

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: BRMGAS

Rotating gas 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 Gas Bakery Hot Air Oven Touch 10x EN 60x40

1. General Information

Thank you for purchasing the Rotating Gas Bakery Hot Air Oven. This high-efficiency oven is designed for professional bakers to ensure superior baking quality. Please read this manual thoroughly before using the product to guarantee optimal performance and safety.

2. Safety Information

General Safety

- Always follow operating instructions to prevent misuse.
- Do not operate the oven with a damaged power cord or plug.
- Keep the oven away from flammable materials.

Installation Safety

- Ensure the oven is installed by a qualified technician in a well-ventilated area.
- Maintain the required clearance from walls and other surfaces.

Operational Safety

- Do not leave the oven unattended while in use.
- Use heat-resistant gloves when handling hot items.
- Ensure all protective guards are in place before operation.

Maintenance Safety

- Turn off and unplug the oven before cleaning or repairing.
- Only use approved cleaning substances.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Capacity: 10 trays (60x40 cm)
- Cooking Modes: Hot air, steam, combination
- Temperature Range: 30°C to 300°C
- Gas Type: Natural gas or propane
- Power Consumption: 45 kW
- Weight: 520 kg
- Dimensions: 1200 mm (W) x 1200 mm (D) x 1900 mm (H)

4. Setup and Installation

1. Unpack the Oven

- Carefully remove the oven from its packaging.
- Ensure all components are present (oven, hood, proofer).

2. Choose a Location

- Select a flat, sturdy surface in a well-ventilated space.
- Maintain a distance of at least 50 cm from walls.

3. Connect the Oven

- Connect the oven to the gas supply using appropriate fittings.
- Ensure a secure connection without leaks.
- Follow local gas regulations for installation.

4. Electrical Connection

- Plug the oven into a dedicated outlet that meets the power specifications.
- Use a power surge protection device.

5. Initial Setup

- Perform a test run to ensure proper operation before regular use.

5. Operation

1. Power On

- Ensure the gas supply is open and turn on the main power switch.

2. Select Cooking Mode

- Use the touch interface to choose your desired cooking mode (hot air, steam, combination).

3. Set Temperature and Time

- Adjust the temperature and timer according to the recipe.

4. Loading Trays

- Place trays evenly in the oven for uniform baking.

5. Monitoring

- Keep an eye on the cooking process through the viewing window, ensuring proper browning.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Weekly Maintenance: Remove and clean the grease tray and filters.
- Monthly Check: Inspect gas connections and electrical parts for wear.
- Professional Servicing: Schedule an annual maintenance check with a qualified technician.

7. Troubleshooting

- Oven Will Not Start: Check power supply and gas connection.
- Uneven Cooking: Ensure proper air circulation; do not overcrowd trays.
- Unpleasant Odors: Clean the interior and grease traps thoroughly.

8. Disposal

- Dispose of the oven in accordance with local regulations on electronic and gas appliance disposal.
- Ensure it is disconnected from power and gas before disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy your baking experience!

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für den Rotierenden Gas-Backofen mit Heißluft Touch 10x EN 60x40 inkl. Abzugshaube und Gareinheit

1. Allgemeine Informationen

Der rotierende Gas-Backofen mit Heißluft Touch 10x EN 60x40 wurde für professionelle Bäckereien entwickelt. Er bietet hohe Effizienz, gleichmäßige Backergebnisse und moderne Steuerungsmöglichkeiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen und Sicherheitsvorkehrungen lesen.
- Gerätschaften sind nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Belüftung während des Betriebs.
- Halten Sie brennbare Materialien fern vom Gerät.
- Bei Überhitzung oder unerwartetem Verhalten sofort die Stromversorgung und Gaszufuhr unterbrechen.
- Regelmäßige Wartungen gemäß den Herstelleranweisungen vornehmen.

3. Produkteübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 1000 x 1530 x 1720 mm
- Anzahl der Backbleche: 10
- Temperaturbereich: 30 °C bis 300 °C
- Gasverbrauch: 17 kW
- Gewicht: 180 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz

4. Einrichtung und Installation

- Den Backofen auf einer stabilen und ebenen Oberfläche platzieren.
- Sicherstellen, dass der Backofen in der Nähe einer geeigneten Gasquelle ist.
- Die Abzugshaube gemäß den Anweisungen vollständig montieren.
- Den elektrischen Anschluss mit einem Fachmann überprüfen.
- Vor dem ersten Gebrauch die Bedienung und Sicherheit überprüfen.

5. Betrieb

- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass der Ofen richtig installiert ist.
- Die gewünschte Temperatur über das Touch-Display einstellen.
- Die entsprechenden Backbleche einlegen.
- Den Backvorgang starten und die Fortschritte am Display überwachen.

6. Reinigung und Wartung

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.
- Alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Etwaige Lebensmittelreste regelmäßig entfernen, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.
- Eine jährliche Wartung durch einen Fachmann wird empfohlen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Strom- und Gasversorgung.
- Ungleichmäßige Backergebnisse: Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation nicht blockiert ist.
- Fehlermeldung am Display: Lesen Sie die Bedienungsanleitung zur Behebung des spezifischen Fehlers.

8. Entsorgung

- Alle Komponenten sind umweltgerecht zu entsorgen.
- Elektroteile gemäß den örtlichen gesetzlichen Bestimmungen recyceln.
- Gasflaschen gemäß den entsprechenden Vorschriften an speziellen Sammelstellen abgeben.

9. Kontakt

- E-Mail: info@ggmgaastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR ROTERENDE GASBAKOVEN MET HITTELAIR (MODEL: BRMGAS)

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de roterende gasbakoven met hittelucht (Model: BRMGAS). Dit apparaat is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en horeca. Het biedt een efficiënte en gelijkmatige bereiding van uw producten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen en stoffen.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Het is essentieel om een rookmelder in de nabijheid van het apparaat te installeren.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of onbevoegde personen.
- Bij het schoonmaken en onderhouden, zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld en afgekoeld.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BRMGAS
- Type: Roterende gasbakoven
- Aantal niveaus: 10x 60x40 cm
- Aansluiting: Gas
- Vermogen: 30 kW
- Afmetingen: 1750 x 1200 x 2050 mm
- Gewicht: 480 kg
- Materiaal: RVS met geïsoleerde wanden voor efficiënte warmtebehoud.

4. Installatie en Setup

- Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de omgevingsruimte goed geventileerd is.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte gasbron volgens de lokale voorschriften.
- Controleer of er geen lekken zijn bij de gasaansluiting.
- Sluit de stroom aan op de juiste manier, indien van toepassing.
- Laat een gekwalificeerde technicus de installatie uitvoeren om te voldoen aan de veiligheidsnormen.
- Neem de tijd om de temperatuur- en tijdstellingen te testen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Kies de juiste tijdsinstelling voor de producten die u bakt.
- Plaats de bakplaten in de oven en schakel de rotatiefunctie in voor een gelijkmatige werking.
- Volg specifieke bakinstructies voor het beste resultaat.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het apparaat regelmatig schoon om ophoping van vet en vuil te voorkomen.
- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel voor het reinigen van de buitenkant.
- Reinig de binnenkant met een niet-schurende schoonmaker.
- Controleer regelmatig de gasleidingen en aansluitingen op slijtage of schade.
- Laat een professional jaarlijks onderhoud uitvoeren om ervoor te zorgen dat het apparaat veilig blijft functioneren.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer de stroom- en gaskoppelingen.
- Ongelijke baktijden: Controleer of de rotatiefunctie correct werkt.
- Vreemde geur of rook: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op lekkages.
- Voor andere problemen, raadpleeg de klantenservice.

8. Afvoer

- Dit apparaat moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving en milieuvorschriften.
- Neem contact op met een lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over de correcte afvoer van het apparaat en zijn onderdelen.

9. Contact

Voor vragen, hulp of om onderdelen te bestellen, neem contact met ons op:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe roterende gasbakoven!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Horno de Panadería de Gas Rotativo con Aire Caliente Touch 10x EN 60x40

1. Información General

El horno de panadería de gas rotativo con aire caliente Touch 10x EN 60x40 es un equipo de alta eficiencia diseñado para la cocción uniforme de productos de panadería. Ideal para panaderías y pastelerías, este horno combina tecnología avanzada y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el horno, lea atentamente todas las instrucciones del manual para evitar cualquier daño o lesión.
- Asegúrese de que el horno esté instalado en un área bien ventilada.
- Mantenga el área alrededor del horno limpia y libre de materiales inflamables.
- No use el horno en ambientes húmedos o mojados.
- Siempre utilice guantes resistentes al calor al manipular bandejas y utensilios calientes.
- Nunca bloquee las salidas de aire o los conductos de ventilación.
- En caso de fuga de gas, cierre la válvula de gas y evite usar dispositivos eléctricos en la proximidad.
- Realice un mantenimiento regular según las indicaciones del manual para asegurar el funcionamiento seguro del horno.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Tipo: Horno de panadería de gas
- Dimensiones: 960x846x1170 mm
- Capacidad: 10 bandejas 60x40 cm
- Consumo: 7,5 kW
- Peso: 290 kg
- Material: Inoxidable
- Sistema de control: Touchscreen
- Incluye: Campana y fermentadora

4. Configuración e Instalación

- Coloque el horno en una superficie nivelada y resistente.
- Asegúrese de que el área esté bien ventilada y accesible para el suministro de gas.
- Conecte el horno a la toma de gas asegurando que las conexiones sean estancas.
- Ajuste la presión del gas según las especificaciones recomendadas en la etiqueta del horno.
- Enchufe el horno a una fuente de alimentación adecuada.
- Encienda el horno y configure la temperatura deseada en el panel de control.
- Si tiene dudas sobre la instalación, consulte a un profesional.

5. Operación

- Encienda el horno utilizando el panel táctil.
- Seleccione el modo de cocción y la temperatura deseada.
- Coloque las bandejas en el horno y ajuste el temporizador.
- Monitoree el proceso de cocción a través del panel de control.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, retire las bandejas con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Limpie el interior con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.
- Inspeccione regularmente las válvulas y las conexiones de gas.
- Reemplace cualquier componente dañado inmediatamente.

7. Solución de Problemas

- Si el horno no se enciende, verifique la conexión de alimentación y el suministro de gas.
- Si hay humo o un olor a gas, apague el horno y cierre la válvula de gas.
- Para problemas de cocción inconsistente, ajuste la temperatura y verifique la distribución del calor.
- Considere comunicarse con el servicio de soporte técnico si los problemas persisten.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del horno, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y de gas. Separe los componentes reciclables siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du four à air chaud rotatif à gaz Touch 10x EN 60x40 (y compris la hotte et le pousse-pousse) – BRMGAS

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de notre four à air chaud rotatif à gaz Touch 10x EN 60x40. Ce produit est conçu pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles et une facilité d'utilisation. Il est idéal pour les boulangeries, pâtisseries et restaurants.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Gardez les surfaces environnantes dégagées.
- Ne pas utiliser d'objets inflammables à proximité du four.
- Assurez-vous que le four est correctement ventilé.
- Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des plats chauds.
- Ne jamais tenter de réparer l'appareil vous-même ; faites appel à un technicien qualifié.
- Vérifiez les connexions de gaz avant chaque utilisation pour déceler d'éventuelles fuites.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: Touch 10x EN 60x40
- Type: Four à air chaud rotatif à gaz
- Dimensions extérieures (L x P x H): à préciser
- Dimensions de la chambre de cuisson (L x P): 60 x 40 cm
- Capacité: 10 niveaux
- Température maximale: 300°C
- Contrôle de la température: Numérique
- Alimentation: Gaz
- Poids net: à préciser
- Fonctionnalités supplémentaires: Hotte intégrée et pousse-pousse.

4. Installation et Configuration

- Placez le four sur une surface plane et stable.
- Connectez le four à une source de gaz conforme aux réglementations locales.
- Vérifiez la stabilité de l'appareil avant d'utiliser.
- Branchez l'appareil à une prise électrique délivrant la puissance nécessaire (vérifier la notice).
- Assurez-vous que le four est installé dans une pièce bien ventilée.

5. Fonctionnement

- Allumez le four et sélectionnez la température souhaitée.
- Réglez le minuteur selon vos besoins.
- Placez les aliments dans le four sur les grilles appropriées.
- Laissez cuire selon le temps et la température recommandés pour chaque type d'aliment.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs qui pourraient endommager les surfaces.
- Vérifiez régulièrement l'état des pièces internes et la connexion de gaz.

7. Dépannage

- Si le four ne s'allume pas, vérifiez la connexion au gaz et à l'alimentation électrique.
- Si des odeurs de gaz sont détectées, coupez immédiatement la source de gaz et contactez un technicien.
- Pour une cuisson inégale, assurez-vous que les aliments ne bloquent pas le ventilateur.
- Si l'affichage numérique est défectueux, essayez de réinitialiser l'appareil.

8. Élimination

L'élimination de l'appareil doit se faire conformément aux réglementations locales sur la gestion des déchets. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les lieux de recyclage appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno da Pasticceria a Gas Rotante Touch 10x EN 60x40 incl. Cappuccio e Arricciatore

1. Informazioni Generali

Il forno da pasticceria a gas rotante è progettato per la cottura uniforme di prodotti da forno. Con una capacità di 10 teglie EN 60x40, questo forno è ideale per panetterie, ristoranti e pasticcerie. La costruzione robusta garantisce una durata nel tempo e prestazioni affidabili.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il forno in ambienti umidi o bagnati.
- Assicurarsi che il forno sia installato da un tecnico qualificato.
- Non bloccare le aperture di ventilazione.
- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Usare guanti protettivi quando si maneggiano le teglie calde.
- Verificare periodicamente il sistema di alimentazione a gas per eventuali perdite.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Forno a gas rotante
- Capacità: 10 teglie EN 60x40
- Dimensioni esterne: [inserire dimensioni]
- Alimentazione: Gas
- Potenza: [inserire potenza]
- Temperatura Massima: [inserire temperatura massima]
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Sistema di controllo: Touchscreen
- Include: Cappuccio e Arricciatore

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
2. Collegare il forno al sistema di alimentazione a gas garantendo che tutte le connessioni siano sicure.
3. Accertarsi che il forno sia collegato a una fonte di alimentazione elettrica se necessario.
4. Per una corretta ventilazione, assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al forno.
5. Controllare con un tecnico qualificato l'installazione prima dell'uso.

5. Operazione

1. Accendere il forno utilizzando il pannello di controllo touchscreen.
2. Selezionare la temperatura e il tempo desiderati utilizzando le opzioni disponibili sul display.
3. Inserire le teglie nel forno e avviare il ciclo di cottura.
4. Monitorare la cottura attraverso il display.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare il forno.
- Pulire l'interno con un panno umido e un detergente non abrasivo.
- Controllare e pulire regolarmente i filtri dell'aria.
- Effettuare una manutenzione annuale da parte di un tecnico specializzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare la connessione al gas e all'alimentazione elettrica.
- Se le cotture risultano non uniformi, verificare la corretta distribuzione del calore e la ventilazione.
- In caso di odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione a gas e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del prodotto e dei materiali utilizzati. Evitare di gettare il forno nell'ordinario spazzatura e contattare i centri di riciclaggio autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania