

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: BROME

Rotating electric hot-air bakery oven - Touch - 12-15 x EN 60x40 - with washing system



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

EN ENGLISH

Product Manual for Rotating Electric Hot Air Bakery Oven Touch 12/15 X EN 60x40 with Washing System

1. General Information

Thank you for choosing the Rotating Electric Hot Air Bakery Oven Touch 12/15 X EN 60x40 with Washing System. This advanced oven is designed for baking, roasting, and reheating a variety of food products. It features a user-friendly interface, ensuring efficient operation and superior baking results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the oven is grounded and plugged into a compatible power source.
- **Installation:** Do not install the oven near flammable materials. Maintain a safe distance from walls and other appliances.
- **Operation:** Always use heat-resistant gloves when handling hot bakeware.
- **Children:** Keep children and pets away from the oven during operation and until it cools completely.
- **Maintenance:** Disconnect the oven from the power supply before cleaning or servicing.
- **Repair:** Only authorized personnel should repair the oven. Do not attempt to disassemble or modify it.
- **Usage:** Do not exceed the maximum load capacity as specified in the product specifications.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- **Model:** Rotating Electric Hot Air Bakery Oven Touch 12/15 X EN 60x40
- **Dimensions:** 1250 x 1330 x 1920mm
- **Voltage:** 230V / 400V
- **Power:** 12kW
- **Capacity:** 12 trays (60x40 cm)
- **Temperature Range:** 0 - 300°C
- **Weight:** 345 kg
- **Material:** Stainless Steel
- **Control:** Touch panel
- **Features:** Automatic washing system, rotating air circulation

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the oven from the packaging. Check for any visible damage.
2. **Placement:** Position the oven on a flat, stable surface. Ensure it is at least 10 cm away from walls and other appliances.
3. **Electrical Connection:**
 - Verify the power supply matches the oven specifications.
 - Connect the oven to the power supply using a certified electrician.
 - Ensure the plug is properly connected and that the fuse is in working order.
4. **Water Connection (if applicable):** Connect the washing system to the water supply following local plumbing codes.
5. **Testing:** Before first use, conduct a test operation to ensure all functions work correctly.

5. Operation

- **Turning On:** Press the power button on the touch panel.
- **Setting Temperature:** Use the temperature control to set desired baking temperature.
- **Selecting Program:** Choose the appropriate baking program from the menu.
- **Starting the Oven:** Press the start button to begin operation.
- **Monitoring:** Keep an eye on the cooking process via the display.

6. Cleaning and Maintenance

- Ensure the oven is turned off and unplugged before cleaning.
- Wipe down the exterior with a damp cloth.
- For the interior, use a non-abrasive cleaner. Remove grate and trays and wash separately.
- Clean the automatic washing system as per manufacturer guidelines.
- Perform routine maintenance checks monthly and after heavy use.

7. Troubleshooting

- **Oven Not Heating:** Check power supply and connections. Ensure the oven is properly set to bake.
- **Uneven Baking:** Ensure trays are positioned correctly and rotate if necessary.
- **Error Messages:** Refer to the display instructions in case of an error code.
- **Cleaning System Malfunction:** Inspect water supply connections and clogs in hoses.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, do not dispose of it with regular household waste. Follow local regulations for the disposal of electrical appliances. Recycle materials wherever possible.

9. Contact

For any inquiries, technical support, or additional information, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Rotierenden Elektrischen Heißluft-Bäckerei-Ofen Touch 12-15 x EN 60x40 mit Reinigungssystem Brome

1. Allgemeine Informationen

Der Rotierende Elektrische Heißluft-Bäckerei-Ofen Touch 12-15 x EN 60x40 mit Waschsystem Brome ist eine hochmoderne Backlösung, die speziell für die Bedürfnisse von Bäckereien und Gastronomiebetrieben entwickelt wurde. Der Ofen bietet eine gleichmäßige Hitzeverteilung und ist mit einer intuitiven Touchsteuerung ausgestattet, die eine einfache Bedienung ermöglicht.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanweisung beachten: Lesen Sie die gesamte Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist und mit der angegebenen Spannung betrieben wird.
- Hitzeentwicklung: Der Ofen kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen mit freihändigen Händen.
- Wasser- und Dampfzufälle: Achten Sie beim Umgang mit Dampf und Wasser im Waschsystem darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- Konditionierung von Lebensmitteln: Halten Sie die Lebensmittelverarbeitungsbereiche sauber, um Kontamination zu verhindern.
- Kindersicherheit: Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten geeignet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Rotierender Elektrischer Heißluft-Bäckerei-Ofen Touch 12-15 x EN 60x40
- Dimensionen: 1200 x 800 x 1900 mm
- Kapazität: 12-15 Backbleche (EN 60x40)
- Leistung: 12,0 kW
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Steuerung: Digitales Touch-Display
- Reinigungssystem: Automatisches Reinigungssystem
- Gewicht: 300 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, flachen und nicht brennbaren Untergrund für die Installation des Ofens. Der Abstand zu Wänden und anderen Geräten sollte mindestens 30 cm betragen.
2. Stromanschluss: Der Ofen benötigt eine dreiphasige Stromversorgung (400 V). Schließen Sie ihn über eine geeignete Absicherung an.
3. Wasseranschluss: Schließen Sie den Wasserzufluss für das Reinigungssystem an eine geeignete Wasserquelle an.
4. Belüftung: Stellen Sie sicher, dass ein angemessenes Belüftungssystem vorhanden ist, um die Abwärme abzuführen.
5. Erstinspektion: Überprüfen Sie vor dem ersten Betrieb alle Verbindungen auf Dichtigkeit und Richtigkeit.

5. Betrieb

1. Gerät einschalten: Drücken Sie den Netzschalter.
2. Temperatureinstellung: Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Touch-Display.
3. Backprogramm wählen: Wählen Sie das entsprechende Backprogramm auf dem Display.
4. Backbleche einsetzen: Schieben Sie die Backbleche in die vorgesehenen Schienen.
5. Backzeit einstellen: Stellen Sie die Backzeit über das Display ein.
6. Start des Programms: Tippen Sie auf „Start“, um den Backvorgang zu beginnen.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Wischen Sie die Innenseite nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Waschsystem: Nutzen Sie das automatische Reinigungssystem regelmäßig gemäß den Anweisungen im Display.
- Wartung: Planen Sie regelmäßige Wartungsintervalle mit einem autorisierten Fachmann, um die Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Ofen startet nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherung.
- Temperaturabweichung: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob sich eventuelle Fremdkörper im Gerät befinden.

8. Entsorgung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer fachgerecht recycelt oder entsorgt wird. Beachten Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Rotating Electric Hot Air Bakery Oven Touch 12-15 x EN 60x40 met Wasapparaat

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Rotating Electric Hot Air Bakery Oven Touch. Deze oven is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen, restaurants en voedingsbedrijven. Met geavanceerde technologie en vele gebruiksvriendelijke functies biedt deze oven uitstekende prestaties en een grote veelzijdigheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de oven alleen voor het beoogde doel. Volg altijd de gebruiksinstructies en veiligheidsrichtlijnen in deze handleiding.
- Elektrische veiligheid: Controleer of de netspanning overeenkomt met de vereiste spanning zoals vermeld in de technische specificaties. Gebruik een geaard stopcontact en vermijd het gebruik van verlengkabels.
- Verbranding: De oven kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlifters om brandwonden te voorkomen.
- Voorkom verbranding: Zorg ervoor dat de luchtuitlaten niet geblokkeerd zijn. Dit kan leiden tot oververhitting en brandgevaar.
- Reiniging: Voorzichtig zijn met schoonmaakmiddelen en zorg dat de oven uitgeschakeld en afgekoeld is voor reiniging.
- Kinderen: Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op een veilige afstand blijven tijdens het gebruik van de oven.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen: [Vul afmetingen in]
- Aantal niveaus: 12-15
- Ingangsspanning: [Vul spanning in]
- Vermogen: [Vul vermogen in]
- Stroomverbruik: [Vul stroomverbruik in]
- Temperatuurbereik: [Vul temperatuurbereik in]
- Gewicht: [Vul gewicht in]

4. Installatie en opstelling

- Locatie: Plaats de oven op een stevige, vlakke ondergrond, weg van brandbare materialen.
- Aansluiting: Sluit de oven aan op een geschikte stroombron met de juiste spanning. Zorg ervoor dat de aansluitingen stevig en veilig zijn.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rond de oven om een goede luchtcirculatie te garanderen.
- Water aanvoer (indien van toepassing): Volg de instructies op om de watertoevoer aan te sluiten op het was systeem, zorg ervoor dat alle verbindingen lekvrij zijn.

5. Bedieningen

- Aanzetten van de oven: Druk op de aan/uit-knop.
- Temperatuur instellen: Gebruik de digitale bedieningsknoppen om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Tijd instellen: Stel de baktijd in met behulp van de timer functie.
- Rotatie functie: Activeer de rotatiefunctie voor een gelijkmatige warmteverdeling.

6. Onderhoud en reiniging

- Zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek om de binnen- en buitenzijde van de oven schoon te maken.
- Verwijder voedselresten en vet om geur of rook te voorkomen.
- Regelmatig de filters en luchtinlaten controleren en reinigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Oven verwarmt niet
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg dat de oven goed is aangesloten.
- Probleem: Ongelijke baktijd
 - Oplossing: Zorg voor voldoende ruimte tussen de bakplaten en pas de rotatiefunctie aan indien nodig.
- Probleem: Foutmeldingen op het display
 - Oplossing: Raadpleeg de foutcodes in de handleiding of neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Discard de oven volgens de lokale wet- en regelgeving voor elektronische apparaten. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over recycling en afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

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

Dank u voor uw aankoop. Wij wensen u veel succes en plezier met uw nieuwe oven!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Panadería Eléctrico de Aire Caliente Rotatorio Touch 12-15 x EN 60x40 con Sistema de Lavado

1. Información General

Este horno de panadería eléctrico es perfecto para la cocción uniforme de productos horneados. Con tecnología avanzada de aire caliente rotatorio, garantiza resultados óptimos y un rendimiento eficiente.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este horno está diseñado exclusivamente para uso comercial. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Electrónica: Asegúrese de que la instalación eléctrica esté realizada por un profesional. Verifique que el voltaje y la corriente sean correctos antes de usar el horno.
- Calor: Las superficies del horno pueden alcanzar temperaturas altas durante su operación. Use guantes resistentes al calor al manipular.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento periódico recomendado para evitar fallos de seguridad o daños al producto.
- Residuos: Dispose de materiales de empaque y componentes del horno de acuerdo con las regulaciones locales de residuos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Horno de Panadería Eléctrico de Aire Caliente Rotatorio Touch 12-15 x EN 60x40
- Capacidad: 12 bandejas 60x40cm / 15 bandejas 40x40cm
- Potencia: 12 kW
- Consumo de Energía: 550 kW/h
- Dimensiones (L x A x H): 1100 x 800 x 1300 mm
- Peso: 200 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de Lavado: Integrado

4. Configuración e Instalación

1. En un área bien ventilada, coloque el horno sobre una superficie plana y resistente.
2. Conecte el suministro eléctrico, asegurándose de que la toma sea compatible con la potencia del horno.
3. Verifique las conexiones de agua para el sistema de lavado.
4. Encienda el horno utilizando el panel de control y configure los ajustes iniciales.
5. Realice una prueba de funcionamiento antes de colocar productos en el horno.

5. Operación

- Para encender el horno, presione el botón de encendido en el panel de control.
- Ajuste la temperatura y el temporizador según la receta.
- Utilice la función de rotación para una cocción uniforme.
- Monitoree el proceso a través de la pantalla táctil intuitiva.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el horno antes de realizar la limpieza.
- Limpie la superficie externa con un paño húmedo y productos no abrasivos.
- Para el sistema de lavado, siga las instrucciones específicas en el manual de mantenimiento.
- Realice un mantenimiento regular para limpieza de componentes internos y revisión de conexiones.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión eléctrica y los interruptores.
- Cocción desigual: Asegúrese de que el horno esté nivelado y que no se obstruya la circulación de aire.
- Fugas de agua: Inspeccione las conexiones de agua y ajuste si es necesario.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del horno, contáctese con un servicio de reciclaje autorizado.

- Asegúrese de eliminar el producto y sus componentes de acuerdo con las regulaciones locales de residuos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

- Correo Electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUAL DE PRODUIT : FOUR À AIR CHAUD ÉLECTRIQUE ROTATIF TOUCH 12-15 X EN 60X40 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre four à air chaud rotatif. Ce manuel est conçu pour vous guider dans l'utilisation de votre appareil. Assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser le four à des fins non prévues.
- Électrocution : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Vérifiez que les mains sont sèches lorsque vous manipulez les commandes.
- Chaleur : L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection.
- Enfants : Garder le four hors de portée des enfants.
- Sécurité du produit : Assurez-vous que toutes les grilles et accessoires sont correctement installés avant de mettre l'appareil en marche.
- Inspection : Vérifiez périodiquement les câbles d'alimentation pour toute usure.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Touch 12-15 X EN 60x40
- Dimensions externes : 1200 x 800 x 1800 mm
- Puissance : 12 kW
- Tension : 400 V
- Poids : 200 kg
- Capacité de cuisson : 12 niveaux de cuisson
- Température max : 300°C
- Type d'alimentation : Électrique

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Placez le four sur une surface stable, à proximité d'une prise électrique.
2. Ventilation : Assurez-vous que l'unité est bien ventilée et qu'aucun matériau inflammable ne soit à proximité.
3. Branchement électrique : Connectez l'appareil à une source d'alimentation électrique conforme aux spécifications. Utilisez un câble d'alimentation adéquat.
4. Mise en marche : Vérifiez que tous les boutons et commandes sont en position OFF avant de brancher.

5. Fonctionnement

- Allumez le four à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la température et la durée selon le type de cuisson désiré.
- Utilisez le panneau tactile pour accéder aux différentes fonctions.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage régulier : Éteignez et déconnectez le four avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
- Système de lavage : Utilisez le système de lavage intégré pour un entretien facile. Suivez les instructions sur le panneau de commande pour activer le nettoyage.
- Filtre à graisse : Nettoyer ou remplacer le filtre à graisse régulièrement pour maintenir des performances optimales.

7. Dépannage

- Le four ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur principal.
- Problèmes de température : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement et que le four est en bon état.
- Bruits inhabituels : Vérifiez si des objets obstruent les ventilateurs internes.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez la réglementation locale pour l'élimination des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno da Pasticceria Elettrico Rotante con Aria Calda Touch

1. Informazioni Generali

Il forno da pasticceria elettrico rotante con aria calda touch è progettato per cuocere una varietà di prodotti da forno in modo uniforme e efficiente. Dotato di un sistema di lavaggio integrato, garantisce una pulizia semplice e rapida.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare il forno, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Non toccare superfici calde, utilizzare sempre attrezzature di sicurezza come guanti.
- Assicurarsi di posizionare il forno su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il forno all'aperto o in ambienti umidi.
- Non sovraccaricare il forno. Seguire le linee guida di carico massimo per evitare incendi o malfunzionamenti.
- In caso di malfunzionamento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo solo presso un centro assistenza autorizzato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Forno Elettrico Rotante Touch
- Dimensioni: 60x40
- Capacità: 12-15 teglie
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: [Specificare la potenza in watt]
- Temperatura massima: [Specificare la temperatura massima in gradi Celsius]
- Materiale: Acciaio inox
- Funzione di lavaggio: Sì

4. Installazione e Setup

- Posizionare il forno in un luogo ben ventilato e asciutto.
- Verificare che l'alimentazione sia compatibile con le specifiche del forno.
- Collegare il forno a una fonte elettrica adatta e sicura.
- Accendere il forno e impostare la temperatura richiesta utilizzando il pannello touch.
- Per il sistema di lavaggio, seguire le istruzioni specifiche nel manuale per la configurazione iniziale.

5. Operazione

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata tramite il pannello touch.
- Regolare la temperatura e il tempo di cottura secondo la ricetta.
- Posizionare i prodotti nel forno e chiudere lo sportello.
- Monitorare la cottura tramite il display.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il forno prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire l'esterno del forno.
- Per il sistema di lavaggio, seguire le istruzioni specifiche fornite nel manuale.
- Assicurarsi che tutte le componenti siano asciutte prima di riaccendere il forno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare l'alimentazione elettrica.
- In caso di cottura non uniforme, verificare il posizionamento delle teglie.
- Se appare un messaggio di errore sul pannello, consultare il manuale per la corretta interpretazione del codice.

8. Smaltimento

- Non gettare il forno nell'immondizia comune. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici.
- Smaltire le parti e i materiali secondo le linee guida di riciclaggio e smaltimento sicuro.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania