

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: HV560-2E

Hot air oven KOMPAKT - Manual - 4x GN 1/1 or EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Hot Air Oven Kompakt

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Hot Air Oven Kompakt. This high-quality kitchen appliance is designed to meet the needs of professional chefs and home cooking enthusiasts alike. Please read this manual carefully before operating the oven to ensure optimal use and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the oven is connected to a properly grounded outlet. Do not use extension cords.
- **Heat Safety:** The oven may become very hot during use. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot trays or accessories.
- **Children and Pets:** Keep this appliance away from children's reach. Supervise its use around pets.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the oven to prevent overheating.
- **Cleaning and Maintenance:** Always unplug the oven before cleaning. Do not use abrasive materials to clean surfaces.
- **Damage:** Do not operate the oven if it is damaged. Contact customer support for assistance.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** HV560-2E
- **Dimensions:** 600mm (W) x 400mm (D) x 500mm (H)
- **Capacity:** 4 x GN 1/1 trays
- **Temperature Range:** 50°C to 300°C
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Power Consumption:** 2.9 kW
- **Weight:** 30 kg

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the oven from the packaging. Ensure all components are included.
2. **Placement:** Set the oven on a stable, flat surface away from heat sources and direct sunlight.
3. **Power Connection:** Plug the oven into a suitable electrical outlet with grounding.
4. **Initial Setup:** Before first use, wipe the interior and exterior surfaces with a damp cloth and dry thoroughly.

5. Operation

1. **Power On:** Turn the power switch to the "ON" position.
2. **Setting Temperature:** Use the temperature control knob to set the desired cooking temperature.
3. **Timer Setting:** Adjust the timer to the preferred cooking time.
4. **Preheating:** Allow the oven to preheat for a few minutes before placing food inside.
5. **Cooking:** Place food on the trays and close the door. Monitor progress through the viewing window.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe down the interior and exterior surfaces with a soft cloth.
- **Deep Cleaning:** For deep cleaning, remove shelves and trays. Soak in warm soapy water and scrub gently.
- **Regular Maintenance:** Check the power cord for wear and tear regularly. Service any damage immediately.

7. Troubleshooting

- **Oven Not Heating:** Ensure that the unit is plugged in and check the circuit breaker.
- **Timer Not Working:** Verify that the timer knob is set correctly.
- **Uneven Cooking:** Ensure proper air circulation by not overcrowding the oven.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations. Ensure it is disconnected from the mains supply before disposal. Recycle wherever possible.

9. Contact Information

For support, 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 cooking experience with the Hot Air Oven Kompakt.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Heißluftofen Kompakt 4x GN 1/1 oder EN 60x40 HV560-2E

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Heißluftofens Kompakt 4x GN 1/1 oder EN 60x40 HV560-2E. Dieser Ofen wurde für das gleichmäßige Garen und Backen von Lebensmitteln entwickelt und bietet Ihnen eine effiziente und vielseitige Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen: Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie die Spannungsanforderungen und die korrekten elektrischen Anschlüsse vor der Inbetriebnahme. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Hitze und Dampf: Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung von heißen Oberflächen und Dampf. Verwendung von Schutzhandschuhen empfohlen.
- Qualifizierte Personen: Der Ofen sollte nur von qualifizierten Personen bedient oder gewartet werden.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
- Notfallmaßnahmen: Bei Brand oder elektrischen Problemen ziehen Sie den Stecker und wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Heißluftofen Kompakt 4x GN 1/1 oder EN 60x40 HV560-2E
- Technische Daten:
 - Kapazität: 4 GN 1/1 oder 60x40 cm
 - Leistung: 2,6 kW
 - Spannung: 230 V
 - Maße (B x T x H): 600 x 750 x 900 mm
 - Gewicht: 56 kg
 - Temperaturbereich: 50 °C - 300 °C
 - Funktionen: Umluft, Ober-/Unterhitze, Grill

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Platzieren Sie den Ofen in der Nähe einer Steckdose, auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Stellen Sie sicher, dass die Spannung übereinstimmt.
3. Belüftung: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung um den Ofen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
4. Überprüfung: Führen Sie vor dem ersten Gebrauch eine Sichtprüfung auf Schäden oder Mängel durch.

5. Bedienung

- Schalten Sie den Ofen ein: Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- Wählen Sie das Programm: Stellen Sie den gewünschten Heizmodus ein (Umluft, Ober-/Unterhitze, Grill).
- Vorheizen: Lassen Sie den Ofen vor der Verwendung vorheizen.

6. Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Innenseiten zu reinigen.
- Entfernen Sie lebensmittelreste sofort nach dem Gebrauch, um Anhaftungen zu verhindern.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab.
- Überprüfen Sie regelmäßige Wartung und Reinigung der Heizspiralen und Ventilatoren.

7. Fehlersuche

- Problem: Ofen heizt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Ofen korrekt eingestellt ist.
- Problem: Ungleichmäßige Garergebnisse.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation nicht blockiert ist.
- Problem: Geräusche während des Betriebs.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob sich Lebensmittel im Ventilatorbereich befinden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie das Netzkabel vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für Anfragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de GGM Gastro Heteluchtoven Compact 4x GN 1/1

1. Algemene Informatie

Dank u voor het kiezen van de GGM Gastro Heteluchtoven Compact 4x GN 1/1. Deze oven is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte en gelijkmatige warmteverdeling, ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding helemaal door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de oven alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten op een geschikte stroombron.
- Houd de oven uit de buurt van brandbare materialen.
- Gebruik geen water op elektrische delen tijdens reiniging.
- Laat de oven afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de oven op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete delen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: HV 560-2E
- Afmetingen Binnenruimte (LxBxH): 600 x 400 x 315 mm
- Aantal GN Pannen: 4 x GN 1/1
- Temperatuurbereik: 30°C tot 300°C
- Vermogen: 3200 W
- Voltage: 230 V / 50 Hz
- Afmetingen (BxDxH): 660 x 715 x 635 mm
- Gewicht: 50 kg
- Materiaal: RVS

4. Installatie en Setup

1. Plaats de oven op een veilige, stabiele ondergrond, weg van vochtige gebieden en brandbare materialen.
2. Zorg ervoor dat de oven op een geschikte elektriciteitsbron is aangesloten (230V).
3. Controleer of de ventilatieroosters vrij zijn en niet geblokkeerd worden.
4. Wanneer de oven is aangesloten, controleer dan of de indicatorlampjes branden.

5. Bediening

- Zet de oven aan via de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurknop.
- Kies het juiste programma via de bedieningsknoppen of het digitale display.
- Na het instellen, druk op de startknop om het kookproces te beginnen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de oven uit en laat deze afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel voor de buitenkant.
- Voor de binnenkant, verwijder losse etensresten met een zachte borstel en gebruik een speciale ovenreiniger indien nodig.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen op ophoping van vuil en reinig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Oven slaat niet aan: Controleer of de oven is aangesloten en of de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Oven verwarmt niet: Controleer of de temperatuur correct is ingesteld en of de zekeringen in de meterkast niet zijn doorgebrand.
- Onregelmatige verwarming: Controleer of de ventilatoren goed functioneren en vrij zijn van obstakels.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparaten. Lever het apparaat niet in bij standaard huishoudelijk afval, maar breng het naar een erkend inzamelpunt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Wij wensen u veel succes met het gebruik van uw GGM Gastro Heteluchtoven Compact!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Aire Caliente Kompakt 4x GN 1/1

1. Información General

El Horno de Aire Caliente Kompakt 4x GN 1/1 es un dispositivo de cocina diseñado para proporcionar una cocción eficiente y uniforme de los alimentos. Ideal para profesionales de la gastronomía, combina tecnología de última generación con un diseño compacto para satisfacer las necesidades de cocción en espacios reducidos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este horno está diseñado únicamente para uso culinario. No lo utilice para otros propósitos.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada. Use un enchufe que soporte la carga eléctrica del horno.
- Calor: El horno generará temperaturas altas. Mantenga a los niños y mascotas a una distancia segura durante su uso.
- Superficies Calientes: Evite tocar las superficies calientes mientras el horno esté en funcionamiento.
- Ventilación: Asegúrese de que el área donde se utiliza el horno esté bien ventilada.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas y mantenimiento adecuado para evitar fallos mecánicos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Dimensiones: 600 x 480 x 600 mm
- Capacidad: 4 x GN 1/1
- Potencia: 2.6 kW
- Voltaje: 230 V
- Temperatura: Hasta 300 °C
- Método de Cocción: Circulación de aire caliente

4. Configuración e Instalación

1. Retire el horno de la caja y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque el horno en una superficie plana y resistente.
3. Conecte el horno a una toma de corriente adecuada, garantizando que el voltaje sea correcto.
4. Asegúrese de que las salidas de ventilación no estén bloqueadas.
5. Permita que el horno se caliente durante 30 minutos antes de ponerlo en funcionamiento.

5. Operación

1. Encienda el horno utilizando el interruptor principal.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según la receta.
3. Coloque los alimentos en las bandejas GN y colóquelas en el horno.
4. Presione "Inicio" para comenzar la cocción.
5. Utilice guantes de cocina para abrir la puerta, evitando quemaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Mantenga el interior y el exterior del horno limpios. Use un paño húmedo y detergente suave.
- Limpieza Profunda: Realice una limpieza profunda semanal utilizando productos no abrasivos.
- Inspección: Verifique las uniones y componentes eléctricos mensualmente para garantizar el buen funcionamiento.

7. Solución de Problemas

1. El horno no enciende:
 - Verifique que esté conectado y que la toma de corriente funcione.
2. La temperatura no alcanza el nivel deseado:
 - Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada y no haya fugas de aire.
3. Exceso de humo:
 - Compruebe si hay restos de alimentos o grasa en el interior.

8. Eliminación

- No deseche el horno con la basura común. Siga las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de electrodomésticos. Lleve el horno a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU FOUR À AIR CHAUD KOMPAKT 4X GN 1/1 OR EN 60X40 HV560-2E

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le four à air chaud Kompakt 4X GN 1/1. Ce four est conçu pour une cuisson efficace et rapide des aliments, tout en préservant leur saveur et leur texture. Avant d'utiliser votre produit, veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir une utilisation optimale et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Le four doit être utilisé uniquement pour les applications culinaires spécifiées.
- Électroménager : Veuillez ne pas plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Chaleur : L'extérieur de l'appareil peut atteindre des températures élevées. Évitez tout contact direct pendant son fonctionnement.
- Ventilation : Assurez-vous de tenir le four dans un endroit bien ventilé pour éviter la surchauffe.
- Électricité : Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'appareil. Évitez d'utiliser des rallonges non adaptées.
- Enfants : Gardez le four hors de la portée des enfants et n'autorisez pas leur utilisation sans supervision.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type : Four à air chaud Kompakt
- Capacité : 4 x GN 1/1
- Dimensions internes : 60 x 40 cm
- Puissance : 2,6 kW
- Source d'alimentation : Électrique
- Température maximale : 250°C
- Poids : 50 kg

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Placez le four sur une surface plane et stable, à au moins 10 cm des murs adjacents pour assurer une ventilation adéquate.
- Électricité : Branchez le four à une prise électrique conforme aux spécifications du produit. N'utilisez que des prises avec mise à la terre.
- Test de fonctionnement : Avant de commencer à l'utiliser pour la cuisson, effectuez un test de fonctionnement pour vous assurer que tout fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Mise sous tension : Allumez le four avec l'interrupteur principal.
- Réglage de la température : Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Démarrer le programme : Lancez le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton de démarrage approprié.

6. Nettoyage et Entretien

- Entretien quotidien : Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Filtres : Vérifiez et nettoyez les filtres selon les recommandations du fabricant pour maintenir une performance optimale.
- Inspection régulière : Faites inspecter l'appareil périodiquement par un technicien certifié pour garantir son bon fonctionnement.

7. Dépannage

- Le four ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur.
- Température incorrecte : Calibrez le thermostat si nécessaire.
- Fumée ou odeur : Vérifiez la présence de débris dans le four et nettoyez-le.

8. Élimination

Pour éliminer l'appareil, suivez les réglementations locales sur le recyclage des équipements électriques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le four à air chaud Kompakt. Profitez d'une cuisson de qualité supérieure !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Forno ad Aria Calda Compatto 4x GN 1/1 OR EN 60x40 HV560-2E

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Forno ad Aria Calda Compatto 4x GN 1/1 OR EN 60x40 HV560-2E. Questo prodotto è progettato per la cottura e la preparazione di alimenti in modo efficiente e sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare il forno esclusivamente per applicazioni di cottura.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sul prodotto.
- Sicurezza dei bambini: Tenere il forno lontano dalla portata dei bambini.
- Calore: Non toccare le superfici calde senza guanti protettivi.
- Ventilazione: Assicurare un'adeguata ventilazione durante l'uso.
- Spazio: Non ostruire le aperture di ventilazione.
- Manutenzione: Non utilizzare detergenti abrasivi o aerosol.
- Spegnimento: Spegner il forno quando non in uso e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Controllo: Controllare frequentemente i cavi e il dispositivo per eventuali danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HV560-2E
- Dimensione: 4x GN 1/1 OR EN 60x40
- Potenza: 6 kW
- Tensione: 400 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Temperatura max: 300°C
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni unità: 845 x 850 x 1.370 mm
- Peso: 90 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
2. Allacciamento elettrico: Collegare il forno a una presa elettrica conforme alle specifiche di tensione.
3. Verifica: Controllare le connessioni e assicurarsi che siano sicure.
4. Ventilazione: Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno al forno per la ventilazione.
5. Istruzioni finali: Seguire le istruzioni di configurazione sul pannello di controllo.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Impostare il timer e avviare la cottura.
- Monitorare il processo attraverso la finestra visiva.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Pulire le superfici interne ed esterne con un panno umido.
- Rimozione dello sporco: Utilizzare detergenti non abrasivi per la pulizia.
- Controllo periodico: Controllare regolarmente i filtri e altri componenti per segni di usura.
- Sicurezza: Assicurarsi che il forno sia spento e scollegato prima della pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Verificare l'alimentazione e controllare il circuito.
- Cottura non uniforme: Controllare la distribuzione del calore e la posizione degli alimenti.
- Fumi o odori anomali: Controllare la presenza di segni di bruciature o alimenti incustoditi.
- Errore di temperatura: Calibrare il termometro secondo il manuale di istruzioni.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali relative ai rifiuti elettronici. Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici. Contattare il servizio locale di smaltimento per ulteriori istruzioni.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania