

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: BABH546

Baguette Tray - Aluminium - 400x600mm - 5 Moulds



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

EN ENGLISH

Product Manual: Baguette Tray Aluminium 400x600mm (5 Moulds)

1. General Information

Thank you for choosing the Baguette Tray Aluminium 400x600mm (5 Moulds). This product is designed for professional baking and ensures high-quality results for baguettes and similar bread types. Constructed from durable aluminum, this tray is a staple in any bakery or kitchen requiring efficiency and reliability.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the product is used strictly for the intended purpose as outlined in this manual to avoid injury or damage.
- Heat Safety: The aluminium tray can reach high temperatures when in use. Always use heat-resistant gloves when handling the tray after baking.
- Sharp Objects: Avoid using sharp utensils that may scratch or damage the surface of the tray.
- Keep Out of Reach: Store the tray out of reach of children to prevent accidents.
- Avoiding Burns: Allow the tray to cool completely before attempting to wash or handle.
- Cleaning Hazard: Do not use abrasive cleaners or scrubbers as they may compromise the integrity of the tray.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 400mm x 600mm
- Number of Moulds: 5
- Material: Aluminium
- Colour: Natural metal finish
- Weight: 1.5 kg
- Temperature Resistance: Up to 250°C

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the tray from its packaging and inspect it for any damage.
2. Preparation: Place the tray on a flat, stable surface suitable for baking.
3. Pre-Use: Before the first use, wash the tray with warm soapy water and rinse thoroughly. Allow to dry completely.
4. Placement in Oven: Insert the tray into the oven on a compatible rack, ensuring it fits securely and does not obstruct other baking equipment.

5. Operation

- Preheat the oven to the desired baking temperature.
- Lightly grease the moulds of the tray if necessary to prevent sticking.
- Fill each mould with the desired dough, ensuring even distribution for consistent baking.
- Place the tray in the oven and monitor the baking process per your recipe specifications.
- Use heat-resistant gloves to remove the tray from the oven once baking is complete.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the tray to cool before cleaning.
- Rinse the tray under warm water to remove excess dough or food particles.
- Use a soft sponge with warm soapy water for cleaning. Avoid abrasive materials.
- Rinse and dry the tray immediately to prevent oxidation.
- Store in a dry place.

7. Troubleshooting

- Sticking Dough: Ensure to grease the moulds adequately before use.
- Inconsistent Baking: Check oven calibration; temperature may vary. Rotate the tray halfway through baking for even results.
- Discoloration: Some discoloration may occur with high heat; this is normal and does not affect performance.

8. Disposal

When the product has reached the end of its lifecycle, please dispose of it according to your local regulations for metal recycling. Ensure it is free of food residues before disposal.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. We wish you many successful baking experiences!

DE DEUTSCH

Betriebsanleitung für das Baguette-Tablett Aluminium 400x600mm mit 5 Formen - BABH546

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Baguette-Tabletts Aluminium 400x600mm mit 5 Formen (Artikelnummer: BABH546). Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung von Baguettes zu erleichtern und eine optimale Backumgebung zu bieten. Lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Tablett vor der Benutzung auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Brandgefahr: Verwenden Sie das Tablett nicht in der Nähe von offenen Flammen oder über heißen Kochgeräten.
- Verletzungsrisiko: Achten Sie während der Handhabung auf scharfe Kanten. Verwenden Sie Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Erste Hilfe: Bei Verletzungen durch scharfe Kanten spülen Sie die Wunde unter fließendem Wasser und suchen Sie bei Bedarf medizinische Hilfe auf.
- Benutzung am richtigen Ort: Nur für den Gebrauch im Indoor-Backen vorgesehen. Vermeiden Sie die Nutzung im Freien oder in feuchten Umgebungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Baguette-Tablett Aluminium ist für die optimale Zubereitung von Baguettes konzipiert.

Technische Daten:

- Material: Aluminium
- Abmessungen: 400mm x 600mm
- Anzahl der Formen: 5
- Farbe: Silber
- Geeignet für Temperaturen: Bis zu 250 °C
- Gewicht: 1.5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Baguette-Tablett aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Vom Zubehör zur Verwendung stehen keine speziellen Werkzeuge zur Verfügung, das Tablett ist sofort einsatzbereit.
- Platzieren Sie das Tablett in Ihrem Backofen auf einem stabilen, flachen Blech oder Rost. Achten Sie darauf, dass es genügend Platz für einen gleichmäßigen Luftstrom um das Tablett gibt.

5. Betrieb

- Bereiten Sie Ihre Baguette-Teiglinge gemäß Ihrem Rezept vor.
- Legen Sie die geformten Baguettes vorsichtig in die vorgesehenen Formen des Tabletts.
- Backen Sie die Baguettes wie im Rezept angegeben.
- Überprüfen Sie die Baguettes regelmäßig, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig backen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Tablett nach der Benutzung abkühlen.
- Reinigen Sie das Baguette-Tablett mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie das Tablett gründlich, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Baguettes backen ungleichmäßig.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur Ihres Ofens und die Platzierung des Tabletts.
- Problem: Baguettes kleben am Tablett fest.
Lösung: Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas Backpapier oder eine leichte Schicht Backfett.
- Problem: Verfärbungen oder Flecken auf dem Aluminium.
Lösung: Dies kann durch hohe Temperaturen oder andere Faktoren verursacht werden, hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktion des Tabletts. Reinigen Sie es wie beschrieben.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Aluminiumabfälle. Versuchen Sie, es zu recyceln, um die Umweltbelastung zu minimieren.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Aluminium Baguette Tray 400x600mm - 5 Moulds (BABH546)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aanschaf van de Aluminium Baguette Tray 400x600mm met 5 vormen (model: BABH546). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en restaurants, en biedt een duurzame en efficiënte oplossing voor het bakken van baguettes.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Het gebruik van het product op een verkeerde manier kan leiden tot letsel of materiële schade.
- Zorg ervoor dat het product niet in contact komt met open vlammen of extreme hittebronnen.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of als er gebreken zijn.
- Behandel het product voorzichtig om snij- of brandwonden te voorkomen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Model: BABH546
- Afmetingen: 400 x 600 mm
- Materiaal: Aluminium
- Aantal vormen: 5
- Geschikt voor ovengebruik tot 300°C
- Gewicht: 1.2 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de baguette tray uit de verpakking.
2. Controleer het product op eventuele schade of gebreken.
3. Plaats de tray op een vlakke, stabiele ondergrond, bij voorkeur in de oven.
4. Zorg ervoor dat de tray niet direct in contact komt met de ovenwand voor een gelijkmatige warmteverdeling.
5. Volg de richtlijnen voor het aanmaken van het deeg en het gebruik van de oven.

5. Bediening

- Voor het beste resultaat, vet de vormen licht in voordat u het deeg toevoegt.
- Vul de vormen met het deeg tot aan de aanbevolen hoogte om overloop te voorkomen.
- Plaats de tray in de voorverwarmde oven volgens uw bakrecept en gebruik de aanbevolen baktijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de tray eerst afkoelen na gebruik alvorens te reinigen.
- Maak de tray schoon met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de tray goed af voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of beschadiging.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De baguettes plakken aan de tray.
 - Oplossing: Probeer de vormen beter in te vetten voordat u het deeg toevoegt.
- Probleem: Ongelijke baktijden.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de tray goed is geplaatst in de oven en dat de warmte gelijkmatig verdeeld is.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat u het op de juiste manier afvoert volgens lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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. Wij wensen u veel succes met uw baksels!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja para Baguettes de Aluminio 400x600mm - 5 Moldes

1. Información General

Gracias por elegir la bandeja para baguettes de aluminio GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para ofrecerte una forma eficiente de hornear baguettes de calidad profesional. Por favor, lea atentamente este manual antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso en horno. No se debe utilizar en fuentes de calor directo.
- Temperaturas Extremas: Evite el contacto con superficies frías o calientes que puedan dañar la bandeja.
- Manipulación: Utilice guantes o herramientas adecuadas al sacar la bandeja del horno, ya que puede estar caliente.
- Sustancias Químicas: Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar el material de la bandeja.
- Supervisión: Nunca deje el horno desatendido mientras utilice la bandeja.
- Almacenamiento: Mantenga la bandeja en un lugar seco y fresco, alejada de niños.
- Inspección: Revise regularmente la bandeja para buscar posibles daños o deformidades y sustituya si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Dimensiones: 400 x 600 mm
- Número de moldes: 5
- Uso: Ideal para hornear baguettes y otros panificados.
- Peso: 1,2 kg
- Resistencia a altas temperaturas: Máximo 300°C

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque la bandeja en una superficie plana y estable.
- Precalentamiento: Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de insertar la bandeja.
- Colocación de la Masa: Distribuya la masa de forma uniforme en los moldes, sin sobrepasar el nivel superior para evitar derrames.
- Uso de Papel de Horno: Si es necesario, utilice papel para hornear en la bandeja para facilitar la limpieza posterior.

5. Operación

- Horneado: Coloque la bandeja en el horno precalentado. Asegúrese de que el aire pueda circular adecuadamente alrededor de ella.
- Vigilancia: Supervise el proceso de horneado. Los tiempos pueden variar según la receta utilizada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Permita que la bandeja se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lavado: Lave con agua tibia y detergente suave. Utilice una esponja suave; evite estropajos abrasivos.
- Secado: Seque la bandeja completamente antes de almacenarla para evitar la corrosión.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- Desgaste del Material: Si nota signos de desgaste, como deformaciones o rayaduras profundas, considere reemplazar la bandeja.
- Croquetas Pegadas: Si las baguettes se quedan pegadas, asegúrese de utilizar suficiente aceite o papel de hornear en el futuro.
- Chispas en el Horno: Si ve chispas, retire inmediatamente la bandeja del horno y revise que no haya materiales no deseados.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con la normativa local de reciclaje. El aluminio es reciclable; consulte con su servicio de reciclaje local para más detalles.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, por favor contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir GGM Gastro. Esperamos que disfrute de su nueva bandeja para baguettes.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION POUR LE PLATEAU À BAGUETTES EN ALUMINIUM 400x600MM - 5 MOULDS

1. Informations Générales

Ce plateau à baguettes en aluminium est conçu pour la cuisson de baguettes de pain, offrant une durabilité et une efficacité optimales dans un environnement de cuisine professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser ce produit uniquement selon les instructions fournies.
- Ne pas utiliser le plateau à des températures dépassant celles spécifiées dans la section spécifications.
- Éviter tout contact avec des éléments chauffants directs.
- Vérifier régulièrement l'état du plateau pour éviter tout risque de blessure due à une défaillance matérielle.
- Ne pas utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface du produit.
- Port de gants de protection recommandé lors de la manipulation du plateau chaud.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 400x600mm
- Nombre de moules : 5
- Matériau : Aluminium de haute qualité
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300°C
- Fini : Anodisé pour réduire l'adhérence et améliorer la durabilité.

4. Installation et Configuration

- Avant la première utilisation, laver le plateau à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher.
- Placer le plateau sur une surface plane et stable, loin de toute source de chaleur directe.
- Assurez-vous que le plateau est propre et exempt de débris avant d'y ajouter la pâte.

5. Fonctionnement

- Préchauffer le four à la température de cuisson désirée.
- Placer la pâte à baguette dans les moules.
- Insérer le plateau dans le four et cuire pendant la durée recommandée (en général, 20 à 30 minutes selon la recette).
- Surveiller régulièrement la cuisson pour atteindre le niveau de doré souhaité.

6. Nettoyage et Entretien

- Toujours laisser le plateau refroidir avant le nettoyage.
- Laver à la main avec une éponge douce et un détergent non abrasif. Éviter les brosses métalliques.
- Sécher soigneusement après nettoyage pour éviter la corrosion.
- Stocker dans un endroit sec et propre pour prolonger la durée de vie du produit.

7. Dépannage

- Si le pain colle au plateau, vérifier si la surface a été correctement préparée et si le nettoyage a été effectué.
- S'il y a des déformations visibles, ne pas utiliser le plateau et contacter le support technique.

8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, éliminer ce produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- L'aluminium peut être recyclé, veuillez donc le déposer dans les bacs appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Vassoio per Baguette in Alluminio 400x600mm con 5 Stampi (BA-BH546)

1. Informazioni Generali

Il vassoio per baguette in alluminio è progettato per la cottura e la presentazione ottimale delle baguette. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce una distribuzione uniforme del calore, contribuendo a ottenere risultati di cottura perfetti. È ideale per panifici, ristoranti e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il vassoio solo per scopi di cottura.
- Non utilizzare il vassoio su fiamme libere o in forno a microonde.
- Manipolare con cautela dopo la cottura, poiché il vassoio può diventare molto caldo.
- Non immergere il vassoio in acqua fredda dopo l'uso per evitare deformazioni dovute a sbalzi termici.
- Assicurarsi che il vassoio sia posizionato in modo sicuro su superfici di lavoro stabili e piane durante l'uso.
- Tenere il vassoio fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400x600 mm
- Materiale: Alluminio
- Numero di stampi: 5
- Colore: Argento
- Resistente al calore fino a: 300°C
- Peso: 2,5 kg
- Utilizzo: Adatto per forni e cuocitori professionali

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il vassoio dalla confezione, prestando attenzione a non graffiare la superficie.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro e l'area del forno siano puliti e asciutti.
3. Posizionare il vassoio in modo che possa essere facilmente inserito e rimosso dal forno.
4. Verificare che il vassoio si adatti correttamente nel forno e non ostruisca la ventilazione.
5. Preparare l'impasto della baguette e riempire gli stampi all'interno del vassoio.

5. Funzionamento

1. Accendere il forno e preimpostare la temperatura consigliata per la cottura delle baguette.
2. Infilare delicatamente il vassoio nel forno.
3. Seguire le istruzioni di cottura specifiche per la preparazione delle baguette.
4. Monitorare il processo di cottura tramite la finestra del forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il vassoio prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare il vassoio completamente prima di riporlo.
- Conservare in un luogo asciutto per evitare l'umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Deformazione del vassoio: Evitare gli sbalzi termici e gestire il vassoio con cura.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi che il forno sia pre-riscaldato e che l'aria possa circolare liberamente.
- Difficoltà nella rimozione delle baguette: Lasciare raffreddare leggermente prima di tentare la rimozione.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il vassoio in conformità alle normative locali riguardanti i materiali in alluminio. Non gettare il vassoio nei rifiuti non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania