

# 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: EHLDB664

### Commercial Bakery Electric Convection Oven - Digital - 6x EN 60x40



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Commercial Bakery Electric Convection Oven Digital 6x EN 60x40

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Commercial Bakery Electric Convection Oven Digital 6x EN 60x40. This high-performance convection oven is designed for commercial use, ensuring perfect baking results and efficiency. Please read this manual carefully before operating the oven to understand all aspects of its use, safety, and maintenance.

## 2. Safety Information

- **General Safety:** Always keep the oven in good working condition. Ensure that any repairs or adjustments are made by authorized personnel only.
- **Electrical Safety:** Ensure that the oven is correctly connected to a grounded power supply. Avoid using extension cords. Ensure that the voltage and frequency match the specifications on the model plate.
- **Heat Safety:** The oven surfaces can become extremely hot during operation. Always use protective gloves when handling hot trays or the oven itself.
- **Child Safety:** This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Fire Safety:** Ensure that the oven is located away from combustible materials. Never store flammable materials in or near the oven.
- **Cleaning Safety:** Ensure the oven is turned off and cooled down before cleaning. Use only approved cleaning agents.

## 3. Product Overview and Specifications

### Overview:

The GGM Gastro Commercial Bakery Electric Convection Oven offers high-efficiency baking with digital control, ideal for pastry shops, bakeries, and restaurants.

### Technical Specifications:

- Model: EH-LDB664
- Type: Electric Convection Oven
- Capacity: 6 trays EN 60x40 cm
- Power Supply: 400V/3N/50Hz
- Total Power: 9 kW
- Temperature Range: 50°C to 300°C
- External Dimensions: 800 x 850 x 1500 mm
- Net Weight: 90 kg

## 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the oven from its packaging. Check for any damage during transit.
2. **Location:** Place the oven in a well-ventilated area away from flammable materials. Ensure there is accessible space around the unit for operation and maintenance.
3. **Electrical Connection:**
  - Connect the oven to a power supply using the proper electrical wiring to match the power specifications.
  - Ensure the oven is properly grounded.
4. **Initial Setup:**
  - Turn on the main power switch.
  - Check for any error codes on the display. If errors appear, refer to the Troubleshooting section.

## 5. Operation

- **Preheating:** Set the desired temperature using the digital control panel and allow the oven to preheat.
- **Baking:** Place your loaded baking trays into the oven. Adjust the timer on the control panel as needed.
- **Monitoring:** Continuously monitor the baking process through the oven's viewing window.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the oven exterior with a damp cloth after each use. Inside, remove crumbs and spills while the oven is cool.
- **Weekly Cleaning:** Empty the drip tray and clean with warm soapy water.
- **Regular Maintenance:** Check door seals for wear and tears. Ensure the oven is serviced by a qualified technician every 6 months.

## 7. Troubleshooting

- **Heating Issues:** Ensure that the oven is plugged in and set to a proper temperature.
- **Error Codes:** Reference the digital display for error codes and consult the troubleshooting chart provided in the service manual.

guide.

- Door Seal Problems: Replace door seals if they appear damaged or worn.

#### 8. Disposal

Dispose of the oven in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Ensure that the appliance is rendered incapable of functioning before disposal.

#### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy your baking with the GGM Gastro Commercial Bakery Electric Convection Oven.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Konvektionsofen digital 6x EN 60x40 EH-LDB664

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren elektrischen Konvektionsofen entschieden haben. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine zuverlässige und effiziente Backerfahrung in der Gastronomie zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Einsatz geeignet.
- Vor der Verwendung sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert und an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, nicht brennbaren Oberfläche steht, um Brandrisiken zu vermeiden.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät und die Umgebung stets trocken, um elektrische Schläge zu verhindern.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder ungeschultem Personal bedient werden.
- Halten Sie während des Betriebs einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Materialien.
- Bei Schäden am Gerät sofort den Betrieb einstellen und den Kundenservice kontaktieren.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EH-LDB664
- Typ: Elektrischer Konvektionsofen
- Kapazität: 6 x EN 60x40
- Leistungsaufnahme: 6 kW
- Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
- Betriebsarten: Heißluft, Unter- / Oberhitze, Kombi-Betrieb
- Abmessungen: 1020 x 1035 x 767 mm
- Gewicht: 98 kg
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Gerät und entfernen Sie alle Schutzelemente.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche mit ausreichender Belüftung platziert wird.
- Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Steckdose (230V, 32A).
- Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse auf korrekte Installation.
- Schalten Sie das Gerät zum ersten Mal ein und überprüfen Sie, ob alle Funktionen ordnungsgemäß funktionieren.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie den gewünschten Betriebsmodus (Heißluft, Unter-/Oberhitze, Kombi).
- Stellen Sie die Temperatur und die Backzeit am digitalen Display ein.
- Überwachen Sie den Backprozess und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Nach Beendigung des Betriebs den Hauptschalter ausschalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Die Außenflächen können ebenfalls mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Regelmäßig die Lüftungsschlitze von Staub und Schmutz befreien.
- Mindestens einmal im Jahr eine umfassende Wartung durch autorisiertes Fachpersonal durchführen lassen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie den Netzstecker und die Stromversorgung.
- Überhitzung: Stellen Sie sicher, dass die Belüftung nicht blockiert ist und das Gerät ausreichend Platz zur Wärmeableitung hat.
- Ungleichmäßiges Backen: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und die Luftzirkulation im Ofen.
- Bei anderen Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Dieses Gerät sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott entsorgt werden.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung alle nicht recycelbaren Teile.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Convector Oven (Digitaal 6x EN 60x40)

## 1. Algemene Informatie

Bedrijfsnaam: GGM Gastro  
Productnaam: Commerciële Elektrische Convector Oven  
Model: EHDB664  
Locatie: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland  
Telefoonnummer: 0800 7000 220  
E-mailadres: info@gmgastro.com

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de oven gebruikt.
- Zorg ervoor dat de oven correct is geïnstalleerd volgens de instructies in deze handleiding.
- De oven moet worden aangesloten op een correcte netspanning en geschikte elektrische voeding.
- Houd de oven uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Deze oven is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik en is niet geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven tijdens het gebruik.
- Gebruik geen beschadigde stekkers of snoeren.
- Voorkom dat de ventilatieopeningen geblokkeerd raken.
- Reinig de oven regelmatig om het risico op brand te minimaliseren.
- Volg altijd de aanbevolen procedures voor bediening en onderhoud.
- Bij enige twijfel of vragen, neem contact op met de klantenservice.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Type: Elektrische Convector Oven
- Capaciteit: 6 x 60x40 cm bakplaten
- Elektrische aansluiting: 400V, 3-fase
- Vermogen: 9,6 kW
- Temperatuurbereik: 50-300 °C
- Afmetingen (bxhxd): 1000 x 1210 x 800 mm
- Gewicht: 130 kg
- Materiaal: RVS
- Ventilatietype: Gebalanceerd luchtcirculatiesysteem

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de oven op een vlakke, stevige ondergrond met voldoende ruimte voor ventilatie.
- Zorg ervoor dat er een geschikte wand aansluiting nabij is voor de elektrische voeding.
- Verbind de oven met de stroomvoorziening en controleer of de spanning overeenkomt met de specificaties.
- Controleer na de installatie of de oven correct functioneert door deze aan te zetten en de temperatuur in te stellen.
- Voer voordat u begint met bakken een testuitvoering uit om er zeker van te zijn dat alles werkt zoals het hoort.

## 5. Bediening

- Zet de oven aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale bedieningspanelen.
- Plaats de bakplaten in de oven en sluit de deur stevig.
- Gebruik de timer functie om de baktijd in te stellen.
- Controleer tijdens het proces regelmatig de voortgang en pas de instellingen indien nodig aan.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de oven uit en laat deze afkoelen voordat u schoonmaakt.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de binnen- en buitenkant van de oven schoon te maken.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Reinig de ventilatieopeningen regelmatig om een goede luchtcirculatie te behouden.
- Controleer en vervang indien nodig de filters en andere slijtageonderdelen.

## 7. Probleemoplossing

- Als de oven niet aanspringt: Controleer de aansluiting en of de stroomvoorziening werkt.
- Als de temperatuur niet omhoog gaat: Controleer de thermostaatinstellingen en accuraatheid.
- Ongewone geluiden of geur: Zet de oven uit en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

- Bij het afvoeren van de oven, zorg ervoor dat deze veilig en verantwoord wordt verwijderd in overeenstemming met lokale voorschriften.
- Verwijder alle elektrische aansluitingen voordat u het apparaat op de juiste manier afvoert.

## 9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of verzoeken om ondersteuning, neem contact op met GGM Gastro:  
E-mailadres: info@gmgastro.com  
Telefoonnummer: 0800 7000 220  
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Convección Eléctrico Digital 6x EN 60x40 - EH-LDB664

## 1. Información General

El horno de convección eléctrico digital EH-LDB664 es una solución ideal para panaderías comerciales y negocios de catering. Diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocción de una variedad de productos, su tecnología de convección asegura una distribución uniforme del calor.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este horno está destinado únicamente a un uso comercial. No intente usarlo para fines no autorizados.
- Instalación: Coloque el horno en una superficie estable y nivelada, con suficiente espacio para la ventilación.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la conexión eléctrica cumpla con las especificaciones de voltaje y amperaje indicadas.
- Temperatura: Evite el contacto directo con superficies calientes y componentes del horno durante su operación.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regular y asegúrese de que el horno esté desconectado antes de cualquier limpieza o reparación.
- Uso de Utensilios: Use utensilios y recipientes aptos para horno para prevenir daños y accidentes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EH-LDB664
- Capacidad: 6 bandejas EN 60x40 cm
- Temperatura Máxima: Hasta 300 °C
- Tipo de Calentamiento: Convección
- Controles: Digital con programas preestablecidos
- Fuente de Alimentación: Eléctrico
- Dimensiones (An x Fn x Al): 1000 x 800 x 800 mm
- Peso Neto: 85 kg
- Consumo Energético: 9 kW

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente el horno de la caja y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Ubicación: Coloque el horno en un área bien ventilada y estable, asegurándose de que haya al menos 30 cm de espacio alrededor para la circulación de aire.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el horno a una toma de corriente que cumpla con los requisitos eléctricos especificados. Utilice un enchufe de tierra.
4. Encendido: Encienda el horno utilizando el interruptor principal. Espere a que se complete la auto-prueba.

## 5. Operación

1. Configuración de la Temperatura: Utilice los controles digitales para establecer la temperatura deseada.
2. Programación: Seleccione el modo de cocción adecuado y ajuste el temporizador según sea necesario.
3. Carga: Coloque los productos en las bandejas y asegúrese de que haya suficiente espacio para la circulación del aire.
4. Cocción: Inicie el ciclo de cocción y supervise el progreso a través de la pantalla digital.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpiar el exterior con un paño húmedo; no usar limpiadores abrasivos.
- Bandejas: Retire y lave las bandejas con agua y detergente suave. Asegúrese de secarlas completamente antes de volver a colocarlas.
- Inspección: Verifique las roscas y conexiones eléctricas mensualmente y limpie el área de ventilación.

## 7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor de encendido esté activado.
- Temperatura inexacta: Realice una calibración del termómetro interno; consulte al servicio técnico si el problema persiste.
- Fugas de humo: Detenga el horno inmediatamente y desconéctelo. Contacte al servicio técnico.

## 8. Eliminación

El horno debe ser desechado siguiendo las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No arroje el equipo a desechos en la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para más información, dudas o servicio técnico, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Four à convection électrique commercial numérique 6x EN 60x40

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre four à convection électrique commercial numérique. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins exigeants de la cuisson professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une manipulation correcte et sécuritaire.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation conforme: Ce four est destiné à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à des fins domestiques.
- Électricité: Assurez-vous que le four est correctement branché sur une prise appropriée. Vérifiez toujours que la tension correspond aux spécifications du produit.
- Chaleur: Le four atteint des températures élevées. Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection.
- Enfants: Gardez le four hors de portée des enfants et des personnes non qualifiées.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine appropriés lors du retrait d'aliments chauds pour éviter les brûlures.
- Dégagement d'air: Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation pour éviter la surchauffe.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

Données techniques:

- Dimensions: 1070 mm (Hauteur) x 1040 mm (Largeur) x 900 mm (Profondeur)
- Poids: 80 kg
- Alimentation: 400V / 3N / 50Hz
- Capacité: 6 plaques EN 60x40
- Puissance: 6,6 kW
- Température maximum: 300°C
- Matériau: Acier inoxydable

## 4. Installation et configuration

1. Lieu d'installation: Placez le four sur une surface plane, bien ventilée et proche d'une source d'alimentation électrique.
2. Connexion électrique:
  - Débranchez le four avant de procéder à l'installation.
  - Connectez le câble d'alimentation à une prise conforme aux exigences électriques.
3. Niveau: Utilisez un niveau à bulle pour vérifier que le four est de niveau. Ajustez les pieds si nécessaire.
4. Vérification: Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées avant d'allumer le four.

## 5. Opération

1. Mise en marche: Branchez le four et allumez l'interrupteur principal.
2. Réglage de la température: Utilisez les boutons numériques pour définir la température souhaitée.
3. Fonctionnement: Placez vos plats à l'intérieur, en respectant les distances recommandées pour assurer une circulation d'air efficace.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien: Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Nettoyage intérieur: Après chaque utilisation, retirez les résidus alimentaires. Utilisez un nettoyeur doux pour l'intérieur.
- Entretien périodique: Inspectez les ouvertures de ventilation et les joints. Remplacez les joints usés pour garantir une efficacité optimale.

## 7. Dépannage

- Le four ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur principal.
- Chauffage inégal: Assurez-vous que l'espace intérieur n'est pas encombré et que le ventilateur fonctionne correctement.
- Température excessive: Vérifiez les réglages et la fonctionnalité du thermostat.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez suivre les réglementations locales sur l'élimination des appareils électriques. Contactez un service de recyclage agréé.

## 9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre four à convection électrique commercial !



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno Elettrico a Convezione Digitale 6x EN 60x40

## 1. Informazioni Generali

Il forno elettrico a convezione digitale 6x EN 60x40 è progettato per l'uso commerciale nella panificazione e in altre applicazioni culinarie. Questo forno offre prestazioni elevate e un risparmio energetico grazie alla tecnologia di convezione. È adatto a ristoranti, panifici e pasticcerie.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il forno solo per scopi previsti.
- Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica appropriata e messa a terra.
- Non toccare le superfici calde durante l'operazione.
- Tenere il forno lontano da materiali infiammabili.
- Non utilizzare il forno in ambienti umidi.
- Assicurarsi che i bambini non accedano all'area senza supervisione durante l'uso.
- Utilizzare guanti isolanti per maneggiare teglie calde.
- Interrompere immediatamente l'uso in caso di malfunzionamento o di odore di bruciato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EH-LDB664
- Dimensioni interne (LxPxA): 60x40 cm
- Tensione: 400 V
- Potenza: 9 kW
- Frequenza: 50 Hz
- Capacità: 6 teglie EN 60x40 cm
- Temperatura massima: 300 °C
- Classe di protezione: I
- Dimensioni esterne (LxPxA): 810x830x600 mm
- Peso: 80 kg

## 4. Installazione e Setup

- Posizionare il forno su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato in un'area ben ventilata.
- Collegare il forno a una presa elettrica conforme alle specifiche tecniche anzidette.
- Controllare le connessioni elettriche per eventuali perdite.
- Accendere il forno seguendo le istruzioni del pannello di controllo.

## 5. Operazione

- Impostare la temperatura e il tempo desiderati tramite il pannello di controllo digitale.
- Caricare le teglie nel forno, assicurandosi che non blocchino la circolazione dell'aria.
- Monitorare la cottura tramite il display e regolare il tempo/temperatura se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il forno prima della pulizia.
- Utilizzare un detergente non abrasivo e un panno umido per pulire l'esterno.
- Rimuovere le teglie e pulire l'interno con acqua e sapone delicato.
- Controllare regolarmente le guarnizioni e sostituirle se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: verificare il collegamento elettrico e la presa.
- La temperatura è errata: calibrare il termostato se necessario.
- Fumi o odori strani: interrompere l'uso e controllare il forno per eventuali anomalie.

## 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto.
- Non smaltire il forno insieme ai rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta per rifiuti elettronici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania