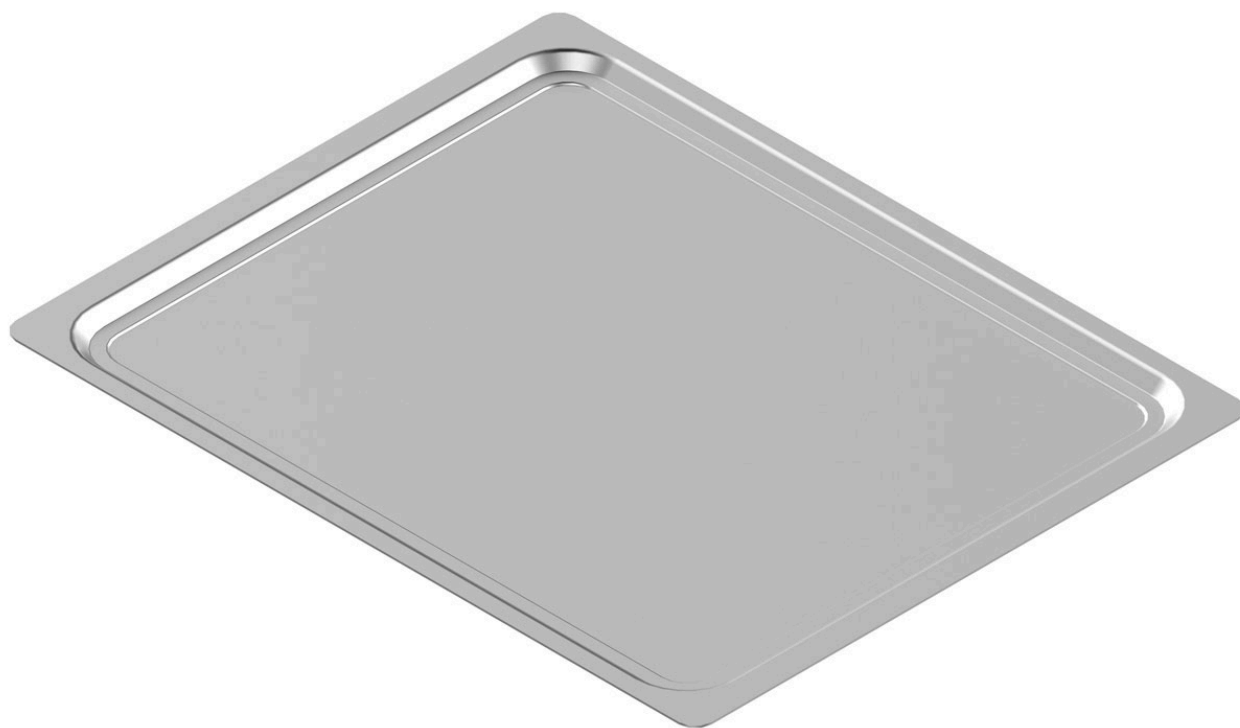




Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: ABEHTE43

**Baking Tray - Aluminium - 429x345mm - For Convection Ovens EHTE565
& EHTE565D**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Baking Tray Aluminium 429x345mm for Convection Ovens

1. General Information

Thank you for purchasing the Baking Tray Aluminium 429x345mm for Convection Ovens. This high-quality baking tray is designed for optimal performance in convection ovens EHT565 and EHT565D, allowing you to achieve perfect baking results.

2. Safety Information

- Intended Use: This baking tray is designed exclusively for use in convection ovens specified in this manual.
- Risk of Burns: The surface of the tray will become very hot during use. Always use oven gloves or mitts when handling.
- Avoid Overloading: Do not overload the tray with food items, which may cause spills or overheating.
- Surface Safety: Ensure the baking tray is not placed directly on open flame or heating elements, as this could cause a fire hazard.
- Child Safety: Keep the baking tray and hot food out of reach of children to prevent burns.
- Inspect Regularly: Regularly check the tray for any signs of wear or damage. Discontinue use if you notice any defects.

3. Product Overview and Specifications

- Product Name: Baking Tray Aluminium
- Dimensions: 429 x 345 mm
- Material: High-quality Aluminum
- Weight: [Insert Weight Here]
- Compatibility: Designed for Convection Ovens EHT565 and EHT565D

4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Carefully remove the baking tray from its packaging and inspect for any visible damage.
2. Prepare Your Convection Oven: Make sure your oven is cleaned and ready for use.
3. Positioning: Place the baking tray on the baking rack inside the convection oven. Ensure it is placed securely to prevent tipping or sliding during operation.

5. Operation

1. Preheating: Preheat your convection oven to the desired temperature as per your recipe.
2. Placing Food: Place food items evenly on the baking tray, ensuring adequate space between items for even air circulation.
3. Baking: Insert the baking tray into the preheated oven. Adjust cooking time based on recipe recommendations, monitoring doneness as necessary.
4. Removal: Use oven mitts to carefully remove the tray from the oven, placing it on a heat-resistant surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Cool Down: Allow the baking tray to cool completely before cleaning.
- Hand Wash: Clean the tray with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or steel wool, which can damage the surface.
- Dry Immediately: Wipe dry with a clean cloth to prevent water spots.
- Avoid Dishwasher: This product is not dishwasher safe.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper greasing or use parchment paper to prevent food from sticking.
- Uneven Baking: Check oven calibration and ensure proper air circulation within the oven setting.
- Warping: Avoid using the tray at temperatures exceeding manufacturer specifications.

8. Disposal

At the end of its life, this baking tray can be recycled responsibly. Check local guidelines for proper recycling procedures for aluminum products.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Aluminium-Backblech 429x345mm für Konvektionsöfen EHTE565 und EHTE565D

1. Allgemeine Informationen:

Das Aluminium-Backblech ist konzipiert für den Einsatz in den Konvektionsöfen EHTE565 und EHTE565D. Es bietet eine hervorragende Wärmeleitung und ist ideal für das Backen von Brot, Gebäck und anderen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen:

- Das Backblech ist nur für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen vor der Verwendung des Backblechs ordnungsgemäß installiert und gewartet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Backblech nicht überhitzt wird, um ein Verziehen oder andere Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Backblechen immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Backblech an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen:

- Material: Aluminium
- Abmessungen: 429x345mm
- Kompatibel mit: EHTE565, EHTE565D
- Für den gewerblichen Einsatz geeignet
- Hohe Temperaturbeständigkeit

4. Einrichtung und Installation:

- Vor der ersten Benutzung das Backblech gründlich reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Konvektionsofen perfekt auf das Backblech abgestimmt ist.
- Schieben Sie das Backblech in die vorgesehenen Roste des Ofens.
- Prüfen Sie, ob das Backblech sicher und stabil im Ofen sitzt, bevor Sie es verwenden.

5. Betrieb:

- Vor dem Backen den Ofen gemäß den Anweisungen des Herstellers vorheizen.
- Legen Sie die gewünschten Lebensmittel gleichmäßig auf das Backblech.
- Stellen Sie die Temperatur und Backzeit gemäß dem Rezept ein.
- Überwachen Sie den Backprozess, um ein Überbacken oder Verbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung:

- Lassen Sie das Backblech abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm, um das Blech zu reinigen.
- Vermeiden Sie Verwendung von Stahlwolle oder anderen abrasiven Reinigern.
- Trocknen Sie das Backblech gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche:

- Bei Verformungen: Stellen Sie sicher, dass das Blech nicht zu hohen Temperaturen ausgesetzt wurde.
- Bei ungleichmäßiger Hitzeverteilung: Überprüfen Sie, ob das Blech richtig im Ofen platziert wurde.
- Bei Anhaften von Lebensmitteln: Verwenden Sie beim Backen von empfindlichen Lebensmitteln ein Backpapier.

8. Entsorgung:

- Entsorgen Sie das Backblech umweltgerecht. Aluminium ist recycelbar und sollte in den entsprechenden Recyclingbehälter gegeben werden.
- Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Entsorgung von Aluminiumprodukten.

9. Kontakt:

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Aluminium Bakplaat 429x345mm voor Convectionovens EH-TE565 en EH-TE565D ABE-HTE43

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Aluminium Bakplaat 429x345mm. Dit product is ontworpen voor gebruik met de convectionovens EH-TE565 en EH-TE565D ABE-HTE43. De bakplaat is ideaal voor het bereiden van een breed scala aan gerechten en zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de bakplaat alleen voor het doel waarvoor het bedoeld is, namelijk bakken in een convectionoven.
- Vermijd direct contact met open vuur of metalen onderdelen van de oven.
- Plaats de bakplaat niet onder de grillstand zonder toezicht.
- Laat de bakplaat afkoelen voordat u deze afhandelt of reinigt om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de bakplaat veilig is geplaatst om te voorkomen dat deze omvalt en letsel veroorzaakt.
- Gebruik nooit schurende of bijtende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte van de bakplaat kunnen beschadigen.
- Bewaar de bakplaat op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Materiaal: Aluminium
- Afmetingen: 429mm x 345mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: EH-TE565 en EH-TE565D ABE-HTE43 convectionovens
- Kleur: Aluminium
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de bakplaat uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat de convectionoven is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u de bakplaat plaatst.
3. Plaats de bakplaat horizontaal in de oven op het juiste rooster voor bakproducten. Zorg ervoor dat de bakplaat volledig en stevig is geplaatst.
4. Volg de instructies in de handleiding van uw convectionoven voor de juiste instellingen en gebruikstijden.

5. Werking

- Gebruik de bakplaat om deegwaren, groenten, vlees of andere ingrediënten te bakken.
- Controleer de voortgang van het bakproces regelmatig om een gelijkmatige garing te garanderen.
- Gebruik ovenwanten of een handdoek bij het verwijderen van de bakplaat uit de oven om brandwonden te voorkomen.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Laat de bakplaat afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de bakplaat met warm water en zachte zeep. Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Spoel de bakplaat grondig af met schoon water en droog deze met een schone doek.
- Voor hardnekkige vlekken kan de bakplaat in de vaatwasser worden gewassen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Bakplaat blijft plakken.
Oplossing: Gebruik bakpapier of een antiaanbak spray bij het gebruik van de bakplaat om plakken te voorkomen.
- Probleem: Ongelijke garing.
Oplossing: Controleer of de bakplaat correct is geplaatst in de oven en dat de oven goed is voorverwarmd.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat u de bakplaat op een milieuvriendelijke manier weggooit. Aluminium kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor de juiste afgemonsteringsprocedure.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel bakplezier met uw nieuwe Aluminium Bakplaat!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja de Hornear de Aluminio 429x345 mm para Hornos de Convección EHT565 y EHT565D

1. Información General

Gracias por elegir la Bandeja de Hornear de Aluminio. Este producto ha sido diseñado específicamente para su uso con los hornos de convección EHT565 y EHT565D, garantizando una cocción uniforme y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso en hornos de convección. No lo use en superficies de cocción abiertas o en parrillas.
- Temperaturas: No exponga la bandeja a temperaturas superiores a 250°C para evitar deformaciones.
- Manipulación: Al usar la bandeja, use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Limpieza: Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Mantenga la bandeja en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.
- Inspección: Revise la bandeja regularmente para detectar signos de desgaste o daños. En caso de deterioro, deje de usarla inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Dimensiones: 429 mm x 345 mm
- Compatibilidad: Compatible con hornos de convección EHT565 y EHT565D
- Uso recomendado: Cocción de productos de panadería, pasteles, y otros alimentos.

4. Instalación y Configuración

1. Preparación: Asegúrese de que el horno esté desconectado y frío antes de la instalación.
2. Colocación: Inserte la bandeja en la rejilla del horno, asegurándose de que esté nivelada y centrada.
3. Verificación: Confirme que no haya obstrucciones y que la bandeja esté segura en su lugar.

5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Coloque los alimentos en la bandeja, distribuyéndolos uniformemente.
- Inserte la bandeja en el horno.
- Siga las instrucciones de cocción según la receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar: Deje que la bandeja enfríe antes de limpiarla.
- Lavado: Lave con agua tibia y un jabón suave utilizando una esponja no abrasiva.
- Secado: Almacene en un lugar seco luego de secar completamente.

7. Solución de Problemas

- Problema: La bandeja se deforma.
Solución: Asegúrese de no exceder las temperaturas recomendadas.
- Problema: Alimentos se pegan a la bandeja.
Solución: Use papel para hornear o un spray antiadherente antes de colocar los alimentos.

8. Eliminación

Elimine la bandeja de manera responsable. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos de aluminio. Siempre recicle cuando sea posible.

9. Contacto

Para preguntas o comentarios, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Plat à pâtisserie en aluminium 429x345mm pour fours à convection EHTE565 et EHTE565D

1. Informations générales

Merci d'avoir acheté le plat à pâtisserie en aluminium de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale dans les fours à convection models EHTE565 et EHTE565D. Il contribue à la cuisson uniforme de vos plats et est fabriqué en aluminium de haute qualité pour une durabilité accrue.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement dans les fours à convection compatibles: EHTE565 et EHTE565D.
- Ne pas exposer à des températures dépassant les spécifications recommandées.
- Évitez les chocs mécaniques et les contacts avec des bords tranchants pour prévenir les déformations.
- Ne pas mettre en contact avec des surfaces directement chauffées sans protection.
- Respectez les règles d'hygiène alimentaire lors de l'utilisation et du nettoyage du produit.
- Gardez hors de portée des enfants, surtout lorsqu'il est chaud.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions: 429 mm x 345 mm
- Matériau: Aluminium de qualité alimentaire
- Compatibilité: Modèles de fours EHTE565 et EHTE565D
- Poids: Léger et facile à manipuler
- Propriétés: Conductivité thermique élevée pour une cuisson uniforme

4. Installation et configuration

- Assurez-vous que le four à convection est éteint et refroidi avant d'introduire le plat à pâtisserie.
- Ouvrez la porte du four et placez le plat à pâtisserie sur la grille du four, en vous assurant qu'il est bien centré pour une circulation d'air optimale.
- Fermez la porte du four et réglez la température et le temps de cuisson souhaités selon les recommandations de la recette.
- Pour les modèles EHTE565 et EHTE565D, suivez les instructions spécifiques du fabricant pour garantir un fonctionnement correct.

5. Fonctionnement

- Utilisez le plat pour cuire des pâtisseries, des légumes, de la viande ou d'autres aliments nécessitant une cuisson au four.
- Ne surchargez pas le plat pour garantir une circulation d'air adéquate.
- Surveillez la cuisson régulièrement pour éviter le brûlage des aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le plat refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
- Évitez les produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la surface.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour garantir la longévité du produit.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si des aliments collent, assurez-vous d'utiliser un spray antiadhésif ou d'huiler légèrement le plat avant de l'utiliser.
- En cas de déformations visibles, vérifiez que le plat a été utilisé dans les limites de température prescrites.
- Si le plat est difficile à nettoyer, laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelques minutes avant de le nettoyer.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage de l'aluminium.
- Apportez le plat à un centre de recyclage près de chez vous si vous ne pouvez pas le réutiliser.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Teglia da Forno in Alluminio 429x345mm per Forni Ventilati

1. Informazioni Generali

La teglia da forno in alluminio 429x345mm è progettata specificamente per l'uso con forni ventilati modello EHTE565 e EHTE565D. Questa teglia è ideale per la cottura di una varietà di alimenti, garantendo un riscaldamento uniforme e una durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la teglia solo per scopi previsti e seguendo le istruzioni.
- Non toccare la teglia con le mani nude durante o subito dopo la cottura per evitare ustioni.
- Non utilizzare la teglia sotto il grill senza adeguata sorveglianza, poiché può surriscaldarsi.
- Mantenere la teglia lontana da fonti di calore dirette.
- Assicurarsi che la teglia sia su una superficie stabile durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Dimensioni: 429 x 345 mm
- Compatibilità: Forni Ventilati EHTE565, EHTE565D
- Uso: Eccellente conducibilità termica, facile da pulire.

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere la teglia dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Posizionare la teglia nel forno ventilato su un ripiano stabile.
4. Assicurarsi che la teglia sia ben inserita e che non ostacoli il funzionamento del ventilatore del forno.

5. Operazione

- Pre-riscaldare il forno alla temperatura desiderata.
- Posizionare gli alimenti sulla teglia, distribuendoli uniformemente.
- Seguire la ricetta specifica per i tempi di cottura e le temperature.
- Monitorare il processo di cottura attraverso la finestra del forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la teglia prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare bene la teglia prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la teglia si deforma: controllare che non ci siano sovraccarichi eccessivi.
- Se gli alimenti si attaccano: utilizzare un rivestimento antiaderente o ungerli leggermente.
- Se la teglia è difficile da pulire: immergerla in acqua calda e sapone per un po' prima di pulirla.

8. Smaltimento

La teglia in alluminio è riciclabile. Si prega di smaltirla secondo le normative locali sul riciclo.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania