

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: UGB711

Base frame with baking sheet holder for convection ovens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Base Frame with Baking Sheet Holder for Convection Ovens UGB711

1. General Information

Thank you for choosing the Base Frame with Baking Sheet Holder for Convection Ovens UGB711. This product is designed to provide stability and convenience for your convection oven setup. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety: Always read and follow all safety instructions. Keep the area around the product clean and free from any obstruction.
- Electrical Safety: Ensure that the convection oven is properly grounded and connected to a suitable electrical supply before use.
- Weight Capacity: Do not exceed the maximum weight limit specified in this manual. Overloading may cause damage or injury.
- Heat: The Base Frame may become hot during use. Avoid direct contact with heated surfaces and use appropriate protective gear.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the product during operation and cleaning to prevent accidents.
- Installation: Install the product according to the instructions provided in this manual to avoid hazards.

3. Product Specifications

- Model: UGB711
- Dimensions: 800mm x 600mm x 100mm
- Material: Stainless Steel
- Weight Capacity: Up to 100kg
- Compatible With: Most convection ovens

4. Setup and Installation

Tools Required:

- Screwdriver
- Level
- Measuring Tape

Installation Steps:

1. Find a Suitable Location: Ensure the location is dry, stable, and capable of supporting the weight of the convection oven plus the baking sheets.
2. Assemble the Base Frame:
 - Unpack all parts and lay them out for easy access.
 - Using the provided screws, attach the legs to the base frame. Ensure each leg is securely fastened.
 - Use a level to ensure the frame is even. Adjust as necessary.
3. Secure the Baking Sheet Holder:
 - Attach the baking sheet holder according to the provided instructions, ensuring it is firmly secured.
4. Position the Convection Oven:
 - Carefully lift the convection oven onto the frame. Ensure it is centered and stable.
 - Check the weight distribution to avoid tipping.
5. Final Checks:
 - Ensure all connections are secure.
 - Verify that the setup is stable before use.

5. Operation

- Preheat the convection oven according to the manufacturer's instructions.
- Place the baking sheets in the holder.
- Adjust cooking times and temperatures as necessary for optimal results.
- Monitor the cooking process as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the convection oven before cleaning.
- Wipe down the frame and baking sheet holder with a damp cloth and mild detergent.
- Avoid abrasive cleaners that may scratch the stainless steel surface.
- Regularly check for wear and tear on the frame and holder. Tighten screws if necessary.

7. Troubleshooting

- Frame Wobbles: Ensure all legs are balanced and securely fastened.
- Oven Does Not Sit Stable: Recheck the level of the base frame. Adjust or reposition if required.
- Squeaking or Noises: Inspect for loose screws. Tighten as necessary.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with local regulations. Contact your local waste management authorities for guidance on proper disposal of stainless steel and other materials.

9. Contact

For any further questions or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Basisgestell mit Backblechhalter für Umluftöfen UGB711

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Basisgestells mit Backblechhalter für Umluftöfen. Dieses Produkt ist für die Nutzung mit gewerblichen Umluftöfen konzipiert und bietet eine stabile und platzsparende Lösung für die Lagerung von Backblechen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Installation von einer qualifizierten Person durchgeführt wird.
- Stellen Sie das Gestell auf einer ebenen, stabilen Fläche auf, um ein Umkippen zu verhindern.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gestell von Kindern und Haustieren fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen während des Betriebs des Umluftofens.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher befestigt sind.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 600 x 800 x 2000 mm
- Gewicht: 30 kg
- Tragfähigkeit: Max. 100 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie das Gestell an einem gut erreichbaren und stabilen Ort.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gestell richtig ausgerichtet und stabil steht.
3. Befestigen Sie den Backblechhalter entsprechend den mitgelieferten Anweisungen und verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.
4. Überprüfen Sie, ob alle Schrauben fest angezogen sind.
5. Führen Sie vor der Verwendung eine Stabilitätsprüfung durch.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Gestell ausschließlich zur Lagerung von Backblechen für Umluftöfen.
- Stellen Sie sicher, dass die Backbleche richtig auf dem Halter platziert sind.
- Überlasten Sie das Gestell nicht über die angegebene Tragfähigkeit.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gestell regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und -werkzeuge.
- Überprüfen Sie das Gestell alle sechs Monate auf Verschleiß oder Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gestell wackelt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob es auf einer stabilen Fläche platziert ist und ob alle Schrauben fest angezogen sind.
- Problem: Der Backblechhalter ist locker.
Lösung: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie die Schrauben gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl und gewerblichen Abfällen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Base Frame met Bakplaat Houder voor Convectorovens UGB711

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Base Frame met Bakplaat Houder voor Convectorovens UGB711. Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een betrouwbare en efficiënte manier om bakplaten veilig te vervoeren en op te bergen. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het product veilig en effectief te gebruiken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde doel. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden bediend.
- Instabiliteit: Zorg ervoor dat het frame altijd op een vlakke, stabiele ondergrond staat. Instabiliteit kan leiden tot ongevallen of schade.
- Gewichtslimieten: Overbelast het frame niet. Controleer de maximale draagcapaciteit in de productspecificaties.
- Brandveiligheid: Vermijd het gebruik van dit product in de nabijheid van open vuur of extreme hitte.
- Onderhoud van de apparatuur: Regelmatig onderhoud is vereist om veilig gebruik te waarborgen. Volg de aanbevelingen in de sectie Onderhoud en Reiniging.
- Persoonlijke Bescherming: Draag geschikte kleding en persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens het gebruik en de installatie.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800 mm x 600 mm x 900 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor maximaal 8 bakplaten
- Materiaal: RVS en staal
- Gewicht: 25 kg

4. Installatie en Configuratie

1. Uitpakken: Verwijder het product voorzichtig uit de doos en controleer op eventuele schade tijdens het transport.
2. Plaatsing: Zet het frame op een vlakke, stevige ondergrond in uw keuken. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor toegang aan alle zijden.
3. Montage van de bakplaat houder:
 - Bevestig de bakplaat houder aan het frame met de meegeleverde schroeven en bevestigingsmiddelen.
 - Zorg ervoor dat alle schroeven goed vastzitten voor stabiliteit.
4. Controle: Controleer of het frame stevig en stabiel is voordat u het in gebruik neemt.

5. Bediening

Plaats de bakplaten eenvoudig in de houder. Zorg ervoor dat de bakplaten goed zijn geplaatst en niet over de randen hangen om ongelukken te voorkomen. Tilt de bakplaten voorzichtig op bij het verwijderen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen: Gebruik een vochtige doek en milde reinigingsmiddelen om het frame en de houder schoon te maken. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op losse schroeven en bevestigingen. Zorg ervoor dat het frame vrij blijft van vet en voedselresten om een goede werking te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het frame is instabiel.
 - Oplossing: Controleer of het product op een vlakke ondergrond staat en of alle wieltjes goed vaststaan.
- Probleem: Bakplaten passen niet goed.
 - Oplossing: Controleer de afmetingen van de bakplaten en zorg ervoor dat ze geschikt zijn voor de houder.

8. Afvoer

Oud materiaal moet worden afgevoerd volgens de geldende lokale afvalrichtlijnen. Dit product bevat metalen onderdelen en moet worden gerecycled waar mogelijk. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en volg alle instructies zorgvuldig op. Wij wensen u veel gebruiksgemak met uw nieuwe Base Frame met Bakplaat Houder voor Convectorovens UGB711.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estructura Base con Soporte para Bandejas de Hornear para Hornos de Convección UGB711

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Estructura Base con Soporte para Bandejas de Hornear UGB711. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una solución sólida y eficiente para hornos de convección, permitiendo una fácil organización de las bandejas de hornear.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe utilizarse únicamente de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. No se recomienda modificar o reconstruir la estructura.
- Prevención de Lesiones: Asegúrese de que la base esté correctamente instalada y colocada en una superficie plana y estable para evitar vuelcos.
- Carga Máxima: No exceda la carga máxima recomendada de 100 kg en la estructura. Distribuya el peso de manera uniforme.
- Materiales: Verifique que no haya desgastes visibles en los materiales y que todos los componentes estén en buen estado antes de su uso.
- Manejo: Al mover la estructura, asegúrese de utilizar técnicas adecuadas de levantamiento para prevenir lesiones.
- Almacenamiento: Mantenga la estructura en un lugar seco y libre de humedad para evitar daños en los materiales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Características Técnicas:

- Dimensiones: 1000 mm x 600 mm x 900 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 30 kg
- Capacidad de carga: Hasta 100 kg
- Acabado: Superficie pulida para fácil limpieza

4. Instalación y Montaje

1. Componentes Incluidos:

- Base
- Soportes para bandejas
- Tornillos y tuercas
- Manual de instrucciones

2. Instrucciones de Montaje:

- Coloque la base sobre una superficie nivelada.
- Fije los soportes para bandejas en los lados de la estructura utilizando los tornillos y tuercas incluidos.
- Asegúrese de que todos los tornillos estén apretados de manera adecuada.
- Inserte las bandejas de hornear en los soportes, asegurándose de que estén bien equilibradas.

5. Operación

- Coloque las bandejas de hornear en los soportes de manera segura.
- Asegúrese de que el horno de convección esté correctamente instalado antes de utilizar la estructura base.
- Compruebe que la carga en las bandejas no exceda el límite recomendado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la estructura con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Inspeccione regularmente los tornillos y tuercas para garantizar que estén ajustados.

7. Resolución de Problemas

- Inestabilidad: Asegúrese de que la base esté colocada en una superficie nivelada y que todos los tornillos estén bien apretados.
- Dificultad para colocar bandejas: Verifique que los soportes estén correctamente fijados y alineados.

8. Eliminación

- Desmonte la estructura retirando todos los componentes.
- Dispose del producto de acuerdo a las regulaciones locales sobre reciclado de metales y otros materiales.

9. Contacto

Para consultas y soporte técnico, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su preferencia y esperamos que disfrute de su Estructura Base con Soporte para Bandejas de Hornear UGB711.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

Informations générales

Merci d'avoir choisi le cadre de base avec support pour plaque de cuisson pour fours à convection GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une solution pratique et efficace pour l'organisation de vos équipements de cuisine. Assurez-vous de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre produit.

Informations de sécurité

1. Utilisation correcte : Ce produit doit être utilisé conformément aux instructions. Toute utilisation incorrecte peut entraîner des risques.
2. Installation : Assurez-vous que le cadre est installé sur une surface stable et plane, capable de supporter le poids des équipements placés dessus.
3. Compétence nécessaire : L'installation doit être effectuée par une personne qualifiée pour garantir la sécurité.
4. Accessoires : Utilisez uniquement des accessoires compatibles avec ce produit. L'utilisation d'accessoires inappropriés peut compromettre la sécurité.
5. Surveillance des enfants : Tenez ce produit hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
6. Dommages matériels : N'utilisez pas le produit s'il est endommagé. Vérifiez régulièrement l'état du cadre et des accessoires.

Présentation du produit et spécifications

- Modèle : UGB711
- Dimensions (L x l x H) : 700 x 600 x 600 mm
- Poids : 15 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité de charge : Jusqu'à 150 kg

Installation et mise en place

1. Éléments nécessaires : Vérifiez que toutes les pièces sont présentes. Utilisez un tournevis et une clé à molette.
2. Montage :
 - Fixez les pieds au cadre à l'aide des vis fournies.
 - Assurez-vous que chaque vis est serrée correctement.
 - Placez le cadre sur une surface plane.
3. Vérification : Contrôlez la stabilité du cadre avant de placer des équipements dessus.

Fonctionnement

- Placez la plaque de cuisson sur le support prévu.
- Configurez l'emplacement des équipements sur le cadre en fonction de votre besoin.
- Assurez-vous que les équipements sont correctement fixés pour éviter tout mouvement.

Nettoyage et entretien

1. Nettoyage : Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer le cadre. Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
2. Inspection : Vérifiez régulièrement vis et accessoires pour détecter tout signe d'usure. Remplacez toute pièce endommagée.

Dépannage

- Problème de stabilité : Vérifiez que toutes les vis sont bien serrées et que le sol est de niveau.
- Usure des pièces : Remplacez les pièces usées ou endommagées pour un fonctionnement optimal.

Élimination

Disposez de l'emballage et du produit conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les points de collecte appropriés pour les matériaux recyclables.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Struttura Base con Supporto per Teglia da Forno per Forni a Convezione

1. Informazioni Generali

La Struttura Base con Supporto per Teglia da Forno è progettata per fornire stabilità e supporto per i forni a convezione. Questo prodotto è ideale per ambienti commerciali e di ristorazione, garantendo un utilizzo pratico e funzionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Utilizzare questo prodotto esclusivamente per la sua funzione prevista.
- Carico Massimo: Non superare il carico massimo specificato nelle specifiche tecniche per evitare danni.
- Stabilità: Assicurarsi che il supporto sia posizionato su una superficie piana e solida per prevenire ribaltamenti.
- Rischi Elettrici: Assicurarsi che il forno a convezione collegato sia certificato e conforme alle normative di sicurezza.
- Tagli e Lesioni: Fare attenzione agli spigoli vivi durante l'assemblaggio e la manovra.
- Protezione Personale: Indossare guanti protettivi durante l'installazione e la manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni: 600 mm x 800 mm x 900 mm
- Peso: 35 kg
- Capacità di Carico: 200 kg
- Compatibilità: Progettato per forni a convezione UGB711

4. Installazione e Montaggio

1. Preparazione: Assicurarsi di avere tutto il materiale necessario e gli strumenti (chiavi inglesi, cacciaviti).
2. Assemblaggio della Struttura Base:
 - Posizionare i vari pezzi della struttura a terra in un'area pulita.
 - Utilizzare la chiave inglese per stringere i bulloni e fissare i componenti della struttura.
 - Verificare che tutte le connessioni siano serrate e stabili.
3. Installazione del Supporto per Teglie:
 - Fissare il supporto per teglie al telaio secondo le istruzioni dell'etichetta.
 - Assicurarsi che il supporto sia saldo e sicuro prima di procedere.
4. Posizionamento: Spostare l'unità finita nella posizione desiderata, assicurandosi che sia livellata.
5. Controllo Finale: Verificare che tutto sia correttamente montato e sicuro prima di utilizzare il forno.

5. Operazione

- Posizionare il forno a convezione sulla struttura base con supporto per teglie.
- Assicurarsi che il forno sia correttamente stabilizzato e che nessuna parte del cavo sia esposta a fonti di calore.
- Accendere il forno seguendo le istruzioni del produttore per il modello specifico.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Utilizzare un panno umido per pulire la superficie della struttura.
- Manutenzione: Controllare periodicamente i bulloni e i supporti per eventuali allentamenti e stringere se necessario.
- Non utilizzare detergenti aggressivi che possano danneggiare il materiale in acciaio inox.

7. Risoluzione dei Problemi

- Instabilità: Controllare che la superficie sia livellata e tutti i bulloni siano serrati.
- Danni Visibili: Ispezionare la struttura per eventuali danni e rivolgersi al servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali per la gestione dei rifiuti. Assicurarsi che le parti metalliche vengano riciclate in conformità con le leggi ambientali vigenti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania