

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: BTK80

Roasting pot - Ø 400 mm - height 80 mm | flat



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

EN ENGLISH

Product Manual for Roasting Pot O - 400 mm Height 80 mm Flat BTK80

1. General Information

The Roasting Pot O - 400 mm Height 80 mm Flat BTK80 is designed for efficient roasting, providing an optimal cooking environment for various food items. It is made with high-quality materials to ensure durability and performance in commercial kitchen settings.

2. Safety Information

- Usage: This product is intended for use in professional kitchens only.
- Operating Temperature: Do not exceed recommended operating temperatures to prevent damage or injury.
- Heat Resistance: Ensure all components are heat-resistant and suitable for high-temperature cooking.
- Hand Protection: Always use heat-resistant gloves when handling hot pots.
- Stability: Ensure the roasting pot is placed on a stable, level surface to prevent tipping or spilling.
- Child Safety: Keep out of reach of children during operation.
- Electrical Safety: If the product is used in conjunction with electrical appliances, ensure all grounding and power requirements are met.
- Cleaning Safety: Allow the pot to cool before cleaning to avoid burns.

3. Product Specifications

- Product Type: Roasting Pot
- Diameter: 400 mm
- Height: 80 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Finish: Flat
- Weight: [Net weight here, if applicable]
- Capacity: [Capacity here, if applicable]

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface for placing the roasting pot.
2. Preparation: Clean the surface area where the pot will be placed to ensure it is free from debris.
3. Placement: Position the roasting pot securely on the chosen surface.
4. Equipment Check: If using with kitchen appliances, verify connections and compatibility.
5. Inspection: Inspect the pot for any damage or defects prior to usage.

5. Operation

1. Pre-heat: Pre-heat the pot as required for specific roasting tasks.
2. Food Placement: Carefully place food items into the pot. Avoid overloading.
3. Cooking: Monitor the cooking process and adjust the heat as necessary.
4. Finishing: Upon completion, turn off all heat sources before removing the pot from heat.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely after use before attempting to clean.
- Use a non-abrasive cleaner and a soft sponge to clean the pot.
- For stubborn residues, soak the pot in warm soapy water before scrubbing.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- Store the pot in a dry place to prevent rust.

7. Troubleshooting

- Burning Smell: Could indicate overheating. Reduce heat immediately.
- Sticking Food: Ensure to use adequate oil or cooking spray and pre-heat properly.
- Damage or Warping: Inspect for any signs of damage; discontinue use if pot is damaged.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with your local regulations for metal waste. Avoid disposing of in general waste receptacles.

9. Contact

For assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Brattpf O 400 mm Höhe 80 mm flach BTK80

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Brattpf O 400 mm Höhe 80 mm flach BTK80 entschieden haben. Dieser Brattpf ist ideal für eine Vielzahl von Kochanwendungen und wurde für die Verwendung in professionellen Küchen entwickelt. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbedingungen: Verwenden Sie das Gerät nur innerhalb der angegebenen Betriebstemperaturen von 0°C bis 60°C.
- Elektrische Sicherheit: Achten Sie darauf, dass die elektrischen Anschlüsse ordnungsgemäß und sicher verbunden sind. Bei elektrischen Problemen sofort den Strom abschalten.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien von der Kochfläche fern. Lassen Sie den Brattpf niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Verletzungsgefahr: Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Oberflächen. Achten Sie darauf, dass der Brattpf stabil platziert ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Reinigungsgefahr: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände zur Reinigung des Geräts.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Brattpf O 400 mm Höhe 80 mm flach BTK80
- Durchmesser: 400 mm
- Höhe: 80 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 6,5 kg

4. Aufbau und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in der Nähe einer Stromquelle. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
2. Vorbereitung: Überprüfen Sie, ob alle Teile des Brattpots vorhanden sind und keine sichtbaren Schäden aufweisen.
3. Anschluss: Schließen Sie den Brattpf an das Stromnetz an. Stellen Sie sicher, dass die Spannung den technischen Anforderungen entspricht.
4. Erststart: Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung eine Stunde ohne Inhalt laufen, um eventuelle Rückstände aus der Produktion zu entfernen.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Brattpf ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und lassen Sie das Gerät vorheizen.
- Fügen Sie die Zutaten hinzu und überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Oberfläche mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse auf Abnutzung oder Beschädigung und lassen Sie Reparaturen sofort durchführen.

7. Fehlersuche

- Das Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass der Brattpf auf einer ebenen Fläche steht.
- Rauchentwicklung: Stellen Sie die Temperatur auf eine niedrigere Stufe und überprüfen Sie, ob brennbare Materialien in der Nähe sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Entfernen Sie gegebenenfalls alle elektrischen Teile und recyceln Sie die Materialien umweltgerecht.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gewählt haben! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Roasting Pot

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Roasting Pot. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en garandeert een efficiënte en gelijkmatige bereiding van diverse gerechten. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

2. Veiligheid informatie

- Gebruik de Roasting Pot alleen voor het beoogde doel.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pot op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pot zodra deze is verwarmd.
- Plaats de pot nooit op een onbeheerde kookplaat en laat deze niet waar kinderen bij kunnen komen.
- Controleer regelmatig of er geen beschadigingen zijn aan het apparaat of het aansluitnoer.
- Bij stroomstoringen of defecten, schakel de pot onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

3. Product specificaties

- Diameter: 400 mm
- Hoogte: 80 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 2000 W
- Capaciteit: Geschikt voor grote hoeveelheden voedsel

4. Opzetten en installatie

1. Plaats de Roasting Pot op een droge en vlakke ondergrond.
2. Sluit de pot aan op een geaard stopcontact dat geschikt is voor 230 V.
3. Controleer of het aansluitnoer geen beschadigingen vertoont.
4. Zorg ervoor dat de omgeving rond de pot goed geventileerd is.
5. Vul de pot met de gewenste ingrediënten, maar overschrijd de maximale vulcapaciteit niet.
6. Zet de pot aan met de bijbehorende schakelaar.

5. Bedieningsinstructies

- Stel de temperatuur in volgens de behoefte van uw recept.
- Houd de pot in de gaten tijdens het koken om te voorkomen dat voedsel aanbrandt of overkookt.
- Gebruik een geschikte lepel of spatel om te roeren en ingrediënten te verplaatsen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek.
- Voor de binnenkant kunt u een mild afwasmiddel gebruiken. Vermijd schurende middelen die de coating kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig beschadigde onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of de pot correct is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Ongelijkmatige verwarming.
Oplossing: Controleer of de pot goed is geplaatst en dat er voldoende afstand is tot andere objecten.
- Probleem: Rookontwikkeling.
Oplossing: Controleer of er voedselresten zijn verbrand en schoon indien nodig.

8. Afvalverwerking

Dit product en de verpakking dienen op een milieuvriendelijke manier te worden weggegooid. Volg de lokale richtlijnen voor elektronische afvalverwerking. Het is verboden om het product in de gewone afvalbak te deponeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Olla de Asar BTK80

1. Información General

La Olla de Asar BTK80 está diseñada para procesos de cocción eficientes, ideal para cocinas comerciales y hogares. Su diseño robusto y funcional permite un asado uniforme de carnes y otros alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado únicamente para asar alimentos.
- Supervisión: Siempre supervise el aparato cuando esté en uso.
- Evitar el Agua: Mantenga el aparato lejos de fuentes de agua para evitar cortocircuitos.
- Calor: Las superficies pueden calentarse. Use guantes resistentes al calor al manipular la olla.
- Almacenamiento: Desconecte el aparato y permita que se enfríe antes de almacenarlo.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar el funcionamiento adecuado y seguro.
- Niños: Mantenga a los niños alejados del aparato durante su funcionamiento.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: BTK80
- Altura: 400 mm
- Diámetro: 80 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Ideal para asar una variedad de alimentos
- Uso: Apto para cocinas de gas y eléctricas

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la olla en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
2. Conexión: Si es eléctrica, conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada. Si es de gas, asegúrese de que la conexión de gas esté correctamente instalada.
3. Verificación: Verifique que no haya fugas de gas o problemas eléctricos antes de usar.
4. Preparación: Limpie la olla con un paño húmedo y asegúrese de que esté completamente seca antes de agregar alimentos.

5. Operación

1. Precocine los alimentos si es necesario.
2. Ajuste la temperatura según el tipo de alimento a asar.
3. Coloque los alimentos en la olla y cierre la tapa.
4. Monitoree la cocción y ajuste la temperatura si es necesario.
5. Use un termómetro de cocina para verificar que los alimentos alcancen una temperatura segura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la olla después de cada uso con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque bien antes de guardarla.
- Realice una inspección regular de las partes eléctricas y de gas.

7. Solución de Problemas

- Imposibilidad de Encender: Verifique la conexión eléctrica o la válvula de gas.
- Cocción Desigual: Asegúrese de que la olla esté nivelada y de que no haya obstrucciones.
- Humo: Si aparece humo, apague inmediatamente el aparato y verifique el contenido.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre la eliminación de aparatos eléctricos y materiales metálicos. Busca un centro de reciclaje adecuado para garantizar su disposición responsable.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Pot à Rôtir O de GGM Gastro

1. Informations Générales

Le pot à rôtir O de GGM Gastro, modèle BTK80, est conçu pour une cuisson optimale des aliments dans les environnements professionnels. Sa conception robuste et ses caractéristiques techniques avancées en font un choix idéal pour les cuisines commerciales.

2. Informations de Sécurité

- Attention : Ce produit doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié.
- Brûlures : Le pot peut atteindre des températures très élevées. Évitez tout contact direct avec la surface lors de son utilisation.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant tout nettoyage ou entretien.
- Environnement : Évitez de placer l'appareil près de matériaux inflammables ou dans un environnement humide.
- Risque de coincement : Ne placez pas vos doigts dans les zones mobiles ou autour des connexions électriques.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Modèle : BTK80
- Hauteur : 400 mm
- Profondeur : 80 mm
- Matériel : Acier inoxydable
- Capacité : Adapté pour une utilisation avec divers types d'aliments.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le pot de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lieu d'installation : Placez le pot sur une surface plane, stable et non inflammable.
3. Connexion électrique : Assurez-vous que le pot est correctement branché sur une prise conforme.
4. Vérification : Avant de mettre en service, vérifiez l'absence de fuites ou de dysfonctionnements.

5. Fonctionnement

1. Alimentation : Branchez le pot à rôtir.
2. Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle pour régler la température souhaitée.
3. Temps de cuisson : Réglez le minuteur selon la recette souhaitée.
4. Surveillance : Surveillez le processus de cuisson pour éviter tout débordement ou brûlure.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.
- Détartrage : Effectuez un détartrage régulier pour maintenir l'efficacité de l'appareil.
- Vérifications régulières : Inspectez le cordon d'alimentation et les pièces pour tout signe d'usure.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- Température inadéquate : Vérifiez les réglages de température et le fonctionnement de l'élément chauffant.
- Fuite d'eau : Inspectez les joints et assurez-vous qu'ils sont en bon état.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas le pot à rôtir dans des containers destinés aux déchets non recyclables. Consultez les directives de votre commune pour le recyclage des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins en cuisine professionnelle.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola per Arrostire O-400 mm

1. Informazioni Generali

La pentola per arrostire O-400 mm è progettata per preparare una varietà di piatti deliziosi, ottimizzando i tempi di cottura e garantendo risultati perfetti. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità, garantendo durata e resistenza all'uso quotidiano.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti. Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che la fonte di alimentazione sia compatibile con le specifiche del prodotto. Non utilizzare con cavi danneggiati.
- Basse Temperature: Non toccare superfici hot senza guanti protettivi.
- Utilizzo di Ingredienti: Evitare il contatto di ingredienti grassi con la fonte di calore per prevenire incendi.
- Manutenzione: Spegner e scollegare l'unità prima della pulizia o della manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Nome del prodotto: Pentola per Arrostire O-400 mm
- Altezza: 80 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità: Adatta per una vasta gamma di porzioni
- Compatibilità: Ideale per vari metodi di cottura

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un'Area Adeguata: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabilizzata e che ci sia sufficiente spazio intorno alla pentola.
2. Collegamento: Inserire il cavo dell'apparecchio in una presa di corrente conforme. Assicurarsi che la tensione sia compatibile.
3. Preparazione alla Cottura: Posizionare la pentola sulla fonte di calore. Assicurarsi che sia stabile prima di accendere l'unità.

5. Operazione

1. Accendere l'unità tramite l'apposito interruttore.
2. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Iniziare a inserire ingredienti secondo la ricetta desiderata.
4. Monitorare i progressi della cottura e girare gli ingredienti se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la pentola. Rimuovere i residui di cibo e lavare con acqua calda e detersivo neutro.
- Manutenzione: Controllare regolarmente i cavi elettrici e le guarnizioni per segni di usura. Sostituire le parti danneggiate.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Verificare il collegamento alla presa di corrente e l'integrità del cavo.
- Cottura irregolare: Assicurarsi che il prodotto sia posizionato correttamente sulla fonte di calore.
- Fumi o odori: Spegner immediatamente l'unità e controllare se ci sono residui bruciati.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le direttive locali per la raccolta differenziata dei rifiuti. Non gettare nella spazzatura domestica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania