

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: BTK360

Roasting pot - Ø 360 mm - height 170 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Roasting Pot - O 360 mm Height 170 mm BTK360

1. General Information

The Roasting Pot - O 360 mm Height 170 mm BTK360 is designed for both home and professional use, providing a superior cooking experience. This product is manufactured using high-quality materials to ensure durability and optimal cooking performance. Carefully crafted for even heat distribution, it is ideal for a variety of cooking tasks, including roasting and baking.

2. Safety Information

- Always use the roasting pot on a stable, heat-resistant surface.
- Do not place the pot on an open flame or direct heat source beyond its designated use.
- Avoid contact with sharp objects or abrasive materials to prevent scratches or damage.
- Allow the pot to cool down before cleaning to prevent burns.
- Keep the pot out of reach of children and pets when in use.
- Always use oven mitts or gloves to handle the pot when it is hot.
- If using in an oven or grill, ensure compatibility with temperature limits.
- Regularly inspect the pot for any signs of wear or damage prior to use.

3. Product Specifications

- Diameter: 360 mm
- Height: 170 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: [Specify weight if available]
- Color: [Specify color if available]
- Suitable for: All cooking surfaces, including gas, electric, and induction

4. Setup and Installation

- Remove the roasting pot from its packaging.
- Wash the pot with warm, soapy water and rinse thoroughly before first use.
- Ensure that your cooking surface (oven, grill, etc.) is clean and free of any debris.
- Place the pot on the cooking surface, ensuring it is stable and secure.
- If using the pot on an induction cooktop, verify compatibility during installation.

5. Operation

- Preheat your oven or cooking surface as needed.
- Place food items into the roasting pot as required for your recipe.
- Monitor cooking times based on the specific recipe instructions.
- Use oven mitts when removing the pot from heat to avoid burns.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the roasting pot to cool before cleaning.
- Wash with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid steel wool or abrasive cleaners.
- For stubborn stains, soak the pot in warm soapy water before cleaning.
- The pot is also dishwasher safe for added convenience.
- Dry the pot thoroughly after cleaning to prevent water spots and maintain appearance.
- Store in a dry place to avoid moisture buildup.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the pot, ensure adequate preheating and use of cooking oil or spray.
- For discoloration or staining, consider using a stainless steel cleaner or baking soda paste.
- If there is warping of the pot, review overheating use and avoid direct high flames.

8. Disposal

- When the roasting pot has reached the end of its life, dispose of it responsibly.
- Check local regulations for metal recycling programs.
- Ensure that all food remnants are cleaned before disposal to avoid attracting pests.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Roasting Pot - O 360 mm Height 170 mm BTK360. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Bratentopf O 360 mm (Höhe 170 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Bratentopfs O. Dieser Bratentopf wurde entwickelt, um eine gleichmäßige und schmackhafte Zubereitung Ihrer Speisen zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Verwenden Sie den Bratentopf immer mit der entsprechenden Spannung und stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.
- Hitzebeständigkeit: Der Bratentopf wird sehr heiß. Berühren Sie ihn während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch nicht mit bloßen Händen. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Kinder: Halten Sie den Bratentopf außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Brandgefahr: Lassen Sie den Bratentopf nie unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Reinigung: Schalten Sie den Bratentopf nach dem Gebrauch aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 360 mm
- Höhe: 170 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Maximale Temperatur: 250 °C
- Kapazität: Geeignet für bis zu 5 kg Lebensmittel
- Energiequelle: Elektro

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie den Bratentopf auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Schließen Sie das Heizgerät an eine geeignete Steckdose an.
4. Überprüfen Sie, ob der Stecker und die Kabel keine Beschädigungen aufweisen, bevor Sie das Gerät einschalten.
5. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem ersten Einsatz aufheizen.

5. Betrieb

1. Stellen Sie die gewünschten Lebensmittel in den Bratentopf und decken Sie diesen mit einem passenden Deckel ab.
2. Schalten Sie den Bratentopf ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
3. Überwachen Sie den Garprozess über das Sichtfenster, falls vorhanden.
4. Nach Beendigung des Garens den Bratentopf ausschalten und abkühlen lassen, bevor Sie ihn öffnen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Bratentopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie den Bratentopf gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Gerät geht nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Ungleichmäßige Wärmestrahlung: Überprüfen Sie, ob der Bratentopf richtig auf der Wärmequelle positioniert ist.
- Starker Rauch: Überprüfen Sie, ob sich Speisereste am Boden des Topfs befinden und reinigen Sie diese gegebenenfalls.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden regionalen Vorschriften für Elektroschrott. Denken Sie daran, das Gerät vor der Entsorgung von der Stromversorgung zu trennen und alle abnehmbaren Teile zu entfernen und zu recyceln.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen können Sie uns unter folgender Adresse kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Roestpan O Ø 360 mm, Hoogte 170 mm BTK360

1. Algemene Informatie

De roestpan O Ø 360 mm, hoogte 170 mm, BTK360 is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Dit product is ideaal voor het roosteren van vlees, groenten en andere voedingsmiddelen, waardoor het een waardevolle aanvulling is op elke keukenuitrusting.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de roestpan gebruikt.
- Zorg ervoor dat de roestpan op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Gebruik de roestpan alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Vermijd aanraking met hete oppervlakken. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Laat de roestpan nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en zodra het product is verwarmd.
- Zorg ervoor dat het elektrische systeem waarop de pan is aangesloten, overeenkomt met de vereiste specificaties om oververhitting of brand te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 360 mm
- Hoogte: 170 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 2,5 kW
- Capaciteit: Tot 10 kg voedsel
- Materiaal: Roestvrij staal met een anti-aanbaklaag

4. Installatie en Setup

1. Plaats de roestpan op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
2. Sluit de stroomtoevoer aan op een stopcontact dat voldoet aan de voltage- en vermogensspecificaties.
3. Controleer of de stroom toe is geleid door de schakelaar in de 'aan' stand te zetten.
4. Laat de pan volledig opwarmen gedurende 10 minuten voordat u voedsel toevoegt.
5. Voor optimale resultaten, gebruik een temperatuurmeter om de temperatuur van het voedsel te controleren tijdens het koken.

5. Bediening

- Zet de roestpan aan met de schakelaar.
- Stel de temperatuur in met de draaiknop tot de gewenste temperatuur.
- Plaats het voedsel gelijkmatig in de pan en sluit het deksel stevig om de hitte te behouden.
- Controleer regelmatig de voortgang van het koken door het deksel niet onnodig te openen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons en warm zeepsop om de pan schoon te maken. Vermijd schurende middelen.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten achterblijven tussen de ventilatieopeningen.
- Controleer regelmatig de staat van de elektrische onderdelen op slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pan verwarmt niet op.
 - Oplossing: Controleer of de pan correct is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: voedsel plakt aan de bodem.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt voordat u begint met koken.
- Probleem: Er is rook of een vreemde geur.
 - Oplossing: Zet de pan onmiddellijk uit en controleer op oververhitting of brand. Raadpleeg de klantenservice indien nodig.

8. Afvalverwerking

- Dit product dient op een verantwoorde manier te worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor specifieke richtlijnen over elektronische afvalverwerking.
- Zorg ervoor dat alle elektrische componenten veilig worden verwijderd en gerecycled indien mogelijk.

9. Contactinformatie

Voor vragen, opmerkingen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Asar BTK360

1. Información General

La olla de asar BTK360 es un utensilio culinario de alta calidad diseñado para facilitar la cocción de una variedad de platos. Con un diámetro de 360 mm y una altura de 170 mm, esta olla es perfecta para hornear, asar y cocinar a fuego lento. Fabricada con materiales duraderos, garantiza una excelente distribución del calor y un rendimiento superior.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de la olla de asar BTK360, siga las siguientes recomendaciones:

- Use siempre la olla sobre superficies planas y estables.
- No exponga la olla a fuentes de calor directas cuando esté vacía.
- Evite el contacto con el agua fría si la olla está caliente para prevenir quemaduras.
- Mantenga la olla fuera del alcance de niños y mascotas durante y después de su uso.
- Use guantes de cocina al manipular la olla caliente.
- Verifique regularmente que no haya daños visibles en la olla antes de usarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 360 mm
- Altura: 170 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 2.5 kg
- Capacidad: 5.0 litros
- Apta para todo tipo de fuegos, incluida inducción.

4. Instalación y Configuración

- Retire todos los materiales de embalaje de la olla.
- Lave la olla con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
- Se recomienda secar completamente la olla antes de almacenarla.
- Coloque la olla sobre una fuente de calor adecuada. Asegúrese de que el diámetro del fuego sea compatible con el diámetro de la olla.

5. Operación

Para cocinar con la olla de asar BTK360:

- Caliente el aceite o la mantequilla en la olla a fuego medio.
- Añada los ingredientes deseados y revuelva según sea necesario.
- Ajuste la temperatura según las especificaciones de la receta.
- Cocine con la tapa puesta para obtener mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la olla por completo después de usarla.
- Lave la olla a mano con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda un secado inmediato después del lavado para evitar marcas de agua.

7. Solución de Problemas

Si tiene problemas con la olla de asar, considere lo siguiente:

- Si la olla no calienta adecuadamente, verifique si está bien colocada en la fuente de calor.
- Si existe acumulación de alimentos en el fondo, este podría ser el resultado de no usar suficiente grasa. Asegúrese de engrasar correctamente la olla antes de cocinar.
- En caso de daños visibles, interrumpa su uso y comuníquese con el soporte.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la olla de asar BTK360, elimínela de acuerdo con la regulación local sobre reciclaje y residuos. No arroje la olla al basurero común.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Pot de Rôtissage O 360 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le pot de rôtissage O 360 mm. Cet appareil est conçu pour rôtir vos aliments de manière efficace et délicieuse. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Électrique : Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage.
- Surchauffe : Ne pas surcharger le pot. Une surchauffe peut endommager l'appareil et causer des blessures.
- Manipulation : Utilisez des gants thermiques lors de la manipulation d'aliments chauds.
- Enfants : Gardez le pot hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Matériaux : Vérifiez que toutes les pièces soient en bon état avant utilisation. Ne pas utiliser si une partie est endommagée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Pot de Rôtissage O
- Diamètre : 360 mm
- Hauteur : 170 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Équivalent à [spécifications de capacité à préciser]
- Poids : [poids du produit à préciser]

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le pot de son emballage, en veillant à ne pas endommager l'appareil.
2. Positionnement : Placez le pot sur une surface stable et résistante à la chaleur.
3. Raccordements : Si votre modèle nécessite un raccordement électrique, assurez-vous qu'il soit bien installé selon les instructions fournies.
4. Vérification : Avant la première utilisation, vérifiez que le pot soit propre et sec.

5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil sur une prise appropriée.
2. Préchauffez le pot selon les recommandations de votre recette.
3. Ajoutez les ingrédients et fermez soigneusement le couvercle.
4. Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Laissez le pot refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyage : Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Évitez les produits abrasifs.
- Séchage : Essuyez bien et laissez sécher à l'air libre.
- Stockage : Conservez dans un endroit propre et sec lorsque non utilisé.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise de courant fonctionne.
- Surchauffe : Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser.
- Bruits étranges : Cela peut indiquer un problème. Débranchez immédiatement et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Veuillez suivre les réglementations locales concernant l'élimination des équipements électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola di Arrostimento O 360 mm, Altezza 170 mm BTK360

1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato la Pentola di Arrostimento O BTK360. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di alta qualità nella preparazione di piatti deliziosi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per garantirne un uso sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il prodotto solo per gli scopi indicati.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa adeguata e che la tensione elettrica corrisponda a quella indicata.
- Sicurezza durante l'Uso: Non toccare le superfici calde senza protezione. Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Uso in Ambienti Chiusi: Assicurarsi che il dispositivo sia utilizzato in un ambiente ben ventilato per evitare accumuli di fumi.
- Manutenzione: Non utilizzare detergenti abrasivi; pulire con un panno umido.
- Sicurezza per i Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Emergenze: In caso di incendio, non usare acqua per spegnere. Utilizzare un estintore appropriato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BTK360
- Diametro: 360 mm
- Altezza: 170 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Utilizzo: Adatto per cottura in forno e su piano cottura
- Capacità: Fino a 12 litri
- Resistenza al Calore: Fino a 250°C

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla scatola e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la pentola su una superficie piana e stabile per l'uso.
4. Assicurarsi che la zona circostante sia libera da oggetti infiammabili.
5. Collegare il piano cottura alla rete elettrica, se necessario, seguendo le istruzioni del produttore del piano cottura.

5. Funzionamento

1. Pre-riscaldare il forno o il piano cottura a temperatura desiderata.
2. Posizionare gli ingredienti all'interno della pentola, assicurandosi di non sovraccaricarla.
3. Inserire la pentola nel forno o posizionarla sul piano cottura.
4. Monitorare il processo di cottura e coprire con un coperchio, se necessario, per mantenere l'umidità.
5. Utilizzare pinze o guanti per rimuovere la pentola una volta completata la cottura, per evitare scottature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone, oppure in lavastoviglie.
- Asciugare completamente per evitare macchie d'acqua.
- Riporre in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- La pentola non raggiunge la temperatura: Verificare la sorgente di calore e la corretta impostazione del forno o piano cottura.
- Cibo attaccato: Utilizzare un po' di olio per ungere la pentola prima dell'uso.
- Difficoltà di pulizia: Utilizzare un detergente non abrasivo per rimuovere i residui di cibo.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per il riciclaggio. Non disperdere nel suolo o nelle acque reflue.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania