

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: HV505-2E

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



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

EN ENGLISH

Product Manual: Convection Oven Kompakt 3x GN 1/1 or EN 60x40 - HV505-2E

1. General Information

Thank you for choosing the Convection Oven Kompakt HV505-2E. This versatile oven is designed for commercial use, providing high-quality cooking and baking. It operates efficiently, ensuring even heat distribution and optimal cooking results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the oven is connected to a suitable electrical supply. The voltage must match the specifications provided. Always use a grounded outlet.
- **Installation Safety:** Install the oven on a stable and level surface. Avoid areas with excessive moisture or extreme temperatures.
- **Use Safety:** Do not attempt to repair or modify the oven yourself. For maintenance or service, contact a qualified technician.
- **Hot Surfaces:** The external surfaces of the oven can become hot during operation. Use oven mitts when handling hot trays and avoid direct contact with hot surfaces.
- **Child Safety:** Keep the oven out of reach of children and supervise their activities in the kitchen.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** HV505-2E
- **Capacity:** 3 x GN 1/1 or EN 60x40 trays
- **Temperature Range:** 50°C - 300°C
- **Power Supply:** 400V, 50Hz
- **Total Power:** 3.0 kW
- **Dimensions:** 800 x 850 x 700 mm (W x D x H)
- **Weight:** 90 kg
- **Material:** Stainless steel exterior and interior
- **Control:** Digital control panel with timer and temperature settings

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the convection oven from the packaging. Ensure all components are included: oven, trays, and manual.
2. **Location:** Place the oven on a stable, level surface, away from any direct heat sources and with sufficient clearance for ventilation.
3. **Electrical Connection:** Connect the oven to a suitable power supply. A dedicated circuit is recommended. Verify the voltage and ensure it matches the specifications.
4. **Initial Checks:** Before first use, check all screws and fittings for tightness. Ensure there are no visible damages.

5. Operation

1. **Power On:** Turn on the main switch located at the back of the appliance.
2. **Setting Temperature:** Use the digital control panel to set the desired temperature within the range specified.
3. **Setting Time:** Adjust the timer based on the cooking requirements.
4. **Loading Trays:** Place food trays into the oven. Ensure they are evenly spaced for optimal air circulation.
5. **Starting the Oven:** Press the start button to commence the cooking process.
6. **Monitoring:** Keep an eye on the display for temperature and time duration. Adjust settings as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior and interior surfaces with a soft, damp cloth after each use.
- **Deep Cleaning:** Conduct a thorough cleaning weekly. Remove all trays and wash with warm soapy water.
- **Descaling:** To avoid buildup, regularly descale the oven as per the manufacturer's recommendations.
- **Professional Maintenance:** Schedule annual servicing with a qualified technician to ensure the oven operates at peak efficiency.

7. Troubleshooting

- **Oven Not Heating:** Check the power supply and circuit breaker. Ensure the oven is properly connected.
- **Inconsistent Temperature:** Calibrate the temperature settings and check for airflow obstructions.
- **Display Issues:** Restart the appliance. If problems persist, contact customer service.

8. Disposal

In accordance with local regulations, dispose of the convection oven properly. For guidance on recycling or disposal, contact local waste management authorities.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy cooking with your Convection Oven Kompakt HV505-2E!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Kompakt-Konvektionsofen 3x GN 1/1 oder EN 60x40 HV505-2E

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Kompakt-Konvektionsofens HV505-2E. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen in der Gastronomie oder in der gewerblichen Küche eine zuverlässige und effiziente Kochlösung zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Ofen an eine korrekt installierte und geerdete Steckdose angeschlossen wird. Verwenden Sie keine defekten Steckdosen.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien von der Heizquelle fern. Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Verbrühungsgefahr: Der Ofen kann während des Betriebs sehr heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie sich dem Ofen nähern oder Speisen herausnehmen.
- Sicherheitsprüfungen: Lassen Sie den Ofen regelmäßig von qualifiziertem Personal überprüfen, um sicherzustellen, dass er weiterhin sicher funktioniert.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HV505-2E
- Typ: Kompakt-Konvektionsofen
- Kapazität: 3 x GN 1/1 oder 60x40 cm
- Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
- Anschlusswert: 3,0 kW
- Netzspannung: 230 V
- Abmessungen (B x T x H): 800 mm x 700 mm x 600 mm
- Gewicht: 45 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund, der in der Nähe einer Stromquelle liegt.
- Anschlüsse: Schließen Sie den Ofen an eine geeignete Steckdose mit der entsprechenden Spannung an. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht überhitzt oder beschädigt werden kann.
- Belüftung: Sorgen Sie für angemessene Belüftung, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
- Überprüfung: Prüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob alle Teile intakt sind und ob der Ofen ordnungsgemäß funktioniert.

5. Bedienung

- Vorheizen: Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Lassen Sie den Ofen vor dem Backen vorheizen.
- Kochzyklen: Platzieren Sie die Speisen auf den Rosten und schließen Sie die Tür des Ofens sicher. Verwenden Sie die Zeitschaltuhr entsprechend Ihrem Rezept.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Innenraum nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Entfernen von Ablagerungen: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Wartung: Lassen Sie den Ofen regelmäßig von einem Fachmann überprüfen und warten.

7. Fehlersuche

- Ofen heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und alle Sicherheitsvorrichtungen.
- Unregelmäßige Temperaturschwankungen: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind und der Ofen richtig kalibriert ist.

8. Entsorgung

- Umweltschutz: Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTMANUAL VOOR DE CONVECTIEOVEN KOMPAKT 3x GN 1/1 OR EN 60x40 HV505-2E

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Conventieoven Compact 3x GN 1/1 OR EN 60x40 HV505-2E. Deze gebruiksvriendelijke oven is ontworpen voor professionele keukens en biedt veelzijdige kookmogelijkheden. Lees deze handleiding aandachtig door om optimaal gebruik te maken van uw apparaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees alle instructies en waarschuwingen in deze handleiding voordat u het apparaat gebruikt.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Hittebestendigheid: De oven wordt zeer heet tijdens gebruik. Gebruik ovenwanten bij het openen en sluiten van de oven.
- Brandveiligheid: Plaats de oven niet in de nabijheid van brandbare materialen.
- Ongevallen en letsels: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven tijdens gebruik.
- Onderhoud: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: HV505-2E
- Capaciteit: 3x GN 1/1
- Afmetingen: 60x40 cm
- Verwarmingswijze: Convector
- Temperatuurbereik: 50°C tot 300°C
- Vermogen: 3000W
- Spanning: 230V
- Aantal standen: 5

4. Installatie en opstelling

1. Plaats de oven op een stevige, vlakke ondergrond, met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
2. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte voeding met de opgegeven spanning.
3. Controleer of de oven waterpas staat door een waterpas te gebruiken.
4. Sluit de oven aan op de afvoer (indien van toepassing) om condensatie te voorkomen.

5. Gebruik

- Zet de oven aan via de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur en kooktijd in.
- Plaats de GN-bakken of andere gerechten in de oven.
- Controleer regelmatig de voortgang van het kookproces.

6. Reiniging en onderhoud

- Schakel de oven uit en laat deze volledig afkoelen voordat u schoonmaakt.
- Reinig de binnenkant met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Verwijder etensresten van de verwarmingselementen voorzichtig met een zachte borstel.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Vermijd schurende stoffen.

7. Problemen oplossen

- De oven verwarmt niet: Controleer of de oven correct is aangesloten op de voedingsbron.
- Er komt rook uit de oven: Controleer op voedselresten of vet op de verwarmingselementen.
- De temperatuur wijkt af: Gebruik een externe thermometer om de temperatuur te controleren en kalibreer indien nodig.

8. Afvalverwerking

Verwerk het apparaat volgens lokale regelgeving voor elektronische apparaten. Lever in bij een erkend inzamelpunt voor recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Einde van de handleiding

Gebruik deze oven veilig en efficiënt voor de beste kookervaring.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Horno de Convección Kompakt 3x GN 1/1 o EN 60x40 HV505-2E

1. Información General

Este horno de convección es un aparato diseñado para proporcionar una cocción rápida y uniforme de una variedad de alimentos. Equipado con tecnología avanzada, garantiza resultados de alta calidad en su preparación.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este horno está destinado exclusivamente para uso comercial en cocinas profesionales.
- **Conexiones Eléctricas:** Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales. Evite sobrecargar los circuitos.
- **Manipulación Segura:** Use guantes y utensilios adecuados al manipular alimentos o recipientes calientes para evitar quemaduras.
- **Mantenimiento Regular:** Inspeccione el horno frecuentemente para detectar signos de desgaste o daño. Un mantenimiento adecuado previene accidentes.
- **Uso de Agua:** No derrame agua ni líquidos en el interior del horno cuando esté caliente. Esto puede causar quemaduras o daños.
- **Apagado de Emergencia:** Identifique y utilice el interruptor de apagado en caso de emergencia.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** HV505-2E
- **Dimensiones Externas:** 800 x 800 x 800 mm
- **Capacidad:** 3 bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- **Potencia:** 4.5 kW
- **Voltaje:** 400V, 3 fases
- **Temperatura de Cocción:** 30°C a 300°C
- **Función de Vapor:** Sí
- **Controles:** Digital

4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Retire cuidadosamente el horno de la caja, eliminando cualquier material de embalaje.
- **Ubicación:** Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente, alejado de fuentes de humedad y calor.
- **Conexión Eléctrica:** Conectar el horno a un suministro eléctrico adecuado según las especificaciones del modelo. Se recomienda la instalación por un profesional calificado.
- **Nivelación:** Ajuste las patas del horno para asegurar que esté nivelado, lo que garantiza un funcionamiento óptimo.

5. Operación

- **Encendido:** Conecte el horno a la fuente de energía y enciéndalo usando el panel de control digital.
- **Ajuste de Temperatura:** Seleccione la temperatura deseada mediante el panel de control.
- **Programación:** Puede programar ciclos de cocción según sus necesidades específicas.
- **Uso del Vapor:** Active la función de vapor si es necesario para sus recetas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Después de cada uso, limpie el interior con un paño húmedo. No use materiales abrasivos.
- **Desinfección:** Use un desinfectante adecuado para equipos de cocina para eliminar cualquier residuo alimenticio.
- **Mantenimiento Regular:** Realice una revisión mensual de los componentes eléctricos y la limpieza de filtros.

7. Solución de Problemas

- **No Enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición correcta.
- **Problemas de Cocción:** Si los alimentos no se cocinan uniformemente, verifique la temperatura y la distribución de los alimentos en las bandejas.
- **Ruidos Inusuales:** Detenga el horno y revise si hay objetos atrapados en el ventilador.

8. Eliminación

Para desechar el horno, siga las regulaciones locales sobre eliminación de aparatos eléctricos. No tire el aparato en la basura común. Consulte con servicios de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Product Manual for Convection Oven KOMPAKT 3x GN 1/1 or EN 60x40 HV505-2E

1. General Information

Thank you for choosing the Convection Oven KOMPAKT 3x GN 1/1 or EN 60x40 HV505-2E. This high-quality product is designed for professional kitchen use, delivering superb cooking results while ensuring energy efficiency and ease of use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the oven is connected to the correct voltage and rated power supply before use.
- **Installation Location:** Place the oven on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the oven for proper air circulation.
- **Hot Surfaces:** The exterior and interior surfaces may become hot during usage. Always use protective gear when handling.
- **Child Safety:** Keep children away from the oven during operation. This appliance should only be used by trained personnel.
- **Operational Safety:** Do not operate the oven with a damaged power cord or plug. Regularly inspect for wear and tear.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** KOMPAKT 3x GN 1/1 or EN 60x40 HV505-2E
- **Power Supply:** 400V, 3N, 50Hz
- **Total Power:** 6.5 kW
- **Capacity:** 3 x GN 1/1 pans or 60x40 trays
- **Dimensions:** 800 mm x 800 mm x 600 mm
- **Weight:** 80 kg
- **Temperature Range:** 50°C to 300°C
- **Control Type:** Digital control panel with timer and temperature settings

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the oven from the packaging. Ensure all parts are accounted for and undamaged.
2. **Location:** Place the oven on a stable countertop. Make sure there is sufficient space for ventilation.
3. **Electrical Connection:**
 - Ensure the voltage matches the specifications (400V, 3N).
 - Use a certified electric installer for the connection.
4. **Initial Checks:**
 - Check that the oven is level and stable.
 - Verify all controls and components are in place before use.

5. Operation

1. **Powering On:** Connect the oven to the power supply and turn on the main switch.
2. **Settings:**
 - Use the digital control panel to set the desired temperature and cooking time.
 - Select the appropriate cooking mode (e.g., convection or combination).
3. **Loading:** Place food in GN pans and insert them into the oven.
4. **Monitoring:** Keep an eye on the cooking process through the oven window.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After every use, wipe down exterior surfaces with a damp cloth. Clean the interior with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- **Deep Cleaning:** Conduct a thorough cleaning weekly. Remove and clean the racks and trays; check for and remove any food debris.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect electrical connections and the condition of seals and gaskets.

7. Troubleshooting

- **Oven Not Heating:** Check the power supply and ensure the oven is properly plugged in.
- **Digital Display Malfunction:** Power reset the unit or check for any loose connections.
- **Uneven Cooking:** Ensure the oven is not overloaded and that pans are evenly spaced.

8. Disposal

This product must be disposed of responsibly at the end of its lifecycle. Contact your local waste management facility to dispose of electrical appliances following your local regulations.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Four à Convection KOMPAKT 3x GN 1/1 ou EN 60x40 HV505-2E. Ce produit de haute qualité est conçu pour une utilisation dans des cuisines professionnelles, offrant d'excellents résultats de cuisson tout en garantissant une efficacité énergétique et une facilité d'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Sécurité Électrique : Assurez-vous que le four est connecté à la bonne tension et au bon courant avant utilisation.
- Emplacement d'Installation : Placez le four sur une surface stable et résistante à la chaleur, loin des matériaux inflammables.
- Ventilation : Assurez une ventilation adéquate autour du four pour une bonne circulation de l'air.
- Surfaces Chaudes : Les surfaces extérieures et intérieures peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des équipements de protection lors de la manipulation.
- Sécurité des Enfants : Tenez les enfants éloignés du four pendant son fonctionnement. Cet appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé.
- Sécurité Opérationnelle : Ne pas faire fonctionner le four avec un câble ou une prise endommagés. Inspectez régulièrement pour détecter l'usure.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : KOMPAKT 3x GN 1/1 ou EN 60x40 HV505-2E
- Alimentation : 400V, 3N, 50Hz
- Puissance Totale : 6.5 kW
- Capacité : 3 x GN 1/1 ou 60x40 plaques
- Dimensions : 800 mm x 800 mm x 600 mm
- Poids : 80 kg
- Plage de Température : 50°C à 300°C
- Type de Contrôle : Panneau de contrôle numérique avec minuteur et réglages de température

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le four de l'emballage. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.
2. Emplacement : Placez le four sur un comptoir stable. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour la ventilation.
3. Connexion Électrique :
 - Assurez-vous que la tension correspond aux spécifications (400V, 3N).
 - Faites appel à un installateur électrique certifié pour la connexion.
4. Vérifications Initiales :
 - Vérifiez que le four est de niveau et stable.
 - Vérifiez que tous les contrôles et composants sont en place avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Mise Sous Tension : Branchez le four à l'alimentation et allumez l'interrupteur principal.
2. Réglages :
 - Utilisez le panneau de contrôle numérique pour régler la température et le temps de cuisson souhaités.
 - Sélectionnez le mode de cuisson approprié (par exemple, convection ou combinaison).
3. Chargement : Placez les aliments dans les plaques GN et insérez-les dans le four.
4. Surveillance : Surveillez le processus de cuisson à travers la fenêtre du four.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Après chaque utilisation, essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Nettoyez l'intérieur avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge non abrasive.
- Nettoyage Approfondi : Effectuez un nettoyage approfondi hebdomadaire. Retirez et nettoyez les grilles et plateaux ; vérifiez et retirez tout résidu alimentaire.
- Vérifications d'Entretien : Inspectez régulièrement les connexions électriques et l'état des joints et des joints d'étanchéité.

7. Résolution de Problèmes

- Four Ne Chauffe Pas : Vérifiez l'alimentation et assurez-vous que le four est correctement branché.
- Panneau Numérique Défectueux : Réinitialisez l'alimentation ou vérifiez les connexions lâches.
- Cuisson Inégale : Assurez-vous que le four n'est pas surchargé et que les plaques sont espacées uniformément.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Contactez votre installation de gestion des déchets locale pour éliminer les appareils électriques conformément à votre réglementation locale.

9. Contact

Pour toute assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Forno a Convezione Kompakt HV505-2E

1. Informazioni Generali

Il forno a convezione Kompakt HV505-2E è progettato per la cottura uniforme e veloce di una varietà di alimenti. È adatto per ristoranti, caffè e strutture di catering. Questo forno è costruito con materiali di alta qualità per garantire durata e affidabilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo corretto: Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Utilizzare il forno esclusivamente per gli scopi previsti.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che l'impianto elettrico sia conforme alle normative locali. Non utilizzare prolunghe non conformi.
- Riscaldamento: Le superfici del forno possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare guanti e/o strumenti appropriati per evitare scottature.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area circostante il forno sia ben ventilata per evitare il surriscaldamento.
- Manutenzione: Eseguire manutenzioni regolari secondo le istruzioni del manuale per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HV505-2E
- Dimensioni:
 - Larghezza: 820 mm
 - Profondità: 745 mm
 - Altezza: 610 mm
- Alimentazione: Elettrica
- Temperature operative: Fino a 300°C
- Capacità: 3 x GN 1/1 oppure 60 x 40
- Potenza: 5,0 kW
- Peso: 50 kg

4. Installazione e Setup

1. Posizione: Collocare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
2. Collegamento elettrico:
 - Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella del forno.
 - Collegare il forno a una presa elettrica adeguata.
3. Ventilazione: Lasciare almeno 30 cm di spazio libero attorno al forno per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.
4. Test di funzionamento: Accendere il forno e controllare che tutte le funzioni siano operative.

5. Operazione

1. Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata (convezione, ventilazione, ecc.).
3. Inserire gli alimenti nei ripiani GN e chiudere la porta.
4. Monitorare la cottura tramite il display.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Svitare e lavare i ripiani in GN e la griglia con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Pulizia del forno: Utilizzare un panno umido per pulire l'interno e l'esterno del forno.
- Controlli periodici: Ispezionare regolarmente le guarnizioni della porta e i filtri dell'aria. Sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Verificare che il forno sia correttamente collegato alla rete elettrica.
- Temperature errate: Calibrare il termostato secondo le istruzioni del produttore.
- Fumi o odori strani: Controllare che non ci siano residui di cibo o materiali estranei all'interno del forno.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici. Non smaltire in modo errato e assicurarsi che i componenti elettrici siano gestiti secondo le leggi vigenti.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania