

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: NSK40

pasta pot - Ø 400 mm - incl. 4 colanders



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Pot O 400 mm with 4 Sieves (Model: NSK40)

1. General Information

Thank you for purchasing the Pasta Pot O 400 mm with 4 Sieves. This versatile cooking tool is designed for professional chefs and home cooks alike, facilitating the preparation of various dishes, including pasta and vegetables.

2. Safety Information

- General Safety: Always read this manual thoroughly before using the product. Ensure that all users are adequately informed about the proper use and safety precautions associated with the pasta pot.
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pot or hot contents to avoid burns.
- Surface Stability: Ensure the pot is placed on a stable, heat-resistant surface during use to prevent accidents.
- Supervision: Never leave cooking food unattended to prevent overheating or spillage.
- Children: Keep the pasta pot out of reach of children and ensure they are supervised in the kitchen.
- Cleaning: Allow the pot to cool down before cleaning to avoid the risk of burns.
- Use of Water: Take care when boiling water within the pot; hot water can cause scalding injuries.

3. Product Specifications

- Model: NSK40
- Diameter: 400 mm
- Material: Stainless steel
- Sieve Quantity: 4
- Weight: 3.5 kg
- Capacity: 20 liters
- Temperature Resistance: Up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack: Carefully remove the pot and sieves from the packaging, checking for any damage.
2. Assemble Sieves: Insert the sieves into the pasta pot, ensuring they fit securely.
3. Placement: Position the pot on a stable, heat-resistant cooktop or outdoor burner.
4. Use: The pot is now ready for cooking. Fill it with water as needed for your recipe.

5. Operation

1. Pour the desired amount of water into the pasta pot.
2. Place the pot on the heat source and bring the water to a boil.
3. Once boiling, add pasta or vegetables carefully.
4. Use the sieves to remove food items once cooked, allowing excess water to drain off.
5. Follow your recipe's cooking instructions for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Allow the pot and sieves to cool. Wash with warm soapy water using a non-abrasive sponge.
- Dishwasher: The pot and sieves are dishwasher safe for optimal cleaning.
- Stains: For tough stains, use a mild stain remover safe for stainless steel.
- Drying: Ensure all parts are thoroughly dried before storage to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Pot Not Heating: Check if the burner or heat source is functioning properly. Ensure the pot is sitting flat on the surface.
- Food Sticking: Ensure enough water is absorbed in the pot, or consider using a non-stick cooking spray.
- Water Overflow: Reduce the quantity of food or ensure the pot is not overfilled before boiling.

8. Disposal

- Dispose of any packaging materials responsibly. The stainless steel pot can be recycled according to local regulations. Do not dispose of in general waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us through the following channels:

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

Thank you again for choosing the Pasta Pot O 400 mm with 4 Sieves. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktbedienungsanleitung für Pasta-Pot O 400 mm mit 4 Sieben (NSK40)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Pasta-Pot O 400 mm mit 4 Sieben entschieden haben. Dieses Produkt wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und bietet hohe Qualität und Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer stabilen und flachen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Achten Sie beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten auf Verbrennungen.
- Vermeiden Sie den Einsatz des Produkts in feuchten oder nassen Umgebungen.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Artikelnummer: NSK40
- Durchmesser: 400 mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Siebe: 4
- Siebeinsatzhöhe: 100 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Temperaturbeständigkeit: bis 200 °C

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie den Pasta-Pot auf einer stabilen Oberfläche.
 - Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Produkt herum vorhanden ist, um einfachen Zugang zu den Funktionen zu gewährleisten.
- Verbinden Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich mit Wasser, um ein Überkochen beim ersten Einsatz zu vermeiden.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Pasta-Pot mit der gewünschten Menge Wasser.
- Fügen Sie die Pasta hinzu, sobald das Wasser kocht.
- Nutzen Sie die Siebe, um die Pasta nach der Garzeit einfach abzugießen.
- Achten Sie darauf, die Hitzequelle entsprechend anzupassen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Pasta-Pot nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie alle Teile gründlich ab und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Siebe auf Sauberkeit und Unversehrtheit.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Wasser kocht nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Hitzequelle eingeschaltet ist und richtig funktioniert.
- Problem: Überlaufen des Wassers.
Lösung: Achten Sie darauf, dass die Wassermenge nicht über die maximale Kapazität hinausgeht und regulieren Sie die Hitzezufuhr.
- Problem: Beschädigung an den Sieben.
Lösung: Setzen Sie das Produkt nicht weiter ein und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektrogeräte.
- Beachten Sie das Recycling und die korrekte Trennung der Materialien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Pastapot O 400 mm met 4 Zeven NSK40

1. Algemene Informatie

De Pastapot O 400 mm met 4 zeven NSK40 is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Dit hoogwaardige keukenapparaat maakt het koken van pasta eenvoudig en efficiënt. De pot is vervaardigd uit duurzaam materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen en intensief gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat de pastapot op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik om omvallen te voorkomen.
- Hete Oppervlakken: De pot kan zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of gedempte handvatten om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van de pastapot tijdens en na gebruik.
- Water: Zorg ervoor dat de pot niet wordt ondergedompeld in water wanneer deze nog heet is. Laat de pot eerst afkoelen voor reiniging.
- Materiaal: Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan de pot en de zeven. Gebruik de pot niet als onderdelen beschadigd zijn.

3. Productspecificaties

- Diameter: 400 mm
- Aantal zeefjes: 4
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 2,5 kg
- Gecertificeerd voor gebruik in commerciële omgevingen

4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of de pastapot en alle onderdelen volledig zijn.
2. Plaats de pastapot op een vlak, stabiel oppervlak, zoals een kookplaat of werktafel.
3. Zorg ervoor dat de zeefjes goed in de pot passen. Controleer of ze correct zijn geïnstalleerd en stevig vastzitten.
4. Sluit de pastapot aan op een geschikte energiebron indien nodig (bij gebruik met een elektrische kookplaat).

5. Bedieningsinstructies

1. Vul de pastapot met voldoende water en voeg indien gewenst zout toe.
2. Zet de pot op het vuur of de kookplaat en verwarm het water tot het kookpunt.
3. Voeg de pasta toe aan de zeefjes en laat deze in het kokende water zakken.
4. Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking.
5. Verwijder de zeefjes uit de pot met behulp van ovenwanten en laat de pasta uitlekken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, laat de pastapot afkoelen.
- Reinig de pot en zeefjes met warm zeepsop en een zachte spons. Vermijd schurende reinigingsmiddelen.
- Spoel de onderdelen grondig af met schoon water en droog ze met een schone doek.
- Inspecteer regelmatig op eventuele corrosie of schade.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot staat niet stabiel.
 - Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak en stevig is.
- Probleem: De pasta plakt aan de zeefjes.
 - Oplossing: Zorg voor voldoende kookwater met zout en roer de pasta tijdens het koken goed door.

8. Afvalverwerking

- De pastapot kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Controleer lokale richtlijnen voor recycling van roestvrij staal.
- Gooi alle verpakkingsmaterialen op de juiste manier weg volgens de lokale afvalstortingsregels.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Pasta Ø 400 mm con 4 Filtros NSK40

1. Información General

La olla de pasta NSK40 de Ø 400 mm está diseñada para la preparación eficiente y segura de pasta y otros alimentos cocidos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta olla es ideal para su uso en restaurantes, caterings y cocinas industriales.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar pasta y alimentos similares. No usar para otros fines.
- Mantenimiento de la Temperatura: Evite el contacto directo con el agua hirviendo. Utilice guantes de cocina al manejar la olla caliente.
- Instalación Segura: Asegúrese de que la olla esté firmemente colocada en una superficie estable.
- Vigilancia durante el Uso: Nunca deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Limpieza: Desconecte la olla de la fuente de energía antes de limpiarla.
- Daños: No use la olla si presenta daños visibles. Revise el estado de la olla y los filtros regularmente.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Diámetro: 400 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Número de filtros: 4
- Capacidad: Adecuada para grandes volúmenes de pasta
- Resistencia a la corrosión: Alta
- Uso en cocina: Apta para fuego directo
- Fácil de limpiar: Siendo de acero inoxidable, es resistente a manchas y fácil de mantener.

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la olla en una superficie plana y resistente al calor.
2. Conexiones: Si su modelo incluye conexión a agua, asegúrese de que la entrada de agua esté correctamente instalada y sellada.
3. Prueba: Realice una prueba sin alimentos para garantizar que no haya fugas y que todos los filtros estén bien colocados.

5. Operación

1. Rellene la olla hasta la marca indicada con agua.
2. Conecte la olla a la fuente de energía (si aplica).
3. Encienda la olla y ajuste la temperatura según las instrucciones del fabricante para cocinar pasta.
4. Coloque la pasta en los filtros.
5. Una vez cocida, retire los filtros con cuidado y escurra el agua.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Asegúrese de desconectar la olla de la fuente de energía antes de limpiarla.
- Limpieza: Use agua tibia y un detergente suave. Evite productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Secado: Seque bien la olla después de lavarla para evitar la corrosión.
- Almacenaje: Guarde la olla en un lugar seco y ventilado cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Fugas de agua: Revise la junta de la olla y los filtros para detectar daños.
- Dificultad para escurrir la pasta: Asegúrese de que los filtros estén correctamente colocados.

8. Disposición

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales para residuos de acero inoxidable. Recicle si es posible.

9. Contacto

Para consultas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION POUR LE POT À PÂTES Ø 400 MM AVEC 4 SIEVES NSK40

1. Informations Générales

Le pot à pâtes Ø 400 mm avec 4 sieves NSK40 est conçu pour la cuisson efficace des pâtes. Fabriqué en acier inoxydable, il assure une durabilité, une résistance à la corrosion et une répartition uniforme de la chaleur. Ce produit est idéal pour les cuisines professionnelles et les utilisateurs à domicile.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le pot à pâtes à des fins autres que celles prévues pour la cuisson des pâtes.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'installation électrique est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
- Chaleur : Le pot peut devenir très chaud lors de l'utilisation. Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation.
- Risque de brûlure : Ne laissez pas le pot sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Éloignez-le des enfants.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage pour éviter tout risque de choc électrique.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 400 mm de diamètre
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de siéves : 4
- Capacité : Adaptée pour un usage commercial et domestique

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le pot et vérifiez l'intégrité des pièces.
- Placez le pot sur une surface stable, à proximité d'une source d'alimentation.
- Assurez-vous que le pot est propre et sec avant de l'utiliser.
- Vérifiez que le système de drainage est correctement installé pour éviter l'accumulation d'eau.

5. Fonctionnement

- Remplissez le pot d'eau jusqu'à la capacité recommandée.
- Ajoutez du sel à l'eau si désiré.
- Branchez le pot à une prise électrique et mettez-le en marche.
- Lorsque l'eau atteint l'ébullition, ajoutez les pâtes et ajustez le temps de cuisson selon les instructions du fabricant des pâtes.
- Une fois les pâtes cuites, utilisez les sieves pour retirer les pâtes du pot.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le pot et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez et séchez soigneusement après le lavage.

7. Dépannage

- Le pot ne chauffe pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Fuite d'eau : Vérifiez que le système de drainage est correctement installé et qu'il n'y a pas de fissures dans le pot.
- Pâtes collantes : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'eau et de sel pendant la cuisson.

8. Élimination

- Respectez les règlements locaux pour l'élimination des équipements électriques.
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Consultez un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Pasta Ø 400 mm con 4 Setacci NSK40

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pentola per Pasta Ø 400 mm con 4 Setacci NSK40. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni elevate in cucina, facilitando la cottura e lo scolo della pasta. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro ed efficace del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il prodotto solamente per gli scopi previsti. Evitare di lasciare il prodotto in funzione senza sorveglianza.
- Rischi di Ustioni: La pentola e l'acqua calda possono causare ustioni. Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano oggetti caldi.
- Rischi di Scivolamento: Assicurarsi che il piano di lavoro sia asciutto e pulito per evitare scivolamenti mentre si maneggia la pentola.
- Elettricità: Se la pentola è elettrica, assicurarsi che tutti i cavi siano in buone condizioni e lontano da fonti di calore.
- Usare solo Parti Originali: Utilizzare solo ricambi e accessori forniti dal produttore per evitare malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Pentola per Pasta Ø 400 mm con 4 Setacci NSK40
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: Ø 400 mm
- Numero di Setacci: 4
- Utilizzo: Professionale

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un piano di lavoro stabile e resistente al calore.
2. Posizionare la pentola su un piano di cottura conforme agli standard di sicurezza.
3. Assicurarsi che la pentola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
4. Collegare la pentola (se elettrica) a una presa adeguata.
5. Riempire la pentola con acqua fino al livello desiderato.
6. Aggiungere la pasta e seguire le istruzioni di cottura specifiche per il tipo di pasta utilizzato.

5. Funzionamento

- Accendere il fuoco o la fonte di calore e portare l'acqua a ebollizione.
- Aggiungere la pasta e mescolare per evitare che si attacchi.
- Seguire il tempo di cottura indicato sulla confezione della pasta.
- Dopo la cottura, utilizzare i setacci per scolare l'acqua.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Utilizzare una spugna morbida e detergenti non abrasivi per pulire la superficie.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.
- Controllare regolarmente i setacci per eventuali segni di usura e sostituirli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pasta non cuoce uniformemente.
Soluzione: Assicurarsi che l'acqua sia a ebollizione prima di aggiungere la pasta.
- Problema: Il prodotto perde acqua.
Soluzione: Controllare che la pentola non presenti crepe o danni.
- Problema: I setacci sono intasati.
Soluzione: Pulire i setacci per rimuovere eventuali residui di pasta.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti metallici e dei materiali non biodegradabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania