

# 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: ENKB479M

### Electric pasta cooker - 30 liters - 8 kW



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pasta Cooker 30 Liters 8 kW (Model: ENKB479M)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Pasta Cooker 30 Liters 8 kW. This professional kitchen equipment is designed to cook large quantities of pasta quickly and efficiently. Ideal for restaurants, catering services, and other food service operations, this pasta cooker ensures excellent results while saving time and energy.

## 2. Safety Information

- Important Safety Precautions: Always ensure the appliance is placed on a stable, level surface away from flammable materials.
- Electrical Safety: Ensure the appliance is connected to a suitable power outlet with grounding. Verify that the voltage rating matches the specifications of the cooker.
- Water Levels: Do not exceed the maximum water level indicated inside the tank to avoid overflow.
- Hot Surfaces: The cooking tank and exterior surfaces can be very hot during and after use. Use appropriate protective gear, such as oven mitts.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children and ensure they are supervised when in use.
- Maintenance Safety: Unplug the appliance before performing any cleaning or maintenance.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: ENKB479M
- Capacity: 30 Liters
- Power: 8 kW
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 800 mm x 600 mm x 800 mm
- Weight: 55 kg
- Temperature Range: 60 - 90 degrees Celsius
- Control Type: Electric digital display with adjustable timer
- Safety Features: Automatic shut-off, overheat protection

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the Cooker: Carefully remove the cooker from its packaging, ensuring all parts are included.
2. Location: Position the pasta cooker in a commercial kitchen with adequate ventilation and access to water and power.
3. Electrical Connection: Plug the appliance into a properly grounded electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications.
4. Water Connection: Fill the cooker with water up to the indicated maximum level. Ensure the water is clean.
5. Initial Setup: Turn on the cooker and allow it to heat up, checking that all lights function properly.

## 5. Operation

1. Preheating: Set the desired temperature using the digital display and allow the cooker to heat.
2. Cooking Pasta: Once the water reaches the desired temperature, carefully insert the pasta using a cooking basket. Avoid overcrowding for even cooking.
3. Timing: Set the timer based on the type of pasta being cooked. Refer to the pasta cooking guidelines for proper timing.
4. Serving: Once cooked, remove the pasta promptly and serve.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the cooker to cool down, then drain the water and wipe the interior with a damp cloth.
- Deep Cleaning: Once a week, unplug the unit and use a suitable cleaner for stainless steel to scrub any residue from the tank and outer surfaces.
- Regular Maintenance: Inspect the power cord and plug for any signs of damage. Ensure all controls function correctly.

## 7. Troubleshooting

- Appliance Not Heating: Check the electrical connection and ensure the power outlet is functional.
- Display Malfunction: Unplug the appliance and plug it back in to reset.
- Water Leaks: Inspect hoses and connections for tightness. Ensure the maximum water level is not exceeded.

## 8. Disposal

When the appliance has reached the end of its life, dispose of it according to local regulations regarding electrical and electronic waste. Recycle any materials where possible.

## 9. Contact

For assistance, please reach out to our customer service:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy using your Electric Pasta Cooker!

# DE DEUTSCH

Produkt Handbuch: Elektrischer Nudelkocher 30 Liter 8 kW (ENKB479M)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Nudelkochers mit einem Fassungsvermögen von 30 Litern und einer Leistung von 8 kW. Dieses Produkt wurde entwickelt, um den Anforderungen von professionellen Küchen gerecht zu werden und eine einfache und effiziente Zubereitung von Pasta zu ermöglichen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Der Nudelkocher ist nur für den Gebrauch in einem gewerblichen Umfeld geeignet.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder unbefugten Personen bedient werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht in Gebrauch ist oder gewartet wird.
- Das Gerät sollte auf stabilen, feuerfesten Oberflächen eingesetzt werden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ENKB479M
- Kapazität: 30 Liter
- Leistung: 8 kW
- Spannung: 400 V
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 600 mm x 600 mm x 850 mm (L x B x H)
- Gewicht: 40 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Nudelkocher auf einer stabilen, ebenen und feuerfesten Oberfläche platziert wird.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung des Geräts.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Stromquelle. Eine Fehlerstromschutzschaltung (FI) wird empfohlen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen und gesichert ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Isolierung der Kabel und Anschlüsse unbeschädigt sind.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den Nudelkocher mit ausreichend Wasser (maximal 30 Liter).
- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Warten Sie, bis das Wasser kocht, bevor Sie die Pasta hinzufügen.
- Rühren Sie die Pasta gelegentlich um, um ein Anhaften zu verhindern.
- Nach dem Garen entnehmen Sie die Pasta mit einem Sieb oder einer Zange.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie den Nudelkocher abkühlen.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseiten des Geräts mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigung und führen Sie gegebenenfalls Wartungsarbeiten durch.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel ordnungsgemäß angeschlossen ist und eine Stromversorgung vorhanden ist.
- Wasser erhitzt sich nicht: Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet und die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Geringer Wasserdruck: Überprüfen Sie den Wasserstand im Tank.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Trennen Sie das Gerät zuerst von der Stromversorgung.
- Das Gerät kann als Elektroschrott behandelt werden, stellen Sie sicher, dass sämtliche gefährliche Materialien ordnungsgemäß entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Pasta Cooker 30 Liters 8 kW (ENKB479M)

---

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Pasta Cooker 30 Liters 8 kW. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte manier om een grote hoeveelheid pasta te koken. Volg de aanwijzingen in deze handleiding zorgvuldig op om de optimale prestaties en veiligheid van het apparaat te waarborgen.

---

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van water of andere vloeistoffen.
- Gebruik alleen het apparaat voor het beoogde doel, namelijk het koken van pasta.
- Voorkom dat kinderen in de buurt van het apparaat komen tijdens gebruik.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het netsnoer en vervang indien nodig.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.

---

## 3. Productoverzicht en specificaties

Product: Electric Pasta Cooker 30 Liter 8 kW (ENKB479M)

Technische Gegevens:

- Capaciteit: 30 liter
- Vermogen: 8 kW
- Aansluiting: 400V, 3-fase
- Afmetingen: 600 x 600 x 850 mm
- Materiaal: RVS
- Type: Vaste installatie
- Gebruik: Professioneel

---

## 4. Opstelling en installatie

1. Plaats de Pasta Cooker op een geschikte, vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikte voedingsbron met de juiste spanning (400V, 3-fase).
4. Bevestig de watertoevoer naar het apparaat volgens de instructies in deze handleiding.
5. Controleer op lekkages en zorg ervoor dat alle aansluitingen stevig zijn.
6. Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of alles correct is geïnstalleerd.

---

## 5. Gebruik

1. Vul de kookpot met de juiste hoeveelheid water.
2. Sluit de deksel af om warmteverlies te minimaliseren.
3. Zet het apparaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
4. Voeg pasta toe zodra het water kookt.
5. Kook de pasta volgens de aanbevolen kooktijden.
6. Wanneer de pasta gaar is, schakelt u het apparaat uit en laat u het water uitlekken.

---

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Voordat u het apparaat schoonmaakt, zorg ervoor dat het volledig is afgekoeld en net is uitgeschakeld.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en milde zeep om het apparaat schoon te maken.
- Reinig de binnenste kookpot regelmatig om aangekoekte pasta-residuen te verwijderen.
- Controleer regelmatig op schimmel of andere ophopingen en neem passende maatregelen.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats wanneer het niet in gebruik is.

---

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat schakelt niet in.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Probleem: Het water kookt niet.
  - Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat er voldoende water in de pot zit.
- Probleem: Er zijn lekkages.
  - Oplossing: Controleer de aansluitingen op beschadigingen en zorg ervoor dat ze goed zijn vastgedraaid.

---

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale wetgeving voor elektrische en elektronische afval. Zorg ervoor dat het apparaat veilig is ontmanteld voordat u het weggooit.

---

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

---

Lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar hem op een veilige plaats voor toekomstige referentie. Veel succes met uw Electric Pasta Cooker!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocedor de Pasta Eléctrico de 30 Litros - 8 kW (ENKB479M)

## 1. Información General

El Cocedor de Pasta Eléctrico de 30 Litros es un equipo de alta calidad diseñado para cocer pasta de manera eficiente y rápida. Este modelo posee una capacidad de 30 litros y una potencia de 8 kW, ideal para uso en restaurantes, cafeterías y otros establecimientos de servicio de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. No usar este dispositivo para fines diferentes a los especificados.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia correspondan a los especificados en la etiqueta del producto. Use un enchufe adecuado y nunca use adaptadores inapropiados.
- Superficie Estable: Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable para evitar vuelcos.
- Cuidado con el Agua Caliente: Al utilizar el cocedor, tenga precaución con el agua caliente y la vapor, que pueden causar quemaduras.
- Mantenimiento Regular: Asegúrese de que el equipo esté apagado y desconectado antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ENKB479M
- Capacidad: 30 Litros
- Potencia: 8 kW
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 600mm x 600mm x 900mm
- Peso: 40 kg
- Número de fases: 3F+N
- Control de temperatura: Termostato ajustable

## 4. Instalación y Configuración

- Pasos de Instalación:
  1. Desembale cuidadosamente el cocedor de pasta y revise que todas las piezas estén incluidas.
  2. Coloque el cocedor sobre una superficie resistente y plana.
  3. Verifique que la red eléctrica sea adecuada, asegúrese de que el circuito esté diseñado para soportar la carga del dispositivo.
  4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
  5. Si el equipo cuenta con un sistema de plomería, conéctelo a la fuente de agua correspondiente.
  6. Realice una prueba de funcionamiento para asegurar que el equipo opera correctamente.

## 5. Operación

- Llene el recipiente con agua hasta la línea de llenado específica.
- Encienda el equipo utilizando el interruptor de alimentación.
- Ajuste el termostato a la temperatura deseada para calentar el agua.
- Al alcanzar la temperatura de ebullición, introduzca la pasta, utilizando un cesto si es necesario.
- Revolver la pasta ocasionalmente para evitar que se pegue.
- Una vez cocida, drene el agua a través del sistema de drenaje, si está disponible.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague el cocedor y desconéctelo de la alimentación.
- Deje que el equipo se enfríe antes de comenzar la limpieza.
- Limpie el exterior y el interior con un paño húmedo y detergente suave.
- No use productos químicos agresivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Realice una inspección regular de los componentes eléctricos y del sistema de plomería.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- No calienta: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Fugas de agua: Inspeccione las conexiones de plomería y apriete si es necesario.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del cocedor de pasta de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos. No arroje el producto a la basura común. Contacte con un servicio de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit – Cuiseur de pâtes électrique 30 litres 8 kW ENKB479M

## 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du cuiseur de pâtes électrique ENKB479M. Conçu pour la cuisson efficace et uniforme des pâtes, ce modèle est parfait pour les restaurants et les cuisines commerciales. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation en toute sécurité : Assurez-vous que l'unité est placée sur une surface stable et bien ventilée.
- Électricité : Ne pas utiliser sous la pluie ou à proximité de l'eau. Évitez de tirer sur le cordon d'alimentation.
- Chaleur : Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Dommages : Ne pas l'utiliser si l'appareil est endommagé ou si le cordon est usé.
- Maintenance : Débrancher l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Capacité : 30 litres
- Puissance : 8 kW
- Matériel : Acier inoxydable
- Dimensions : 600 x 800 x 900 mm
- Tension : 400V/50Hz
- Poids : 75 kg

## 4. Configuration et installation

- Déballez l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez le cuiseur sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise appropriée.
- Remplissez le cuiseur avec de l'eau jusqu'à la marque de remplissage.
- Allumez l'appareil en utilisant le panneau de contrôle.

## 5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Une fois que l'eau bout, ajoutez les pâtes dans le panier.
- Remuez occasionnellement pour éviter que les pâtes ne collent.
- Lorsque les pâtes sont cuites, retirez le panier et égouttez les pâtes.

## 6. Nettoyage et maintenance

- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
- Nettoyez avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour des signes d'usure.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Pas de chaleur : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Fuite d'eau : Vérifiez le joint du réservoir et serrez les vis si nécessaire.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour le recyclage.

## 9. Contact

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## MANUALE D'USO PER CUCINA ELETTRICA PER PASTA 30 LITRI 8 KW – ENKB479M

### 1. Informazioni Generali

La cucina elettrica per pasta ENKB479M è progettata per fornire prestazioni elevate e facilità d'uso nel cucinare pasta in grandi quantità. Questo modello è ideale per ristoranti, mense e altre strutture di ristorazione.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere e seguire tutte le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
- Mantenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e superfici infiammabili.
- Assicurarsi che l'unità sia correttamente collegata a una presa elettrica conforme.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare guanti adatti quando si maneggiano utensili caldi o contenitori.
- Non coprire l'apparecchio durante l'uso per evitare il surriscaldamento.
- Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da personale qualificato.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: ENKB479M
- Capacità: 30 litri
- Potenza: 8 kW
- Materiale: acciaio inossidabile
- Dimensioni: [specifiche dimensioni da inserire]
- Peso: [specifico peso da inserire]
- Alimentazione: 230V/400V, monofase/trifase

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno all'apparecchio per la ventilazione.
- Collega il cavo di alimentazione a una presa adeguata in base alle specifiche del prodotto.
- Se necessario, far eseguire l'installazione elettrica da un tecnico qualificato per garantire la conformità alle normative locali.

### 5. Funzionamento

- Riempire il serbatoio con acqua fino al livello consigliato.
- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Attendere che l'acqua raggiunga il punto di ebollizione prima di aggiungere la pasta.
- Monitorare il processo di cottura e mescolare quando necessario.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegarla dalla corrente elettrica prima di pulire.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire l'esterno dell'apparecchio.
- Svuotare il serbatoio e pulirlo con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente prima di riporre l'unità.
- Effettuare controlli regolari per garantire che tutte le parti funzionino correttamente.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'unità non si accende.  
Soluzione: Controllare il collegamento elettrico e assicurarsi che l'interruttore sia acceso.
- Problema: L'acqua non raggiunge la temperatura desiderata.  
Soluzione: Verificare se il termostato è impostato correttamente e che l'unità non sia sovraccarica.
- Problema: Perdite d'acqua.  
Soluzione: Controllare se ci sono perdite nei raccordi e assicurarsi che siano ben fissati.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Portare il prodotto in un centro di riciclaggio autorizzato o contattare le autorità locali per la corretta procedura di smaltimento.

### 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania