

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: ASKV2

Aroma smoker for combi steamers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Aroma Smoker for Combi Steamers (ASKV2)

1. General Information

The Aroma Smoker for Combi Steamers (ASKV2) is an innovative smoking accessory designed specifically for use with combi steamers. It enhances the flavor of meals by incorporating natural smoke during the cooking process. This manual provides essential information for the safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Only use the Aroma Smoker with compatible combi steamers. Do not attempt to use on other appliances.
- Electrical Safety: Ensure the unit is plugged into an electrical outlet that meets the specified requirements. Avoid contact with water and do not use with wet hands.
- Use in Ventilated Areas: Ensure proper ventilation when in use to prevent smoke buildup and ensure airflow.
- Heat Safety: The device may become hot during operation. Use caution when handling after use.
- Children and Pets: Keep the smoker out of reach of children and pets during operation and storage.
- Material Safety: Only use smoking wood chips designed for culinary use; other materials may release harmful substances.

3. Product Overview and Specifications

- Model: ASKV2
- Compatible with: Combi Steamers
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 25 cm x 15 cm x 10 cm
- Weight: 1.5 kg
- Power Source: Electrical
- Capacity: 200 g of wood chips
- Temperature Range: Up to 200°C

4. Setup and Installation

1. Unpack the Unit: Carefully remove the Aroma Smoker from the packaging and ensure all components are included.
2. Select Location: Choose a stable, flat surface near your combi steamer with proper ventilation.
3. Connect to Power: Plug the Aroma Smoker into a compatible electrical outlet.
4. Prepare the Combi Steamer: Ensure the combi steamer is turned off and cooled down before installation.
5. Insert Wood Chips: Open the hopper and fill it with culinary wood chips, ensuring not to exceed the maximum capacity.
6. Attach to Steamer: Follow your combi steamer's manual to connect the Aroma Smoker securely.
7. Safety Check: Ensure all connections are secure and there are no obstructions before use.

5. Operation

1. Power On: Turn on the combi steamer and select the appropriate cooking mode as per your recipe.
2. Start Smoking: Activate the Aroma Smoker by pressing the designated function button on your combi steamer.
3. Monitor Progress: Observe the smoke level and adjust the cooking temperature if needed.
4. Completion: Once the cooking cycle is complete, turn off the Aroma Smoker and the combi steamer.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Allow the Aroma Smoker to cool down. Clean the hopper and remove any residual wood chips.
- Wipe Down: Use a damp cloth to clean the exterior, avoiding any abrasive cleaners.
- Inspect Components: Regularly check for any wear or damage, particularly the connecting parts and seals.
- Storage: Store in a dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- No Smoke Production: Check the wood chips; they may be damp or packed too tightly. Ensure the unit is correctly connected to the steamer.
- Burnt Smell: This could indicate overheating; reduce the temperature settings or lower the amount of wood chips.
- Power Issues: Ensure the appliance is plugged in properly and that the outlet is functioning.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the Aroma Smoker in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical components with regular household waste. Consult local authorities for designated disposal facilities for electronic products.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Aroma-Räuchergerät für Kombidämpfer (ASKV2)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Aroma-Räuchergerät für Kombidämpfer (ASKV2) entschieden haben. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihrem Kulinarik-Erlebnis einen besonderen Rauchgeschmack zu verleihen. Es ist einfach zu bedienen und bietet vielseitige Anwendungsmöglichkeiten in der Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Elektrische Sicherheit: Überprüfen Sie, ob das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Betriebsfläche: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert ist, fern von Wasser und brennbaren Materialien.
- Bedienung: Halten Sie das Gerät während des Betriebs immer im Auge. Kinder und ungeschulte Personen sollten von der Benutzung ausgeschlossen werden.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät reinigen.
- Rauchentwicklung: Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen, um eine Ansammlung von Rauch zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ASKV2
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 400 x 300 x 130 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Temperaturbereich: Bis zu 300 °C
- Rauchquelle: Holzpellets oder -späne
- Anwendungsbereich: Geeignet für alle Kombidämpfer

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Stellen Sie sicher, dass der Kombidämpfer abgeschaltet und abgekühlt ist.
- Schritt 2: Platzieren Sie das Aroma-Räuchergerät auf der unteren Ebene des Kombidämpfers.
- Schritt 3: Füllen Sie die Kammer mit geeigneten Holzpellets oder -spänen.
- Schritt 4: Schließen Sie die Tür des Kombidämpfers sicher.
- Schritt 5: Verbinden Sie das Aroma-Räuchergerät mit der Stromversorgung, falls erforderlich.

5. Bedienung

- Schalten Sie den Kombidämpfer ein und wählen Sie das gewünschte Programm.
- Aktivieren Sie das Aroma-Räuchergerät über die Steuerung des Kombidämpfers.
- Überwachen Sie den Fortschritt und die gewünschte Rauchintensität während des Garvorgangs.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung abkühlen.
- Entfernen Sie die Holzreste und reinigen Sie die Kammer mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und Kabel auf Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät produziert keinen Rauch.
Lösung: Überprüfen Sie, ob Holzpellets oder -späne ausreichend vorhanden sind, und ob die Stromversorgung funktioniert.
- Problem: Überhitzung.
Lösung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und lassen Sie es abkühlen. Überprüfen Sie die Belüftung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Aroma-Räuchergerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Elektronische Komponenten dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Aroma Smoker for Combi Steamers (ASKV2)

1. Algemene Informatie

De Aroma Smoker voor Combi Steamers (ASKV2) is een innovatief apparaat ontworpen om de smaak en aroma van uw gerechten te verbeteren. Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik met combi-stoomovens en biedt een unieke mogelijkheid om rooksmak toe te voegen aan diverse maaltijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde voedingsbron.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de rookgenerator niet overladen is om brandgevaar te voorkomen.
- Controleer regelmatig op schade aan de snoeren en stekkers en vermijd gebruik als deze beschadigd zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens

- Model: ASKV2
- Afmetingen: 300mm x 200mm x 150mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Stroomvoorziening: 220-240V, 50/60Hz
- Vermogen: 1500W
- Materiaal: RVS en hittebestendig kunststof
- Rookproducent: Houtspaanders (niet inbegrepen)

4. Setup en Installatie

1. Plaats de Aroma Smoker op een vlakke en stabiele ondergrond, dicht bij de combi-stoomoven.
2. Sluit de rookgenerator aan op de voedingsbron met de meegeleverde kabel.
3. Vul de rookgenerator met de gewenste houtspaanders (gebruik geen andere materialen).
4. Plaats de Aroma Smoker in de combi-stoomoven volgens de instructies van de ovenfabrikant.
5. Zorg ervoor dat de luchtinlaat niet geblokkeerd is voor een optimale werking.

5. Ingebruikname

1. Zet de combi-stoomoven aan en selecteer het kookprogramma.
2. Activeer de rookgenerator volgens de aanwijzingen in deze handleiding.
3. Pas de hoeveelheid en het type rook aan afhankelijk van het gerecht dat u bereidt.
4. Volg het kookprogramma en geniet van de verbeterde smaken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Verwijder eventuele houtresten uit de rookgenerator na elk gebruik.
- Regelmatig onderhoud helpt de levensduur van uw apparaat te verlengen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat gaat niet aan
 - Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en de stroombron werkt.
- Probleem: Producent genereert geen rook
 - Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende houtspaanders zijn toegevoegd.
- Probleem: Overmatige rookontwikkeling
 - Oplossing: Verminder de hoeveelheid houtspaanders.

8. Afvalverwerking

Verwijder dit product op een veilige en milieuverantwoorde manier. Volg de plaatselijke regelgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

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

Bedankt voor het kiezen van de Aroma Smoker voor Combi Steamers (ASKV2). Wij wensen u veel kookplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Ahumador Aroma para Vaporera Combi

1. Información General

El Ahumador Aroma para Vaporera Combi es un dispositivo diseñado para realzar el sabor de los alimentos utilizando la técnica de ahumado. Este producto es ideal para restaurantes y cocinas profesionales, permitiendo a los chefs innovar en sus creaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este dispositivo está destinado exclusivamente para uso profesional en cocinas comerciales.
- Prevención de quemaduras: El compartimento del humo puede calentarse durante la operación. No toque las superficies calientes durante el uso.
- Manejo de materiales: Utilice solo las astillas de madera recomendadas para el ahumado. No añada materiales adicionales que no estén especificados en este manual.
- Ventilación: Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada durante el uso del ahumador.
- Inspección regular: Verifique regularmente el estado del dispositivo para asegurar su correcto funcionamiento y evitar accidentes.
- Desconexión: Siempre desconecte el aparato de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ASKV2
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 400 x 300 x 100 mm
- Peso: 2.5 kg
- Energía: Funciona con vaporera de combi compatible
- Capacidad de ahumado: Hasta 3 kg de astillas de madera

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque el Ahumador Aroma en una superficie estable y resistente al calor.
- Paso 2: Conecte el dispositivo a la vaporera de combi siguiendo el manual específico de la vaporera.
- Paso 3: Llene el compartimento del ahumador con las astillas de madera recomendadas, sin sobrecargarlo.
- Paso 4: Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente conectado a la fuente de energía.
- Paso 5: Encienda la vaporera de combi y seleccione el modo de cocción deseado.

5. Operación

- Para iniciar el proceso de ahumado, seleccione la opción de ahumado en el menú de la vaporera.
- Ajuste el tiempo y la temperatura según las necesidades de la receta.
- Monitorice el ahumador durante el uso para asegurarse de que el humo se genere adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- El compartimento de ahumado debe limpiarse después de cada uso. Retire las astillas de madera y limpie cualquier residuo con agua caliente y jabón.
- Inspeccione y limpie el sistema de ventilación regularmente.

7. Solución de Problemas

- El ahumador no enciende: Verifique la conexión a la fuente de energía y asegúrese de que la vaporera esté funcionando.
- No se genera humo: Asegúrese de que hay astillas de madera en el compartimento y que la vaporera esté en el modo adecuado.
- Sabor a quemado: Revise la cantidad de astillas y el tiempo de ahumado. Ajuste según sea necesario.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del Ahumador Aroma, siga las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos. No deseche el producto a la basura común. Recicle los materiales siempre que sea posible.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o más información, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Fumeur aromatique pour fours à vapeur combinés

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le fumeur aromatique pour fours à vapeur combinés. Ce produit est conçu pour améliorer la saveur des aliments en infusant des arômes pendant le processus de cuisson. Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Ce fumeur est destiné uniquement à un usage professionnel en cuisine commerciale. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Électricité: Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise conforme aux normes. Utilisez une source d'alimentation fiable pour éviter tout risque de choc électrique.
- Températures élevées: Faites attention aux surfaces chaudes lors de l'utilisation. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Combustibles: Utilisez uniquement des copeaux de bois recommandés. N'utilisez jamais de matériaux non appropriés qui pourraient dégager des fumées toxiques.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Sécurité incendie: Ne laissez jamais le fumeur sans surveillance pendant son utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Type de produit: Fumeur aromatique pour fours à vapeur combinés
- Poids: 1,5 kg
- Dimensions: 15 x 10 x 10 cm
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité: 300 ml de copeaux de bois
- Consommation électrique: N/A (fonctionne à la température du four)
- Compatibilité: Convient à la plupart des modèles de fours à vapeur combinés

4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement le fumeur de son emballage. Vérifiez qu'aucun élément n'est endommagé.
2. Choisir un emplacement: Placez le fumeur sur une surface plane à proximité de votre four à vapeur.
3. Raccordement: Insérez le fumeur dans la chambre de votre four à vapeur à l'emplacement spécifié par le fabricant.
4. Chargement des copeaux: Chargez les copeaux de bois dans le réservoir du fumeur. Ne dépassez pas la capacité maximale de 300 ml.
5. Vérification finale: Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et qu'aucun copeau ne bloque les événements de ventilation.

5. Fonctionnement

1. Réglez votre four à vapeur à la température souhaitée.
2. Activez le fumeur en suivant les instructions de votre four pour démarrer le processus d'infusion d'arômes.
3. Surveillez le processus de cuisson en utilisant les fonctionnalités de votre four.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation: Laissez le fumeur refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Démontez: Retirez le fumeur et videz tous les copeaux non brûlés.
- Nettoyage: Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. Pour l'intérieur, utilisez une brosse douce pour enlever les résidus.
- Rangement: Conservez le fumeur dans un endroit sec et frais.

7. Dépannage

- Ne produit pas de fumée: Vérifiez que les copeaux de bois sont utilisés correctement et assurez-vous que le fumeur est bien installé dans le four.
- Surchauffe: Assurez-vous que l'appareil est correctement ventilé et que le four fonctionne correctement. Réduisez la température si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers et des matériaux métalliques. Veuillez recycler chaque composant correctement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Affumicatore per Combinazioni di Vapore ASK V2

1. Informazioni Generali

L'Affumicatore per Combinazioni di Vapore ASK V2 è un dispositivo progettato per infondere sapori affumicati nei cibi cotti con i forni a vapore combinati. È un accessorio ideale per ristoranti e strutture di catering che desiderano migliorare le proprie offerte culinarie.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare solo l'affumicatore con forni a vapore combinati compatibili.
- Non immergere l'unità in acqua o altri liquidi.
- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato prima della pulizia o della manutenzione.
- Utilizzare solo materiali di affumicatura approvati e sicuri.
- Non usare l'affumicatore per scopi diversi da quelli previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 200x150x100 mm
- Peso: 1,5 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: Richiesta da forno combinato
- Capacità: Fino a 500 ml di chips di legno
- Uso: Compatibile con vari tipi di legno per affumicatura
- Colore: Acciaio inox

4. Installazione e Setup

1. Verificare di avere a disposizione tutte le parti dell'affumicatore.
2. Posizionare l'affumicatore sul vassoio del forno a vapore combinato.
3. Riempire l'unità con chips di legno secondo le vostre preferenze.
4. Assicurarsi che l'affumicatore sia correttamente inserito e fissato nel suo alloggio.
5. Accendere il forno a vapore e impostare la temperatura desiderata.
6. Attendere che le chips inizino a produrre fumo.

5. Funzionamento

- Una volta installato, selezionare le impostazioni di cottura nel forno a vapore.
- Monitorare il processo di affumicatura per garantire un risultato ottimale.
- Regolare il tempo e la temperatura in base alla ricetta desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Attendere fino a quando l'affumicatore si è raffreddato completamente.
- Rimuovere le chips di legno residue.
- Lavare l'affumicatore con acqua calda e sapone non abrasivo.
- Asciugare adeguatamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Nessun fumo: Verificare che le chips di legno siano sufficientemente umide.
- Fumo eccessivo: Usa una quantità minore di chips di legno e riduci la temperatura.
- Danni visibili: Contattare il servizio assistenza clienti per una valutazione.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del dispositivo. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania