

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: ULOMV464

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 Hot Air Oven Kompakt 4x GN 1/1 OR EN 60x40

1. General Information

Thank you for purchasing the Hot Air Oven Kompakt 4x GN 1/1 OR EN 60x40. This high-performance appliance is designed for commercial kitchens, allowing for efficient heating, baking, and cooking. Please read this manual thoroughly to understand the product's features and proper usage.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the oven is installed on a stable, level surface away from water sources and flammable materials.
- Electrical Safety: Check that the voltage and frequency match your electrical supply. Use a designated electrical outlet with proper grounding to prevent electrical hazards.
- Heat Safety: The exterior surfaces of the oven can become hot during operation. Use caution when handling; avoid direct contact with hot surfaces.
- Child Safety: Keep this appliance out of reach of children. Do not allow children to operate the oven without supervision.
- Maintenance Safety: Before cleaning or maintenance, ensure the oven is turned off and unplugged. Allow it to cool down completely.
- Food Safety: Always follow food safety guidelines to prevent contamination. Use proper utensils and avoid cross-contamination.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Hot Air Oven Kompakt 4x GN 1/1 OR EN 60x40
- Capacity: 4 x GN 1/1 trays
- Temperature Range: 30°C to 300°C
- Power Supply: 400V, 3N, 50Hz
- Power Consumption: 10 kW
- Dimensions: 900 x 750 x 850 mm
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless Steel
- Control Type: Digital

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the oven from its packaging. Ensure that no parts are missing or damaged. Contact customer service if any components are missing.
2. Location: Place the oven on a stable, flat surface. Ensure there is adequate ventilation around the unit.
3. Electric Connection: Hire a qualified electrician to connect the oven to a dedicated circuit. Ensure that the voltage and frequency conform to the specifications.
4. Leveling: Use adjustable feet to ensure the oven is level. This is crucial for correct operation and safety.
5. Initial Check: Verify that all controls and components are functioning properly before first use.

5. Operation

1. Power On: Plug in the oven and turn on using the main power switch.
2. Setting Temperature: Use the digital control panel to set the desired cooking temperature.
3. Cooking Mode: Select the specific cooking mode using the digital control panel (e.g., baking, roasting, or dehydrating).
4. Timer: Set the timer as needed for your cooking process. The oven will automatically turn off when the time is reached.
5. Loading Trays: Place food items on the GN trays and insert them into the oven, ensuring even spacing for optimal airflow.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the interior and exterior surfaces after each use with a damp cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Monthly deep cleaning is recommended. Remove all trays and wash them separately. Clean the oven interior with appropriate cleaning agents.
- Maintenance Checks: Regularly inspect the heating elements and ventilation for any blockages. Schedule professional maintenance as needed.

7. Troubleshooting

- Oven Not Heating: Check power supply and ensure the oven is plugged in. Verify temperature settings.
- Uneven Cooking: Ensure proper airflow by not overcrowding the trays. Adjust tray positioning.
- Error Codes: Refer to the control panel user guide for specific error codes and their meanings.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances in the general waste. Contact your local waste management service for eco-friendly disposal options.

9. Contact

For questions or support, please reach out to our customer service team:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Hot Air Oven Kompakt 4x GN 1/1 OR EN 60x40. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Heißluftofen Kompakt 4x GN 1/1 oder EN 60x40 (ULOMV464)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Heißluftofens. Dieses vielseitige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihnen eine herausragende Leistung in der Gastronomie zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Maximum aus Ihrem neuen Gerät herausholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine korrekt installierte und geerdete Steckdose angeschlossen wird.
- Überhitzungsschutz: Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Bei Überlastung schaltet sich der Ofen automatisch ab.
- Sichere Handhabung: Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie den Ofen oder dessen Zubehör berühren.
- Geeignetes Geschirr: Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter, die für den Einsatz im Heißluftofen geeignet sind.
- Kinder: Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: ULOMV464
- Abmessungen: 810 x 850 x 580 mm
- Kapazität: 4 x GN 1/1 oder 60 x 40 cm
- Temperaturbereich: 20°C bis 300°C
- Stromversorgung: 400V, 3 Phasen
- Leistung: 3,6 kW
- Gewicht: 45 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage in der Nähe einer Stromquelle auf.
- Energieanschluss: Verbinden Sie das Gerät mit einem geeigneten Stromnetz gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausreichend belüftet ist. Es sollte mindestens 15 cm Platz um den Ofen herum sein.
- Test: Überprüfen Sie nach der Installation, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, indem Sie es einschalten und die Temperatur testen.

5. Bedienung

- Vorbereitung: Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Bedienelementen ein.
- Heizung nutzen: Der Ofen benötigt einige Minuten, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.
- Backgut platzieren: Legen Sie die Speisen in geeignete Behälter und platzieren Sie diese im Ofen.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Innenraum des Ofens regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Fettfiltration: Entfernen Sie Fettrückstände von den Heizkörpern und dem Fettauffangbehälter.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie die Innenflächen mindestens einmal pro Woche.

7. Fehlersuche

- Ofen heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Ungleichmäßige Temperatur: Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausreichend belüftet ist.
- Geräusche: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper in den Ventilatoren befinden.

8. Entsorgung

Nach dem Lebenszyklus des Geräts müssen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte entsorgen. Bitte bringen Sie es zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Hot Air Oven Compact 4x GN 1/1

1. General Information

Bedankt voor de aanschaf van onze Hot Air Oven Compact 4x GN 1/1. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca, waar snelheid en nauwkeurigheid essentieel zijn. Volg deze handleiding zorgvuldig om de beste prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Safety Information

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verwarmde Onderdelen: De buitenkant en interne onderdelen van de oven worden heet tijdens gebruik. Raak deze niet aan zonder bescherming.
- Brandgevaar: Plaats de oven niet in de buurt van brandbare materialen.
- Vloeistoffen: Voorkom dat er vloeistoffen in de oven kunnen komen om kortsluiting te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.

3. Product Overview and Specifications

- Type: Hot Air Oven
- Capaciteit: 4x GN 1/1
- Afmetingen:
 - Hoogte: 600 mm
 - Breedte: 600 mm
 - Diepte: 800 mm
- Temperatuurbereik: 50°C tot 300°C
- Voeding: 230V / 50Hz
- Vermogen: 3200W

4. Setup and Installation

1. Plaatsing: Plaats de oven op een vlakke en stabiele ondergrond. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
2. Aansluiting: Verbind de oven met een geschikt geaard stopcontact. Controleer of de spanningsvereisten overeenkomen met die in de handleiding.
3. Initialisatie: Zet de oven aan met de aan/uit-schakelaar. De oven is ready voor gebruik wanneer de indicatorlamp brandt.

5. Operation

1. Temperatuur Instellen: Draai de temperatuurschijf naar de gewenste temperatuur.
2. Tijd Instellen: Stel de kooktijd in met de timer.
3. Ventilatie: De oven heeft een interne ventilator voor een gelijkmatige luchtstroom. Controleer of deze werkt voordat u beginnen met koken.

6. Cleaning and Maintenance

- Wekelijks: Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek.
- Maandelijks: Verwijder etensresten en vet uit de interne delen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Jaarlijks: Laat een professionele inspectie uitvoeren om de elektrische en mechanische functies te waarborgen.

7. Troubleshooting

- Geen stroom: Controleer of de oven correct is aangesloten. Controleer de zekering.
- Oven blijft niet aan: Controleer de instellingen en reset indien nodig.
- Onregelmatige temperatuur: Controleer de thermostaat en laat deze indien nodig vervangen.

8. Disposal

Bij het afvoeren van de oven, volg lokale wetgeving voor het verwijderen van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat niet in het algemeen huishoudelijke afval terechtkomt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Horno de Aire Caliente Compacto 4x GN 1/1 (OR EN 60x40)

1. Información General

Este Horno de Aire Caliente Compacto está diseñado para proporcionar un método eficiente y saludable para cocinar. Con una capacidad de 4 bandejas GN 1/1, este horno es ideal para restaurantes, cafeterías y panaderías.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Este equipo debe ser utilizado solo según las instrucciones.
- Instalación: Asegúrese de que el horno esté instalado sobre una superficie plana y resistente.
- Electricidad: Revise que la conexión eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas.
- Calor: No toque las superficies calientes. Use siempre guantes de cocina.
- Uso adecuado: No utilice el horno para ningún propósito no especificado.
- Niños: Mantenga a los niños alejados del horno mientras está en funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Horno de Aire Caliente Compacto 4x GN 1/1
- Dimensiones: 600 x 400 mm
- Potencia: 6 kW
- Alimentación eléctrica: 400V, 3N
- Control: Pantalla digital
- Rango de temperatura: 50°C - 300°C
- Ventilación: sistema de circulación de aire forzado

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar el horno con cuidado.
2. Colocar el horno en una superficie plana y resistente, asegurándose de que esté nivelado.
3. Conectar el horno a una toma de corriente adecuada que corresponda a las especificaciones eléctricas.
4. Permitir que el horno se asiente durante al menos 30 minutos antes de encenderlo para evitar daños.

5. Funcionamiento

- Encender el horno usando el botón de inicio.
- Seleccionar la temperatura deseada usando el panel digital.
- Configurar el temporizador según la receta que está utilizando.
- Introducir los alimentos en las bandejas y colocar en el horno.
- Iniciar el ciclo de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Limpie el interior con un paño húmedo y detergente suave.
- No use productos químicos abrasivos.
- Revise y limpie los filtros regularmente para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- El horno no se enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- Calentamiento irregular: Asegúrese de que las bandejas estén colocadas correctamente.
- Error en la pantalla: Reinicie la máquina desconectándola brevemente.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos.
- No arroje el dispositivo a la basura normal.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Product Manual for GGM Gastro Hot Air Oven Kompakt 4x GN 1/1 - OR - 60x40 ULOMV464

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Hot Air Oven Kompakt. This high-quality appliance is designed to provide efficient cooking with precise temperature control. Please read this manual carefully to ensure safe operation and maintenance.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the voltage and frequency of the power supply match the specifications provided on the appliance's rating plate.
- Installation Safety: Place the oven on a stable, level surface away from flammable materials. Ensure sufficient ventilation around the appliance.
- Usage Safety: Do not touch hot surfaces; always use oven mitts. The oven should not be used by children or individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities without supervision.
- Cooking Safety: Avoid overcrowding the oven to prevent heat distribution issues. Always monitor food while in use.
- Cleaning Safety: Unplug the appliance before cleaning. Avoid using harsh chemicals that can damage the surfaces or components.
- Disposal Safety: Follow local regulations for disposal of electrical appliances.

3. Product Overview and Specifications

- Model: ULOMV464
- Capacity: 4 x GN 1/1 or 60x40 cm
- Temperature Range: 60°C to 300°C
- Control Type: Digital
- Power Supply: 400V / 50Hz
- Power Consumption: 6 kW
- Dimensions (WxHxD): 800 x 680 x 600 mm
- Weight: 60 kg

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials from the oven.
2. Place the oven on a flat, stable surface in a well-ventilated area.
3. Connect the oven to the power supply using the appropriate electrical outlet. Ensure that the electrical installation complies with local regulations.
4. Check that there is enough space for air circulation around the oven.
5. Plug the unit into the power socket.

5. Operation

1. Turn on the oven using the power switch.
2. Set the desired temperature using the digital control panel.
3. Select the cooking mode (if applicable).
4. Insert food into the oven once it reaches the desired temperature.
5. Monitor cooking time and temperature throughout the process.
6. After cooking, turn off the oven and allow it to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, always unplug the oven.
- Wipe the exterior with a damp cloth and mild soap. Avoid abrasive materials.
- Clean the interior with warm soapy water. Remove and clean wire racks and trays separately.
- Regularly check the heating elements for residue buildup.
- Schedule professional maintenance annually to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- Oven does not turn on: Check power supply and ensure the oven is plugged in.
- Temperature is not accurate: Calibrate the oven according to the manufacturer's instructions.
- Uneven cooking: Ensure that the oven is not overloaded and that food is evenly spaced.

8. Disposal

When the GGM Gastro Hot Air Oven is no longer in use, dispose of it in accordance with local regulations for electrical appliances. Ensure that the unit is disconnected from the power supply before disposal.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact 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.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno ad Aria Calda Kompakt 4x GN 1/1 (or EN 60x40)

1. Informazioni Generali

Il forno ad aria calda Kompakt è progettato per fornire prestazioni di cottura elevate in un formato compatto. È ideale per ristoranti, caffè e altre attività nel settore della ristorazione. Questo forno è in grado di gestire diversi tipi di cottura, rendendolo versatile per la preparazione di una vasta gamma di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il forno se presenta danni visibili.
- Tenere il forno lontano da fonti di acqua e umidità per evitare cortocircuiti.
- Non coprire le aperture di ventilazione per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.
- Utilizzare sempre guanti termici quando si maneggiano teglie o contenitori caldi.
- Non lasciare incustodito il forno durante il funzionamento.
- Assicurarsi che i bambini non possano accedere al forno mentre è in uso.
- Evitare di inserire oggetti non utilizzabili nel forno, come materiali infiammabili.
- Seguire tutte le normative locali riguardanti la sicurezza elettrica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni Esterno: 600 x 600 x 500 mm
- Capacità: 4 teglie GN 1/1 (o EN 60x40)
- Potenza: 3.5 kW
- Tensione: 400V
- Intervallo di temperatura: 50°C - 300°C
- Tipo di riscaldamento: Ventilato
- Peso: 40 kg

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al forno per garantire una ventilazione adeguata.
3. Collegare il forno a una presa di corrente adeguata, rispettando le specifiche di tensione e potenza.
4. Accendere il forno e lasciare riscaldare per 10 minuti a temperatura media prima del primo utilizzo.
5. Effettuare un controllo finale per assicurarsi che tutto sia installato correttamente.

5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Selezionare le modalità di cottura desiderate, inclusa la circolazione dell'aria.
- Inserire le teglie nel forno e chiudere l'anta.
- Monitorare il processo di cottura attraverso la finestra oppure utilizzando il timer impostato sul pannello di controllo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il forno e scollegarlo dalla corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido con detergente neutro per pulire l'esterno e l'interno del forno.
- Non utilizzare materiali abrasivi che possano graffiare le superfici.
- Controllare periodicamente i filtri dell'aria e pulirli se necessario.
- Effettuare una manutenzione professionale almeno una volta all'anno per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare che sia collegato alla rete elettrica.
- Se non raggiunge la temperatura impostata, verificare il funzionamento del termostato.
- In caso di fumi o odori anomali, spegnere immediatamente il forno e contattare l'assistenza.
- Consultare un tecnico qualificato per qualsiasi problema meccanico o elettrico.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del forno, seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettronici. Assicurarsi di rimuovere tutte le parti elettriche e nocive prima dello smaltimento.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania