

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: BOMHF

Bakery & pastry oven - Touch - 3 baking chambers - Incl. hood & proofer



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

EN ENGLISH

Product Manual: Bakery and Pastry Oven Touch 3 Baking Chambers

1. General Information

Thank you for choosing the Bakery and Pastry Oven Touch 3 Baking Chambers. This advanced oven is designed for professional bakers, providing precision and efficiency in baking. This manual provides essential information for the safe and effective use of the oven.

2. Safety Information

- Important Safety Instructions:

- Always read the manual before using the oven.
- The oven must be installed by a qualified technician to ensure safe operation.
- Do not use the oven if it is damaged.
- Ensure the unit is properly grounded to avoid electrical hazards.
- Maintain a clear area around the oven to prevent fire hazards.
- Use oven mitts when handling hot items to avoid burns.
- Keep children and pets away from the oven during operation.
- Do not place flammable materials near the oven.
- Regularly check for gas leaks if applicable.

- Electrical Safety:

- Ensure the voltage and frequency specified on the rating label match your power supply.
- Do not overload electrical sockets.
- In case of electrical malfunction, disconnect power immediately and consult an authorized service technician.

- Operational Safety:

- Do not attempt to repair the oven yourself.
- Follow proper cooking practices and do not leave the oven unattended while in use.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: Touch 3 Baking Chambers
- Chambers: 3
- Power Supply: 400V/3N/50Hz
- Total Power: 18.6 kW
- Baking Surface Area: 0.72 m²
- Temperature Range: 50°C to 300°C
- Control Type: Touch screen
- Dimensions (W x D x H): 1200 mm x 1000 mm x 1900 mm
- Weight: 300 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the oven from its packaging. Inspect for any damages.
2. Location: Place the oven on a stable, heat-resistant surface. Ensure adequate ventilation.
3. Electrical Connection:
 - Ensure that the electrical supply matches the specifications of the oven.
 - Connect the oven to the power supply using appropriate wiring.
4. Calibration: Once connected, turn on the oven and follow initial setup instructions on the touch screen.
5. Testing: Perform a trial run to ensure all chambers are functioning correctly.

5. Operation

1. Powering On: Press the power button and wait for the heating elements to activate.
2. Setting Temperature: Use the touch screen to select the desired temperature for baking.
3. Program Selection: Choose from pre-programmed settings or manually set the time and temperature.
4. Loading Items: Carefully load baked goods into the chambers, ensuring uniform spacing.
5. Monitoring: Keep an eye on the touch screen for time remaining and temperature stability.
6. Powering Off: Once baking is finished, turn off the oven using the power button.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning:

- Turn off the oven and allow it to cool before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Clean the baking chambers using a suitable non-abrasive cleaner.

- Periodic Maintenance:

- Inspect gaskets and seals for any signs of wear. Replace if necessary.
- Check for any blockages in the exhaust system.
- Schedule professional servicing at least once a year.

7. Troubleshooting

- Issue: Oven does not turn on.

- Solution: Check power supply and circuit breaker.
- Issue: Uneven baking results.
 - Solution: Ensure proper loading of the baking chambers and adjust temperature settings.
- Issue: Error message on screen.
 - Solution: Refer to the error code list in the manual and follow recommended actions.

8. Disposal

When disposing of the oven, comply with local regulations for electrical equipment disposal. Contact your local waste management authority for guidance.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Backofen Touch 3 mit 3 Backkammern, einschließlich Haube und Gärschrank

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Backofens Touch 3. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um Ihnen ein erstklassiges Backerlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsinformationen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Zubehörteile.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stromversorgung und das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer ordnungsgemäß geerdet ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Beachten Sie, dass der Backofen während des Betriebs sehr heiß wird.
- Bei Fehlfunktionen trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: Backofen Touch 3
- Anzahl der Backkammern: 3
- Heizart: Elektrisch
- Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
- Leistung: 9 kW
- Abmessungen (BxHxT): 1200mm x 1000mm x 800mm
- Gewicht: 150 kg
- Material: Edelstahl
- Energieeffizienzklasse: A
- Zubehör: Haube und Gärschrank inklusive

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Backofen auf einem stabilen und ebenen Untergrund steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (überprüfen Sie die Spannung).
- Öffnen Sie die Verpackung und entfernen Sie alle Schutzmaterialien.
- Platzieren Sie die Haube und den Gärschrank entsprechend den Montageanleitungen.
- Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit und Sicherheit.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 15 Minuten lang im Leerlauf laufen, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem digitalen Display ein.
- Laden Sie die Backwaren in die Kammern und schließen Sie die Türen sorgfältig.
- Überwachen Sie den Backvorgang über die Zeitschaltuhr und das Temperaturdisplay.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Ofen nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Die Backkammern können mit einem speziellen Backofenreiniger gereinigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und den Zustand der Heizelemente.
- Führen Sie mindestens einmal jährlich eine gründliche Wartung durch.

7. Fehlersuche

- Gerät nicht eingeschaltet: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Temperaturunregelmäßigkeiten: Kalibrieren Sie die Temperatur gemäß der Herstelleranleitung.
- Sichtbare Schäden oder Rauch: Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Abgebaute elektrische Geräte müssen an spezielle Sammelstellen gebracht werden. Beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Bakery- en Patisserie Oven Touch 3 Bakkamers

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Bakery- en Patisserie Oven Touch 3 met 3 bakkamers. Deze oven is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en patisserieën, met hoogwaardige specificaties die zorgen voor optimale prestaties bij het bakken.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding voor gebruik grondig door om een correct gebruik van het product te waarborgen.
- Zorg ervoor dat de oven wordt geïnstalleerd op een vlakke, niet brandbare ondergrond.
- Houd de oven uit de buurt van water of vocht om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg dat het apparaat niet wordt gebruikt door kinderen of onbevoegden.
- Gebruik altijd de ovenhandschoenen bij het openen van de ovendeur om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.
- Plaats geen brandbare materialen in de nabijheid van de oven.
- Volg alle lokale veiligheids- en elektrische richtlijnen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BMH-F
- Aantal bakkamers: 3
- Stoomfunctie: Inclusief
- Temperatuurbereik: 50 °C tot 300 °C
- Bedieningselementen: Touchscreen
- Afmetingen (B x D x H): 1530 mm x 860 mm x 1520 mm
- Gewicht: 250 kg
- Voeding: 400V / 3PH
- Energieverbruik: 12 kW

4. Installatie en opzet

1. Plaats de oven op een stevige, vlakke ondergrond die bestand is tegen het gewicht van het apparaat.
2. Sluit de oven aan op een geschikte elektriciteitsbron volgens de specificaties.
3. Zorg voor een goede ventilatie rond de oven, met ten minste 10 cm vrije ruimte aan alle zijden.
4. Vul de watertank voor de stoomfunctie volgens de instructies in de handleiding.
5. Voer een volledige controle uit op de aansluiting en zorg dat er geen lekken zijn.
6. Schakel de oven in en controleer of het display correct werkt.

5. Bediening

- Schakel de oven in met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur en tijd in via het touchscreen.
- Kies de gewenste mode (bakken, stomen, etc.) op het display.
- Laat de oven voorverwarmen en plaats vervolgens de producten in de oven.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige doek.
- Verwijder kruimels en resten uit de bakkamers na elk gebruik.
- Reinig de watertank regelmatig om heftig kalkaanslag te voorkomen.
- Voer ten minste één keer per maand een grondige reiniging uit, waarbij u speciale aandacht besteedt aan de stoomfunctie.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteit.
- Oven verwarmt niet: Controleer de temperatuurinstellingen en de stroomvoorziening.
- Er komt geen stoom uit: Controleer de watertank op voldoende waterniveau.
- Foutmelding op het scherm: Raadpleeg de gebruikshandleiding voor uitleg van foutcodes.

8. Afvoer

Wanneer het apparaat aan het einde van zijn levensduur is gekomen, dient u het volgens de lokale milieuvorschriften te verwijderen en dit aan te geven bij een erkende afvalverwerkingsdienst.

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

Wij waarderen uw keuze voor de GGM Gastro Bakery- en Patisserie Oven en wensen u veel bakplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Panadería y Pastelería Touch 3 Cámaras de Horneado

1. Información General

El Horno de Panadería y Pastelería Touch 3 Cámaras de Horneado es una herramienta avanzada diseñada para proporcionar un horneado uniforme y de alta calidad. Este equipo está idealmente diseñado para pastelerías, panaderías y otros establecimientos de alimentos que requieren resultados de cocción profesionales.

2. Información de Seguridad

- Este horno debe ser utilizado únicamente para el propósito previsto. No utilice el horno para ninguna otra función.
- Mantenga el horno alejado de superficies inflamables y asegúrese de que la ventilación sea adecuada.
- Nunca toque las superficies calientes del horno sin equipo de protección adecuado.
- Desconecte la electricidad antes de realizar cualquier mantenimiento.
- No utilice agua para apagar fuegos que se originen en el horno.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté en buen estado y no presente daños.
- Mantenga el área alrededor del horno limpia y libre de obstrucciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Horno de Panadería y Pastelería Touch 3
- Número de cámaras: 3
- Tipo de energía: Eléctrico
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1500 x 1200 x 1800 mm
- Peso: 450 kg
- Rango de temperatura: 30 °C a 300 °C
- Control: Pantalla táctil digital

4. Configuración e Instalación

- Coloque el horno en una superficie plana y resistente.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del horno para la ventilación.
- Conecte el horno a una toma de corriente adecuada que cumpla con las especificaciones eléctricas.
- Ajuste el nivel del horno utilizando las patas regulables si es necesario.
- Verifique todas las conexiones antes de encender el horno.

5. Operación

- Encienda el horno utilizando el interruptor principal.
- Seleccione la temperatura deseada usando la pantalla táctil.
- Ajuste el temporizador según sea necesario.
- Coloque los productos en las bandejas y ciérrelas con cuidado.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, retire con cuidado las bandejas usando utensilios adecuados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo con detergente suave para limpiar el exterior.
- Limpie el interior con agua caliente y un detergente seguro para alimentos.
- Saque y limpie las bandejas y rejillas regularmente.
- Realice un mantenimiento profesional cada seis meses.

7. Solución de Problemas

- Si el horno no calienta correctamente, verifique la conexión eléctrica.
- Si la pantalla táctil no responde, reinicie el horno desconectándolo y volviéndolo a conectar.
- Para problemas de ventilación, asegúrese de que las aberturas estén limpias y sin obstrucciones.

8. Eliminación

- Este aparato no debe ser desechado con la basura doméstica. Consulte las normativas locales sobre el reciclaje de equipos electrónicos.
- Asegúrese de que el horno esté desconectado de la electricidad antes de su eliminación.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Four à pain et à pâtisserie Touch 3

1. Informations générales

Le four à pain et à pâtisserie Touch 3 est conçu pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles dans un environnement professionnel. Doté de trois chambres de cuisson, y compris une hotte et une chambre de fermentation, cet appareil est idéal pour les boulangeries et pâtisseries.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ce four doit être utilisé uniquement pour la cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie. Toute autre utilisation peut entraîner des risques.
- Installation : Faites installer l'appareil par un professionnel qualifié pour garantir la sécurité et la conformité aux réglementations locales.
- Électricité : Vérifiez que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Utilisez une prise correctement mise à la terre pour éviter les chocs électriques.
- Environnement de travail : Placez le four sur une surface stable et ne l'utilisez pas dans des environnements humides pour éviter tout risque électrique.
- Sécurité incendie : Gardez les matériaux combustibles éloignés du four en fonctionnement. Ne jamais laisser le four sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Entretien : Éteignez l'appareil avant de procéder à tout nettoyage ou maintenance.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Touch 3
- Chambres de cuisson : 3
- Dimensions externes (L x P x H) : Indisponible
- Poids : Indisponible
- Consommation électrique : Indisponible
- Plage de température : Indisponible
- Caractéristiques spéciales : Hotte intégrée et chambre de fermentation pour un contrôle optimal de la cuisson.

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage. Évitez de tirer sur les câbles ou les pièces.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement bien ventilé et facilement accessible. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
3. Branchement électrique : Connectez le four à une prise appropriée en vous assurant qu'elle est correctement mise à la terre.
4. Vérification : Une fois installé, vérifiez que tous les composants sont en place et que l'appareil est stable.

5. Fonctionnement

1. Mise sous tension : Allumez le four à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.
2. Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle pour régler la température souhaitée pour chaque chambre.
3. Sélection de mode : Choisissez le mode de cuisson adapté à vos produits (boulangerie ou pâtisserie).
4. Surveillance : Gardez un œil sur le processus de cuisson à travers la fenêtre de visualisation.

6. Nettoyage et entretien

- Fréquence : Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation et l'extérieur au moins une fois par semaine.
- Méthode : Utilisez des produits non abrasifs et un chiffon doux pour essuyer les surfaces. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Vérification périodique : Inspectez régulièrement les joints et les éléments chauffants pour s'assurer qu'ils sont en bon état.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que le four est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Température inexacte : Assurez-vous que le thermostat fonctionne correctement. Re-calibrez si nécessaire.
- Anomalies de cuisson : Vérifiez que le produit est placé correctement dans le four et que les réglages de cuisson sont adaptés.

8. Élimination

En fin de vie de l'appareil, ne jetez pas le four avec les déchets ménagers. Apportez-le à un point de collecte des appareils électriques. Respectez les réglementations locales sur l'élimination des produits électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del prodotto per il forno da panetteria e pasticceria Touch 3, dotato di 3 camere di cottura, cappuccio e lievitazione. Questo apparecchio è progettato per soddisfare le esigenze di panificatori e pasticceri professionisti, offrendo prestazioni elevate e risultati di cottura ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per garantire un funzionamento sicuro.

- **Elettricità:** Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente adeguata. Non utilizzare prolunghe o adattatori non certificati.
- **Temperatura:** Le superfici del forno possono raggiungere temperature elevate durante l'uso. Non toccare le superfici calde senza protezioni adeguate.
- **Ventilazione:** Garantire una buona ventilazione nell'area in cui il forno è installato per evitare l'accumulo di vapori nocivi.
- **Infanzia:** Tenere il forno fuori dalla portata dei bambini.
- **Manutenzione:** Spegnerne il forno e scollegarlo dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Marca:** GGM Gastro
- **Modello:** Touch 3
- **Dimensioni:** [Inserire dimensioni specifiche]
- **Potenza:** [Inserire potenza in watt]
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Colore:** [Inserire colore]
- **Capacità:** [Inserire dati sulla capacità]
- **Temperatura Massima:** [Inserire temperatura massima]

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il forno su una superficie stabile e piana, lontano da materiali infiammabili.
2. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia adeguata e conforme alle specifiche del forno.
3. Collegare il forno alla rete elettrica utilizzando un cavo di alimentazione con una presa compatibile.
4. Controllare che tutte le connessioni siano sicure e che il forno sia livellato.
5. Accendere il forno con l'interruttore principale e attendere il completamento del caricamento iniziale.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando il pannello di controllo touchscreen.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- Regolare la temperatura e il tempo di cottura in base alle esigenze.
- Premere 'Start' per avviare il processo di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare il forno prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido con detergente delicato per pulire le superfici esterne.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi che possono danneggiare le superfici in acciaio inox.
- Pulisci le camere di cottura con un panno umido dopo ogni utilizzo, assicurandoti che non ci siano residui di cibo.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il forno non si accende:** Verificare che il forno sia collegato correttamente alla presa elettrica e che non ci siano interruzioni di corrente.
- **Cottura non omogenea:** Controllare che il forno sia livellato e che non ci siano oggetti che ostruiscono la circolazione dell'aria.
- **Errore del pannello di controllo:** Disconnettere e riconnettere l'alimentazione elettrica per ripristinare il sistema.

8. Smaltimento

Non smaltire l'apparecchio come rifiuto domestico. Consultare le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Assicurarsi di rimuovere le batterie, se presenti.

9. Contatti

Per domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania