

# 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: 29024**

**Dough roller / rolling pin - 240mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Dough Roller Rolling Pin 240mm (29024)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Dough Roller Rolling Pin 240mm (29024). This product is designed for rolling out dough efficiently, providing excellent results for both home cooks and professional bakers. This manual contains important information on the safe and effective use of this product.

### 2. Safety Information

- User Safety: Always exercise caution while using the rolling pin. Keep fingers away from edges during operation to avoid injury.
- Environment: Use the rolling pin on stable, clean surfaces to prevent injury and ensure product stability.
- Lifting and Carrying: When lifting or carrying the rolling pin, hold it securely and avoid abrupt movements to prevent damage.

### # Electrical Safety (if applicable)

- This manual refers specifically to manual use. Ensure that any electrically operated devices used in conjunction with the rolling pin comply with local electrical safety standards.

### # Handling of Materials

- Always ensure that the dough or ingredients you are working with are safe and free from foreign materials to prevent health hazards.

### 3. Product Specifications

- Model: Dough Roller Rolling Pin 240mm (29024)
- Material: High-quality wood
- Dimensions: Length – 240mm
- Weight: 0.5 kg
- Color: Natural wood finish

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the rolling pin from the packaging. Inspect for any damages.
2. Preparation: Place the rolling pin on a clean, flat surface.
3. No Assembly Required: The rolling pin is ready to use once unpacked. Ensure that the working area is clear of obstructions.

### 5. Operation

1. Flouring: Lightly dust the surface and the rolling pin with flour to prevent sticking.
2. Dough Placement: Place the dough onto the floured surface.
3. Rolling Technique:
  - Hold the handles at either end and gently apply pressure.
  - Roll the pin back and forth, applying even pressure to achieve the desired thickness.
4. Adjusting Thickness: For thicker doughs, lift the pin and reposition the dough as necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the rolling pin with a damp cloth after each use. Avoid submerging in water to prevent warping or damage.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain the quality of the wood.
- Oil Treatment: Periodically treat the surface with food-safe mineral oil to prevent drying and cracking.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Dough sticks to rolling pin
  - Solution: Ensure adequate flouring before use and consider dusting the dough as well.
- Issue: Damaged surface
  - Solution: Do not use utensils that could scratch the surface; maintain proper cleaning to avoid damage.

### 8. Disposal

- This product is made from wood and can be disposed of in accordance with local regulations regarding wooden products. Consider recycling or upcycling where possible.

### 9. Contact

For further inquiries, support, or warranty information, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

## Benutzerhandbuch für den Teigroller 29024

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Teigrollers 29024. Dieses Produkt wurde entwickelt, um das Ausrollen von Teig zu erleichtern und gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und Funktionalität des Produkts zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, ob das Gerät in einwandfreiem Zustand ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und Feuchtigkeit.
- Reinigen Sie den Teigroller nur mit milden Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zur Reinigung oder Handhabung.
- Bei Beschädigungen nicht verwenden und umgehend den Kundenservice benachrichtigen.
- Bei Operationen stets auf eine sichere Handhabung achten.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Teigroller 29024
- Material: Holz
- Durchmesser: 240 mm
- Länge: 500 mm
- Gewicht: 850 g

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Stellen Sie den Teigroller auf eine saubere, flache Oberfläche.
4. Es sind keine speziellen Installationswerkzeuge erforderlich.
5. Der Teigroller kann sofort verwendet werden.
6. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich gut beleuchtet und frei von Hindernissen ist.

### 5. Bedienung

1. Bestäuben Sie die Arbeitsfläche und den Teig leicht mit Mehl, um Kleben zu vermeiden.
2. Legen Sie den Teig auf die Arbeitsfläche.
3. Halten Sie die Enden des Teigrollers fest und rollen Sie gleichmäßig über den Teig.
4. Wenden Sie den Teig regelmäßig, um eine gleichmäßige Dicke zu erzielen.
5. Reinigen Sie den Teigroller nach der Benutzung.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Teigroller nach jedem Gebrauch mit einem trockenen Tuch.
- Verwenden Sie nur milde Seife und Wasser zum Reinigen.
- Lassen Sie den Teigroller nicht in Wasser einweichen und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Bewahren Sie den Teigroller an einem trockenen Ort auf, um Schimmel zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Teig bleibt am Roller kleben.  
Lösung: Verwenden Sie mehr Mehl auf der Arbeitsfläche und dem Teig.
- Problem: Der Teigroller ist beschädigt.  
Lösung: Nicht verwenden und sofort den Kundenservice kontaktieren.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Holzprodukte sollten möglichst umweltfreundlich recycelt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Deegroller (Rolling Pin) 240mm - 29024

### 1. Algemene Informatie

De deegroller is een essentieel hulpmiddel voor elke bakliefhebber. Met een diameter van 240 mm is deze deegroller ontworpen voor het gelijkmatig uitrollen van deeg voor taarten, pizza's, koekjes en meer. Gemaakt van hoogwaardige materialen, blijft deze deegroller duurzaam en betrouwbaar, wat zorgt voor een uitstekende kookervaring.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de deegroller altijd schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Gebruik de deegroller alleen voor het beoogde doel: het uitrollen van deeg.
- Houd de deegroller buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen of overschrijdingen van de maximale druk bij het uitrollen van harde massa's om schade aan de roller te voorkomen.
- Bij gebruik, zorg ervoor dat de ondergrond stabiel en schoon is om uitglijden te vermijden.
- Reinig de deegroller nooit met schurende materialen of agressieve schoonmaakmiddelen.

### 3. Productspecificaties

- Model: Deegroller 240mm
- Diameter: 240 mm
- Materiaal: [specificatie niet vermeld op de website]
- Gewicht: [specificatie niet vermeld op de website]
- Kleur: [specificatie niet vermeld op de website]

### 4. Setup en Installatie

1. Haal de deegroller uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen intact zijn.
3. Kies een schone, vlakke oppervlakt voor het gebruik.
4. Zorg ervoor dat de deegroller volledig droog is voor optimale prestaties.
5. Indien nodig, poeder de deegroller en het werkoppervlak met bloem om plakken te voorkomen.

### 5. Gebruik

1. Plaats het deeg op een lichtgepoederde ondergrond.
2. Begin met het rollen van het deeg met een licht druk van de deegroller.
3. Rol het deeg gelijkmatig in alle richtingen voor een consistente dikte.
4. Gebruik indien nodig extra bloem om plakken te voorkomen.
5. Voor het uitrollen van grotere stukken deeg, herhaal het proces totdat de gewenste dikte is bereikt.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, maak de deegroller schoon met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Droog de deegroller goed af met een schone doek.
- Bewaar de deegroller op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

### 7. Problemen oplossen

- Probleem: Het deeg plakt aan de roller.  
Oplossing: Bestrooi de roller en het deeg met extra bloem.
- Probleem: Deegroller lijkt niet goed te rollen.  
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak en schoon is; gebruik een andere ondergrond indien nodig.
- Probleem: Deegroller is beschadigd.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor een vervanging of reparatie.

### 8. Afvoer

De deegroller is vervaardigd uit duurzame materialen. Bij het weggoien van de deegroller, zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt gerecycled in overeenstemming met lokale wetgeving voor afvalbeheer.

### 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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rodillo de Masa 240mm - 29024

## 1. Información General

Este rodillo de masa es una herramienta esencial para cualquier cocina. Su diseño ergonómico y alta calidad asegura un uso prolongado y eficaz, permitiendo la preparación de masa para panes, pasteles y otros productos horneados.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice siempre el rodillo sobre una superficie plana y limpia.
- **Evite Lesiones:** Mantenga los dedos alejados de la parte rodante durante su uso.
- **Prohibido Para Niños:** Este producto no es un juguete. Mantener fuera del alcance de los niños.
- **revisiones Regulares:** Inspeccionar el rodillo en busca de desgastes. Si presenta signos de daño, no utilizar y reemplazar.
- **Uso Apropriado:** Utilícelo exclusivamente para su propósito previsto. No utilice para ninguna otra función que no sea la indicada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 240mm de largo
- **Material:** Madera de alta calidad
- **Tipo de rodillo:** Rodillo liso
- **Uso recomendado:** Masa para pan, pizza, galletas y otros productos horneados
- **Peso:** 500g

## 4. Instalación y Configuración

1. **Desempaque:** Retire el rodillo de masa del embalaje y verifique que no tenga daños.
2. **Limpieza Inicial:** Antes de su primer uso, limpie el rodillo con un paño húmedo y déjelo secar.
3. **Elección de Superficie:** Escoja una superficie plana y limpia (mesa o encimera) para trabajar con la masa.
4. **Preparar la Masa:** Asegúrese de que la masa esté moldeada en una bola y lista para ser estirada.

## 5. Operación

1. Coloque la masa en la superficie de trabajo.
2. Sostenga firmemente el rodillo con ambas manos y comience a rodar hacia adelante y hacia atrás, aplicando una presión uniforme.
3. Gire la masa 90 grados y continúe estirando hasta alcanzar el grosor deseado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Después de cada uso, limpie el rodillo con un paño húmedo. No sumerja en agua.
- **Secado:** Dejar secar al aire completamente antes de guardar.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seco y ventilado, alejado de la luz solar directa.

## 7. Resolución de Problemas

- **Problema:** La masa se pega al rodillo.  
**Solución:** Aplique un poco de harina en el rodillo y en la masa antes de comenzar a estirar.
- **Problema:** El rodillo se deforma.  
**Solución:** Verifique que no se exponga a fuentes de calor intenso y guarde adecuadamente.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Considere la opción de reciclaje si la madera está en condiciones adecuadas.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU ROULEAU À PÂTE 240MM

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le rouleau à pâte GGM Gastro. Ce produit est conçu pour faciliter le processus de pâtisserie en assurant des résultats uniformes et de qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce rouleau à pâte est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas pour d'autres applications.
- Surveillance : Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le rouleau à pâte.
- Stockage : Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec après utilisation.
- Propreté : Assurez-vous que le rouleau à pâte est propre avant et après chaque utilisation pour éviter toute contamination.
- Matériaux : Évitez le contact avec des produits abrasifs pour préserver la surface du rouleau.
- Accidents : En cas d'accident ou de blessure, consultez immédiatement un professionnel de la santé.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Rouleau à pâte GGM 29024
- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Bois de qualité supérieure
- Dimensions : Longueur totale 600 mm
- Poids : 800 g
- Utilisation : Idéal pour étaler la pâte de manière uniforme pour les pizzas, tartes et biscuits.

### 4. Installation et configuration

- Déballer le rouleau à pâte et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placez-le sur une surface propre et plane.
- Aucun assemblage n'est nécessaire.
- Assurez-vous que la surface de travail est propre avant l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

- Avant d'utiliser le rouleau à pâte, farinez légèrement la surface de travail et le rouleau pour éviter que la pâte n'adhère.
- Appliquez une pression uniforme tout en roulant vers l'avant et en arrière pour étaler la pâte à la taille désirée.
- Changez l'orientation du rouleau pour un étalage uniforme.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez le rouleau après chaque utilisation avec un chiffon humide.
- Évitez d'immerger le rouleau dans l'eau ou de le mettre au lave-vaisselle.
- Appliquez régulièrement une fine couche d'huile alimentaire pour maintenir la surface en bon état.

### 7. Dépannage

- Si la pâte colle au rouleau, utilisez une fine couche de farine pour éviter cela.
- Si le rouleau semble rugueux, poncez-le légèrement avec du papier de verre fin et appliquez de l'huile alimentaire.

### 8. Élimination

- En fin de vie, éliminez le rouleau à pâte en respectant les réglementations locales sur les déchets.
- Si possible, recyclez le bois dans votre installation de recyclage locale.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Nous vous remercions pour votre achat et espérons que le rouleau à pâte GGM Gastro vous apportera satisfaction et plaisir dans vos créations culinaires !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nella guida dell'utensile da cucina GGM Gastro Dough Roller (Rullo per Pasta) 240mm. Questo prodotto è progettato per facilitare la stesura di impasti per pizza, biscotti e altri alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, è un'aggiunta indispensabile alla vostra cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il rullo per pasta su superfici calde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.
- Non utilizzare il rullo per pasta per scopi diversi da quelli previsti.
- Pulire il rullo con un panno umido. Non immergere in acqua o lavare in lavastoviglie.
- Verificare il rullo prima dell'uso per eventuali danni. Non utilizzare danneggiato.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Rullo per Pasta
- Dimensione: 240 mm
- Codice prodotto: 29024
- Materiale: Legno di alta qualità
- Peso: 0.5 kg
- Colore: Naturale

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il rullo dalla confezione.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
3. Posizionare il rullo per pasta su una superficie stabile.
4. Non sono necessarie ulteriori installazioni. Il prodotto è pronto per l'uso.

### 5. Funzionamento

1. Prendere la porzione di impasto da stendere.
2. Posizionare l'impasto sul piano di lavoro.
3. Usare il rullo per pasta per estendere l'impasto alla larghezza e allo spessore desiderato.
4. Applicare una leggera pressione e muovere il rullo avanti e indietro.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il rullo con un panno umido.
- Non utilizzare prodotti chimici abrasivi o sabbiosi.
- Conservare il rullo in un luogo asciutto per evitare deformazioni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il rullo sembra appiccicoso: Pulire con un panno umido. Se necessario, spolverare con un po' di farina.
- Il rullo è danneggiato o presenta crepe: Contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. In caso di dubbi, contattare le autorità locali.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania