

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: NSK24

pasta pot - Ø 240 mm - incl. 3 colanders



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Pot O 240 mm with 3 Sieves (NSK24)

1. General Information

The Pasta Pot O 240 mm with 3 Sieves (NSK24) is designed for efficient cooking and draining of pasta and other foods. Made from high-quality materials, this pot ensures durability and excellent heat distribution for optimal cooking results.

2. Safety Information

- Usage: This product is intended for cooking and draining food. Do not use it for any purpose other than intended.
- Heat: Always use oven mitts when handling the pot after cooking to avoid burns. The pot and its handles may become very hot.
- Stability: Ensure that the pot is placed on a stable, flat surface while in use to prevent accidental tipping and spills.
- Water Level: Never fill the pot beyond its maximum capacity to avoid overflow and boiling accidents.
- Children: Keep the pot away from children during use and allow it to cool completely before handling.
- Cleaning: Ensure the pot is turned off and cooled down before cleaning. Avoid using abrasive scouring pads or harsh chemicals.
- Inspection: Regularly check the pot and sieves for damage or wear. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Model: NSK24
- Diameter: 240 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Sieve Quantity: 3

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the pasta pot and sieves from the packaging. Ensure all components are intact.
2. Inspection: Check each part for any damage that may have occurred during shipping.
3. Preparation: Place the pot on a flat stovetop. Ensure that it is stable and secure.
4. Insert Sieves: Place the sieves inside the pot, ensuring they fit snugly for effective drainage.

5. Operation

1. Filling the Pot: Fill the pot with water, ensuring it does not exceed the maximum fill line.
2. Heating: Place the pot on the stove and turn on the heat. Wait until the water reaches a rolling boil.
3. Cooking Pasta: Add your pasta to the boiling water. Stir occasionally to prevent sticking.
4. Draining: Once cooked to desired doneness, carefully lift the pot from the heat. Use the handles to support the pot.
5. Using Sieves: If using the sieves, carefully tilt the pot to drain the water, or remove the sieve with pasta and let it drain over the pot.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Avoid dishwasher use as it may affect the integrity of the material.
- Regularly inspect for any signs of wear.

7. Troubleshooting

- Issue: Pot does not heat evenly.
 - Solution: Ensure the pot is placed on a compatible stovetop and that the burner size matches the pot size.
- Issue: Food is sticking to the bottom.
 - Solution: Adjust cooking temperature and ensure enough water is used during cooking.
- Issue: Sieves are not draining properly.
 - Solution: Ensure sieves are correctly positioned and fitted into the pot.

8. Disposal

When disposing of the Pasta Pot O 240 mm with 3 Sieves, please consider local regulations for metal recycling. Dispose of any non-metal components according to local waste management regulations.

9. Contact

For inquiries or assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pastatopf O 240 mm mit 3 Sieben NSK24

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Pastatopfes O 240 mm mit 3 Sieben NSK24. Dieses Produkt wurde entwickelt, um das Kochen von Pasta und anderen Lebensmitteln einfach und effizient zu gestalten. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, um die Sicherheit und optimale Leistung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Pastatopf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass der Topf auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche platzierbar ist.
- Halten Sie den Topf von Kindern fern, da er während des Kochens heiß wird.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie den heißen Topf anfassen.
- Vermeiden Sie eine Überfüllung des Topfes mit Flüssigkeiten oder Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass das Wasser im Topf nicht über den Rand kocht, um Überlaufen zu verhindern.
- Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch, um Hygiene und Langlebigkeit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 210 mm
- Anzahl der Siebe: 3
- Gewicht: 2,5 kg
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 200 °C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vor der Verwendung.
- Überprüfen Sie den Topf auf sichtbare Schäden oder Mängel.
- Lassen Sie den Pastatopf vor der Verwendung bei Zimmertemperatur, um Temperaturschocks zu vermeiden.
- Platzieren Sie den Pastatopf auf einem geeigneten Herd oder Kochfeld und sichern Sie ihn, um ein Verrutschen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge Wasser und fügen Sie gegebenenfalls Salz hinzu.
- Stellen Sie die Hitze auf mittlere bis hohe Stufe ein.
- Sobald das Wasser kocht, fügen Sie die Pasta oder die Lebensmittel hinzu.
- Nutzen Sie die Siebe, um die Lebensmittel über dem Wasser zu halten, falls erforderlich.
- Kochen Sie die Lebensmittel entsprechend der empfohlenen Garzeit.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und einer milden Seife ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Esswaren, die Kratzer verursachen könnten.
- Trocknen Sie den Topf nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Topf leitet Wärme nicht gleichmäßig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einem geeigneten Kochfeld steht.
- Problem: Lebensmittel kochen nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie die Wassertemperatur und sorgen Sie für die richtige Garzeit.
- Problem: Anhaftende Lebensmittel.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Wasser und rühren Sie regelmäßig um.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Pastatopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Recyclingfähige Materialien sollten separiert und zur vorgesehenen Sammelstelle gebracht werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Pasta Pot O 240 mm met 3 Sieves NSK24

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Pasta Pot O 240 mm met 3 Sieves NSK24. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens. Het biedt de perfecte oplossing voor het koken van pasta en andere voedingsmiddelen met gemak en efficiëntie.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van hete potten en deksel.
- Raak de metalen delen van de pot niet aan zonder bescherming, omdat deze extreem heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als het defect is.
- Leeg de pot altijd volledig voordat u deze verplaatst.
- Volg altijd de instructies voor gebruik en onderhoud om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: 18/10 roestvrij staal
- Afmetingen: 240 mm diameter
- Inhoud: 10 liter
- Gewicht: 3,5 kg
- Inclusief 3 afvoersieves met verschillende maaswijdtes

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de Pasta Pot uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen voordat u verder gaat.
3. Plaats de pot op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Plaats de afvoersieves in de pot volgens uw kookbehoeften.
5. Vul de pot met water en voeg indien nodig zout toe voor het koken.
6. Zorg ervoor dat het deksel goed op de pot past om ontsnapping van stoom te voorkomen.

5. Bediening

- Vul de pot met voldoende water om de gekozen hoeveelheid pasta onder te dompelen.
- Verhit op een hoog vuur totdat het water kookt.
- Voeg de pasta toe en roer goed door om plakken te voorkomen.
- Zet het vuur lager en laat de pasta koken volgens de aanbevolen tijd op de verpakking.
- Gebruik de afvoersieves om de pasta eenvoudig te laten uitlekken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons en een mild schoonmaakmiddel om de pot schoon te maken.
- Vermijd schurende materialen die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog de pot grondig af voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op roest of andere schade en onderhoud indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het kookwater loopt over.
Oplossing: Verminder de hoeveelheid water of gebruik een lagere temperatuur tijdens het koken.
- Probleem: De pot verliest warmte.
Oplossing: Controleer of het deksel goed sluit en de pot niet beschadigd is.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de Pasta Pot, zorg ervoor dat u deze op de juiste manier afvoert volgens lokale wetgeving voor metaalafval. Recycle waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons klantenservice team:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

Dank u voor uw aankoop! Wij hopen dat u veel plezier heeft van uw Pasta Pot O 240 mm met 3 Sieves NSK24.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Olla para Pasta Ø 240 mm con 3 Coladores NSK24

1. Información General

La Olla para Pasta Ø 240 mm con 3 Coladores NSK24 es un utensilio de cocina diseñado para facilitar la preparación de pasta y otros alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y rendimiento óptimo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la cocción de pasta y alimentos similares.
- Cuidado al manipular: La olla y los coladores pueden calentarse durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarraderas para evitar quemaduras.
- Agua hirviendo: Siempre tenga cuidado al manejar agua caliente. No incline la olla hacia su cuerpo al verter.
- Niños: Mantenga a los niños alejados del área de cocina mientras la olla esté en uso.
- Supervisión: Nunca deje la olla desatendida mientras esté en el fuego.
- Uso en estufas: Asegúrese de que la olla esté colocada de manera estable en la fuente de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Coladores: Incluye 3 coladores de diferentes tamaños para facilitar el escurrido
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluida inducción
- Peso: 2.5 kg
- Capacidad: 4 litros
- Resistencia térmica: Hasta 250 °C

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la olla y los coladores de la caja. Revise que no haya daños visibles.
2. Limpieza Inicial: Lave la olla y los coladores con agua tibia y jabón neutro antes de usarlos por primera vez.
3. Colocación: Coloque la olla sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el fondo de la olla esté limpio para un mejor contacto con la fuente de calor.
4. Conexión de Estufa: Si utiliza una estufa de inducción, verifique que la olla es compatible.

5. Operación

1. Llenado: Llena la olla con agua suficiente para cubrir la pasta.
2. Calentamiento: Coloque la olla en la fuente de calor y enciéndala a temperatura alta.
3. Cocción: Añada la pasta y remueva ocasionalmente. Reduzca el calor si el agua hierve violentamente.
4. Escurrido: Utilice los coladores para drenar el agua caliente después de cocinar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza post-uso: Lave la olla y los coladores con agua tibia y jabón suave.
- Secado: Séquelos completamente antes de guardarlos para evitar la formación de óxido.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, preferentemente apilado para ahorrar espacio.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta: Verifique la conexión de la estufa o si está en la correcta configuración.
- Pasta se pega: Asegúrese de que haya suficiente agua y remueva durante la cocción.
- Dificultad para escurrir: Asegúrese de que los coladores estén bien ajustados y no obstruidos.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. al final de su vida útil, consulte con su proveedor local sobre la eliminación adecuada. No vierta en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Pasta Pot O 240 mm avec 3 Sieux NSK24

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Pasta Pot O 240 mm avec 3 Sièges NSK24. Conçu pour une utilisation domestique et professionnelle, cet ustensile de cuisine est idéal pour cuire des pâtes, des légumes à la vapeur et plus encore. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un fonctionnement en toute sécurité et une performance optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Ne pas utiliser à l'extérieur des applications culinaires.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation du pot chaud pour éviter les brûlures.
- Surface de travail : Placez le pot sur une surface plane et stable pour éviter tout renversement.
- Électricité : Ne jamais immerger le pot dans l'eau ou tout autre liquide. Éviter le contact avec l'eau lorsqu'il est branché.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Une supervision est recommandée lors de l'utilisation du produit.
- Vérification avant utilisation : Inspecter le pot pour des dommages avant de l'utiliser. En cas de défauts, ne pas utiliser.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Pasta Pot O 240 mm avec 3 Sieux NSK24
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité : 4,5 Litres
- Dimensions : 240 mm de diamètre
- Poids : 1,5 kg
- Coloris : Acier inoxydable brillant
- Couvercle : Inclus
- Accessoires : 3 sieux de différentes tailles

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le pot et les accessoires de l'emballage.
2. Vérification des pièces : Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et intactes.
3. Préparation : Rincez le pot et les sièges à l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement.
4. Placez le pot : Installez le pot sur votre cuisinière sur un feu moyen ou bas.
5. Installation des sieux : Ajustez les sieux dans le pot selon votre besoin pour filtrer ou cuire les aliments.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le pot avec de l'eau jusqu'à la marque de remplissage recommandée.
2. Ajoutez une pincée de sel si désiré.
3. Allumez la cuisinière et attendez que l'eau arrive à ébullition.
4. Ajoutez les aliments que vous souhaitez cuire.
5. Utilisez les sieux pour égoutter lorsque les aliments sont prêts.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Pour les résidus tenaces, faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- Essuyez le pot avec un chiffon sec après le lavage pour éviter les traces d'eau.

7. Dépannage

- Problème : Le pot ne chauffe pas.
 - Solution : Vérifiez la connexion à la cuisinière et assurez-vous que le feu est allumé.
- Problème : Les aliments ne cuisent pas correctement.
 - Solution : Augmentez la température ou augmentez la durée de cuisson.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.
- Veuillez recycler le packaging et le produit conformément aux réglementations locales de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Pasta Ø 240 mm con 3 Setacci NSK24

1. Informazioni Generali

La Pentola per Pasta Ø 240 mm con 3 Setacci NSK24 è un attrezzo da cucina progettato per facilitare la cottura e lo scolo della pasta. Realizzata con materiali di alta qualità, questa pentola è ideale per ristoranti, trattorie e cucine domestiche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze generali: Utilizzare la pentola solo per lo scopo previsto. Non sovraccaricare la pentola durante l'uso.
- Rischio di scottature: La pentola e i setacci possono riscaldarsi notevolmente. Utilizzare sempre guanti da forno o presine durante la manipolazione.
- Stabilità: Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Elettricità: Non utilizzare la pentola in prossimità di fonti di calore elettriche senza prestare attenzione.
- Pulizia: Attendere che la pentola si raffreddi completamente prima della pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: NSK24
- Diametro: 240 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Numero di setacci: 3
- Capacità: 8 litri
- Compatibile con: Fonti di calore a gas, elettriche, e induzione

4. Installazione e Setup

1. Preparazione: Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Assemblaggio: Inserire i 3 setacci nella pentola, assicurandosi che siano adattati correttamente alle guides.
3. Posizionamento: Posizionare la pentola su una fonte di calore stabile. Verificare che il piano di cottura sia pulito e asciutto.
4. Controllo finale: Assicurarsi che la pentola sia ben fissata e che i setacci siano in posizione.

5. Operazione

1. Riempire la pentola: Aggiungere acqua sufficiente per coprire la pasta.
2. Portare a ebollizione: Accendere la fonte di calore e portare l'acqua a ebollizione.
3. Aggiungere la pasta: Versare delicatamente la pasta nell'acqua bollente.
4. Cottura: Seguire le istruzioni sulla confezione della pasta per il tempo di cottura consigliato.
5. Scolare: Utilizzare i setacci per scolare la pasta in modo sicuro e semplice.

6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddamento: Lasciare raffreddare la pentola completamente dopo l'uso.
- Lavaggio: Pulire con acqua calda e sapone neutro utilizzando una spugna morbida. Non utilizzare materiali abrasivi.
- Asciugatura: Asciugare completamente la pentola e i setacci prima di riporli.
- Controllo periodico: Controllare regolarmente la presenza di eventuali danni o segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- La pentola non si riscalda: Assicurarsi che la fonte di calore sia accesa e funzionante.
- Difficoltà a scolare la pasta: Verificare che i setacci siano posizionati correttamente e non siano ostruiti.
- Materiale che si arrugginisce: Assicurarsi di asciugare completamente la pentola dopo la pulizia.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il riciclo e lo smaltimento dei materiali. Smaltire solo la pentola in acciaio inox nei centri di raccolta adeguati o nei punti di raccolta per metalli.

9. Contatto

In caso di domande o necessità di assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si raccomanda di conservare questo manuale per future consultazioni.