

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: TGRT19

Dough roller - 95x380mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for TGRT19

1. General Information

The TGRT19 is a state-of-the-art countertop grill designed for both commercial and residential use. Its robust construction and advanced features make it suitable for a variety of cooking tasks, ensuring high-quality results with every use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage matches the specifications provided. Only use with a properly grounded outlet. Do not operate with wet hands or in damp conditions.
- **Hot Surfaces:** The cooking surfaces can become extremely hot. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling utensils or food items.
- **Children and Pets:** Keep the grill out of reach of children and pets. Never leave the grill unattended while in use.
- **Food Safety:** Ensure that all foods are cooked to the appropriate internal temperatures to prevent foodborne illnesses.
- **Maintenance:** Regularly inspect the grill for any damage. Do not use the grill if any components are damaged or malfunctioning.
- **Fire Safety:** In the event of a fire, do not attempt to extinguish with water. Use a suitable fire extinguisher.

3. Product Specifications

- **Dimensions:** 450 mm x 350 mm x 200 mm
- **Voltage:** 220-240 V
- **Power:** 2000 W
- **Capacity:** 10 kg

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the TGRT19 on a flat, stable surface away from flammable materials. Ensure there is sufficient space around the grill for ventilation.
2. **Power Connection:** Plug the grill into a dedicated electrical outlet matching the voltage specifications. Avoid using extension cords.
3. **Initial Check:** Before first use, ensure all components are in place and undamaged. Clean the grill plates using a damp cloth and mild detergent.
4. **Heat Up:** Turn on the grill to the maximum setting for 10 minutes to burn off any manufacturing residues.

5. Operation

1. Preheat the grill by turning the temperature dial to the desired setting.
2. Place food items on the grill plates. Close the lid if needed.
3. Monitor cooking times as per food guidelines. Use a food thermometer for accuracy.
4. Once cooking is complete, turn off the grill and unplug it.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- For the grill plates, use a non-abrasive sponge and hot soapy water. Avoid submerging electrical components.
- Ensure all crumbs and grease are removed from the grease tray and surrounding areas.
- Perform a thorough clean after every use to maintain hygiene and performance.

7. Troubleshooting

- **Grill Won't Turn On:** Check the power connection and ensure the outlet is functioning properly. Inspect the power cord for damages.
- **Uneven Cooking:** Ensure proper preheating before placing food items. Adjust the temperature setting as needed.
- **Smoke Emission:** Excess grease buildup may cause smoking. Regular cleaning and maintenance can prevent this issue.

8. Disposal

This product should not be disposed of with regular household waste. Check local regulations for the environmentally friendly disposal of electric appliances or return to the manufacturer.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Teigroller 95x380mm TGR-T19

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Teigrollers TGR-T19. Dieses hochwertige Gerät ist perfekt für die Herstellung von Teigprodukten und wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Ausrollung des Teigs zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Teigroller nicht in der Nähe von Wasser oder feuchten Umgebungen.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es defekt ist.
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie den Teigroller reinigen oder warten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktmodell: TGR-T19
- Abmessungen: 95 mm x 380 mm
- Material: hochbelastbarer Edelstahl
- Gewicht: 3,5 kg
- Anwendung: Professionelle Teigbearbeitung
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und eben ist.
- Platzieren Sie den Teigroller auf einer stabilen Oberfläche.
- Verbinden Sie die Stromversorgung des Geräts mit einer geeigneten Steckdose.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile fest montiert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Dicke des Teigs über den Einstellmechanismus ein.
- Führen Sie den Teig gleichmäßig durch die Walzen.
- Achten Sie darauf, den Teig in der Mitte zu platzieren, um eine gleichmäßige Ausrollung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie den Teigroller mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Walzen auf Verschleiß und reinigen Sie diese gründlich.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Ungleichmäßige Teigverteilung: Stellen Sie sicher, dass der Teig richtig positioniert ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob die Walzen korrekt installiert sind und gut geschmiert sind.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroaltgeräte.
- Trennen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder technischen Support wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Deegroller 95x380mm (TGR-T19)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Deegroller is ontworpen om het proces van het uitrollen van deeg te vergemakkelijken en te versnellen. Deze deegroller is ideaal voor bakkers, restaurants, en cateringgebruik. Het apparaat is eenvoudig te bedienen en biedt een efficiënte manier om deeg gelijkmatig en met de juiste dikte uit te rollen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Controleer altijd of het apparaat goed is geïnstalleerd voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact bij onderhoud of schoonmaak.
- Gebruik geen beschadigde stekkers of snoeren.
- Laat geen elektrische apparaten unattended achter wanneer ze zijn ingeschakeld.
- Voorkom contact met bewegende delen tijdens de werking om verwondingen te voorkomen.
- Houd vocht en water uit de buurt van het elektrische gedeelte van het apparaat.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 95x380 mm
- Vermogen: 0,37 kW
- Voltage: 230 V
- Gewicht: 50 kg
- Materiaal: Staal en kunststof
- Beschermingsklasse: IP20

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de deegroller op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor een gemakkelijke bediening.
- Verbind het apparaat met een geschikte stopcontact met de juiste spanning.
- Controleer of de stroomvoorziening overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten en controleer op eventuele beschadigingen aan het snoer.

5. Bediening

- Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste dikte in met de instelknop.
- Plaats het deeg gelijkmatig op de roller en druk voorzichtig naar beneden.
- Laat het deeg door de rollen gaan voor een gelijkmatige uitrol.
- Gebruik de opvangbak voor het opvangen van het uitgerolde deeg.
- Schakel het apparaat uit na gebruik en reinig het apparaat volgens de onderhoudsinstructies.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor schoonmaak.
- Gebruik een droge, schone doek om het oppervlak van de deegroller schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig de onderdelen op slijtage of schade en vervang indien nodig.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten achterblijven in de apparatuur na gebruik.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Het deeg wordt niet goed uitgerold: Controleer of de rolinstelling correct is en pas indien nodig aan.
- Er is een vreemde geur: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op oververhitting of defecte onderdelen.

8. Afvoer

- Gooi het apparaat alleen af volgens de geldende lokale wetgeving en regelgeving voor elektrische apparaten.
- Verwijder de stekker voor afvalverwijdering en recycle onderdelen indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rodillo de Masa 95x380mm TGR-T19

1. Información General

El Rodillo de Masa TGR-T19 es una herramienta esencial para panaderos y chefs que desean lograr una masa uniformemente delgada y bien extendida. Con un diseño robusto y fácil de usar, este rodillo es perfecto para restaurantes, panaderías y uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el rodillo esté en una superficie estable y plana antes de usarlo.
- No coloque el rodillo en fuentes de calor directo o exponga a temperaturas extremas.
- Mantenga el rodillo alejado del agua y la humedad excesiva para evitar daños.
- No permita que los niños usen el rodillo sin supervisión.
- Revise el rodillo antes de cada uso para detectar cualquier desgaste o daño. Si se encuentra daño, no lo utilice.
- Use el rodillo únicamente para su propósito previsto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones del rodillo: 95x380mm
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 2,5 kg
- Uso recomendado: Para extender masa de diferentes tipos (tarta, pizza, galletas)

4. Configuración e Instalación

- Retire el rodillo de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
- Coloque el rodillo en una superficie limpia y plana.
- Asegúrese de que la superficie y la zona de trabajo estén libres de objetos o residuos que puedan interferir con el uso.
- No necesita ensamblaje adicional, es listo para usar.

5. Operación

- Espolvoree un poco de harina en la superficie de trabajo y el rodillo para evitar que la masa se pegue.
- Coloque una porción de masa en la superficie de trabajo.
- Presione y gire el rodillo uniformemente sobre la masa, aplicando una presión moderada.
- Continúe hasta lograr el grosor deseado.
- Al finalizar, levante el rodillo con cuidado para evitar rasgar la masa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el rodillo inmediatamente después de su uso con un paño húmedo.
- Para una limpieza más profunda, use agua tibia y un detergente suave.
- No sumerja el rodillo en agua ni lo lave en lavavajillas.
- Seque bien el rodillo antes de guardarlo para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- La masa se pega al rodillo: Aplique más harina en la superficie y en el rodillo antes de comenzar.
- Dificultad para extender la masa: Asegúrese de que la masa esté a temperatura ambiente y bien trabajada antes de usar el rodillo.
- Daños visibles en el rodillo: Deje de usarlo de inmediato y revise si sigue siendo apto para el uso.

8. Eliminación

- El rodillo de masa debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de metales.
- No deseche el rodillo en la basura común. Póngase en contacto con su centro de reciclaje local para obtener más información.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Rouleau à Pâte GGM TGR-19

1. Informations Générales

Le rouleau à pâte GGM TGR-19 est conçu pour faciliter le processus de préparation des pâtes dans les cuisines professionnelles et domestiques. Ce produit allie efficacité et facilité d'utilisation, garantissant une expérience de cuisson optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme : Utilisez uniquement le rouleau à pâte pour le travail des pâtes.
- Surveillance : Les enfants doivent être surveillés lors de l'utilisation du produit pour éviter les accidents.
- Électricité : Ne pas immerger le rouleau dans l'eau. Évitez tout contact avec des liquides lorsque l'appareil est sous tension.
- Mains Humides : Ne manipulez jamais le rouleau avec des mains humides ou mouillées.
- Vérification : Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble d'alimentation et la prise sont en bon état.
- Stockage : Rangez le rouleau dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- Défaillance : En cas de défaillance, ne tentez pas de réparer le produit vous-même. Contactez notre service client.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: TGR-19
- Dimensions: 95 mm x 380 mm
- Poids: 5 kg
- Énergie: 220-240V, 50Hz
- Matériau: Acier inoxydable
- Capacité: Pour applications professionnelles et domestiques

4. Installation et Configuration

- Retirez le rouleau de son emballage avec précaution.
- Vérifiez que tous les composants soient présents : rouleau, base, câble électrique.
- Installez le rouleau sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Connectez le câble d'alimentation à une prise électrique adaptée.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Réglez l'épaisseur de la pâte à votre convenance à l'aide du cadran de réglage.
- Placez une portion de pâte sur le rouleau et faites-la passer à plusieurs reprises jusqu'à obtenir la texture désirée.
- Respectez les indications de sécurité lors de chaque utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Essuyez le rouleau et la base avec un chiffon humide. Utilisez du détergent doux si nécessaire.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier qui pourraient rayer les surfaces.
- Vérifiez régulièrement l'état des pièces mobiles et lubrifiez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : Le rouleau ne fonctionne pas.
Solution : Vérifiez si l'appareil est bien branché et si la prise fonctionne.
- Problème : La pâte colle au rouleau.
Solution : Saupoudrez un peu de farine sur le rouleau et la pâte avant utilisation.
- Problème : Bruit anormal pendant le fonctionnement.
Solution : Éteignez l'appareil, débranchez-le et vérifiez les composants pour déceler une obstruction.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Déposez-le dans un point de collecte local pour le recyclage des appareils électroménagers.
- Assurez-vous de retirer tous les composants électriques avant l'élimination.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Rullo per Pasta GGM Gastro 95x380mm TGR-T19

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il rullo per pasta GGM Gastro. Questo dispositivo è progettato per facilitare la lavorazione della pasta, garantendo risultati uniformi e di alta qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e utilizzo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo rullo per pasta è progettato per uso commerciale e deve essere utilizzato solo in ambienti di cucina.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento.
- Mantenere il rullo lontano da fonti di acqua e umidità.
- Assicurarsi di avere un'adeguata illuminazione nella zona di lavoro.
- Affidare la manutenzione e le riparazioni a personale qualificato e autorizzato.
- Tenere il rullo fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di malfunzionamento o se si verifica un'anomalia, disconnettere l'alimentazione e contattare un tecnico specializzato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TGR-T19
- Dimensioni del rullo: 95x380 mm
- Tensione: 230V
- Potenza: 370W
- Frequenza: 50Hz
- Peso: 48 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Manopole in plastica per una presa sicura
- Sistema di sicurezza integrato

4. Installazione e Setup

- Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il rullo.
- Assicurarsi che il rullo sia collegato a una presa di corrente conforme alle specifiche di tensione.
- Non sovraccaricare la presa di corrente.
- Verificare che il rullo sia stabilmente ancorato e non possa muoversi durante il funzionamento.
- Effettuare un controllo visivo per assicurarsi che tutte le parti siano integre e collegate correttamente.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Regolare il rullo in base allo spessore desiderato della pasta utilizzando le manopole di regolazione.
- Inserire la pasta nell'apertura del rullo e azionare l'unità.
- Monitorare il processo e, se necessario, regolare la velocità o la pressione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il rullo dalla rete elettrica prima di procedere con la pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire le superfici esterne.
- Rimuovere eventuali residui di pasta tra i rulli con una spatola di plastica.
- Non utilizzare sostanze chimiche abrasive.
- Controllare regolarmente le condizioni delle parti mobili e lubrificare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Rullo non si accende: controllare la connessione elettrica e l'interruttore di alimentazione.
- Pasta non viene laminata correttamente: verificare il settaggio dello spessore e la pressione.
- Rumori insoliti: interrompere immediatamente il funzionamento e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali vigenti. Considerare il riciclaggio dei materiali quando possibile.
- Non gettare il rullo insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o parti di ricambio, contattaci ai seguenti recapiti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania