

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: NSK36

pasta pot - Ø 360 mm - incl. 4 colanders



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Pot O 360 mm with 4 Sieves

1. General Information

Thank you for purchasing the Pasta Pot O 360 mm with 4 Sieves. This versatile kitchen appliance is designed for boiling, straining, and serving pasta, providing an optimal cooking experience. Suitable for both home and professional use, it is crafted from high-quality materials to ensure durability and performance.

2. Safety Information

- Always use the pasta pot on a stable and heat-resistant surface.
- Handle the pot with care when hot. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Never leave the pot unattended while in use.
- Ensure the pot is placed away from the edge of the countertop.
- Ensure that the handles are secure before lifting the pot.
- Allow the pot to cool completely before cleaning or storing.
- Do not use metal utensils which could scratch or damage the pot's surface.
- Keep the pot and its components out of the reach of children.

3. Product Specifications

- Diameter: 360 mm
- Material: High-grade stainless steel
- Number of Sieves: 4
- Weight: To be specified on the website
- Compatibility: Suitable for most stovetops including gas, electric, and induction
- Dishwasher Safe: Yes, components are dishwasher safe

4. Setup and Installation

1. Remove the pasta pot and its components from the packaging.
2. Inspect all parts for any damage prior to use.
3. Place the pot on a flat, stable surface.
4. Ensure that the stovetop settings are appropriate for the pot's usage (refer to your stovetop user manual for compatibility).
5. Install the sieves by securing them into their designated slots within the pot. Ensure they are firmly in place.

5. Operation

1. Fill the pot with water, allowing enough space for the pasta to expand.
2. Place the pot on the stovetop and turn on the heat to high, bringing the water to a boil.
3. Once boiling, add the pasta to the pot, stirring occasionally to prevent sticking.
4. Cook according to the package instructions for the desired consistency.
5. Once cooked, turn off the heat and carefully lift the pot from the stovetop using the handles.
6. Use the sieves to strain the pasta by tilting the pot over the sink.

6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the pasta pot to cool completely after use.
2. Disassemble the sieves from the pot.
3. Wash all parts with warm, soapy water or place in the dishwasher for added convenience.
4. Towel dry or air dry completely before storage.
5. Regularly check for any wear or damage to ensure ongoing safe use.

7. Troubleshooting

- If water does not boil: Ensure the stovetop is set to the appropriate heat level. Check for adequate water in the pot.
- If the pot is dented or misshapen: Avoid using excessive force on the pot; contact support for assistance.
- If pasta is overcooked: Adjust cooking time based on the brand and type of pasta used.

8. Disposal

Dispose of any packaging materials in accordance with local recycling guidelines. When disposing of the pasta pot, check if recycling options are available in your area for stainless steel products.

9. Contact

For additional inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Pasta Pot O 360 mm with 4 Sieves. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Nudelkochtopf O 360 mm mit 4 Sieben (NSK36)

1. Allgemeine Informationen

Der Nudelkochtopf O 360 mm mit 4 Sieben (NSK36) ist ein qualitativ hochwertiger und vielseitiger Kochbehälter, der speziell für die Zubereitung von Pasta, Gemüse und anderen Lebensmitteln entwickelt wurde. Sein robustes Design garantiert eine lange Lebensdauer und eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Nudelkochtopf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Kochflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
 - Benutzen Sie beim Umgang mit heißen Lebensmitteln immer Ofenhandschuhe oder Geschirrtücher, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf vor der Reinigung abkühlen.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 360 mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Siebe: 4
- Maximale Temperatur: 220 °C
- Induktionsgeeignet: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Nudelkochtopf und alle Teile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile intakt sind und keine Schäden aufweisen.
3. Stellen Sie den Topf auf eine stabile, flache Oberfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass der Kochbereich sauber und frei von brennbaren Materialien ist.
5. Befestigen Sie die Siebe in den vorgesehenen Halterungen im Topf.

5. Betrieb

1. Füllen Sie den Topf mit Wasser und bringen Sie es zum Kochen.
2. Waschen Sie die Pasta oder die Lebensmittel vor dem Kochen gründlich.
3. Fügen Sie die Lebensmittel hinzu und setzen Sie die Siebe ein, um ein Überkochen zu vermeiden.
4. Kochen Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf der Verpackung.
5. Nach dem Kochen heben Sie die Siebe vorsichtig aus dem Topf, lassen Sie das Wasser abtropfen und servieren Sie die Speisen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Nudelkochtopf vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder harte Bürsten.
- Der Nudelkochtopf ist spülmaschinenfest, für eine schonende Reinigung empfehlen wir jedoch Handwäsche.

7. Fehlersuche

- Problem: Topf bleibt nicht stabil auf der Kochfläche.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Kochfläche sauber und eben ist.
- Problem: Überkochen der Lebensmittel.
Lösung: Verringern Sie die Hitze und verwenden Sie die Siebe richtig, um die Flüssigkeit zurückzuhalten.
- Problem: Schwierigkeiten bei der Reinigung.
Lösung: Verwenden Sie warmes Wasser und Seife, lassen Sie hartnäckige Rückstände einige Minuten einweichen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Nudelkochtopf gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Wenn der Topf nicht mehr repariert werden kann, stellen Sie sicher, dass er umweltgerecht recycelt wird.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anregungen können Sie uns kontaktieren:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Pasta Pan O 360 mm met 4 Sieves (NSK36)

1. Algemene informatie

De Pasta Pan O 360 mm met 4 Sieves (NSK36) is een hoogwaardige kookpan ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Met zijn functionele en robuuste constructie is deze pan ideaal voor het koken van verschillende soorten pasta en andere gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat deze stevig staat.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, vooral bij het gieten of vullen met heet water om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het werken met de pan om verwondingen te vermijden.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op een hete kookplaat.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren uit de buurt blijven tijdens het koken.
- Volg de instructies voor gebruik en onderhoud om veilig gebruik te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 360 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Inhoud: 16 liter
- Gewicht: 5,5 kg
- Aantal zeefjes: 4
- Geschikt voor: Gas, elektrisch en inductiekoken

4. Setup en installatie

1. Plaats de pan op een stabiele, vlakke kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pan goed contact maakt met de kookplaat voor een gelijkmatige warmteverdeling.
3. Controleer of de zeefjes goed zijn geplaatst en dat ze stevig in de pan zitten.
4. Vul de pan met water en voeg naar wens zout toe voor het koken van pasta.
5. Zet de kookplaat aan op een geschikte temperatuur.

5. Bediening

- Vul de pan met voldoende water om de pasta volledig onder te dompelen.
- Breng het water aan de kook voordat je de pasta toevoegt.
- Volg de kookinstructies op de verpakking van de pasta voor de beste resultaten.
- Gebruik de zeefjes om de pasta eenvoudig uit het water te halen wanneer deze gaar is.
- Giet het water af door de zeefjes vast te houden en schenk de pan voorzichtig.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons en milde afwasmiddel om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en staalwol die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af na het wassen om waterlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pasta plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende water in de pan is en dat deze goed aan de kook is voordat je de pasta toevoegt.
- Probleem: De zeefjes passen niet goed.
Oplossing: Zorg ervoor dat de zeefjes correct zijn geplaatst in de pan.
- Probleem: De pan staat niet stevig op de kookplaat.
Oplossing: Controleer of de kookplaat schoon en vlak is.

8. Afvalverwerking

Dit product is gemaakt van recyclebaar materiaal. Volg lokale voorschriften voor het correct afvoeren van afgedankte pannen en andere keukenbenodigdheden. Zorg ervoor dat de pan leeg en schoon is voordat je deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Pasta - NSK36

1. Información General

La olla de pasta NSK36 es un utensilio de cocina diseñado para facilitar la cocción de pasta de manera eficiente y práctica. Con un diámetro de 360 mm y 4 tamices, este producto es ideal para hogares y establecimientos gastronómicos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la olla únicamente para cocción de alimentos. No la use para fines no alimentarios.
- Manejo: Evite quemaduras al utilizar manijas o asas. Use guantes de cocina al manejar la olla caliente.
- Supervisión: No deje la olla desatendida mientras está en uso.
- Limpieza: Asegúrese de que la olla esté completamente fría antes de limpiarla.
- Instalación: Coloque la olla en superficies estables para evitar derrames.
- Materiales: Verifique que el producto esté libre de daños o defectos antes del uso.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 360 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Número de tamices: 4
- Capacidad: Ideal para hasta 6 litros de agua
- Compatible con: Cocinas de gas, eléctricas y de inducción

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la olla en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la fuente de calor esté apagada mientras prepara la olla.
3. Añada agua a la olla hasta el nivel deseado.
4. Coloque los tamices en la olla, asegurándose de que se ajusten correctamente.
5. Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según sus necesidades de cocción.

5. Operación

- Llene la olla con agua suficiente para cubrir la pasta.
- Agregue sal al agua, si lo desea, para sazonar.
- Espere que el agua hierva antes de añadir la pasta.
- Use los tamices para escurrir la pasta después de cocerla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la olla.
- Lave con agua caliente y detergente suave, utilizando esponjas no abrasivas.
- Asegúrese de secar completamente antes de almacenar.
- Revise periódicamente el estado de los tamices y la olla para asegurarse de que no haya daños.

7. Solución de Problemas

- Fugas de agua: Asegúrese de que los tamices estén correctamente colocados.
- Dificultad para escurrir: Verifique que los tamices no estén obstruidos.
- Pasta pegajosa: Pruebe añadir más agua o aceite antes de cocinar.

8. Descarte

Si necesita desechar la olla, asegúrese de hacerlo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de acero inoxidable y utensilios de cocina.

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 d'utilisation pour la casserole à pâtes O 360 mm avec 4 filtres NSK36

1. Informations générales

La casserole à pâtes NSK36 est conçue pour cuire des pâtes de manière efficace et pratique. Avec un diamètre de 360 mm et quatre filtres intégrés, elle permet une cuisson uniforme et un égouttage facile. Ce produit est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les cuisines à domicile.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la casserole.
- Ne laissez jamais la casserole sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- Veillez à utiliser des gants de protection lorsque vous manipulez la casserole chaude pour éviter les brûlures.
- Assurez-vous que la casserole est posée sur une surface stable pour éviter tout renversement.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Ne plongez pas la casserole dans l'eau froide immédiatement après l'avoir retirée du feu.

3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre : 360 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de filtres : 4
- Capacité : 10 litres
- Poids : 3 kg
- Compatible avec les plaques de cuisson à gaz, électriques et à induction.

4. Montage et installation

1. Déballez soigneusement la casserole ainsi que tous ses composants.
2. Assurez-vous que tous les filtres sont en place et correctement installés dans la casserole.
3. Placez la casserole sur une surface plane et stable, près d'une source d'alimentation.
4. Si la casserole est équipée de poignées détachables, fixez-les fermement.
5. Avant la première utilisation, lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.

5. Fonctionnement

1. Remplissez la casserole d'eau jusqu'à la marque de capacité souhaitée.
2. Ajoutez du sel à l'eau pour rehausser le goût des pâtes.
3. Portez l'eau à ébullition sur le feu.
4. Ajoutez les pâtes et remuez pour éviter qu'elles ne collent.
5. Cuisez selon les instructions du fabricant des pâtes.
6. Utilisez les filtres pour égoutter les pâtes lorsqu'elles sont cuites.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez toujours refroidir la casserole avant de la nettoyer.
- Lavez la casserole à la main avec un liquide vaisselle doux et une éponge.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les tampons à récurer.
- Séchez soigneusement la casserole après nettoyage pour éviter toute rouille.
- Vérifiez périodiquement l'état des filtres et remplacez-les en cas de dégradation.

7. Dépannage

- Si la casserole ne chauffe pas correctement : vérifiez la source d'alimentation et assurez-vous que la casserole est bien positionnée sur la plaque de cuisson.
- Si les pâtes collent : assurez-vous d'avoir ajouté suffisamment d'eau et remuez-les pendant la cuisson.
- Si des débris sont coincés dans les filtres : retirez-les et nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse.

8. Élimination

- Ne jetez pas la casserole dans les ordures ménagères.
- Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Si la casserole n'est plus utilisable, déposez-la dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Pasta Ø 360 mm con 4 Colini NSK36

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della pentola per pasta NSK36. Questo prodotto è progettato per facilitare la cottura della pasta, con una capacità e funzionalità ottimali per le esigenze della cucina commerciale e domestica.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni incluse.
- Tenere la pentola lontano da fonti di calore e fiamme libere quando non in uso.
- Non immergere la pentola in acqua fredda subito dopo la cottura, poiché potrebbe subire un colpo termico.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggia la pentola calda per evitare scottature.
- Assicurarsi che la pentola sia stabilmente posizionata su una superficie piana durante l'uso.
- Non lasciare la pentola incustodita durante la cottura.
- Verificare periodicamente lo stato degli accessori e dei colini per garantire la sicurezza e la qualità del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 360 mm
- Numero di colini: 4
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Resistenti alla corrosione
- Capacità: Ottimale per grandi quantità di pasta

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare l'integrità del prodotto e degli accessori.
- Posizionare la pentola su una superficie stabile e piana, lontano da bordi pericolosi.
- Fissare i colini nel vano apposito, assicurandosi che siano ben allineati e incastrati.
- Non utilizzare utensili non compatibili per evitare danni alla superficie della pentola.

5. Funzionamento

- Riempire la pentola con acqua e portarla a ebollizione.
- Aggiungere il sale e la pasta come richiesto.
- Utilizzare i colini per scolare la pasta una volta cotta, afferrandoli saldamente per evitare che si muovano durante il trasferimento.
- Prestare attenzione alla temperatura e al tempo di cottura per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con detersivi non abrasivi e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di pagliette metalliche o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola presenta segni di ossidazione, controllare l'esposizione a sostanze aggressive e procedere con una pulizia accurata.
- Se i colini si allentano, assicurarsi che siano correttamente fissati nel loro alloggiamento.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Consultare le normative locali per il corretto smaltimento del materiale in acciaio inox e di componenti ausiliari.

9. Contatti

Per assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania