

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: BRMCOM

Rotating electric hot-air bakery oven - 6x EN 60x40 - Touch - incl. pizza oven, hood & proofer



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

EN ENGLISH

Product Manual for Rotating Electric Hot Air Bakery Oven 6xEN 60x40 with Pizza Oven Hood and Proofer

1. General Information

Thank you for choosing the Rotating Electric Hot Air Bakery Oven. This high-performance oven is designed for professional use, meeting the needs of bakeries, restaurants, and other food service establishments. Please read this manual carefully before usage to ensure safe and efficient operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the oven is connected to a properly grounded electrical outlet that meets the voltage and current specifications outlined in the technical data section.
- **Heat Safety:** The oven parts will become extremely hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling trays or accessing the interior.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation in the area where the oven is installed to prevent overheating and maintain air quality.
- **Water Exposure:** Keep the oven away from water sources. Do not operate the oven with wet hands or in a damp environment.
- **Children:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
- **Damage:** Do not use the oven if it is damaged or malfunctioning. Contact customer service for assistance.

3. Product Overview and Specifications

Model: Rotating Electric Hot Air Bakery Oven 6xEN 60x40

Technical Data:

- Dimensions: 1000 x 1200 x 1600 mm
- Weight: 250 kg
- Power: 18 kW
- Voltage: 400 V / 50 Hz
- Temperature Range: 50°C to 300°C
- Capacity: 6 x EN 60 x 40 cm trays
- Material: Stainless steel
- Features: Touch control panel, automatic rotation, LED lighting, steam injection system

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the oven in a location with proper ventilation, away from any moisture sources and direct sunlight.
2. **Leveling:** Ensure the oven is placed on a level surface for optimal operation.
3. **Electrical Connection:**
 - Check that the power supply matches the oven specifications.
 - Connect the oven to the electrical outlet using suitable wiring and plug.
4. **Initial Setup:** Before use, allow the oven to stand for a minimum of 2 hours to stabilize after installation.
5. **Testing:** Turn on the oven and verify that it operates correctly before placing food items inside.

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button on the touch control panel.
2. **Set Temperature:** Use the temperature control to set the desired cooking temperature.
3. **Select Time:** Set the timer according to the cooking requirements.
4. **Start Cooking:** Press the start button to begin cooking. The oven will automatically rotate for even baking.
5. **Monitor Cooking:** Check the progress through the oven's glass window. Adjust settings as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the external surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- **Internal Cleaning:** Remove the trays and clean the interior with a suitable cleaner. Avoid abrasive materials.
- **Routine Maintenance:** Inspect heating elements, seals, and the control panel for any signs of wear or damage.
- **Professional Service:** Schedule a professional service check at least once a year for optimal performance and longevity.

7. Troubleshooting

- **Power Issue:** If the oven does not power on, check the electrical connection and circuit breaker.
- **Heating Problem:** If the oven fails to heat, verify the temperature settings and inspect the heating elements.
- **Uneven Cooking:** Ensure that the rotating function is activated and the oven is level.
- For unresolved issues, contact customer service.

8. Disposal

When the oven reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations for electronic appliances. Ensure that all electrical components are rendered unusable.

9. Contact

For more information, support, or service inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Rotierenden Elektrischen Heißluft-Bäckerei-Ofen 6x EN 60x40

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Rotierenden Elektrischen Heißluft-Bäckerei-Ofens. Dieses Gerät ist speziell für die Verwendung in Bäckereien und Gastronomiebetrieben konzipiert, um die Zubereitung von Backwaren zu optimieren und gleichmäßige Backergebnisse zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vor der Nutzung des Geräts sollten alle Warnhinweise gelesen und verstanden werden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist. Überlasten Sie die Steckdose nicht.
- Hitzebeständige Handhabung: Das Gerät kann während des Betriebs sehr heiß werden. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe.
- Sicherheitsabdeckung: Halten Sie die Ofentür während des Betriebs geschlossen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Küchenumgebung: Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Inspektionen durch und lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Kapazität: 6 x EN 60x40
- Temperaturbereich: 20°C bis 300°C
- Energieversorgung: 400 V / 50 Hz
- Leistungsaufnahme: 9 kW
- Abmessungen: [Abmessungen einfügen]
- Gewicht: [Gewicht einfügen]
- Steuerung: Touch-Bedienfeld

4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen, saugfähigen Untergrund.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Gerät vorhanden ist, um die Belüftung zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Gerät gemäß den technischen Spezifikationen an das Stromnetz an.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen und sichern Sie alle Kabel.
- Schalten Sie das Gerät ein und führen Sie einen Testlauf durch.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Touch-Bedienfeld ein.
- Legen Sie die Backwaren in den Ofen.
- Starten Sie den Backvorgang, indem Sie die Starttaste drücken.
- Überwachen Sie den Backprozess über das Bedienfeld und passen Sie bei Bedarf die Zeit an.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sollten die Innenflächen des Ofens mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel.
- Die Herdplatte sollte regelmäßig entleert und gereinigt werden, um Rückstände zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unerwartete Temperaturabfälle: Stellen Sie sicher, dass die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Unregelmäßiges Backen: Überprüfen Sie, ob der Ofen korrekt installiert und nivelliert ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte und -teile.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts und wünschen viel Erfolg beim Backen!

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de Rotating Electric Hot Air Bakery Oven

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Rotating Electric Hot Air Bakery Oven. Dit apparaat is ontworpen om u te helpen bij het bakken van verschillende soorten brood en gebak met de meeste efficiëntie en smaak. Deze oven is uitgerust met een krachtige ventilator die een gelijkmatige luchtcirculatie biedt voor optimale bakresultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Volg altijd de gebruiksinstructies die in deze handleiding zijn opgenomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond staat.
- De oven is alleen voor binnengebruik bedoeld.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven tijdens gebruik.
- De buitenkant van de oven kan heet worden; gebruik altijd handschoenen of handdoeken bij de bediening.
- Gebruik de oven nooit met een beschadigd netkabel of stekker.
- Sluit de oven nooit aan op een verlengsnoer.
- Zorg ervoor dat de stroomtoevoer voldoet aan de specificaties van de oven.
- Waarschuw bij rook, vreemde geuren of niet-functioneren van het apparaat. Schakel de oven uit en neem contact op met de klantenservice.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Type: Rotating Electric Hot Air Bakery Oven
- Capaciteit: 6 x GN 1/1 - 60 x 40 cm
- Controlepaneel: Touchscreen
- Inclusief: Pizzakapel en proofing functie
- Stroomvoorziening: Elektrisch
- Vermogen: 6 kW
- Afmetingen: 1200 x 830 x 900 mm
- Gewicht: 200 kg

4. Installatie en Setup

- Plaats de oven in een goed geventileerde ruimte met een minimale afstand van 10 cm van andere apparaten of muren.
- Zorg ervoor dat de stroomvoorziening adequaat is en dat de oven is aangesloten op een geschikt stopcontact.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat beschadigd is.
- Plaats de oven op een stevige ondergrond om stabiliteit te garanderen.
- Volg de instructies op het controlepaneel om de oven in te stellen en te kalibreren volgens uw specifieke bakbehoeften.

5. Bediening

- Zet de oven aan via het controlepaneel.
- Stel de temperatuur in met behulp van het touchscreen.
- Kies de baktijd en start de oven.
- Houd toezicht op het cakemechanisme voor een gelijkmatige bakervaring.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de oven uit en laat deze volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om de binnen- en buitenkant van de oven schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen en verwijder eventuele ophopingen van vuil of vet.
- Plan een jaarlijks onderhoudsbeurt door een erkende technicus voor de oven voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Oven verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of de oven is aangesloten op een stroombron en of de fuse is intact.
- Probleem: Ongelijke bakresultaten.
Oplossing: Controleer of de ventilator goed werkt en dat de oven niet overbeladen is.
- Probleem: Bizarre geluiden.
Oplossing: Controleer of er geen voorwerpen in de oven zijn blijven zitten en bel indien nodig de klantenservice.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product, volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparaten. Het apparaat mag niet bij het huisvuil worden gegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over recycling en verwijdering.

9. Contact

Heeft u vragen of ondersteuning nodig? Neem contact met ons op:
E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Panadería Eléctrico Rotativo por Aire Caliente 6x EN 60x40 Touch

1. Información General

Este horno de panadería eléctrico rotativo está diseñado para proporcionar un rendimiento de cocción excepcional, ideal para panaderías, pizzerías y otros negocios de alimentos. Su tecnología de aire caliente garantiza una cocción uniforme y eficiente. Está equipado con una pantalla táctil sensible para un fácil control.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice este horno únicamente para cocción de productos de panadería y repostería.
- Instalación: Asegúrese de que el equipo esté instalado por un técnico calificado conforme a las regulaciones locales.
- Superficies Calientes: Evite el contacto directo con partes calientes del horno durante su uso.
- Ventilación: Mantenga el área de cocción bien ventilada para evitar la acumulación de gases.
- Operación: Nunca deje el horno desatendido durante su funcionamiento.
- Seguridad Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas de seguridad.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar un funcionamiento seguro y eficiente.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Modelo: BRMCOM
- Capacidad: 6x EN 60x40
- Tipo de Horno: Rotativo
- Fuente de Energía: Eléctrico
- Dimensiones: [Agregar dimensiones en mm o cm]
- Potencia: [Agregar potencia en kW]
- Control: Pantalla táctil
- Accesorios: Campana de horno de pizza y proofer incluidos.

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el horno en una superficie nivelada, resistente al calor y bien ventilada.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el horno a una toma de corriente adecuada, cumpliendo con las especificaciones eléctricas mencionadas.
3. Verificación: Asegúrese de que no haya obstrucciones a su alrededor que puedan interferir con la ventilación.
4. Prueba Inicial: Encienda el horno y realice una prueba inicial para asegurarse de que funcione correctamente.

5. Operación

- Encendido: Encienda el horno utilizando el interruptor principal.
- Configuración de Temperatura y Tiempo: Use la pantalla táctil para seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
- Cocción: Coloque los productos en las bandejas y cierra la puerta del horno.
- Apagado: Al finalizar el ciclo, apague el horno utilizando el interruptor principal.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie el interior y el exterior del horno con un paño húmedo y detergente suave.
- Desinfección: Asegúrese de desinfectar las superficies que están en contacto con alimentos.
- Mantenimiento Regular: Revise las partes eléctricas y mecánicas mensualmente y limpieza del ventilador si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Horno no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura incorrecta: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Cocción desigual: Verifique si hay obstrucciones en la ventilación.
- ruidos extraños: Un técnico debe revisar cualquier ruido inusual.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos. No deseche en la basura normal. Consulte a un servicio de reciclaje o un centro de residuos electrónicos.

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 pour le four à air chaud électrique rotatif - 6x EN 60x40 avec hotte à pizza et pousseuse - BRMCOM

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le four à air chaud électrique rotatif - 6x EN 60x40 avec hotte à pizza et pousseuse. Ce produit est conçu pour une cuisine efficace et professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour une expérience optimale.

2. Informations de sécurité

- Sécurité électrique : Assurez-vous que le four est correctement monté et branché sur une prise électrique conforme aux normes.
- Chaleur : Le four peut atteindre des températures élevées. Évitez tout contact direct avec les surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Enfants : Gardez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Ne laissez jamais le four sans surveillance.
- Ventilation : Assurez-vous d'une ventilation adéquate lorsque vous utilisez le four à des températures élevées pour éviter l'accumulation de chaleur.
- Utilisation des accessoires : N'utilisez que les accessoires recommandés pour éviter des accidents ou des dommages matériels.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : BRMCOM
- Type : Four à air chaud électrique rotatif
- Capacité : 6 x dimensions EN 60x40
- Alimentation : 400V / 3N / 50Hz
- Puissance : 12 kW
- Éléments chauffants : Résistances en spirale
- Type de contrôle : Écran tactile

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le four de son emballage et inspectez-le pour tout dommage éventuel.
2. Emplacement : Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur avec une ventilation adéquate.
3. Raccordement électrique :
 - Assurez-vous que l'alimentation est à l'arrêt.
 - Connectez le four à une prise appropriée, conforme aux réglementations en vigueur.
4. Configuration des accessoires : Installez la hotte à pizza et la pousseuse selon les instructions fournies avec ces accessoires.

5. Fonctionnement

- Allumer le four : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Réglez la température : Utilisez l'écran tactile pour sélectionner la température désirée.
- Sélection du mode : Choisissez le mode de cuisson adapté à votre recette (pâtisserie, rôtisserie, etc.).
- Chargement des aliments : Placez vos plats sur les grilles appropriées.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Démontage : Enlevez la grille et les accessoires pour les laver à l'eau chaude savonneuse.
- Vérifications régulières : Inspectez les résistances et les câbles électriques pour toute usure.

7. Dépannage

- Le four ne s'allume pas :
 - Vérifiez la connexion électrique.
 - Assurez-vous que le disjoncteur n'est pas déclenché.
- Incohérence de température :
 - Nettoyez les capteurs de température.
 - Vérifiez que les portes sont bien fermées.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Disposez du four conformément aux réglementations locales sur le recyclage des appareils 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

Merci d'utiliser notre produit. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno Elettrico Flessibile a Convezione per Pasticceria BRMCOM

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Forno Elettrico Flessibile a Convezione per Pasticceria BRMCOM. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni elevate nella cottura di prodotti da forno. È adatto per panifici, ristoranti e attività di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Seguire sempre le istruzioni del manuale per garantire un uso sicuro.
- Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica conforme e che il voltaggio corrisponda a quello indicato sull'etichetta del prodotto.
- Non utilizzare il forno senza la protezione della ventola.
- Tenere il forno lontano da materiali infiammabili e superfici calde.
- Non toccare parti calde durante il funzionamento e utilizzare sempre guanti protettivi.
- Pericolo di scosse elettriche: non immergere il cavo o le spine in acqua.
- In caso di malfunzionamenti o di anomalie, contattare immediatamente l'assistenza clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BRMCOM
- Tipo: Forno Elettrico a Convezione
- Dimensioni interne: 6 x EN 60x40
- Capacità: 6 teglie
- Funzioni: Cottura, Convezione, Pizza
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: [specifiche di potenza, se disponibili]
- Temperatura massima: [specifiche di temperatura, se disponibili]

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il forno.
2. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al forno per la ventilazione.
3. Collegare il forno a una presa di corrente adeguata, assicurandosi che il voltaggio corrisponda alle specifiche del prodotto.
4. Verificare che tutte le parti siano correttamente assemblate secondo il manuale dell'utente.
5. Prima di utilizzare il forno, eseguire un test a vuoto (accenderlo senza alimenti) per verificare il corretto funzionamento.

5. Funzionamento

1. Accendere il forno utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
3. Selezionare il tipo di cottura (convezione o pizza) come richiesto.
4. Posizionare le teglie nel forno una volta che ha raggiunto la temperatura impostata.
5. Monitorare il processo di cottura e regolare il tempo come necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il forno e lasciarlo raffreddare prima di pulire.
- Utilizzare un panno umido e detergente delicato per pulire l'interno e l'esterno.
- Evitare prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare le superfici.
- Controllare regolarmente le guarnizioni e le parti mobili per assicurarne il buon stato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Verificare la connessione elettrica e assicurarsi che la presa funzioni.
- Temperatura non raggiunta: Controllare il termostato e la funzionalità della resistenza.
- Cottura irregolare: Assicurarsi che possa circolare aria adeguatamente e che non ci siano ostacoli alle ventole.

8. Smaltimento

- Per lo smaltimento del forno, contattare un servizio di smaltimento locale che rispetti le normative di riciclaggio in vigore.
- Assicurarsi di disconnettere il forno dalla rete elettrica prima dello smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Forno Elettrico Flessibile a Convezione per Pasticceria BRMCOM. Per favore, leggi attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e efficace del prodotto.