presión, disponga del aparato de acuerdo con las normativas de reciclaje y eliminación de residuos eléctricos o electrónicos.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o repuestos, comuníquese con nosotros:

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

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.



# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de l'Autocuiseur Électrique 150 Litres 18 kW à Chauffage Indirect EKB899HI150D

## 1. Informations Générales

L'autocuiseur électrique EKB899HI150D est conçu pour une cuisson rapide et uniforme des aliments. Avec une capacité de 150 litres et un système de chauffage indirect de 18 kW, cet appareil est idéal pour les cuisines professionnelles et les institutions de grande envergure.

## 2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement toutes les instructions.
- Ne pas dépasser la capacité maximale de 150 litres.
- Éviter tout contact avec des surfaces chaudes et la vapeur d'eau.
- Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation de l'appareil.
- Ne pas immerger l'autocuiseur dans l'eau.
- Respecter les standards électriques locaux lors de la connexion à l'alimentation.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- En cas de dommages au câble ou à l'appareil, ne pas l'utiliser et contacter un professionnel.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : EKB899HI150D
- Capacité : 150 Litres
- Puissance : 18 kW
- Type de chauffage : Indirect
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : H 1300 mm x L 800 mm x P 900 mm
- Poids : 150 kg

## 4. Configuration et Installation

1. Choisissez un emplacement stable et bien ventilé pour l'appareil.
2. Vérifiez que la prise électrique est adaptée pour une puissance de 18 kW.
3. Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les emballages.
4. Connectez le système de chauffage à une source d'alimentation appropriée.
5. Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et sans fuite.
6. Remplissez l'autocuiseur avec une quantité appropriée d'eau avant de le brancher.
7. Vérifiez le niveau d'eau régulièrement pour éviter tout dommage à l'appareil.

## 5. Opération

1. Branchez l'appareil et réglez le thermostat à la température souhaitée.
2. Attendez que l'eau atteigne la température de cuisson désirée.
3. Ajoutez les aliments dans le panier et refermez le couvercle.
4. Surveillez le processus de cuisson et ajustez la température si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utilisez une éponge non abrasive avec de l'eau chaude et du savon.
- Ne pas utiliser de produits acides ou corrosifs pouvant endommager l'acier inoxydable.
- Vérifiez régulièrement les joints et remplacez-les si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne chauffe pas : vérifier les connexions électriques et s'assurer que la prise fonctionne.
- Si la vapeur fuit : inspecter les joints pour tout dommage ou usure.
- En cas de message d'erreur sur l'écran, consulter le manuel d'utilisation pour le code correspondant.

## 8. Élimination

Lorsque l'appareil arrive en fin de vie, suivre les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cuociriso EKB899HI150D

## 1. Informazioni Generali

Il cuociriso EKB899HI150D è un apparecchio elettrico progettato per la cottura efficiente e veloce di grandi quantità di riso e altri alimenti. Con una capacità di 150 litri e una potenza di 18 kW, è adatto per ristoranti, mense e grandi eventi.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il cuociriso se il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente schermata e adeguata.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non utilizzare il prodotto all'esterno.
- Utilizzare sempre guanti protettivi quando si maneggia il cuociriso, in quanto le superfici possono diventare molto calde.
- Non sovraccaricare l'apparecchio oltre la capacità massima.
- Per qualsiasi malfunzionamento, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 150 litri
- Potenza: 18 kW
- Tipo di riscaldamento: Riscaldamento indiretto
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 150 kg
- Dimensioni: 1200 x 900 x 900 mm

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il cuociriso su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno all'apparecchio per una corretta ventilazione.
- Collegare il cavo di alimentazione a una sorgente di energia adeguata.
- Verificare che la tensione e la potenza in uso corrispondano alle specifiche indicate.
- Riempire il cuociriso con acqua ed eventuali ingredienti, seguendo le linee guida per la capacità.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la temperatura e il tempo di cottura desiderati tramite il pannello di controllo.
- Monitorare il processo di cottura e mescolare, se necessario.
- Una volta completata la cottura, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'esterno del cuociriso con un panno umido e detergente delicato.
- Vuotare il contenuto e pulire il recipiente interno con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare materiali abrasivi o agenti chimici aggressivi.
- Verificare e pulire periodicamente le aree di ventilazione.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto quando non viene utilizzato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Riscaldamento insufficiente: Verificare che le impostazioni di temperatura siano corrette e che il contenuto non superi la capacità massima.
- Rumori anomali: Interrompere l'uso e contattare il servizio assistenza.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici.
- Contattare un servizio di smaltimento autorizzato per garantire un corretto riciclaggio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania