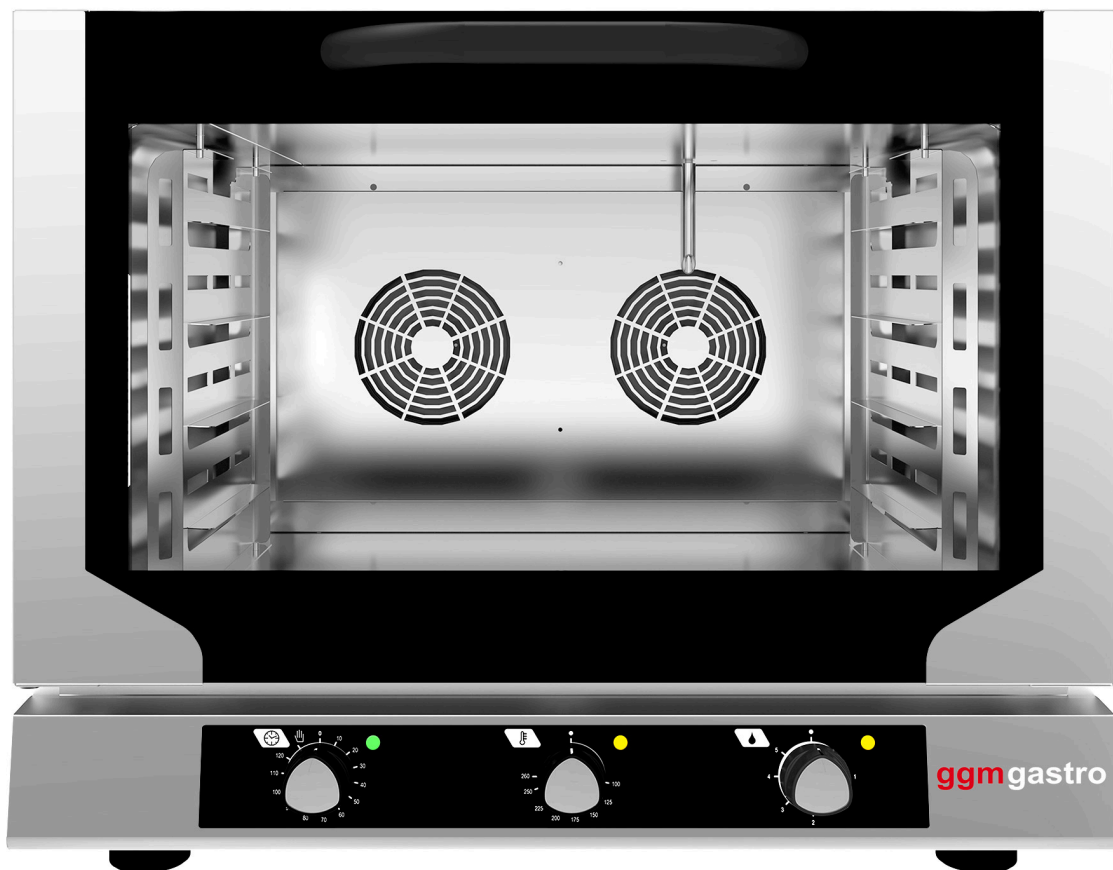


# ggmgastro

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: EHTE776D

### Bakery convection oven COMPACT - Manual - 4x EN 60x40 or GN 1/1



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Bakery Convection Oven Compact EH-TE776D

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Bakery Convection Oven Compact EH-TE776D. This high-performance oven is specifically designed for professional bakery use, providing versatile cooking options and consistent results. Please read this manual thoroughly before operating the product to ensure safe and effective use.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the oven on a stable, flat surface. Avoid using the appliance outdoors or in damp areas.
- Electrical Safety: Ensure that the voltage and frequency of the power supply match the specifications provided on the appliance label. Do not use extension cords.
- Hot Surfaces: The oven, including its exterior, will become hot during operation. Use heat-resistant gloves to prevent burns.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets to avoid accidents.
- Maintenance: Regularly inspect and maintain the appliance to ensure safe operation. Disconnect from the power supply before cleaning or servicing.
- Food Safety: Always ensure food is cooked to the appropriate internal temperature to prevent foodborne illnesses.

### 3. Product Overview and Specifications

Model: EH-TE776D

Type: Bakery Convection Oven

Capacity: 4x 60x40 cm or GN 1/1

Power Supply: 400V, 3N, 50Hz

Power: 12 kW

Temperature Range: 50°C to 300°C

Interior Dimensions: W 70 cm x D 48 cm x H 82 cm

Features:

- Programmable time and temperature settings
- Double-glazed door for enhanced heat retention
- Removable drip tray
- Adjustable fan speed for optimal cooking results

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the oven from the packaging. Ensure all parts, including trays and manuals, are present.
2. Placement: Install the oven in a well-ventilated area away from walls and other appliances. Leave at least 10 cm of space around the sides.
3. Electrical Connection: Connect the oven to a suitable power supply conforming to the stated voltage and amperage. A qualified electrician should perform all electrical connections.
4. Initial Setup: Before first use, turn the oven on without food at the highest temperature for approximately 30 minutes to eliminate any manufacturing residues.

### 5. Operation

1. Preheating: Set the desired temperature and allow the oven to preheat.
2. Loading Food: Place food items in the trays and insert them into the oven. Ensure even spacing for proper hot air circulation.
3. Adjusting Cooking Time: Use the control panel to set cooking time and monitor the process.
4. Cooling Down: Once cooking is complete, allow food to cool in the oven for a brief period before removing.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior with a damp cloth. Clean the interior with a non-abrasive cleaner and a soft sponge after each use.
- Maintenance: Regularly check the door seals and heating elements for damage. Replace any worn parts immediately.
- Deep Cleaning: Perform a thorough cleaning at least once a month, including descaling the water reservoir if applicable.

### 7. Troubleshooting

- Oven Not Heating: Check the electrical connection, fuses, and ensure the settings are correctly adjusted.
- Uneven Cooking: Ensure proper spacing of food items and check fan operation.
- Door Not Sealing Properly: Inspect door seals for any damage. Clean or replace if necessary.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, ensure proper disposal in accordance with local regulations. The appliance should be taken to a designated waste collection point for electrical goods.

### 9. Contact

For further questions or assistance, please contact GGM Gastro:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro, and we wish you a delightful baking experience with your new Bakery Convection Oven!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Bäckerei-Konvektionsofen Compact Manual 4x EN 60x40 oder GN 1/1 (EH-TE776D)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Bäckerei-Konvektionsofens Compact Manual 4x EN 60x40 oder GN 1/1. Dieses hochwertige Küchengerät ist perfekt für die Zubereitung einer Vielzahl von Backwaren. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Erstbenutzung: Vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.
- Elektrische Sicherheit: Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Wärmequelle: Der Backofen wird während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Vermeidung von Feuchtigkeit: Das Gerät darf nicht in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwendet werden.
- Reinigungsanweisungen: Den Ofen niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten besprühen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch zur Reinigung.
- Luftzirkulation: Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze frei von Blockaden sind.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungen gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durch.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EH-TE776D
- Abmessungen: 843 x 700 x 868 mm
- Innenraumvolumen: 90 Liter
- Leistung: 4 kW
- Stromversorgung: 400 V / 50 Hz
- Anzahl der Backbleche: 4
- Temperaturbereich: 50°C – 300°C
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 75 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Standort: Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, ebene Oberfläche. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung oder Platzierung in der Nähe von Wärmequellen.
- Anschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den Anforderungen des Ofens entspricht.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um den Ofen vorhanden ist, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Erdung: Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

## 5. Betrieb

- Vorbereitung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein.
- Betrieb: Schalten Sie das Gerät ein. Warten Sie, bis die vorgewählte Temperatur erreicht ist, bevor Sie Ihre Backwaren einfüllen.
- Automatische Abschaltung: Der Ofen schaltet sich automatisch ab, wenn die Zeit abgelaufen ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Innenseite des Ofens regelmäßig nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch.
- Einbau des Filters: Überprüfen Sie regelmäßig und reinigen Sie den Lüftungsfiter.
- Wartungsprüfungen: Überprüfen Sie die Kabel und Verbindungen regelmäßig auf Schäden.

## 7. Fehlersuche

- Ofen lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und Steckeranschlüsse.
- Unzureichende Temperatur: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und warten Sie auf die vollständige Erwärmung.
- Unregelmäßige Heizleistung: Stellen Sie sicher, dass der Lüftungsfiter sauber ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bitte tragen Sie zur Reduzierung von Elektroschrott bei, indem Sie es umweltgerecht entsorgen.

## 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for GGM Gastro Bakery Convection Oven Compact

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Bakery Convection Oven Compact. This high-quality appliance is designed for professional baking, ensuring even heat distribution and reliable performance. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the oven is connected to a suitable power outlet that meets the specified voltage and current.
- **Installation Safety:** The oven must be installed on a flat, stable surface away from flammable materials.
- **Usage Safety:** Do not operate the oven without food inside, and avoid placing metal objects directly into the oven cavity that may cause sparking.
- **Child Safety:** Keep the oven out of reach of children. Ensure they are supervised when the oven is in use.
- **Maintenance Warning:** Unplug the oven before cleaning or performing maintenance to prevent electric shock.
- **Heat Caution:** Use oven mitts when handling hot trays or food to prevent burns.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the oven during operation to prevent overheating.

### 3. Product Overview and Specifications

The GGM Gastro Bakery Convection Oven Compact comes equipped with the following specifications:

- **Model:** EHTE776D
- **Dimensions (W x D x H):** 800 x 600 x 780 mm
- **Loading Capacity:** 4 x 60x40 cm trays or GN 1/1
- **Power Supply:** 400V / 3N
- **Heating Power:** 9 kW
- **Temperature Range:** 50°C - 300°C
- **Weight:** 85 kg
- **Construction Material:** Stainless Steel

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the oven from its packaging and check for any visible damage.
2. **Placement:** Position the oven on a stable, heat-resistant surface away from any flammable materials. Ensure adequate clearance from walls or other appliances for air circulation.
3. **Electrical Connection:**
  - Verify that the power supply matches the required voltage and current.
  - Connect the oven to a dedicated electrical outlet with a proper circuit breaker.
  - Ensure that the ground connection is secure.
4. **Initial Check:** Before use, ensure the oven is clean and free from any packaging materials.

### 5. Operation

1. **Power On:** Turn on the oven using the main power switch.
2. **Temperature Setting:** Use the control panel to set the desired temperature.
3. **Timer Function:** Set the cooking time using the timer dial. The oven will alert you when the time is up.
4. **Loading:** Place your trays with food inside the oven, ensuring even spacing for air circulation.
5. **Monitoring:** Keep an eye on your food and adjust the temperature or time as needed.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the oven interior and exterior with a damp cloth after each use. Avoid using abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** Periodically remove trays and clean them separately. Ensure the oven is unplugged before cleaning.
- **Maintenance Checks:** Regularly check for any loose connections, and inspect seals and door hinges for wear.

### 7. Troubleshooting

- **Issue:** Oven not heating.
  - **Solution:** Check power connection and ensure the circuit breaker is not tripped.
- **Issue:** Uneven baking results.
  - **Solution:** Rotate trays halfway through the cooking process for even heat distribution.
- **Issue:** Error on control panel.
  - **Solution:** Restart the oven and refer to the error code guide in case the problem persists.

### 8. Disposal

When the oven reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Do not discard with general waste.

### 9. Contact

For queries or support, please contact us at:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Convección Compacto 4x EN 60x40 o GN 1/1

## 1. Información General

Gracias por elegir el Horno de Convección Compacto. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo y facilitar la cocción en diversas aplicaciones. Es ideal para panaderías, restaurantes y catering.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno.
- Mantenga el horno alejado de fuentes de calor, agua y superficies húmedas.
- No obstruya las salidas de aire y ventilación del horno.
- Asegúrese de que el horno esté desconectado antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza.
- Utilice equipo de protección personal (guantes, gafas, etc.) al manipular el horno caliente.
- No introduzca utensilios metálicos o inflamables dentro del horno.
- Evite el uso de productos de limpieza agresivos que puedan dañar la superficie del horno.
- Instale el horno en una superficie estable y nivelada para evitar caídas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: EH-TE776D

Tipo: Horno de Convección Compacto

Capacidad: 4 bandejas EN 60x40 o GN 1/1

Dimensiones externas: 800 x 600 x 700 mm

Peso: 60 kg

Potencia: 4 kW

Voltaje: 230V

Rango de temperatura: 50°C - 300°C

Sistema de control: Digital con temporizador

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembale el horno y retírelo de la caja.
2. Coloque el horno en un área bien ventilada y en una superficie plana y estable.
3. Conecte el horno a una toma de corriente adecuada de acuerdo con las especificaciones de potencia.
4. Asegúrese de que el horno esté nivelado utilizando pies ajustables si es necesario.
5. Encienda el horno presionando el botón de encendido.

## 5. Operación

1. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el panel de control digital.
2. Introduzca los alimentos en las bandejas y colóquelas en el horno.
3. Cierre la puerta y comience el ciclo de cocción.
4. Al finalizar la cocción, abra la puerta con precaución y retire las bandejas utilizando guantes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- Retire y lave las bandejas con agua y jabón.
- No use limpiadores abrasivos ni cepillos duros.
- Realice una inspección regular del cableado y las conexiones eléctricas.

## 7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión a la alimentación eléctrica.
- La temperatura no alcanza el nivel deseado: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Humo o mal olor: Asegúrese de que no haya residuos de alimentos en el horno. Limpie interiormente.

## 8. Desecho

Al finalizar la vida útil del horno, deséchelo de acuerdo con la normativa local sobre residuos electrónicos. No deseche el horno con basura común.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Four à Convection de Boulangerie Compact - 4x EN 60x40 ou GN 1/1 (EH-TE776D)

## 1. Informations Générales

Ce four à convection de boulangerie compact est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la boulangerie et de la restauration. Il permet une cuisson uniforme et efficace d'une variété de produits de boulangerie.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes du four sans protection.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage.
- Assurez-vous que le four est correctement ventilé et installé sur une surface stable.
- Ne pas couvrir les ventilations ou les ouvertures du four.
- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EH-TE776D
- Type : Four à convection
- Capacité : 4 x EN 60x40 ou GN 1/1
- Alimentation : Électrique
- Puissance : 4,2 kW
- Dimensions : 820 x 760 x 600 mm
- Poids : 68 kg
- Température maximale : 300°C
- Matériau : Acier inoxydable

## 4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez le four sur une surface plane et stable, éloigné des murs et autres objets inflammables.
- Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité, en suivant les normes électriques de votre région.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant avec une mise à la terre appropriée.
- Vérifiez que le four est de niveau et stable.

## 5. Fonctionnement

- Allumez le four en utilisant le bouton d'alimentation.
- Réglez la température et le temps de cuisson souhaités à l'aide du panneau de contrôle.
- Chargez les produits à cuire dans le four en utilisant des plaques adaptées.
- Une fois la cuisson terminée, retirez délicatement les produits et éteignez le four.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le four après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus.
- Utilisez un chiffon humide et des produits non abrasifs pour l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utilisez une solution de nettoyage douce pour éliminer les taches.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement des ventilations et nettoyez-les si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Problème : Le four ne s'allume pas
  - Vérifiez la connexion électrique.
  - Assurez-vous que le bouton d'alimentation est activé.
- Problème : La température ne s'atteint pas
  - Vérifiez le réglage de la température.
  - Inspectez l'élément chauffant pour tout dommage visible.
- Problème : Cuisson inégale
  - Vérifiez la circulation de l'air à l'intérieur du four.
  - Assurez-vous que les produits ne bloquent pas les ventilations.

## 8. Élimination

- Lorsque le four arrive en fin de vie, débranchez-le et retirez les composants électriques.
  - Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour le recyclage des équipements électriques.

## 9. Contact

- Pour toute demande ou assistance, veuillez contacter :
- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Téléphone : 0800 7000 220
  - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Forno a Convezione da Pasticceria Compatto EH-776D

## 1. Informazioni Generali

Il forno a convezione da pasticceria compatto EH-776D è progettato per ottimizzare la cottura degli alimenti, offrendo prestazioni elevate e risultati professionali. Questo dispositivo è ideale per panetterie, pasticcerie e ristoranti come soluzione produttiva e compatta.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il forno.
- Non toccare le superfici calde senza protezioni adeguate.
- Assicurarci che il forno sia posizionato su una superficie stabile e resistente al calore.
- Tenere il forno lontano da materiali infiammabili e umidi.
- Non utilizzare il forno con cavi o spine danneggiati.
- Effettuare la manutenzione del prodotto solo quando è spento e raffreddato.
- Evitare l'uso di spray antistatici e pulitrici infiammabili.
- In caso di malfunzionamento, contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EH-776D
- Tipologia: Forno a convezione
- Capacità: 4 teglie 60x40 o GN 1/1
- Alimentazione: Elettrico
- Potenza: [specificare potenza]
- Dimensioni (L x P x A): [specificare dimensioni]
- Peso: [specificare peso]
- Classe energetica: [specificare classe energetica]

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il forno dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
- Collegare il forno a una presa elettrica conforme alle linee guida di sicurezza.
- Verificare che il forno sia adeguatamente ventilato.
- Accertarsi che il forno sia livellato utilizzando le gambe regolabili.
- Controllare la connessione dell'acqua se il forno prevede l'uso di umidificazione.

## 5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata e il tempo di cottura utilizzando il pannello di controllo.
- Selezionare il tipo di modalità di cottura (ventilazione, funzione grill, ecc.).
- Durante la cottura, monitorare il processo attraverso la finestra di visualizzazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno dall'alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire le superfici esterne.
- Rimuovere e pulire le teglie e le griglie con acqua calda e sapone.
- Controllare e svuotare la vaschetta di raccolta dell'acqua, se presente.
- Effettuare controlli di manutenzione regolari per garantire un funzionamento sicuro e efficace.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Se il forno non riscalda correttamente, verificare le impostazioni della temperatura.
- In caso di fumi o odori anomali, spegnere immediatamente il forno e contattare il servizio assistenza.
- Per problemi più complessi, fare riferimento al servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici.
- Non smaltire il forno insieme ai rifiuti domestici.
- Contattare le autorità locali per indicazioni sul corretto smaltimento.

## 9. Contatti

Per domande o supporto, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania