

# 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: BTK320

Roasting pot - Ø 320 mm - height 150 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Roasting Pot O 320 MM - Height 150 MM

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Roasting Pot O 320 MM. This high-quality product is designed for effective roasting and cooking. Ensure you read this manual thoroughly before use to fully understand the product features and safety measures.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use the roasting pot as intended. Do not use for non-food purposes.
- Heat Resistance: Handle with caution; the pot will become very hot during use. Use oven mitts or heat-resistant gloves.
- Surface Safety: Place the pot on stable, heat-resistant surfaces while in use.
- Supervision: Do not leave unattended while in use.
- Children: Keep the pot and heating elements out of reach from children to prevent accidents.
- Cleaning Chemicals: Use suitable cleaning agents that do not harm the pot surface.
- Maintenance: Regularly check for damages before use. Do not use if the pot is damaged.

## 3. Product Specifications

- Model: Roasting Pot O
- Diameter: 320 mm
- Height: 150 mm
- Material: Stainless Steel

## 4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the pot with warm soapy water and rinse thoroughly.
2. Choose an appropriate location on a heat-resistant surface away from flammable materials.
3. Ensure that the roasting pot is dry and free from any residue before placing it on a heat source.
4. Place the pot directly on compatible heating equipment (such as ovens, stovetops).

## 5. Operation

1. Preheat the cooking surface as necessary.
2. Place food items into the roasting pot.
3. Cook as per your recipe, adjusting temperatures and times according to your preferences.
4. Use heat-resistant utensils when handling food inside the pot.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water or in a dishwasher using a gentle cycle.
- Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- For stubborn residues, soak in warm soapy water before cleaning.
- Dry thoroughly to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Food stuck to the pot  
Solution: Ensure adequate oil or cooking spray is used, and soak the pot before cleaning.
- Problem: Uneven cooking  
Solution: Ensure proper heating element use and adjust placement on the cooking surface if necessary.
- Problem: Damages/warping  
Solution: Avoid sudden temperature changes; replace if significant damages occur.

## 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations.
- Stainless steel can often be recycled; please ensure it is clean before recycling.

## 9. Contact

For further inquiries or support, contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Rösttopf O - 320 mm

### 1. Allgemeine Informationen

Der Rösttopf O ist ein hochwertiges Küchengerät, das speziell für das Rösten von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln entwickelt wurde. Hergestellt aus robusten Materialien, bietet er gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Garergebnisse. Ideal für den Einsatz in Gastronomiebetrieben und bei Veranstaltungen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Rösttopf auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche steht.
- Halten Sie den Rösttopf während des Betriebs von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Rösttopf vor der Reinigung und Lagerung vollständig abkühlen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und den Stecker auf Schäden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 320 mm
- Höhe: 150 mm
- Material: Edelstahl
- Kapazität: ideal für große Mengen
- Energiequelle: elektrisch
- Leistung: 2000 W

### 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Rösttopf auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
2. Pluggen Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose ein, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
3. Überprüfen Sie, ob der Rösttopf ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden ist.
4. Stellen Sie sicher, dass der Rösttopf leer und sauber ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
5. Schalten Sie den Rösttopf ein und warten Sie, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.

### 5. Betrieb

- Verwenden Sie den Rösttopf nur mit der empfohlenen maximalen Füllmenge.
- Stellen Sie die erforderliche Temperatur entsprechend den Lebensmitteln, die Sie rösten möchten, ein.
- Überwachen Sie den Garprozess, um verderbliches Essen zu vermeiden.
- Verwenden Sie einen Thermometer, um die Innentemperatur zu überprüfen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Rösttopf vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm, um die Oberflächen zu reinigen.
- Vermeiden Sie scheuende Mittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Spülen Sie alle Reinigungsrückstände gründlich ab und trocknen Sie den Rösttopf vor der nächsten Benutzung.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Rösttopf heizt nicht.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.  
- Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Antihafbeschichtung.
- Problem: Ungleichmäßiges Garen.  
- Lösung: Rühren Sie die Lebensmittel regelmäßig und achten Sie auf die Hitzeverteilung.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften. Trennen Sie elektrische Teile von Materialien, die recycelbar sind, und folgen Sie den Richtlinien für die Entsorgung von Elektrowaren.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Roestpot BTK320

### 1. Algemeen Informatie

De BTK320 is een hoogwaardige roestpot ontworpen voor professioneel gebruik in keukens. Deze pot is ideaal voor het roosteren van verschillende voedingsmiddelen en is vervaardigd uit duurzame materialen voor een langdurige prestatie.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de roestpot alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de pot altijd buiten het bereik van kinderen wanneer deze is in gebruik of nog heet.
- Controleer de pot regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik de pot niet als deze beschadigd is.
- Zorg ervoor dat de pot op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens het gebruik.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de pot, vooral wanneer deze heet is.
- Volg alle instructies met betrekking tot de temperatuur en het gebruik van keukengerei om brandwonden en letsel te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Diameter 320 mm, Hoogte 150 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 1500 W
- Capaciteit: 6 L
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)

### 4. Setup en Installatie

- Plaats de roestpot op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de pot goed is aangesloten op het stroomnet.
- Zorg ervoor dat de pot leeg en schoon is voordat je begint met het bereiden van voedsel.
- Lees de handleiding zorgvuldig door voor de juiste instellingen en gebruik.

### 5. Werking

- Vul de pot met de gewenste ingrediënten, maar zorg ervoor dat je de maximale vulcapaciteit niet overschrijdt.
- Stel de temperatuur in volgens de gerechten die je wilt bereiden.
- Zet de pot aan en houd het kookproces in de gaten voor een optimale bereidingstijd.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het verplaatsen of openen van de pot.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pot volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild detergent om de pot schoon te maken. Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de pot grondig af met een zachte doek voordat je hem opbergt.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage of beschadigingen en neem indien nodig contact op voor onderhoud.

### 7. Problemen Oplossen

- De pot warmt niet op: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de bevestiging goed is.
- De pot geeft een vreemde geur: Controleer op voedselresten of vuil op de bodem en maak de pot grondig schoon.
- De temperatuur is inconsistent: Zorg ervoor dat de temperatuurinstellingen correct zijn en dat er geen obstructies aanwezig zijn.

### 8. Afvalverwerking

- Verwijder de roestpot op een milieuvriendelijke manier in overeenstemming met lokale regelgeving.
- Zorg ervoor dat elektrische onderdelen op de juiste manier worden afgevoerd en dat de metalen delen worden gerecycled.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met ons:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Asar BTK320

## 1. Información General

La olla de asar BTK320 es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento superior al asar carne, aves o verduras. Fabricada con materiales de alta calidad, esta olla garantiza una distribución uniforme del calor y una cocción eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso en cocinas domésticas y profesionales. Cualquier otro uso puede resultar en lesiones o daños.
- Superficie caliente: La olla puede calentarse considerablemente durante su uso. Maneje con cuidado y use guantes de cocina al tocarla.
- Cuidado con los líquidos: Evite derrames y salpicaduras que puedan causar quemaduras. Mantenga la olla en una superficie nivelada.
- Niños: Mantenga la olla fuera del alcance de los niños cuando esté caliente y supervise su uso cerca de ellos.
- Inspección regular: Revise la olla antes de cada uso. Si presenta algún daño, no la utilice y contacte al servicio al cliente.
- No usar en el fuego directo: No coloque la olla directamente sobre llamas, ya que puede deteriorarse.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Altura 150 mm, diámetro 320 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 5 litros
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción, gas y eléctricas.
- Peso: 2 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la olla de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes están presentes.
2. Examine la olla para verificar si hay daños. Si encuentra algún defecto, no la utilice.
3. Coloque la olla en una superficie plana y estable.
4. Asegúrese de que la fuente de calor sea compatible (inducción, gas o electricidad).
5. Conecte a la fuente de potencia si es eléctrica, y ajuste la temperatura adecuada según el plato a preparar.

## 5. Operación

1. Caliente la olla a fuego medio.
2. Agregue aceite o grasa según sea necesario antes de añadir los ingredientes.
3. Coloque los ingredientes en la olla y asegúrese de que no estén hacinados para permitir una cocción uniforme.
4. Ajuste la temperatura según las instrucciones de cocción de su receta.
5. Use utensilios de cocina adecuados para evitar rayones o daños en la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

1. Deje enfriar la olla completamente antes de limpiarla.
2. Lave la olla con agua tibia y detergente suave utilizando una esponja no abrasiva.
3. Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
4. Seque bien la olla después de lavarla y guárdela en un lugar seco.

## 7. Solución de Problemas

- La olla no se calienta: Verifique la conexión a la fuente de energía y asegúrese de que la olla esté bien colocada en la cocina.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de que ha utilizado suficiente aceite o grasa y que la olla está bien precalentada.
- Humo excesivo: Reduzca la temperatura y revise si los ingredientes están quemándose.

## 8. Eliminación

Para la eliminación de la olla, siga las leyes y regulaciones locales sobre reciclaje. Se recomienda llevarla a un centro de reciclaje adecuado para metales.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Pot à rôtir O

## 1. Informations générales

Le pot à rôtir O est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine, offrant une performance supérieure pour rôtir, cuire à la vapeur et préparer de délicieuses recettes. Sa conception robuste et ses matériaux de haute qualité garantissent une cuisson uniforme et un entretien facile.

## 2. Informations de sécurité

- Usage prévu: Ce produit est uniquement destiné à un usage professionnel en milieu de restauration.
- Risques de brûlure: Ne touchez pas les surfaces chaudes lors de l'utilisation. Utilisez des gants de protection lorsque cela est nécessaire.
- Électricité: Si le produit est électrique, veillez à ce qu'il soit correctement branché sur une prise conforme aux normes de sécurité.
- Surveillance requise: Ne laissez jamais le pot à rôtir sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Manipulation sécurisée: Ne pas remplir le pot au-delà de sa capacité maximale pour éviter les débordements.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: BTK320
- Diamètre: 320 mm
- Hauteur: 150 mm
- Matériaux: Acier inoxydable de qualité supérieure
- Capacité: 8 litres
- Poids: 2,5 kg

## 4. Installation et mise en place

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable, plat et à proximité d'une source d'alimentation électrique si applicable.
2. Déballage: Retirez soigneusement le pot à rôtir de son emballage, en vérifiant qu'il n'y a pas de dommages.
3. Assemblage: Si le produit nécessite un assemblage, suivez les instructions fournies pour fixer les poignées et autres composants.
4. Branchement: Pour les modèles électriques, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé et branchez-le sur une prise appropriée.

## 5. Fonctionnement

1. Chauffage: Pour les modèles à chaleur directe, préchauffez le pot à rôtir à la température souhaitée.
2. Chargement: Ajoutez les ingrédients à rôtir sans dépasser la capacité maximale.
3. Surveillance: Surveillez fréquemment le processus de cuisson et ajustez la température si nécessaire.
4. Sérénité: Utilisez un couvercle si disponible pour minimiser la perte d'humidité.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage: Après usage, laissez refroidir le pot avant de nettoyer. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour éliminer les résidus.
- Dessertez: Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchage: Essayez soigneusement le pot avec un chiffon propre et sec.

## 7. Dépannage

- Problème de chauffage: Vérifiez que le produit est correctement branché. Contrôlez si la prise fonctionne.
- Résidus collés: Si les aliments collent, vérifiez si vous avez suffisamment utilisé de l'huile ou du liquide.
- Bruits anormaux: Assurez-vous que tous les composants sont bien fixés et en bon état.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le pot à rôtir avec les déchets ménagers. Séparez les matériaux recyclables lorsque cela est possible et apportez-les aux installations de recyclage locales.

## 9. Contact

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Arrosto O 320 mm, Altezza 150 mm BTK320

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel nostro manuale del prodotto per la pentola per arrosto BTK320. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione di arrosti e piatti al forno. Realizzata in materiali di alta qualità, è adatta per l'uso in cucina professionale e domestica.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare la pentola solamente per gli scopi previsti.
- Manutenzione: Controllare regolarmente la pentola per eventuali danni prima dell'uso.
- Riscaldamento: Non toccare le superfici calde senza protezioni adeguate, come guanti da forno.
- Posizionamento: Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie stabile e assegnata per evitare ribaltamenti.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Cavi elettrici: Evitare il contatto dei cavi elettrici con superfici calde per prevenire incendi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Pentola per Arrosto
- Diametro: 320 mm
- Altezza: 150 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di fornelli e forni, compresi quelli a induzione.
- Dimensioni della confezione: [dati non forniti nella pagina]
- Peso: [dati non forniti nella pagina]

## 4. Installazione e Setup

- Preparazione: Assicurarsi che la pentola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Posizionamento: Collocare la pentola sulla fonte di calore, assicurandosi che sia centrata.
- Compatibilità del fornello: Verificare che la dimensione della pentola sia compatibile con la griglia del fornello.
- Accensione: Accendere il fornello a fiamma bassa o media e iniziare a riscaldare gradualmente. Non utilizzare temperature estremamente elevate all'inizio.

## 5. Operazione

- Uso: Aggiungere ingredienti nella pentola e coprire con un coperchio se necessario.
- Cottura: Monitorare la cottura e regolare la temperatura secondo le necessità per ottenere il miglior risultato.
- Controllo: Utilizzare utensili non appuntiti per mescolare o girare gli alimenti, per evitare graffi sulla superficie della pentola.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddamento: Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di procedere alla pulizia.
- Pulizia manuale: Lavare con acqua calda e sapone usando una spugna non abrasiva.
- Asciugatura: Asciugare completamente la pentola dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.
- Controllo periodico: Ispezionare regolarmente la pentola per identificare segni di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cottura non uniforme
- Soluzione: Verificare che la pentola sia ben posizionata sulla fonte di calore.
- Problema: Alimenti attaccati
- Soluzione: Assicurarsi di utilizzare un olio o un grasso adeguato prima della cottura.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile della pentola, smaltirla secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non abbandonare la pentola nell'ambiente.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania