

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: HV505-1E

Convection Oven - Digital - 3x GN 1/1 or EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Convection Oven Digital 3x GN 1/1 or EN 60x40 (HV505-1E)

1. General Information

Thank you for choosing the Convection Oven Digital 3x GN 1/1 or EN 60x40 (HV505-1E). This appliance is designed for professional kitchens, providing effective and efficient cooking solutions. Please read this manual thoroughly to ensure safe and optimal use of your oven.

2. Safety Information

- General Safety Precautions:
 - Before using the oven, ensure that all packaging materials are removed.
 - The appliance should only be connected to a properly installed electrical outlet that complies with local regulations.
 - Do not expose the oven to rain or moisture.
 - Ensure that the appliance is placed on a stable and heat-resistant surface.
- Electrical Safety:
 - Do not use an extension cord.
 - Ensure that the mains voltage matches the specified requirements.
- Heat Safety:
 - The surfaces of the oven may become hot during operation. Use heat-resistant gloves when operating the oven.
 - Keep flammable materials away from the oven while in use.
- Child Safety:
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Maintenance Safety:
 - Turn off and unplug the appliance before cleaning or performing maintenance.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Model: HV505-1E
- Dimensions:
 - Depth: 800 mm
 - Width: 800 mm
 - Height: 800 mm
- Power Supply: 400 V, 3N, 50 Hz
- Power Consumption: 8 kW
- Capacity: 3x GN 1/1 or EN 60x40
- Temperature Range: 30 - 300 °C
- Control Type: Digital
- Cooking Modes: Convection

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the oven from its packaging. Do not discard the packaging materials until the installation is complete.
- Placement: Place the oven on a level surface that can support its weight. Ensure it is positioned away from heat sources and in a well-ventilated area.
- Electrical Connection:
 - Ensure the oven is turned off and unplugged.
 - Connect the oven to a suitable socket per the electrical specifications, using a qualified technician if necessary.
- Initial Check: Before operating the oven for the first time, check for any visible damages. If damaged, contact a professional.

5. Operation

- Preheat the oven to the desired temperature using the digital control panel.
- Select the cooking mode as needed.
- Place food items in the oven on GN trays.
- Monitor the cooking progress through the digital display.
- Once cooking is complete, carefully open the door and remove food items.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the oven from the power supply before cleaning.
- Use a damp cloth to clean the exterior surfaces.
- For the interior, use a suitable oven cleaner to remove any food residues. Avoid abrasive materials that could scratch the surface.
- Clean the filters regularly and replace them if necessary.
- Schedule routine maintenance checks by a qualified technician.

7. Troubleshooting

- Oven does not turn on: Check if the appliance is plugged in and if the circuit breaker is tripped.
- Temperature not reaching set level: Ensure that the door is securely closed and that the heating elements are not obstructed.
- Uneven cooking: Ensure that the oven is not overloaded and that air can circulate freely around the food.

8. Disposal

- At the end of the product's life cycle, do not dispose of it in regular waste.
- Follow local regulations for the disposal of electric appliances. Separate materials for recycling where applicable.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your new convection oven!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Konvektionsofen Digital 3x GN 1/1 oder EN 60x40 (HV505-1E)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Konvektionsofens Digital 3x GN 1/1 oder EN 60x40 (HV505-1E). Dieses hochwertige Gerät ist für professionelle Küchen konzipiert und bietet zuverlässige Leistung für alle Ihre Kochanforderungen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät optimal nutzen und regelmäßig warten.

2. Sicherheitshinweise

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel auf Beschädigungen.
- Hitze- und Brandgefahr: Der Ofen kann während des Betriebs sehr heiß werden. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe beim Öffnen der Tür.
- Belüftung: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Gerätes und der Umgebung, um Überhitzung zu vermeiden.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, insbesondere während des Betriebs.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HV505-1E
- Abmessungen (B x T x H): 800 x 800 x 850 mm
- Nettogewicht: 90 kg
- Energieverbrauch: 4,5 kW
- Gasdruck (wenn Gaskochfeld verwendet): 30 mbar
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Kapazität: 3 x GN 1/1 oder EN 60x40

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer stabilen, horizontalen Fläche steht und ausreichend Platz für Luftzirkulation bietet.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass die Stromquelle den Anforderungen des Geräts entspricht.
3. Wasseranschluss (falls erforderlich): Wenn Ihr Modell einen Wasseranschluss benötigt, stellen Sie sicher, dass dieser ordnungsgemäß angeschlossen ist und die richtigen Druckverhältnisse vorhanden sind.
4. Gerät einschalten: Betätigen Sie den Netzschalter, um das Gerät zu aktivieren.

5. Betrieb

1. Vorheizen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem digitalen Steuergerät ein und lassen Sie das Gerät vorheizen.
2. Backen/Garprozess: Legen Sie die Speisen in die GN-Behälter und platzieren Sie diese im Ofen. Überwachen Sie den Garzustand regelmäßig.
3. Belüftung: Überprüfen Sie, ob die Belüftung ordnungsgemäß funktioniert, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu

gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Reinigen Sie nach jeder Benutzung die Innen- und Außenflächen des Ofens mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Wöchentliche Wartung: Überprüfen Sie die Dichtungen der Tür und reinigen Sie die Lüftungsschlitze, um eine optimale Leistung sicherzustellen.
- Jährliche Inspektion: Lassen Sie das Gerät jährlich von einem Fachmann inspizieren, um Sicherheits- und Funktionsprobleme frühzeitig zu erkennen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und Sicherungen.
- Unzureichende Temperatur: Überprüfen Sie die Thermostat-Einstellung und die Dichtungen der Ofentür.
- Fehlermeldungen auf dem Display: Konsultieren Sie die spezifische Fehlermeldung in der Anleitung oder kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer gemäß den geltenden Umweltvorschriften. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem zugelassenen Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenz auf.

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Convection Oven Digital 3x GN 1/1 or EN 60x40 HV505-1E

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Convection Oven Digital HV505-1E. This high-quality convection oven is designed for professional kitchens and offers efficient cooking capabilities. Please read this manual thoroughly to understand the correct usage, maintenance, and safety information for optimal performance.

2. Safety Information

- Ensure the oven is correctly installed according to the setup instructions to prevent accidents.
- Always operate the oven on a stable, level surface and ensure good ventilation around the unit.
- Do not touch the oven's heating elements or interior surfaces during or shortly after use to avoid burns.
- Keep flammable materials away from the oven during operation.
- Always use protective gloves when handling hot trays or cookware.
- In case of smoke or unusual odors, turn off the oven and unplug it immediately.
- Regularly check the power cord for signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- This appliance is intended for indoor use only.

3. Product Overview and Specifications

- Model: HV505-1E
- Capacity: 3 x GN 1/1 or EN 60x40
- Temperature range: 50-300°C
- Power supply: 400V/3N/50Hz
- Total power: 6.4 kW
- Dimensions: (L x D x H) 850 x 800 x 800 mm
- Weight: 85 kg
- Control: Digital touchscreen with timer function
- Features: Fan-assisted convection, interior light, multiple cooking modes

4. Setup and Installation

1. Unpack the convection oven and ensure all parts are included.
2. Place the oven on a stable and heat-resistant surface, allowing enough space for airflow.
3. Connect the oven to an appropriate power supply (400V/3N/50Hz).
4. Make sure the electrical connection is compliant with local regulations.
5. Allow the oven to acclimatize for a few hours before the first use.
6. Conduct a test run to ensure it operates correctly.

5. Operation

1. Turn on the oven using the power switch.
2. Set the desired temperature and cooking mode via the digital touchscreen.
3. Preheat the oven according to your recipe parameters.
4. Place food in GN 1/1 trays and insert them into the oven rack.
5. Monitor cooking times via the timer function.
6. When finished, turn off the oven and allow it to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Clean the fan and heating elements regularly to ensure efficient operation.
- Check the door seals for cleanliness and replace if damaged.
- Conduct regular maintenance checks and service as needed.

7. Troubleshooting

- Oven does not turn on: Check power connection and ensure the fuse is not blown.
- Uneven cooking: Ensure there is sufficient space between trays for airflow.
- Digital display not working: Restart the oven by unplugging and plugging it back in.
- Smoke during operation: Check for burning food debris or excess fat buildup.

8. Disposal

Properly dispose of this appliance when it's at the end of its life cycle. Do not dispose of with regular household waste. Contact your local waste disposal authority for proper recycling and disposal instructions.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Convección Digital 3x GN 1/1 o EN 60x40 HV505-1E

1. Información General

Gracias por elegir el Horno de Convección Digital HV505-1E. Este horno está diseñado para proporcionar un rendimiento de cocción eficiente y uniforme. Es ideal para su uso en entornos comerciales como restaurantes, panaderías y caterings. Este producto cumple con las regulaciones de seguridad y calidad dictadas por la normativa europea.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este horno está diseñado exclusivamente para aplicaciones de cocina. No lo utilice para ningún otro fin.
- Alimentación eléctrica: Conéctelo a una toma de corriente adecuada que cumpla con los requisitos de voltaje especificados.
- Prevención de quemaduras: Las partes del horno pueden calentarse. Use guantes de cocina al manejar recipientes calientes.
- Mantenimiento: Desconecte el horno de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Niños: Mantenga el horno fuera del alcance de los niños y asegúrese de que solo el personal capacitado lo use.
- Superficies: Coloque el horno sobre superficies resistentes al calor que puedan soportar el peso del equipo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Dimensiones: 800 mm (ancho) x 600 mm (profundidad) x 850 mm (alto)
- Capacidad: 3 bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- Potencia: 3,3 kW
- Voltaje: 400 V
- Temperatura máxima: 300 °C
- Material: Acero inoxidable
- Control: Digital con programación de tiempo y temperatura

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en un área plana y estable, con suficiente espacio alrededor para permitir la ventilación adecuada.
2. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación del horno a un enchufe que cumpla con las especificaciones eléctricas del producto.
3. Prueba de funcionamiento: Una vez conectado, encienda el horno y ajuste la temperatura a 200 °C para verificar el funcionamiento correcto.

5. Funcionamiento

- Encendido: Presione el botón de encendido ubicado en el panel de control.
- Configuración de temperatura: Use las teclas de +/- para ajustar la temperatura deseada.
- Temporizador: Ajuste el temporizador según las necesidades de cocción. El horno emitirá un sonido al finalizar el tiempo programado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior del horno con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite usar productos abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Limpie el interior después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y residuos de alimentos.
- Realice un mantenimiento adicional cada mes: inspeccione las salidas de aire y limpie cualquier obstrucción.

7. Solución de Problemas

- El horno no se enciende: Verifique el enchufe y la conexión eléctrica. Asegúrese de que el fusible no esté fundido.
- La temperatura no ajusta: Compruebe si hay problemas con el termostato.
- Humo durante la cocción: Esto puede ser normal al quemarse los residuos. Limpie el horno entre usos.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser eliminado de acuerdo a las leyes y regulaciones locales. Asegúrese de reciclar los materiales siempre que sea posible.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Four à convection numérique 3x GN 1/1 ou EN 60x40 HV505-1E

1. Informations générales

Le Four à convection numérique 3x GN 1/1 ou EN 60x40 HV505-1E est conçu pour une cuisson uniforme, offrant des performances optimales pour les professionnels de la gastronomie. Il est parfait pour les restaurants, les boulangeries et autres établissements alimentaires.

2. Informations de sécurité

- Avant l'utilisation, lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection.
- Garder le four à l'écart des matériaux inflammables.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Utiliser uniquement des accessoires recommandés pour éviter des dommages.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : HV505-1E
- Dimensions internes : 3 x GN 1/1 ou EN 60x40
- Type d'alimentation : Électrique
- Puissance : 3,5 kW
- Poids : 80 kg
- Capacité : 18 niveaux de grille
- Température maximum : 300°C
- Contrôle de la température : Électronique
- Fonctionnalités additionnelles : Programmation numérique, ventilation à haute efficacité.

4. Configuration et installation

1. Déballez l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le four sur une surface stable et plane, à une distance de 10 cm de tout objet.
3. Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux normes.
4. Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées et que l'alimentation électrique est correcte.
5. Faites un essai de fonctionnement en réglant la température à 200°C pendant 10 minutes pour vérifier le bon fonctionnement.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide du bouton d'alimentation.
- Sélectionnez la température et le mode de cuisson souhaités grâce à l'interface numérique.
- Ajoutez les aliments et fermez la porte.
- Utilisez les programmes préétablis pour des recettes spécifiques si disponible.
- Surveillez le temps de cuisson à l'aide de l'affichage numérique.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez le four avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide et de détergent doux.
- Pour l'intérieur, retirez les grilles et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Essayez les surfaces intérieures avec un chiffon humidifié.
- Vérifiez régulièrement les joints de porte et nettoyez-les pour assurer une bonne étanchéité.

7. Dépannage

- Problème : Le four ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez que l'appareil est bien branché et la prise fonctionne.
- Problème : Une température incorrecte.
 - Solution : Vérifiez les réglages de température et recalibrez si nécessaire.
- Problème : Fuite de vapeur.
 - Solution : Vérifiez les joints de la porte et remplacez si endommagés.

8. Élimination

Cet appareil doit être éliminé conformément aux règlements locaux relatifs à l'élimination des déchets électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès des services municipaux pour les points de collecte appropriés.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO PER FORNO A CONVEZIONE DIGITALE 3X GN 1/1 OR EN 60X40 HV505-1E

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del forno a convezione digitale 3X GN 1/1 OR EN 60X40 HV505-1E. Questo forno è stato progettato per garantire una cottura uniforme e affidabile. È ideale per ristoranti, caffè e altri servizi di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso corretto:** Utilizzare il forno solo per lo scopo previsto.
- **Elettricità:** Assicurarsi che la rete elettrica sia compatibile con le specifiche del prodotto e non superi i limiti di potenza.
- **Surriscaldamento:** Non coprire le aperture di ventilazione nel forno. Evitare l'uso di materiali infiammabili nelle vicinanze.
- **Manipolazione:** Utilizzare guanti resistenti al calore quando si estraggono teglie calde.
- **Bambini:** Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- **Stabilità:** Assicurarsi che il forno sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- **Manutenzione:** Spegnerne il forno e scollegarlo dalla presa elettrica durante la pulizia o la manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni interne:** 3x GN 1/1, 60x40 cm
- **Potenza:** 3,5 kW
- **Tensione:** 400 V
- **Frequenza:** 50 Hz
- **Classe energetica:** A
- **Peso:** 75 kg
- **Materiale:** Acciaio inossidabile

4. Installazione e Configurazione

- **Posizionamento:** Posizionare il forno su una superficie piana, con un'adeguata ventilazione.
- **Collegamento elettrico:** Collegare il forno a una presa elettrica con messa a terra. Controllare che la tensione sia corretta.
- **Test di funzionamento:** Accendere il forno e verificare il corretto funzionamento di tutte le impostazioni digitali.

5. Funzionamento

- **Accensione:** Premere il pulsante di accensione.
- **Impostazioni di cottura:** Selezionare la modalità di cottura desiderata utilizzando il pannello di controllo digitale.
- **Regolazione della temperatura:** Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- **Tempo di cottura:** Utilizzare il timer integrato per monitorare il tempo di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia regolare:** Pulire l'interno e l'esterno del forno con un panno umido e detergente non abrasivo.
- **Rimozione del grasso:** Rimuovere eventuali residui di cibo o grasso dalle pareti interni con una soluzione detergente.
- **Controllo filtri:** Controllare e pulire i filtri dell'aria regolarmente.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il forno non si accende:** Controllare la connessione elettrica.
- **Cottura non uniforme:** Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- **Errore nel display:** Spegnerne e riaccendere il forno.

8. Smaltimento

Riciclare il forno secondo le normative locali. Non smaltire con i rifiuti domestici. Contattare il centro di riciclo locale per lo smaltimento corretto.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania