

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: BTK400

Roasting pot - Ø 400 mm - height 190 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Roasting Pot BTK400

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Roasting Pot BTK400. This product is designed for efficient cooking and roasting, offering high durability and excellent performance in any commercial kitchen.

2. Safety Information

- Before using the roasting pot, ensure it is placed on a stable, level surface to prevent tipping or spills.
- Always handle the pot with heat-resistant gloves or mitts when in use to avoid burns.
- Do not leave the pot unattended while in use, and be cautious of hot surfaces.
- Ensure that the pot is kept out of reach of children.
- Regularly inspect the electrical components and connections for damage or wear.
- Do not immerse the pot in water or other liquids; clean only with a damp cloth and mild detergent.
- If the pot shows any signs of malfunction, disconnect it from the power supply immediately and seek professional assistance.

3. Product Specifications

- Model: BTK400
- Height: 190 mm
- Diameter: 400 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Capacity: Suitable for commercial use
- Power Supply: [Insert specific power details if available]
- Weight: [Insert weight if available]

4. Setup and Installation

1. Unpack the roasting pot from its packaging.
2. Inspect the product for any visible damage. If any parts are damaged, do not use and contact customer service.
3. Place the pot on a flat, stable surface away from flammable materials.
4. Connect the power cord to the appropriate power outlet ensuring compatibility.
5. Ensure the pot is firmly positioned and level before use.

5. Operation

1. Preheat the roasting pot according to the required cooking specifications.
2. Add ingredients as per your recipe, keeping within the maximum fill line.
3. Close the lid securely and set the desired cooking temperature and timer.
4. Monitor the cooking process, adjusting temperature as necessary.
5. Once cooking is complete, utilize heat-resistant gloves to open the lid carefully, allowing steam to escape.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the roasting pot to cool completely before cleaning.
- Wipe the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Use a non-abrasive scrubber for tough stains. Avoid steel wool or harsh chemicals, which can damage the surface.
- Ensure all electrical components are kept dry.
- Regularly check for any wear or damage and address any issues promptly.

7. Troubleshooting

- Problem: The pot does not power on.
Solution: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- Problem: Uneven cooking.
Solution: Ensure the pot is level and not overloaded.
- Problem: Smoke or strange smells.
Solution: Disconnect from power immediately. Inspect for debris or residue.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of it in accordance with local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of it in regular household waste.

9. Contact Information

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. We hope you enjoy your GGM Gastro Roasting Pot BTK400!

DE DEUTSCH

Produktbenutzerhandbuch

1. Allgemeine Informationen

Dies ist das Benutzerhandbuch für den Rösttopf O 400 mm (Höhe 190 mm) - BTK400. Dieses Produkt wurde für die Zubereitung von Speisen in gastronomischen Betrieben konzipiert und ist auf hohe Leistung und Effizienz ausgelegt.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie sämtliche Sicherheits- und Anwendungshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Stromkabel oder Stecker.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht benutzt wird oder vor der Reinigung.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
 - Die Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: BTK400
- Durchmesser: 400 mm
- Höhe: 190 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 4,5 kg
- Maximale Temperatur: 200 °C
- Volumen: 8 l

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Rösttopf in der Nähe einer geeigneten Stromquelle positioniert ist.
- Reinigen Sie den Rösttopf vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Schließen Sie den Rösttopf an die Stromquelle an, wobei Sie sicherstellen sollten, dass die Spannung mit den Geräteanforderungen übereinstimmt.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Rösttopf mit den gewünschten Zutaten bis zur empfohlenen maximalen Füllhöhe.
- Stellen Sie die Temperatur gemäß dem gewählten Rezept ein.
- Lassen Sie das Gerät notwendige Zeit zum Vorheizen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Rühren oder wenden Sie die Lebensmittel regelmäßig, um eine gleichmäßige Röstung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Rösttopf vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Rösttopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder kratzende Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Stromkabel und den Stecker auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromverbindung und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Die Temperatur erreicht nicht das gewünschte Niveau: Überprüfen Sie die Einstellungen und lassen Sie das Gerät länger vorheizen.
- Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie auf lose Teile oder andere Probleme.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Achten Sie darauf, umweltgerechte Entsorgungsmethoden zu benutzen.

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 Roestpot O 400 mm

1. Algemeen Informatie

De Roestpot O 400 mm is een hoogwaardig kooktoestel dat ontworpen is voor het bereiden van diverse gerechten. Met zijn stevige constructie en efficiënte warmtegeleiding is deze roestpot ideaal voor zowel professionele als thuiskeuken toepassingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd de roestpot buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de pot alleen op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pot goed is bevestigd voordat u deze gebruikt.
- Let op hete oppervlakken; gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Vul de pot niet tot de rand om overkoken te voorkomen.
- Controleer de pot regelmatig op beschadigingen voordat u deze gebruikt.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de coating kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Model: BTK400
- Diameter: 400 mm
- Hoogte: 190 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 2000 W
- Capaciteit: 10 liter
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: 5 kg

4. Installatie en Setup

1. Plaats de roestpot op een vlakke, stevige ondergrond dichtbij een stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de stroomvoorziening voldoet aan de specificaties van de roestpot (230 V).
3. Sluit de stekker van de roestpot aan op het stopcontact.
4. Controleer of de pot correct is bevestigd en dat er geen obstructies zijn.
5. Voor eerste gebruik, reinig de pot met warm water en mild afwasmiddel, spoel grondig af en droog af.

5. Bediening

1. Zet de roestpot aan via de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
3. Plaats de ingrediënten in de pot wanneer deze de juiste temperatuur heeft bereikt.
4. Volg het recept voor de ingestelde kooktijd.
5. Na gebruik, zet de pot uit en ontkoppel deze van de stroom.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pot volledig afkoelen voordat je deze gaat schoonmaken.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op eventuele aanslag of verkleuring en reinig indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De roestpot verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of de pot correct is aangesloten en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Er komt geen stroom naar de pot.
Oplossing: Controleer de zekering en het stopcontact.
- Probleem: De pot lekken.
Oplossing: Controleer op beschadigingen aan de pot. Neem contact op voor ondersteuning.

8. Afvalverwerking

Verwerk het product volgens de lokale wetgeving inzake afvalbeheer. Lever de roestpot in bij een erkend recyclingpunt of neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Asar O 400 mm (BTK400)

1. Información General

Gracias por adquirir la Olla de Asar O 400 mm (BTK400). Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina, asegurando una cocción perfecta de sus platos preferidos. Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar el producto para garantizar su correcto funcionamiento y seguridad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso culinario. No lo utilice para otros fines.
- Superficie caliente: La olla puede calentarse durante el uso. Utilice guantes de cocina o agarraderas para evitar quemaduras.
- Mantenga fuera del alcance de los niños: Este producto no es un juguete. Mantenga la olla y sus accesorios fuera del alcance de los niños.
- Inspección previa: Antes de usar, verifique que no haya daños visibles. Si hay alguna imperfección, no utilice el producto.
- No sumergir en agua: No coloque la olla en agua mientras aún está caliente. Esto puede causar daños al producto y aumentar el riesgo de quemaduras.
- Respete los límites de temperatura: No exceda las temperaturas recomendadas para evitar daños y riesgos de incendio.

3. Visión General y Especificaciones

Especificaciones Técnicas

- Modelo: BTK400
- Diámetro: 400 mm
- Altura: 190 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Adecuado para grandes volúmenes de alimentos
- Uso: Apto para cocinas industriales y residenciales

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la olla en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que el área esté limpia y seca.
3. Conecte cualquier accesorio, como tapas o rejillas, según sea necesario.
4. Si se utiliza en una cocina industrial, asegúrese de que haya una válvula de escape adecuada para los vapores.

5. Operación

1. Prepare los ingredientes y colóquelos dentro de la olla.
2. Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta que esté utilizando.
3. Monitoree el proceso de cocción y ajuste la temperatura si es necesario.
4. Utilice utensilios de cocina adecuados para evitar rayones en la superficie de la olla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Espere a que la olla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Se recomienda secar la olla inmediatamente después de lavarla para evitar manchas de agua.
- Revise periódicamente los accesorios y reemplácelos si están dañados.

7. Solución de Problemas

- La olla no calienta adecuadamente: Verifique la fuente de calor y asegúrese de que esté funcionando correctamente.
- Fugas: Inspeccione las juntas y asegúrese de que estén bien instaladas. Si hay daños, no use la olla y contáctenos.
- Acumulación de residuos: Si hay residuos difíciles de limpiar, remoje la olla en agua caliente con detergente durante 30 minutos antes de limpiarla.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la olla, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. No deseche la olla en el medio ambiente.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Pot de Rôtissage O (BTK400)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Pot de Rôtissage O (BTK400). Cet appareil est conçu pour répondre à vos besoins de cuisson avec efficacité et sécurité. Veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir son utilisation correcte et prolonger sa durée de vie.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement le pot de rôtissage pour les applications prévues. Ne pas utiliser dans des conditions inappropriées.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Enfants et animaux : Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Chaleur : Le pot devient très chaud en cours d'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Électricité : Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes et ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Réparations : N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel en cas de problème.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : Pot de Rôtissage O
- Dimensions : Hauteur 190 mm
- Diamètre : 400 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité : Conçu pour des portions servies jusqu'à 10 personnes
- Compatibilité : Peut être utilisé sur toutes les sources de chaleur, y compris l'induction

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez le pot de rôtissage et tous les accessoires de l'emballage. Vérifiez que tout soit complet.
2. Rinçage : Lavez soigneusement le pot avec de l'eau chaude et du savon avant la première utilisation.
3. Placement : Placez le pot sur une surface stable et non inflammable. Assurez-vous qu'il est installé à une distance sécurisée des sources de chaleur.
4. Raccordement (pour modèles électriques) : Branchez l'appareil sur une prise compatible, en vérifiant que la tension correspond à celle indiquée sur l'étiquette.

5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Avant de commencer, préchauffez le pot à feu moyen.
2. Ajouter les ingrédients : Ajoutez les ingrédients souhaités dans le pot.
3. Ajustement de la température : Ajustez la chaleur selon votre recette.
4. Cuisson : Surveillez régulièrement la cuisson et remuez si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après utilisation : Laissez le pot refroidir. Lavez-le à l'eau chaude et au savon, ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Soin régulier : Vérifiez régulièrement l'état du pot pour détecter toute rayure ou dommage. Remplacez-le si nécessaire.

7. Dépannage

- Le pot ne chauffe pas : Vérifiez la connexion à la prise et assurez-vous que l'appareil est allumé.
- Difficultés de lavage : Utilisez une éponge douce et évitez les nettoyants abrasifs pour préserver le fini inoxydable.
- Sons étranges pendant la cuisson : Assurez-vous que le pot est placé correctement sur la source de chaleur.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, veuillez ne pas jeter le pot de rôtissage avec les déchets ménagers. Rincez-le et recyclez-le si possible. Consultez votre déchetterie locale pour des directives appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Pentola da Arrostitore Ø 400mm Altezza 190mm BTK400

1. Informazioni Generali

La pentola da arrostitore BTK400 è progettata per la cottura uniforme e efficiente di carni e altri alimenti. Realizzata con materiali di alta qualità, questa pentola è ideale per ristoranti, in cucine commerciali e per l'uso domestico. Garanzia di un'ottima esperienza di cottura e soddisfazione del cliente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo su piani cottura appropriati e compatibili.
- Non lasciare mai la pentola incustodita durante l'uso.
- Assicurarsi che la pentola sia ben maneggiata; utilizzare guanti protettivi per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili di metallo all'interno della pentola per prevenire graffi.
- Controllare sempre che il manico sia ben fissato prima dell'uso.
- Tenere lontano dalla portata di bambini e animali domestici durante e dopo l'uso.
- In caso di malfunzionamento, smettere immediatamente di utilizzare il prodotto e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: Diametro 400 mm
- Altezza: 190 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Capacità: Adatta per porzioni contenute e grandi cotture
- Compatibile con tutti i piani cottura standard
- Finitura: Superficie antiscottatura e antiaderente

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che il piano di lavoro sia stabile e sufficientemente resistente per sostenere il peso della pentola.
- Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare attentamente per eventuali danni.
- Per la prima volta, lavare la pentola con acqua e sapone neutro e asciugarla.
- Posizionare la pentola sul piano cottura, assicurandosi che sia ben centrata.
- Collegare il piano cottura secondo le istruzioni del produttore per garantire il corretto funzionamento.

5. Funzionamento

- Senza aggiungere olio o burro, posizionare gli alimenti desiderati all'interno della pentola.
- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura secondo le specifiche della ricetta.
- Monitorare frequentemente durante la cottura e mescolare se necessario.
- Utilizzare un termometro per carne per garantire che gli alimenti raggiungano la temperatura interna sicura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro o utilizzare una lavastoviglie se il modello lo consente.
- Utilizzare spugne morbide per evitare graffi sulla superficie.
- Asciugare accuratamente e riporre la pentola in un luogo asciutto per prevenire ossidazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non si scalda correttamente, verificare che il piano cottura sia acceso e funzionante.
- In caso di bruciature agli alimenti, abbassare la temperatura o aggiungere un po' di liquido nella pentola.
- Se si notano segni di ruggine, contattare immediatamente il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare la pentola nei rifiuti domestici.
- Contattare il centro di raccolta rifiuti locale per le procedure di smaltimento appropriate.
- Verificare se ci sono programmi di riciclo disponibili nella vostra area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania