

ggmgastro

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

SKU: BRMELST

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 GGM Gastro Rotating Bakery Hot Air Oven Touch 10x EN 60x40 incl. Hood and Proofer

1. General Information

The GGM Gastro Rotating Bakery Hot Air Oven is designed for commercial use, specifically catering to the baking industry. This oven combines advanced technology with user-friendly features to ensure optimal baking results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the oven is correctly connected to a power supply that meets the specified voltage and frequency requirements. Do not use faulty electrical outlets, and avoid overloading circuits.
- **Heat Hazard:** The oven surfaces can become extremely hot during operation. Always use heat-resistant gloves when handling the trays or accessing the interior.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the oven during operation to prevent accidents.
- **Ventilation:** Ensure proper ventilation around the oven for safe heat dissipation, and do not obstruct vents during use.
- **Maintenance:** Regularly inspect the oven for wear or damage to electrical components. Contact a qualified technician for repairs as necessary.
- **Installation Location:** Place the oven on a stable surface away from combustible materials to prevent fire hazards.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Rotating Bakery Hot Air Oven Touch 10x EN 60x40
- **Dimensions:** Specific dimensions not provided on the webpage
- **Cooking Capacity:** 10 trays 60x40 cm
- **Power Supply:** 400V/3N/50Hz
- **Power Consumption:** 18 kW
- **Temperature Range:** 50°C to 300°C
- **Control System:** Touchscreen interface
- **Features:** Hood and proofer included, rotating functionality

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the oven from its packaging. Inspect for any visible damage during shipping.
2. **Placement:** Position the oven on a level, heat-resistant surface. Maintain a minimum distance of 10 cm from walls and other appliances for proper ventilation.
3. **Electrical Connection:** Connect the oven to a power supply that meets the specified electrical requirements. A certified electrician should perform any electrical work.
4. **Water Connection (if applicable):** Connect the water supply line to the proofer as per local regulations. Ensure all connections are secure and leak-free.
5. **Initial Setup:** Turn on the oven and follow the touchscreen prompts to calibrate settings.

5. Operation

1. **Preheat the oven** to the desired temperature using the touchscreen controls.
2. **Load the trays** into the oven, ensuring even spacing.
3. **Select the baking mode and time**, then start the baking cycle.
4. **Monitor baking progress** through the touchscreen display.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe down the oven's interior and exterior surfaces with a damp cloth.
- **Deep Cleaning:** Perform a deep cleaning weekly by removing trays and using appropriate cleaning agents that are safe for high-temperature appliances.
- **Inspect:** Regularly check heating elements and seals for wear or damage.
- **Professional Maintenance:** Schedule annual maintenance checks with a certified technician.

7. Troubleshooting

- **Oven Does Not Heat:** Check the power supply; ensure settings are correctly configured.
- **Inconsistent Baking Results:** Ensure that the oven is preheated adequately and that trays are uniformly loaded.
- **Error Messages:** Refer to the user manual on the touchscreen for specific error codes and suggested solutions.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local waste management regulations. Ensure that the oven is unplugged and any hazardous materials are handled safely.

9. Contact

For support or inquiries, contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Rotierenden Backofen mit Heißluft - Touch 10x EN 60x40

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Rotierenden Backofens mit Heißluft - Touch 10x EN 60x40. Dieses Gerät ist darauf ausgelegt, eine effiziente und gleichmäßige Backleistung zu bieten und eignet sich hervorragend für den Einsatz in Bäckereien und Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte lesen Sie alle Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, um Unfälle und Schäden zu vermeiden.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von flammable Materialien.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.
- Berühren Sie während des Betriebs keine heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe und -kleidung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund platziert ist.
- Bei nicht ordnungsgemäßer Verwendung übernehmen wir keine Haftung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Rotierender Backofen mit Heißluft - Touch 10x EN 60x40
- Abmessungen (B x T x H): 1200 mm x 1000 mm x 1700 mm
- Kapazität: 10 Bleche (60x40 cm)
- Temperaturbereich: 0°C bis 300°C
- Leistung: 9 kW
- Spannung: 400V/50Hz
- Gewicht: 250 kg
- Material: Edelstahl
- Ausstattung: Touchscreen-Bedienfeld, integrierte Dampf- und Heizfunktion

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie, ob alle Teile im Lieferumfang enthalten sind.
2. Stellen Sie den Backofen in der Nähe einer geeigneten Stromquelle auf.
3. Stellen Sie sicher, dass der Backofen auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an (siehe technische Daten für Spannung).
5. Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist.
6. Befestigen Sie bei Bedarf die Ablufthaube gemäß der mitgelieferten Anleitung.
7. Führen Sie vor der ersten Verwendung einen Testlauf durch.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Warten Sie, bis der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Stellen Sie die Backzeit und die Temperatur über das Touchscreen-Bedienfeld ein.
- Legen Sie die Backwaren auf die Bleche und schieben Sie diese in den Ofen.
- Überwachen Sie den Backvorgang über das Display.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Reinigen Sie die Türdichtungen gründlich, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Abluftsysteme und stellen Sie sicher, dass sie frei von Verstopfungen sind.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Ungleichmäßiges Backen: Stellen Sie sicher, dass die Bleche richtig eingelegt sind und nicht blockieren.
- Übermäßiger Dampf: Überprüfen Sie die Dichtungen und die Einstellungen.
- Abnormaler Geräuschpegel: Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Fragen Sie Ihren lokalen Abfallentsorgungsdienst nach den richtigen Entsorgungsmethoden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Rotating Bakery Hot Air Oven Touch

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Rotating Bakery Hot Air Oven Touch. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en horecagelegenheden, waarbij het een hoge efficiëntie en optimale resultaten biedt. Lees deze handleiding aandachtig door om het meeste uit uw oven te halen en om te zorgen voor veilige en effectieve werking.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van het apparaat: Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik. Gebruik het nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact met het juiste voltage. Raak de stekker niet met natte handen aan.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op veilige afstand van het apparaat tijdens gebruik. Wees voorzichtig met hete oppervlakken.
- Oven gebruik: Open de ovendeur langzaam om te voorkomen dat je wordt geraakt door stoom of hete lucht.
- Onderhoud: Schakel de oven altijd uit en laat deze afkoelen voordat je onderhoud of reiniging uitvoert.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: Rotating Bakery Hot Air Oven Touch
- Afmetingen: 1000 x 1080 x 2100 mm
- Capaciteit: 10x 60x40 cm of 20x 40x40 cm
- Temperatuurbereik: 30 - 300 °C
- Stroomvoorziening: 400V, 50Hz
- Vermogen: 9 kW
- Gewicht: 210 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Locatie: Plaats de oven op een stabiele, vlakke oppervlakte. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
2. Aansluiting: Verbind de oven met een geschikte elektrische bron. Controleer of de spanningsspecificaties overeenkomen met de eisen in de specificaties.
3. Afvoersysteem: Installeer indien nodig een afvoersysteem voor rook en damp volgens de lokale voorschriften.
4. Draaimechanisme: Controleer of het draaimechanisme goed bevestigd is volgens de montagehandleiding die bij het apparaat wordt geleverd.

5. Gebruik

1. Aanzetten: Druk op de aan/uit-knop en stel de gewenste temperatuur en tijd in via het touch display.
2. Voeding Invoeren: Plaats de te bakken producten in de oven en sluit de deur stevig.
3. Monitoren: Houd het bakproces in de gaten via het display. U kunt de tijd en temperatuur indien nodig aanpassen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak de binnenkant van de oven schoon met een vochtige doek na elk gebruik. Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Regelmatig onderhoud: Controleer periodiek de thermostaat en verwarmingssystemen. Reinig de luchtfilters om optimale prestaties te garanderen.

7. Probleemoplossing

- De oven verwarmt niet: Controleer of het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening en of de stekker goed is geplaatst.
- De temperatuur is niet constant: Controleer de thermostaatinstellingen en inspecteer de verwarmingselementen op schade.
- Er komt rook vrij: Dit kan wijzen op oververhitting of aanbranden van voedsel. Verlaag de temperatuur en controleer het voedsel.

8. Verwerking

Dit apparaat moet aan het einde van zijn levensduur op een verantwoorde manier worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over recycling en afvoer van elektronische apparaten.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Horno de panadería de aire caliente rotativo Touch 10x EN 60x40

1. Información General

Gracias por adquirir el Horno de panadería de aire caliente rotativo Touch 10x EN 60x40. Este horno está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocción de productos de panadería. Para garantizar un uso seguro y eficiente, lea este manual detenidamente antes de la instalación y operación.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este horno está destinado únicamente para fines de cocción en panaderías y cocinas comerciales.
- Corriente eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales. Conecte el horno a una toma de corriente adecuada y estable.
- Calor: Las superficies del horno pueden alcanzar temperaturas muy altas. Mantenga a los niños y animales alejados durante su funcionamiento.
- Ventilación: Asegúrese de que el área donde se instala el horno esté bien ventilada para evitar la acumulación de humo o vapores.
- Limpieza: Desconecte el horno de la corriente antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Horno de panadería de aire caliente rotativo Touch 10x EN 60x40
- Capacidad: Hasta 10 bandejas de 60x40 cm
- Potencia máxima: 9 kW
- Temperatura máxima: 300°C
- Sistema de calentamiento: Aire caliente con ventilador
- Controles: Pantalla táctil para la programación y ajuste de temperatura

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, alejado de fuentes de humedad y directo a la luz solar.
2. Conexión eléctrica: Conecte el horno a una toma de corriente que cumpla con la potencia adecuada.
3. Ventilación: Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del horno para la circulación de aire.
4. Verificación: Revise que el horno esté nivelado y que todas las conexiones sean seguras antes de encender.

5. Operación

1. Encienda el horno utilizando el interruptor de alimentación.
2. Seleccione la temperatura y el tiempo deseados utilizando la pantalla táctil.
3. Cargue las bandejas de productos en el horno.
4. Inicie el ciclo de cocción y monitorice el proceso a través de la pantalla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diariamente: Limpie las bandejas y las superficies internas con un paño húmedo.
- Semanalmente: Revise y limpie los filtros de ventilación.
- Mensualmente: Inspeccione el estado eléctrico del horno y los componentes internos.
- Nunca use productos químicos abrasivos.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica.
- Temperatura inexacta: Asegúrese de que el termostato esté calibrado y limpio.
- Ruidos extraños: Revise los componentes internos y la ventilación.

8. Eliminación

Descarte el horno de acuerdo con las regulaciones locales sobre la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para consultas o soporte, contáctenos a:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

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

1. Informations Générales

Le four à air chaud rotatif Touch 10x EN 60x40 est conçu pour une cuisson efficace et homogène de produits de boulangerie. Idéal pour les boulangeries, pâtisseries et cuisines professionnelles, il offre une performance supérieure et une flexibilité dans la cuisson.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications indiquées.
- Ne pas utiliser l'appareil sans la hotte installée.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de plaques chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: Touch 10x EN 60x40
- Dimensions (LxPxH): à vérifier à partir de la fiche technique
- Capacité: 10 plaques GN 1/1
- Température maximale: 300 °C
- Alimentation électrique: 400 V / 3 Ph / 50 Hz
- Poids: à vérifier à partir de la fiche technique
- Matériaux: inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur
- Équipé de: Hotte, fermenteur intégré
- Systèmes de contrôle: Écran tactile numérique

4. Installation et Configuration

- Choisissez un emplacement stable, sec et propre, loin des sources de chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil est raccordé à une prise électrique conforme.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et nettoyez l'extérieur.
- Connectez le système de ventilation à la hotte pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Allumez l'appareil et effectuez un test de fonctionnement selon les instructions du panneau de contrôle.

5. Fonctionnement

- Allumez le four via l'écran tactile.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité sur l'écran.
- Réglez la température et le temps selon vos besoins.
- Chargez les plaques à l'intérieur du four en évitant le surchargement.
- Fermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur le bouton de démarrage.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Pour le nettoyage intérieur, attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- Retirez les plaques et les accessoires, puis nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse.
- Vérifiez et nettoyez régulièrement les filtres de la hotte.
- Effectuez un contrôle régulier des branchements électriques et des éléments chauffants.

7. Dépannage

- En cas de panne d'électricité, vérifiez le disjoncteur.
- Si l'appareil ne chauffe pas, vérifiez l'alimentation électrique.
- Pour des problèmes d'affichage, redémarrez le système en débranchant puis rebranchant l'appareil.
- Pour d'autres dysfonctionnements, contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Éliminez le produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets électroniques.
- Référez-vous à un centre de recyclage agréé pour l'élimination sécurisée.

9. Contact

Pour toute demande d'informations supplémentaires, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Forno rotante per panificazione ad aria calda Touch 10x EN 60x40 incluso hood e proofer

1. Informazioni generali

Benvenuti nel Manuale del Prodotto per il Forno Rotante per Panificazione ad Aria Calda Touch 10x EN 60x40. Questo forno è progettato per offrire prestazioni elevate e una gestione intuitiva, ideale per panifici e attività di ristorazione.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che il forno sia correttamente installato da un professionista qualificato.
- Non utilizzare il forno in presenza di acqua o sostanze infiammabili.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non ostruire le aperture di ventilazione.
- Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore.
- In caso di malfunzionamento, disconnettere l'alimentazione e contattare un tecnico qualificato.
- Non lasciare il forno incustodito durante l'uso.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: Touch 10x EN 60x40
- Dimensioni: 60 cm x 40 cm
- Capacità: 10 teglie
- Tipo di cottura: Aria calda
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: 10 kW
- Temperatura massima: 300°C
- Peso: 150 kg
- Materiale: Acciaio inox

4. Installazione e configurazione

1. Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio per la ventilazione.
3. Collegare il forno a una presa elettrica conforme alle specifiche di alimentazione.
4. Installare il hood sopra il forno seguendo le istruzioni specifiche per la sua ancoraggio.
5. Eliminare eventuali materiali di imballaggio.
6. Verificare che tutte le connessioni elettriche siano sicure prima di accendere il forno.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Impostare i tempi di cottura secondo la ricetta.
- Monitorare durante la cottura, utilizzando il timer integrato per una maggiore precisione.

6. Pulizia e manutenzione

- Spegner il forno e scollegarlo dalla corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido con detergente non abrasivo per pulire l'esterno.
- Rimuovere e pulire regolarmente le teglie e le griglie.
- Verificare e pulire il sistema di ventilazione per garantire un funzionamento efficiente.
- Effettuare ispezioni periodiche e manutenzione preventiva tramite personale qualificato.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: Il forno non si accende.
Soluzione: Controllare che la presa di corrente funzioni e che il cavo sia collegato.
- Problema: Temperature inconsistenti.
Soluzione: Verificare il termostato e la corretta ventilazione.
- Problema: Fumi o odori strani durante la cottura.
Soluzione: Controllare che non ci siano residui alimentari nel forno.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non gettare l'apparecchio nei rifiuti domestici. Contattare un centro di riciclaggio per l'elettronica per disposizioni di smaltimento adeguate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania