

# 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: BRMELBL

Rotating bakery hot-air oven - Touch - 10x EN 60x40 - incl. hood & proofer



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Rotating Bakery Hot Air Oven Touch (10x 60x40) Including Hood and Proofer

### General Information

Thank you for purchasing the Rotating Bakery Hot Air Oven Touch (10x 60x40) with Hood and Proofer. This cutting-edge product is designed for professional bakeries and is engineered to provide even baking results and optimal efficiency. Before using the product, please read this manual carefully to ensure safe and effective operation.

### Safety Information

- Important Safety Instructions:
  - Read all instructions before operating the oven.
  - Ensure that the oven is connected to a properly grounded electrical outlet.
  - Avoid touching hot surfaces; use handles or knobs.
  - Keep the oven away from water sources to prevent electrical hazards.
  - Do not store items inside the oven that are not intended for cooking.
  - Ensure adequate ventilation around the oven to prevent overheating.
- Fire Safety:
  - Do not leave the oven unattended during operation.
  - In case of fire, do not use water; instead, use a fire extinguisher suitable for electrical fires.
- Child Safety:
  - Keep the oven out of reach of children.
  - Do not allow children to operate the oven without supervision.
- Maintenance Safety:
  - Unplug the oven before cleaning or performing maintenance.
  - Regularly check power cords for signs of damage.

### Product Overview and Specifications

#### Technical Data

- Model: Rotating Bakery Hot Air Oven Touch (10x 60x40)
- Dimensions: [insert specific dimensions]
- Power Supply: [insert power supply details]
- Temperature Range: [insert temperature range]
- Humidity Control: Yes
- Number of Trays: 10
- Control System: Touchscreen interface
- Weight: [insert weight]

For detailed specifications, refer to the product technical sheet available online.

### Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface that can support the weight of the oven. Ensure the area is well-ventilated.
2. Electrical Connection:
  - Ensure the power supply matches the oven's voltage requirements.
  - Plug the oven into a grounded outlet.
3. Hood Installation:
  - Carefully install the provided hood according to the included installation guide.
  - Ensure the hood is securely mounted and properly vented to the outside.
4. Proofer Setup: Position the proofer near the oven for ease of use. Connect according to the specs in the included documentation.
5. Testing: After setup, perform a test run to ensure the oven is functioning correctly.

### Operation

1. Power On: Turn the oven on using the main switch.
2. Select Program: Use the touchscreen interface to choose your desired baking program.
3. Set Temperature and Time: Adjust the temperature and timing settings as needed.
4. Loading Trays: Load trays onto the racks, ensuring even spacing for optimal air circulation.
5. Start Baking: Press the 'Start' button to begin the baking process.

### Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the exterior surfaces with a damp cloth. Remove any residue from the oven cavity with a non-abrasive cleaner.
- Weekly Maintenance: Check and clean the fan and heating elements. Ensure the filters in the hood are clean.
- Off-season Maintenance: When not in use, clean thoroughly and cover the oven to prevent dust accumulation.

#### Troubleshooting

- Oven Not Heating: Check the power connection and ensure the thermostat is set correctly.
- Uneven Baking: Ensure the oven is not overloaded and check for blockage of airflow.
- Error Codes: Refer to the error code list in the touchscreen manual for specific guidance.

#### Disposal

Dispose of the oven and its components responsibly according to local regulations. Ensure electrical parts are recycled at designated e-waste facilities.

#### Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Rotierenden Backofen mit Heißluft Touch 10x EN 60x40 inkl. Haube und Gärschrank

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Rotierenden Backofens! Dieses hochwertige Gerät ist entworfen worden, um Ihnen beim Backen und Kochen zu helfen und Ihre kulinarischen Kreationen zu bereichern.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und beachten Sie die empfohlenen Temperaturen und Zeiten.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen oder warten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Typ: Rotierender Heißluftofen
- Kapazität: 10 x EN 60x40 cm Bleche
- Heizsystem: Heißluft
- Energieverbrauch: ... (bitte spezifische Daten hereinflegen)
- Abmessungen: ... (bitte spezifische Daten hereinflegen)
- Gewicht: ... (bitte spezifische Daten hereinflegen)
- Material: ... (bitte spezifische Daten hereinflegen)

## 4. Einrichtung und Installation

- Unpacken Sie das Gerät sorgfältig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene und gut belüftete Fläche.
- Sorgen Sie für eine ausreichende elektrische Versorgung; das Gerät benötigt eine ... (bitte spezifische Spezifikationen hinzufügen).
- Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromquelle angeschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Gärschrank richtig angeschlossen ist, wenn vorhanden.

## 5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit mithilfe des Touch-Bedienfeldes ein.
- Laden Sie die Backbleche in die entsprechenden Fächer und schließen Sie die Tür.
- Überwachen Sie den Backprozess über das integrierte Display.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Innen- und Außenseiten zu reinigen.
- Entfernen Sie regelmäßig Krümel und Rückstände aus dem Ofen.
- Überprüfen Sie die Türdichtungen und reinigen Sie diese vorsichtig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie den Stecker und die Steckdose.
- Ungleichmäßiges Backen: Überprüfen Sie, ob die Bleche gleichmäßig beladen sind.
- Gerät überhitzt: Lassen Sie es abkühlen und überprüfen Sie die Lüftung.
- Display zeigt Fehlermeldung: Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein; überprüfen Sie die Anleitung für spezifische Fehlercodes.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Entfernen Sie alle Batterien und andere nicht entfernbaren Teile sicher und verantwortungsvoll.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenz auf. Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Rotierenden Backofen entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Rotating Bakery Hot Air Oven Touch 10x EN 60x40 incl. Hood und Proofer

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Rotating Bakery Hot Air Oven Touch 10x EN 60x40 met afzuigkap en rijskast. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en biedt een uitstekende bakervaring met zijn efficiënte en gebruiksvriendelijke bediening.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Volg altijd de instructies in deze handleiding om de veiligheid te waarborgen.
- Het gebruik van de oven is alleen bedoeld voor zijn toepassingsgebied; elk ander gebruik kan gevaarlijk zijn.
- Zorg ervoor dat elektrische verbindingen correct zijn en dat het apparaat goed is geaard.
- Houd de oven vrij van brandbare materialen en zorg voor voldoende ventilatie.
- De oppervlakken van de oven kunnen heet worden tijdens gebruik; raak deze niet aan zonder bescherming.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht bij de oven.
- Voorkom het gebruik van water of andere vloeistoffen om de oven af te koelen, omdat dit kan leiden tot elektrische schokken of schade aan het apparaat.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen (BxDxH): 1040 x 1440 x 1200 mm
- Capaciteit: 10 platen van 60 x 40 cm
- Type: Hete luchtoven
- Vermogen: 16 kW
- Stroomvoorziening: 3-fasige aansluiting
- Temperatuurbereik: 30-300°C
- Bedieningspaneel: Touchscreen
- Inclusief: Afzuigkap en rijskast

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de oven op een vlakke, stevige ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
2. Zorg ervoor dat de oven op de juiste elektrische aansluiting is aangesloten volgens de specificaties in de handleiding.
3. Plaats de afzuigkap veilig boven de oven, volgens de installatie-instructies van de fabrikant.
4. Sluit de rijskast aan op de oven indien deze niet geïntegreerd is.
5. Controleer of alle verbindingen stevig en veilig zijn.
6. Voer een test uit om te controleren of de oven correct functioneert voordat u deze in gebruik neemt.

## 5. Bediening

1. Zet de oven aan via het bedieningspaneel.
2. Stel de temperatuur en de tijd in via het touchscreen.
3. Plaats de bakplaten in de oven en sluit de deur.
4. Monitor het bakproces via het scherm en pas indien nodig de instellingen aan.

## 6. Cleaning en Onderhoud

- Reinig de oven na elk gebruik. Gebruik een vochtige doek met mild schoonmaakmiddel.
- Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u deze reinigt.
- Verwijder opgehoopt vet en kruimels uit de oven en afzuigkap regelmatig voor optimale prestaties.
- Controleer regelmatig de filters en reinig of vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- De oven gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en alle aansluitingen.
- De oven warmt niet op: Controleer de temperatuurinstellingen en de zekeringen.
- Oven produceert rook: Controleer of er voedselresten of vet op de verwarmingselementen liggen.
- Foutmeldingen op het scherm: Raadpleeg de foutcode in de handleiding voor verdere instructies.

## 8. Afvoer

Verwijder de oven op verantwoorde wijze. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over het recyclen en veilig afvoeren van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat de oven is losgekoppeld van het stroomnet voordat u deze weggooit.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van de Rotating Bakery Hot Air Oven Touch 10x EN 60x40. Wij wensen u veel bakplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Convección para Panadería Rotativo Touch 10x EN 60x40 con Capota y Fermentadora

---

## 1. Información General

Gracias por elegir el Horno de Convección para Panadería Rotativo Touch 10x EN 60x40. Este horno está diseñado para proporcionar una cocción uniforme y eficiente, ideal para panaderos y pasteleros.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este horno está diseñado exclusivamente para uso profesional en panaderías y reposterías.
- Peligro eléctrico: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales para evitar riesgos de electrocución.
- Superficie caliente: Las partes exteriores pueden calentarse. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- Ventilación: Utilice el horno en un área bien ventilada. No obstruya las salidas de aire.
- Equipamiento de protección: Use guantes resistentes al calor al manipular bandejas o elementos del horno caliente.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para garantizar su funcionamiento seguro.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones internas (ancho x altura x profundidad): 600 x 400 mm
- Número de bandejas: 10
- Tipo de calor: Aire caliente
- Temperatura máxima: 300°C
- Control: Pantalla táctil
- Alimentación: 400V / 50Hz
- Consumo eléctrico: 12 kW

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en una superficie nivelada y estable, asegurándose de que haya suficiente espacio para la circulación de aire.
2. Conexión eléctrica: Conecte el horno a una fuente de alimentación adecuada, siguiendo los estándares eléctricos locales. Se recomienda la ayuda de un electricista calificado.
3. Prueba inicial: Antes de poner en funcionamiento, asegúrese de que todas las conexiones estén seguras. Encienda el horno y verifique la operación de los controles.

## 5. Operación

1. Encendido: Encienda el horno utilizando la pantalla táctil. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
2. Carga: Coloque las bandejas en los estantes, asegurándose de que no obstruyan la circulación de aire.
3. Cocción: Seleccione el modo adecuado (ventilado, combinado) según el tipo de producto que esté cocinando.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Diaria: Limpie el exterior con un paño húmedo y suavemente. Retire las bandejas y límpielas con agua y detergente.
- Semanal: Limpie la cámara de cocción y el ventilador. Use productos no abrasivos.
- Mantenimiento profesional: Realice un chequeo profesional al menos una vez al año.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y los fusibles.
- No calienta: Asegúrese de que la temperatura esté configurada correctamente y que no haya obstrucciones en las salidas de aire.
- Desigual cocción: Verifique que el horno esté nivelado y que las bandejas no obstruyan la circulación del aire.

## 8. Eliminación

Deshágase del horno viejo de acuerdo con las normativas de reciclaje y eliminación de residuos electrónicos de su localidad.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Agradecemos su elección y esperamos que disfrute de su horno durante muchos años.



# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Four à Air Chaud Rotatif Touch 10x EN 60x40 avec Évier et Fermenteur

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Four à Air Chaud Rotatif Touch 10x EN 60x40 (incluant évier et fermenteur). Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des boulangers professionnels. Veuillez lire ce manuel attentivement avant utilisation afin d'assurer une expérience optimale et sécuritaire.

## 2. Informations de Sécurité

- Mise en Garde Générale : Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Électrocution : Ne pas toucher les composants électriques avec des mains mouillées. Débrancher l'appareil avant toute intervention.
- Chaleur : Les surfaces du four atteignent des températures élevées. Utiliser des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Ventilation : Assurer une ventilation adéquate autour de l'appareil pour éviter la surchauffe.
- Utilisation des Accessoires : Utiliser uniquement les accessoires fournis ou recommandés par le fabricant.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Modèle : Four à Air Chaud Rotatif Touch 10x EN 60x40
- Dimensions : 1000 x 1000 x 1700 mm
- Capacité : 10 plaques de cuisson 60 x 40 cm
- Type de chauffage : Air chaud
- Puissance : 12 kW
- Alimentation : Electricité 400V, 3 phases
- Poids : 250 kg

## 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Installer le four sur une surface stable et plate, éloignée des sources d'eau.
2. Raccordement Électrique :
  - Débrancher l'appareil avant le raccordement.
  - Connecter l'appareil à un circuit électrique approprié avec une protection contre les surcharges.
3. Ventilation : Assurez-vous que le four dispose d'une ventilation adéquate.
4. Test de Fonctionnement : Vérifier toutes les connexions et allumer l'appareil pour s'assurer qu'il fonctionne correctement.

## 5. Fonctionnement

- Mise en Marche : Appuyer sur le bouton d'alimentation et sélectionner le mode de cuisson désiré à l'aide de l'écran tactile.
- Réglage de la Température : Ajuster la température en utilisant les boutons plus ou moins.
- Mode de Cuisson : Choisir parmi les différents modes de cuisson disponibles sur le menu.
- Surveillance : Garder un œil sur l'affichage pour suivre la température et le temps de cuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Éteindre et débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyage des Surfaces : Utiliser un chiffon humide avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces externes et internes.
- Entretien des Filtre : Vérifier et nettoyer ou remplacer les filtres selon les recommandations du fabricant.

## 7. Dépannage

- Problème : Le four ne s'allume pas.
  - Vérifiez la connexion électrique et le disjoncteur.
- Problème : Température inexacte.
  - Vérifiez le réglage de la température et attendez que l'appareil atteigne la température désirée.
- Problème : Fumée ou odeur étrange.
  - Éteindre immédiatement le four et vérifier les composants internes.

## 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les équipements électriques. Déposer dans un centre de recyclage agréé.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il forno da bakery a calore ventilato Rotante Touch 10x EN 60x40 (incluso hood e prova) è progettato per fornire prestazioni elevate nella cottura di vari prodotti da forno. Progettato con tecnologia all'avanguardia, offre versatilità e facilità d'uso per panificatori e pasticceri professionisti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza: Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Installazione: Assicurarsi che il forno sia installato da un professionista qualificato per evitare rischi di incendio o elettrici.
- Uso: Non utilizzare il forno in ambienti umidi. Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Manutenzione: Eseguire controlli regolari e manutenzione per garantire la sicurezza e l'efficienza del prodotto.
- Bambini e animali: Tenere il forno lontano dalla portata di bambini e animali domestici durante l'uso.
- Rischi di ustioni: Le superfici possono diventare molto calde. Utilizzare guanti da forno e prestare attenzione durante l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni del forno: 60x40 cm
- Capacità: 10 teglie
- Tipo di Forno: A calore ventilato
- Sistema di controllo: Touchscreen
- Tipo di alimentazione: Elettrica
- Tensione: 380V
- Potenza: 12 kW
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 150 kg

### 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata intorno al forno.
- Collegare il forno a una presa elettrica conforme alle specifiche di tensione.
- Per la versione inclusa con hood e prova, seguire le istruzioni di montaggio fornite con i componenti.
- Accertarsi che tutte le connessioni elettriche siano sicure e protette.

### 5. Operazione

- Accendere il forno utilizzando il pannello di controllo touchscreen.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata e impostare la temperatura e il timer.
- Posizionare le teglie nel forno, assicurandosi di non sovraccaricare lo spazio.
- Monitorare la cottura tramite lo schermo dove sono visualizzati i parametri impostati.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno del forno.
- All'interno, rimuovere eventuali residui di cibo con una spazzola morbida o una spatola.
- Effettuare una pulizia profonda di tutti i componenti regolarmente.
- Controllare e sostituire eventuali gomme o guarnizioni usurate.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Verificare che il forno sia collegato elettricamente e che l'interruttore sia acceso.
- La temperatura non raggiunge il valore impostato: Contattare il servizio assistenza per una verifica del sistema di riscaldamento.
- Errori sul touchscreen: Riavviare il sistema e controllare la pulizia del pannello di controllo.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Non smaltire con i rifiuti domestici. Contattare il comune per informazioni sullo smaltimento appropriato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania