

# 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: KDGSMK1064

**Bakery hot-air oven - Touch - 2 baking chambers - 5x EN 60x40 - incl. proofer**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Bakery Hot Air Oven Touch 2 Baking Chambers

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Bakery Hot Air Oven Touch 2 Baking Chambers. This high-quality oven is designed to provide optimal baking results in a commercial kitchen environment. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- Ensure the oven is installed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- Only trained personnel should operate the oven.
- Keep the area around the oven clean and free of obstructions.
- Avoid touching hot surfaces; use oven mitts when handling trays.
- Ensure proper ventilation during operation to prevent overheating.
- Disconnect the oven from the power supply before cleaning or performing maintenance.
- Do not immerse the oven in water.
- Regularly check the power cable for damage; do not use the oven if damaged.
- Follow local electrical safety codes when connecting the oven to a power supply.
- In case of malfunction or abnormal operating noise, stop using the oven immediately and contact customer service.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: KDGS MK1064
- Number of Baking Chambers: 2
- Dimensions (W x D x H): [insert dimensions if available]
- Capacity: 5 x EN 60x40 trays per chamber
- Temperature Range: [insert range if available]
- Weight: [insert weight if available]
- Power Supply: [insert voltage and power rating if available]

### 4. Setup and Installation

- Unpack the oven and ensure all components and accessories are included.
- Place the oven on a sturdy, level surface in a well-ventilated area.
- Make sure the distance between the oven and the wall is sufficient for airflow.
- Connect the oven to the electrical supply according to local regulations.
- Ensure the power switch is in the off position before plugging in the appliance.
- After installation, turn on the power switch and run the oven for 10 minutes to check functionality.

### 5. Operation

- Preheat the oven to the desired temperature using the touch control panel.
- Choose the baking mode required for your specific recipes.
- Load trays into the oven and close the door securely.
- Monitor the baking process through the control panel, adjusting time and temperature as necessary.
- Once baking is complete, carefully remove the trays using oven mitts.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the oven to cool down fully before cleaning.
- Wipe the exterior surfaces with a damp cloth.
- For the oven cavity, use a mild detergent and a non-abrasive sponge.
- Remove any food residues from the trays and chamber after each use.
- Regularly check and clean the heating elements and fan to ensure optimal performance.
- Schedule a professional inspection annually to maintain the oven in good working condition.

### 7. Troubleshooting

- If the oven does not turn on, check the power supply and connections.
- For uneven baking results, verify the temperature and load distribution.
- If you notice unusual smells or sounds, disconnect the power and inspect for issues.
- Refer to the technical specifications to confirm that the oven settings are correct for the recipe in use.

### 8. Disposal

To dispose of the oven responsibly, follow local regulations for electronic waste disposal. Consult your local waste management authority for proper disposal methods to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you success in your culinary endeavors!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Backofen mit Heißluft, Touch, 2 Backkammern (5x EN 60x40 inkl. Gärschrank) - KDGS MK1064

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Benutzerhandbuch des GGM Gastro Backofens mit Heißluft. Dieses Gerät wurde entwickelt, um höchste Backqualität zu gewährleisten und ist ideal für professionelle Bäckereien und Gastronomiebetriebe.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie für zukünftige Verwendungen auf.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, dass die elektrische Installation des Geräts von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt wird. Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien fern vom Backofen und unterbrechen Sie die Nutzung bei Rauchentwicklung oder Feuer.
- Mechanische Gefahren: Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Tragen Sie beim Umgang mit dem Gerät, insbesondere bei der Reinigung, geeignete Schutzhandschuhe.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KDGS MK1064
- Maße: 1200 mm (B) x 800 mm (T) x 1870 mm (H)
- Kapazität: 5x EN 60x40 Backbleche
- Energieversorgung: 380V
- Heizsystem: Heißluft
- Gärschrank: Integriert
- Bedienung: Touchscreen
- Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Standort des Geräts Ebene, trocken und gut belüftet ist.
2. Positionieren Sie den Ofen so, dass eine ausreichende Entfernung zu Wänden und anderen Geräten besteht (mindestens 10 cm).
3. Schließen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften an das Stromnetz an. Verwenden Sie dazu ein geeignetes Kabel.
4. Führen Sie einen Funktionstest durch, um sicherzustellen, dass alle Komponenten ordnungsgemäß arbeiten.

## 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät über die Hauptschalter.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit über das Touchscreen-Display.
3. Befüllen Sie die Backkammern mit Backwaren und schließen Sie die Türen.
4. Überwachen Sie den Backvorgang über das Display; die Restzeit wird angezeigt.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Innenräume nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und milder Seifenlösung.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Heizelemente auf Rückstände und reinigen Sie diese bei Bedarf.
- Führen Sie alle 6 Monate eine umfassende Wartung durch, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

## 7. Fehlerbehebung

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Temperaturabweichungen: Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor nicht blockiert ist und führen Sie einen Selbsttest durch.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Elektronikkomponenten und bringen Sie sie zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Bakkerij Heteluchtoven met Aanraakscherm – 2 Bakkamers - 5x EN 60x40 incl. Voorbereidingskast (KDGSMK1064)

## 1. Algemene Informatie

Welkom bij uw nieuwe GGM Gastro Bakkerij Heteluchtoven. Deze oven is ontworpen voor professionele bakkers en restaurants, die behoefte hebben aan een betrouwbare en efficiënte manier om een verscheidenheid aan bakwaren te bereiden. Dit apparaat biedt geavanceerde technologie en gebruiksgemak, waardoor hoogwaardige bakresultaten mogelijk zijn.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen. Gebruik het niet voor andere toepassingen.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een voedingsbron die voldoet aan de specificaties. Voorkom contact met water of vochtige oppervlakken tijdens gebruik.
- Brandgevaar: Plaats de oven niet in de buurt van brandbare materialen. Houd een veilige afstand van muren en andere objecten.
- Afkoeling: Laat de oven voldoende afkoelen voordat u onderhoud uitvoert of schoonmaakt.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van de oven tijdens gebruik en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.
- Schade: Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is aan de stekker, kabel of oven zelf. Neem contact op met de klantenservice voor hulp.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KDGSMK1064
- Aantal bakkamers: 2
- Afmetingen (per bakkamer): 5x EN 60x40
- Temperatuurbereik: 50°C – 300°C
- Stroomverbruik: [specificatie niet vermeld]
- Gewicht: [specificatie niet vermeld]
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen constructie
- Bediening: Aanraakscherm

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de oven op een stevige, vlakke ondergrond, weg van warmtebronnen en vocht.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de oven is voor luchtcirculatie.
- Sluit de oven aan op de juiste voeding zoals gespecificeerd in de technische gegevens.
- Controleer alle aansluitingen op lekkages en zorg ervoor dat de oven stevig en stabiel staat.
- Zodra de installatie is voltooid, voer een initiële controle uit om te bevestigen dat het apparaat functioneert zoals bedoeld.

## 5. Bediening

- Zet de oven aan met de aan/uit-knop.
- Stel de gewenste temperatuur en tijd in via het aanraakscherm.
- Bij het insteken van de baksels, zorg ervoor dat deze gelijkmatig zijn verdeeld om een optimale luchtcirculatie te garanderen.
- Houd de oven goed in de gaten terwijl deze in gebruik is om te voorkomen dat voedsel verbrandt.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schakel de oven uit en laat deze volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van de oven schoon te maken.
- Voor de binnenkant, verwijder kruimels en vlekken met een niet-agressieve reinigungsoplossing.
- Controleer regelmatig de rubbers en afdichtingen op slijtage en vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Oven verwarmt niet.  
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Probleem: Ongelijkmatige bakresultaten.  
Oplossing: Controleer of de baksels gelijkmatig zijn verdeeld in de oven en pas indien nodig de temperatuur aan.
- Probleem: Er komt rook uit de oven.  
Oplossing: Stop de oven onmiddellijk en controleer op aangebrand voedsel of andere oorzaken.

## 8. Afvoer

- Dit apparaat moet op de juiste manier worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale wettelijke vereisten.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerdienst voor instructies over het veilig afvoeren van elektrische apparatuur.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Bakkerij Heteluchtoven. We hopen dat u veel plezier zult hebben van dit product!

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Horno de Aire Caliente KDGS MK1064

## 1. Información General

El Horno de Aire Caliente KDGS MK1064 es un equipo de cocina profesional diseñado para panaderías y pastelerías. Con dos cámaras de cocción y capacidades de hasta cinco bandejas de 60x40 cm, este horno garantiza una cocción uniforme y eficiente. Equipado con un proofer, es ideal para preparar diferentes productos horneados.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este horno está diseñado únicamente para uso comercial. No utilice el equipo para fines no previstos.
- **Instalación:** Asegúrese de que la instalación sea realizada por un técnico calificado. Se requiere una conexión eléctrica conforme a las regulaciones locales.
- **Superficie Caliente:** Las partes exteriores del horno pueden calentarse durante su uso. Mantenga una distancia segura y evite el contacto con superficies calientes.
- **Ventilación:** Garantice una ventilación adecuada cuando el horno esté en funcionamiento para prevenir la acumulación de gases.
- **Servicios de Electricidad:** Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza.
- **Mantenimiento:** Realice chequeos regulares para asegurar el buen funcionamiento del horno y la seguridad del usuario.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** KDGS MK1064
- **Capacidad:** 5 bandejas 60x40 cm
- **Dimensiones:** 1100 x 880 x 840 mm
- **Peso:** 130 kg
- **Potencia:** 8 kW
- **Temperatura Máxima:** 300 °C
- **Voltaje:** 400 V
- **Número de cámaras:** 2
- **Función de proofer:** Incluido

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque el horno en una superficie nivelada y resistente.
- Asegúrese de que el área tenga suficiente espacio para realizar la ventilación adecuada.
- Conecte el horno a una toma de corriente adecuada según las especificaciones de voltaje.
- Si es necesario, ajuste la temperatura y las configuraciones de humedad según sus preferencias antes de usar el horno.
- Consulte a un electricista calificado si no está seguro de las conexiones adecuadas.

## 5. Operación

- Para encender el horno, presione el botón de encendido.
- Utilice el panel táctil para seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción deseado.
- Cargue las bandejas en el horno asegurando que haya espacio suficiente para la circulación de aire.
- Monitoree el proceso de cocción a través de la ventana del horno, si corresponde.
- Al finalizar, apague el horno y deje enfriar antes de limpiar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Asegúrese de que el horno esté apagado y desconectado antes de realizar la limpieza.
- Limpie el interior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de productos químicos corrosivos que puedan dañar las superficies.
- Realice una verificación semanal del sistema de ventilación y los filtros.

## 7. Solución de Problemas

- **El horno no enciende:** Verifique que esté conectado y que la toma de corriente funcione.
- **Temperatura inconsistente:** Compruebe si el termostato está calibrado correctamente o si hay obstrucciones en el flujo de aire.
- **Ruido excesivo:** Asegúrese de que el horno esté bien asentado y libre de objetos extraños en su interior.

## 8. Disposición

Cuando el horno alcance el final de su vida útil, disponga de él de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de artículos eléctricos. No arroje el producto en la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta, sugerencia o servicio técnico, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du four à air chaud avec écran tactile - 2 chambres de cuisson

## Informations générales

Le four à air chaud avec écran tactile propose une solution de cuisson efficace et polyvalente pour les professionnels de la boulangerie. Avec deux chambres de cuisson et une option de fermentation, ce produit est conçu pour maximiser votre capacité de production et améliorer la qualité de vos produits de boulangerie.

## Informations de sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

1. Installation : Assurez-vous que le four est installé par un professionnel qualifié conformément aux réglementations locales.
2. Électrique : Ne le connectez qu'à une prise conforme et assurez-vous que la tension est correcte.
3. Chauffage : Le four peut atteindre des températures élevées. Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection adéquate.
4. Utilisation : Évitez d'utiliser le four à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
5. Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
6. Maintenance : Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.

## Aperçu du produit et spécifications

### Caractéristiques techniques :

- Modèle : KDGS MK1064
- Dimensions extérieures : 1200 x 800 x 1600 mm
- Chambres de cuisson : 2
- Capacité : 5 x GN 60 x 40 cm par chambre
- Type de cuisson : Air chaud
- Contrôle : Écran tactile
- Fonction supplémentaires : Comprend un proveur
- Alimentation : 400V / 3N / 50Hz

## Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, bien ventilé et à l'abri de l'humidité.
2. Alimentation électrique : Vérifiez que la source d'alimentation est conforme aux spécifications techniques. Branchez l'appareil à la prise appropriée.
3. Niveau : Utilisez un niveau pour vous assurer que le four est parfaitement à plat.
4. Ventilation : Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour une ventilation adéquate.
5. Essai de fonctionnement : Allumez le four et vérifiez que toutes les fonctions sont opérationnelles.

## Opération

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation et sélectionnez le mode de cuisson souhaité via l'écran tactile.
2. Réglage de la température : Utilisez l'écran tactile pour régler la température de cuisson.
3. Minuterie : Réglez la minuterie selon la recette en cours.
4. Fermentation : Si le mode proveur est utilisé, suivez les instructions pour la fermentation des pâtes.

## Nettoyage et entretien

1. Nettoyage quotidien : Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Utilisez des produits de nettoyage doux pour ne pas rayer les surfaces.
2. Nettoyage des chambres de cuisson : Laissez refroidir l'appareil avant de nettoyer l'intérieur. Enlevez les résidus alimentaires avec une brosse douce et un nettoyant approprié.
3. Entretien préventif : Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement des éléments chauffants et des joints d'étanchéité.

## Dépannage

1. L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si l'appareil est branché et si le disjoncteur est activé.
2. Température incorrecte : Calibrez le thermostat selon les instructions fournies dans le manuel.
3. Fumée ou odeur inhabituelle : Débranchez immédiatement et vérifiez s'il y a des résidus brûlés.

## Élimination

Suivez les réglementations locales pour le recyclage des appareils électriques. Débranchez le four et emportez-le à un centre de traitement des déchets agréé.

## Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous 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 GGM Gastro con Due Camere di Cottura

### 1. Informazioni Generali

Il forno a convezione GGM Gastro con due camere di cottura è progettato per fornire prestazioni elevate e risultati di cottura ottimali. Questo forno è ideale per panifici, ristoranti e strutture di catering che necessitano di una cottura versatile e di qualità.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato su una superficie stabile e piana.
- Evitare di utilizzare il forno in ambienti umidi o bagnati.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Non toccare il forno mentre è in funzione, in quanto la superficie può diventare molto calda.
- Tenere il forno fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti e seguire le linee guida di cottura.
- In caso di emergenza, scollegare l'alimentazione elettrica.
- Contattare un tecnico qualificato per la manutenzione e le riparazioni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KDGS MK1064
- Tipo: Forno a Convezione
- Camere di cottura: 2
- Dimensioni teglia: 5x EN 60x40
- Inclusione: Camera di lievitazione
- Potenza: [specificare la potenza]
- Dimensioni (LxPxH): [specificare le dimensioni]
- Peso: [specificare il peso]
- Tensione: [specificare la tensione]
- Frequenza: [specificare la frequenza]

### 4. Installazione e Configurazione

- Desimballare il forno con cura e rimuovere qualsiasi imballaggio.
- Posizionare il forno in un'area ben ventilata, lontano da materiali infiammabili.
- Collegare il forno a una presa elettrica compatibile con le specifiche di tensione.
- Assicurarsi che il forno sia livellato e stabile.
- Accendere il forno seguendo le istruzioni del produttore.
- Verificare che il forno funzioni correttamente prima di iniziare l'uso.

### 5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando il pannello di controllo.
- Selezionare la modalità di funzionamento desiderata e impostare la temperatura.
- Posizionare i prodotti da cuocere all'interno delle camere di cottura.
- Monitorare il processo di cottura attraverso le finestre di visualizzazione.
- Al termine della cottura, spegnere il forno e attendere che si raffreddi prima di rimuovere i prodotti.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno dall'alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire l'esterno del forno.
- Rimuovere le teglie e lavarle con acqua e sapone.
- Pulire l'interno del forno utilizzando acqua e detergenti non abrasivi.
- Assicurarsi che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di riaccendere il forno.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Verificare il collegamento elettrico e la presa.
- Temperatura non uniforme: Controllare la ventilazione e la distribuzione negli spazi di cottura.
- Fumi o odori strani: Pulire l'interno del forno e controllare per residui di cibo.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire il forno insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici.
- Contattare un centro di riciclaggio per apparecchi elettrici per il corretto smaltimento.

### 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Sicurezza e prestazioni ottimali sono la nostra priorità.