

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: AURSL351

Rolling rod - 35 x 1000mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Rolling Rod 35 x 1000mm

1. General Information

The Rolling Rod 35 x 1000mm is a high-quality kitchen tool designed for professional chefs and home cooks alike. Its robust construction and ergonomic design provide excellent performance for a variety of culinary tasks.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the rolling rod with care to prevent injury.
- Use in a Suitable Environment: Do not use the rolling rod near open flames or excessively hot surfaces to avoid burns or damage to the product.
- Keep Out of Reach of Children: This product is not a toy. Store it safely away from children's reach when not in use.
- Inspect Before Use: Always inspect the rolling rod for any signs of wear or damage before using. Do not use if damaged.
- Safe Handling: Use kitchen gloves if necessary while handling the rod to avoid accidents.
- Proper Storage: Store the rolling rod in a dry place, ideally in a designated area away from other utensils to prevent injury.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 1000 mm
- Diameter: 35 mm
- Weight: 1.5 kg
- Color: Silver
- Usage: Suitable for dough rolling, pastry shaping, and various culinary applications

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the rolling rod from the packaging, making sure to retain all included components.
2. Inspection: Check for any visible damage. If any is found, contact customer service before use.
3. Preparation: Ensure your workspace is clean and dry. Have a clean surface ready for rolling.
4. Positioning: Place the rolling rod on a stable surface. Ensure there is ample space around it to facilitate easy rolling movements.

5. Operation

- Rolling Dough:
 1. Lightly flour the surface and the rolling rod to prevent sticking.
 2. Place the dough on the floured surface.
 3. Using even pressure, begin to roll the dough back and forth until the desired thickness is achieved.
- Storage: After use, clean the rod and store it in a safe, dry place.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning Instructions:
 1. After each use, wash the rolling rod with warm soapy water and a soft sponge.
 2. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Maintenance: Regularly check for any signs of wear. If the surface shows wear or damage, consider replacing the product.

7. Troubleshooting

- Sticking Dough: If dough sticks to the rod, ensure to use sufficient flour or a non-stick spray.
- Uneven Rolling: Ensure even application of pressure while rolling. Adjust your technique as necessary.
- Difficult Cleaning: For stubborn residue, soak the rod in warm soapy water for a few minutes before cleaning.

8. Disposal

When disposing of the rolling rod, ensure it is done in accordance with local regulations regarding stainless steel waste. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Rollstab 35 x 1000 mm (AURSL351)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Rollstabs 35 x 1000 mm (AURSL351). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Speisen in professionellen Küchen zu helfen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass das Produkt sicher und effektiv genutzt wird.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung des Rollstabs zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Punkte:

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den angegebenen Anweisungen.
- Halten Sie den Rollstab von Kindern fern und lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Rollstab auf Beschädigungen. Wenn Mängel festgestellt werden, verwenden Sie das Produkt nicht mehr.
- Verwenden Sie beim Umgang mit dem Rollstab Schutzhandschuhe, um Verletzungen durch scharfe Kanten oder heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Produkt vor und nach der Verwendung, um Verschmutzungen oder Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Lagern Sie den Rollstab an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Rollstab 35 x 1000 mm (AURSL351)
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 35 mm
- Länge: 1000 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Temperaturbeständig bis 300 °C

4. Einrichtung und Installation

Um den Rollstab zu installieren, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind und in gutem Zustand sind.
2. Wählen Sie einen stabilen und ebenen Standort in Ihrer Küche.
3. Befestigen Sie die Halterungen (nicht im Lieferumfang enthalten) an der gewünschten Wand oder Struktur, sodass der Rollstab auf Höhe des Handbetriebs montiert werden kann.
4. Setzen Sie den Rollstab in die Halterungen ein und sichern Sie ihn, damit er fest sitzt.
5. Überprüfen Sie die Stabilität der Montage, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.

5. Betrieb

Um den Rollstab effektiv zu nutzen, befolgen Sie diese Vorgehensweise:

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und stellen Sie sicher, dass der Bereich um den Rollstab sauber und organisiert ist.
2. Platzieren Sie die Zutaten gleichmäßig auf dem Rollstab.
3. Drehen Sie den Rollstab vorsichtig, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.
4. Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig, um eine Überhitzung oder Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen und warten Sie den Rollstab wie folgt:

- Lassen Sie den Rollstab nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Oberfläche mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Bürsten, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Rollstab gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie die Halterungen regelmäßig auf Stabilität und sichern Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

Sollten während der Nutzung Probleme auftreten, überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- Ist der Rollstab korrekt installiert?
- Ist der Rollstab sauber und in gutem Zustand?
- Werden die Zutaten gleichmäßig verteilt?

Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für die Mülltrennung. Materialien wie Edelstahl können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie das Produkt nicht im Hausmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Rolling Rod 35 x 1000 mm

1. Algemene Informatie

De Rolling Rod 35 x 1000 mm is een hoogwaardig product ontworpen voor professioneel gebruik in de gastronomie. Deze roddozer is vervaardigd met duurzaamheid en functionaliteit in het achterhoofd, zodat het optimale prestaties levert in verschillende keukentoeepassingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het product op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst.
- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Vermijd contact met water of andere vloeistoffen tijdens gebruik om een kortsluiting te voorkomen.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het reinigen van het product om letsel te voorkomen.
- Volg altijd de instructies voor opslag en verwijdering.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 35 x 1000 mm
- Spanning: 230 V
- Vermogen: 300 W
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik in professionele keukens.

4. Setup en Installatie

- Plaats de Rolling Rod op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het aansluit.
- Sluit de voedingskabel aan op een geschikt stopcontact met een spanning van 230 V.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom het product tijdens gebruik.
- Controleer of alle onderdelen goed vastzitten en correct zijn geïnstalleerd voordat u het product in gebruik neemt.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur en de tijd in volgens uw specifieke bereidingseisen.
- Volg de aanbevolen gebruiksrichtlijnen voor het beste resultaat.
- Na gebruik, schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het product na elk gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep voor de externe delen; vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de bedrading en aansluiting op slijtage of beschadiging.
- Sla het product op een droge, koele plaats wanneer het niet in gebruik is.

7. Problemen Oplossen

- **Probleem:** Het apparaat schakelt niet in.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- **Probleem:** Er komt geen warmte van het apparaat.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat de tijd is ingesteld.
- **Probleem:** Er is een ongewone geur.
Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op eventuele brandbare materialen in de buurt.

8. Verwijdering

- Dit product moet worden verwijderd in overeenstemming met de lokale regelgeving voor elektronisch afval.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over hoe u het veilig kunt verwijderen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Barra Rodante 35 x 1000 mm AURSL351

1. Información General

La Barra Rodante AURSL351 de GGM Gastro es un utensilio esencial para la cocción y preparación de alimentos en entornos profesionales. Diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo, esta barra es adecuada para diversas aplicaciones culinarias y está construida con materiales de alta calidad para garantizar durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso profesional en entornos de cocina. No utilizar para fines no relacionados con la alimentación.
- Advertencias: Mantener fuera del alcance de los niños. No utilizar la barra si está dañada o presenta defectos visibles.
- Riesgo de quemaduras: Las superficies pueden calentarse durante su uso. Usar guantes de protección cuando se manipule la barra después de su uso.
- Requisitos eléctricos: Verificar que la barra esté conectada a una fuente de alimentación adecuada y en buen estado. No utilizar extensiones inadecuadas.
- Mantenimiento: Realizar una limpieza regular para evitar la acumulación de residuos que pueden ser un riesgo para la salud.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Barra Rodante AURSL351
- Dimensiones: 35 mm de diámetro x 1000 mm de longitud
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Culinario profesional
- Peso: 1.2 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire la barra rodante del empaque y revise que no presente daños.
2. Asegúrese de que la superficie de trabajo sea estable y libre de residuos.
3. Coloque la barra en el lugar deseado sobre la mesa de trabajo.
4. Fije la barra si es necesario, utilizando los dispositivos de sujeción adecuados.
5. Verifique que esté firmemente colocada antes de su uso para evitar movimientos accidentales.

5. Operación

1. Asegúrese de que el espacio de trabajo esté despejado.
2. Utilice la barra rodante para extender masas o para el movimiento de alimentos según sea necesario.
3. Evite aplicar fuerza excesiva para no dañar las superficies de trabajo o la barra misma.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la barra inmediatamente después de su uso con un paño húmedo y detergente suave.
- No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos que puedan rayar la superficie.
- Almacene la barra en un lugar seco y limpio para evitar la corrosión.
- Realice inspecciones periódicas para detectar cualquier desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- Problema: La barra no se desliza adecuadamente.
Solución: Asegúrese de que la superficie donde se utiliza esté limpia y seca.
- Problema: La barra presenta corrosión.
Solución: Limpie inmediatamente la barra tras el uso y asegúrese de que esté completamente seca antes del almacenamiento.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deshazase de la Barra Rodante AURSL351 siguiendo las regulaciones locales sobre reciclaje de metales y residuos. No arroje este producto en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Tige roulante 35 x 1000 mm

1. Informations générales

La tige roulante 35 x 1000 mm est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour la préparation et la cuisson des aliments. Elle offre une durabilité et une fonctionnalité supérieures, idéale pour les professionnels de la gastronomie et les amateurs de cuisine à domicile.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Ne jamais utiliser la tige en dehors de son usage prévu, tel que prévu par le fabricant.
- Vérification avant usage: Inspectez toujours la tige avant chaque utilisation pour détecter tout dommage.
- Manipulation prudente: Utilisez des gants de protection si la tige a été utilisée avec des températures élevées.
- Enfants: Ne laissez pas les enfants jouer avec la tige. Gardez-la hors de portée des enfants.
- Rangement: Rangez la tige dans un endroit sec et frais, loin de l'humidité et de la chaleur pour éviter toute déformation.
- Nettoyage: Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Dimensions: 35 mm de diamètre x 1000 mm de longueur
- Matériau: Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Poids: 1.2 kg
- Résistance à la chaleur: Jusqu'à 300°C
- Utilisation: Conçu pour une utilisation dans des conditions de cuisson intensives

4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez la tige de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Emplacement: Choisissez un endroit stable et propre pour utiliser la tige, de préférence à proximité des autres outils de cuisine.
3. Fixation (si nécessaire): Si votre modèle nécessite un montage ou une fixation, suivez les instructions fournies dans le colis pour assembler les pièces.
4. Préparation pour l'utilisation: Avant la première utilisation, lavez la tige à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

5. Fonctionnement

- Lors de son utilisation, tournez la tige à une vitesse constante pour une cuisson uniforme.
- Évitez d'exercer une pression excessive pour éviter d'endommager les aliments ou la tige.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la tige après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les produits de nettoyage abrasifs pour préserver la qualité de la surface.
- Stockez la tige propre et sèche dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Problème: La tige se tord lors de l'utilisation.
- Solution: Vérifiez si les aliments sont correctement placés et si vous appliquez une pression uniforme.
- Problème: La tige est difficile à manœuvrer.
- Solution: Assurez-vous que la surface de cuisine est propre et exempte d'obstacles.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales en matière de déchets pour vous débarrasser de la tige de manière appropriée. Ne la jetez pas avec les déchets non recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: AURSL351 Rodolo 35 x 1000mm

1. Informazioni Generali

Il rodolo AURSL351 è progettato per facilitare il processo di cottura e preparazione dei cibi, garantendo risultati ottimali e uniformi. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità, specificamente studiati per resistere a temperature elevate e per un uso intensivo in cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze Generali: Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Pericoli Elettrici: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica con messa a terra.
- Uso Sicuro: Non utilizzare il prodotto vicino a fonti di calore o in ambienti umidi per prevenire incidenti.
- Bambini: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Manipolazione: Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione del rodolo, specialmente dopo un uso prolungato.
- Rimozione dei Rifiuti: Seguire le norme locali per la corretta raccolta e smaltimento del dispositivo e dei suoi componenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: AURSL351
- Dimensioni: 35 mm di diametro, 1000 mm di lunghezza
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura Massima di Operazione: 300°C
- Peso: 2 kg
- Garanzia: 2 anni

4. Installazione e Configurazione

1. Verifica dei Componenti: Assicurarsi che tutti i componenti siano presenti e in buone condizioni.
2. Posizionamento: Scegliere una superficie piana e stabile per l'uso del rodolo.
3. Collegamento Elettrico: Se applicabile, collegare il rodolo alla presa elettrica.
4. Riscaldamento: Accendere il rodolo e impostare la temperatura desiderata. Attendere che raggiunga la temperatura di funzionamento.

5. Funzionamento

- Utilizzare il rodolo su superfici piane per stendere impasti o altri materiali.
- Esercitare una pressione uniforme per garantire una distribuzione regolare.
- Non superare il limite di temperatura per evitare danni al prodotto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, pulire con un panno umido. Non immergere il rodolo in acqua.
- Manutenzione: Controllare regolarmente le condizioni del rodolo e rimuovere eventuali residui di impasto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Funzionamento Anomalo: Se il rodolo non riscalda, verificare il collegamento elettrico.
- Danni Visibili: Controllare se ci sono segni di usura e sostituire il prodotto se necessario.

8. Smaltimento

Disporre del prodotto secondo le normative locali. Non gettare il dispositivo in rifiuti domestici. Seguire le linee guida per il riciclo dei metalli.

9. Contatti

Per maggiori informazioni, assistenza o reclami, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania