

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: TRHGL22

Rolling pin - adjustable height - large



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

EN ENGLISH

Product Manual for TRHGL22

1. General Information

The TRHGL22 is a high-performance electric griddle developed for commercial kitchens and catering applications. Designed for efficiency and durability, this product is ideal for cooking various food items quickly and evenly.

2. Safety Information

- Read and understand all instructions before using this appliance.
- Ensure the appliance is connected to a suitable power outlet with appropriate voltage and amperage.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged or frayed.
- Keep the appliance away from water or wet surfaces to avoid electric shock.
- Always use heat-resistant gloves when handling hot surfaces.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Ensure that the appliance is placed on a stable and level surface.
- Avoid placing any flammable materials near the appliance during operation.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning or storing.

3. Product Specifications

- Model: TRHGL22
- Dimensions: 800 x 400 x 220 mm
- Voltage: 230 V
- Power: 3 kW
- Capacity: 2.5 kg/h

4. Setup and Installation

1. Unpack the TRHGL22 and inspect for any damage.
2. Choose a suitable location on a stable, flat surface away from water and heat sources.
3. Ensure the power outlet is easily accessible and meets the specified voltage.
4. Plug the power cord into the outlet securely.
5. Ensure that the appliance is properly grounded to avoid electric hazards.
6. No additional assembly is required.

5. Operation

1. Turn the temperature dial to the desired cooking temperature.
2. Allow the griddle to preheat for approximately 10 minutes before placing food items on it.
3. Place food evenly across the cooking surface to ensure optimal cooking performance.
4. Monitor the cooking process and adjust the temperature as necessary.
5. Once cooking is complete, turn the temperature dial to the off position.

6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect the appliance from the power source before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe down the exterior of the griddle.
- For the cooking surface, use a non-abrasive cleaner and a soft sponge or cloth.
- Regularly check and clean any grease accumulation to prevent fire hazards.
- Ensure all parts are dry before reconnecting the appliance to power.

7. Troubleshooting

- Issue: Griddle not heating.
 - Check that the appliance is plugged in and the power outlet is functioning.
 - Ensure the temperature dial is turned on.
- Issue: Uneven cooking.
 - Ensure food is distributed evenly on the griddle surface.
 - Check that the appliance is placed on a flat surface.
- Issue: Excessive smoke.
 - Allow residual oils and food debris to burn off potentially causing smoke. Clean the surface thoroughly.

8. Disposal

Dispose of the TRHGL22 according to local regulations. Disconnect from the power source and ensure the appliance is clean before disposal. Avoid disposing of it with general household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den verstellbaren Nudelholz TRHGL22

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des verstellbaren Nudelholzes TRHGL22. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal, um den Teig gleichmäßig und auf die gewünschte Dicke auszurollen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Nudelholz auf einer stabilen, sauberen Oberfläche verwendet wird.
- Halten Sie das Nudelholz mit beiden Händen fest, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Nudelholz nicht für harte oder gefrorene Lebensmittel.
- Halten Sie das Produkt von Kleinkindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Nudelholz regelmäßig, um die hygienischen Standards zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Artikel: Verstellbares Nudelholz TRHGL22
- Material: Hochwertiges Holz
- Länge: 50 cm
- Verstellbare Höhe: 3 verschiedene Dicken (2 mm, 4 mm, 6 mm)
- Gewicht: 800 g
- Farbe: Naturholz

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie das Nudelholz und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen ist.
3. Wählen Sie die gewünschte Dicke des Teigs, indem Sie die Ringe an beiden Seiten des Nudelholzes entsprechend einstellen.
4. Führen Sie eine kurze Reinigung des Nudelholzes mit einem feuchten Tuch durch, bevor Sie es verwenden.

5. Betrieb

- Legen Sie den Teig in die Mitte der Arbeitsfläche.
- Drehen Sie das Nudelholz sanft über den Teig und üben Sie gleichmäßigen Druck aus.
- Passen Sie die Dicke nach Bedarf an, indem Sie die Ringe verschieben.
- Arbeiten Sie gleichmäßig in alle Richtungen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Nudelholz nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Lagern Sie das Nudelholz an einem trockenen Ort, um Schäden durch Feuchtigkeit zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Teig bleibt am Nudelholz haften.
- Lösung: Bestäuben Sie den Teig und das Nudelholz leicht mit Mehl.
- Problem: Ringe bewegen sich nicht.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob etwas Schmutz oder Teigreste die Mechanik blockieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Holzprodukte. Achten Sie darauf, das Nudelholz umweltgerecht zu entsorgen und nicht im normalen Haushaltsmüll zu entsorgen, wenn es beschädigt ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Verstelbare Rolling Pin (Model TRHGL22)

1. Algemene Informatie

De verstelbare rolling pin TRHGL22 is ontworpen voor zowel professionele als thuisbakkers. Deze rolling pin maakt het makkelijker om deeg gelijkmatig uit te rollen en heeft een verstelbare hoogte voor verschillende deegdikte.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de rolling pin alleen voor het bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de rolling pin schoon is voor elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik de rolling pin niet als deze defect is.
- Houd de rolling pin buiten het bereik van kinderen of gebruik deze onder toezicht van een volwassene.
- Vermijd contact met de rand van hete fornuizen of ovens om brandwonden te voorkomen.
- Bij het reinigen, gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hout
- Afmetingen: Lengte 45 cm, Diameter 5,5 cm
- Verstelmogelijkheden: Drie verschillende hoogtes (3 mm, 6 mm, 12 mm)
- Gewicht: 800 g

4. Opstelling en installatie

1. Haal de rolling pin uit de verpakking en verwijder eventuele beschermfolies.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn, inclusief de verstelingen.
3. Plaats de verstelingen op de spindel aan beide uiteinden van de rolling pin.
4. Draai elke ring stevig vast, zorg ervoor dat ze goed vastzitten.
5. De rolling pin is nu klaar voor gebruik.

5. Bediening

1. Kies de gewenste deegdikte door de verstelingen in te stellen.
2. Plaats de rolling pin op het deeg en rol gelijkmatig met een constante druk.
3. Zorg ervoor dat de ondergrond licht bloemig is om te voorkomen dat het deeg plakt.
4. Na gebruik is de rolling pin klaar voor reiniging.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de rolling pin schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Vermijd het onderdompelen van de rolling pin in water om kromtrekken te voorkomen.
- Laat de rolling pin aan de lucht drogen op een droge plaats.
- Smeer af en toe het hout in met een levensmiddelenveilige olie om het in goede staat te houden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De rolling pin plakt aan het deeg.
Oplossing: Gebruik meer bloem op de ondergrond of de rolling pin.
- Probleem: De verstelingen draaien niet.
Oplossing: Controleer op vuil en zorg ervoor dat de ringen goed zijn vastgedraaid.

8. Afvoer

De rolling pin is vervaardigd uit hout, wat betekent dat het biologisch afbreekbaar is. Bij het weggooien, zorg ervoor dat het milieuvriendelijk wordt afgevoerd. Controleer lokale regelgeving voor houtafval en recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rodillo Ajustable de Altura Grande TRHGL22

1. Información General

El rodillo ajustable de altura grande TRHGL22 es una herramienta de cocina diseñada para facilitar la elaboración de masas, proporcionando versatilidad y comodidad. Con su diseño ajustable, permite al usuario seleccionar la altura adecuada para diferentes tipos de masa, garantizando resultados óptimos en todo momento.

2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso doméstico.
- Mantenga el rodillo fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- No utilice el rodillo en superficies calientes o húmedas.
- Verifique que no haya objetos extraños en el área de trabajo antes de usarlo.
- Limpie el rodillo después de cada uso para evitar la acumulación de residuos que puedan provocar alergias.
- No sumerja el rodillo en agua ni lo lave en lavavajillas.
- Utilice solo utensilios de cocina de calidad para evitar daños en la superficie del rodillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TRHGL22
- Material: Madera de alta calidad
- Dimensiones: 60 cm de largo
- Altura ajustable: 0.5 cm a 5 cm
- Uso: Ideal para masa de pan, masa de pizza, galletas y más
- Ergonomía: Mango antideslizante para un uso cómodo

4. Instalación y Configuración

- Retire el rodillo de su embalaje.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca.
- Ajuste la altura del rodillo girando los anillos de ajuste en ambos extremos para seleccionar la altura deseada.
- Coloque la masa en la superficie de trabajo y coloque el rodillo sobre la masa, asegurándose de que esté en posición horizontal.
- Comience a rodar suavemente, aplicando presión uniforme.

5. Operación

- Comience a usar el rodillo asegurándose de que la masa esté ligeramente enharinada para evitar que se pegue.
- Rueda desde el centro hacia los bordes, aplicando una presión uniformemente.
- Detenga su uso si la masa se adhiere al rodillo; en ese caso, añada más harina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el rodillo con un paño húmedo luego de cada uso.
- No sumerja el rodillo en agua ni lo coloque en el lavavajillas.
- Se recomienda aplicar un poco de aceite mineral ocasionalmente para mantener la madera en buen estado.

7. Solución de Problemas

- Si la masa se adhiere al rodillo: Asegúrese de usar suficiente harina.
- Si el rodillo no gira suavemente: Verifique que no haya ningún objeto atrapado en los extremos.
- Si se presentan grietas en la madera: Aplique aceite mineral para evitar daños adicionales.

8. Eliminación

- Este producto está fabricado de madera y es biodegradable.
- Si desea desechar el rodillo, consígalo a un centro de reciclaje de madera o deséchelo con los residuos orgánicos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita soporte, no dude en contactar:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU ROULEAU À PÂTE AJUSTABLE EN HAUTEUR GRAND TRHGL22

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des informations essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité du rouleau à pâte ajustable en hauteur TRHGL22. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Toujours surveiller l'utilisation par des enfants.
- Ne pas utiliser si le produit est endommagé.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Utilisez uniquement sur une surface plane et stable.
- Ne pas laisser le rouleau à pâte sans surveillance pendant son utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : TRHGL22
- Matériau : Bois de hêtre de haute qualité
- Dimensions : 60 cm de longueur
- Épaisseur réglable : 2 mm à 10 mm
- Poids : 1,5 kg
- Couleur : Naturel

4. Installation et Configuration

1. Déballer le rouleau à pâte et retirer tout emballage.
2. Placer le rouleau sur une surface propre et plane.
3. Vérifier que l'ajusteur de hauteur fonctionne correctement en le tournant dans le sens horaire ou antihoraire pour ajuster l'épaisseur désirée.
4. Assurez-vous qu'il est bien fixé avant de commencer à utiliser le rouleau.

5. Fonctionnement

- Utilisez le rouleau à pâte pour aplatir la pâte à la consistance désirée.
- Ajustez l'épaisseur selon vos besoins en tournant le réglage de hauteur.
- Roulez la pâte uniformément tout en appliquant une pression modérée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le rouleau à pâte avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Ne pas immerger dans l'eau ou utiliser un lave-vaisselle.
- Pour un entretien prolongé, appliquer une huile minérale alimentaire de temps en temps pour nourrir le bois.

7. Dépannage

- Si le rouleau ne tourne pas librement, vérifiez qu'il n'y a pas de débris coincés.
- Si l'ajusteur de hauteur ne fonctionne pas, inspectez pour des dommages visibles et contactez le service client si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.
- Éliminez-le conformément aux réglementations locales sur le recyclage du bois.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mattarello Regolabile Altezza Grande TRHGL22

1. Informazioni Generali

Il mattarello regolabile TRHGL22 è uno strumento essenziale per gli amanti della cucina e della pasticceria. Progettato per garantire risultati ottimali nella stesura di impasti, offre funzionalità avanzate per la regolazione dell'altezza, permettendo di ottenere la consistenza desiderata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il mattarello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore dirette.
- Non utilizzare il mattarello con impasti troppo appiccicosi senza una lieve infarinatura.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Pulire il mattarello prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi che tutte le parti siano assemblate correttamente prima dell'uso per evitare infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 50 cm x 7 cm
- Materiale: Legno di alta qualità
- Altezza Regolabile: fino a 1.5 cm
- Facile da riporre
- Design ergonomico per un utilizzo confortevole

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il mattarello dalla confezione e verificare che tutte le parti siano presenti.
- Per regolare l'altezza del mattarello, allentare le manopole di regolazione sui lati.
- Impostare l'altezza desiderata e riavvitare le manopole per assicurare la stabilità.
- Prima di utilizzare il mattarello su un piano di lavoro, assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta.

5. Operazione

- Infarinare leggermente la superficie del mattarello per evitare che l'impasto si attacchi.
- Posizionare l'impasto al centro del mattarello e utilizzare una pressione uniforme per stenderlo.
- Ruotare l'impasto regolarmente per mantenere la forma e ottenere uno spessore uniforme.
- Regolare l'altezza se necessario durante l'uso per adattarsi a diverse tipologie di impasto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il mattarello con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non immergere il mattarello in acqua o in lavastoviglie.
- Applicare un olio da cucina per mantenere la superficie in buone condizioni e prevenire screpolature.
- Conservare il mattarello in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'impasto si attacca al mattarello, utilizzare una maggiore quantità di farina sulla superficie.
- In caso di malfunzionamento delle manopole di regolazione, assicurarsi che non siano serrate eccessivamente.
- Se si osserva deformazione nel legno, evitare il contatto con alte temperature e riparare con un trattamento di olio.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto seguendo le normative locali in materia di rifiuti organici e materiali di legno.
- Non gettare il prodotto nel comune rifiuto se possibile, informarsi sulle opzioni di riciclaggio disponibili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci al seguente indirizzo:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania