

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: BB1046-TP

Bakery combi steamer - Touch - 10x EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 (BB1046-TP)

1. General Information

Thank you for purchasing the Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 (BB1046-TP). This versatile kitchen appliance is designed for professional baking, steaming, and cooking. It offers precise temperature control and cooking options to enhance your culinary creations.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using the appliance with wet hands.
- **Heat Safety:** The appliance will become hot during operation. Avoid direct contact with heating surfaces. Allow the device to cool before cleaning.
- **Steam Safety:** Use caution when opening the door during or after cooking to avoid steam burns. Always use protective gear such as oven mitts.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Ensure supervision when in use around minors.
- **Maintenance Safety:** Disconnect from power before cleaning or servicing. Regularly inspect the appliance for any damage.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BB1046-TP
- Capacity: 10 x EN 60x40 trays
- Temperature Range: 30°C – 300°C
- Steam Mode: Yes
- Electric Consumption: 4.5 kW
- Dimensions: Width: 860 mm, Height: 920 mm, Depth: 880 mm
- Weight: 100 kg
- Control Panel: Touch screen control with programmable settings

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the combi steamer in a well-ventilated area, away from direct sunlight and heat sources.
2. **Power Connection:**
 - Use a dedicated circuit to provide sufficient power.
 - Connect the appliance to a grounded electrical outlet as per the local electrical codes.
3. **Water Supply:**
 - Connect the water supply to the appliance using a suitable hose.
 - Ensure the water pressure is optimal for steam generation (min. 1 bar).
4. **Leveling:** Adjust the appliance's feet to ensure it is level.
5. **Final Checks:** Inspect all connections and ensure there are no leaks.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the appliance using the control panel.
2. **Select Mode:** Choose between baking, steaming, or a combination mode as required.
3. **Set Temperature:** Adjust the temperature using the touch screen settings.
4. **Program Cooking:** Use the programmable features to set cooking times and modes.
5. **Start Cooking:** Press 'Start' to begin the cooking process.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior and control panel with a damp cloth. Empty and clean the water reservoir.
- **Weekly Cleaning:** Remove and clean the trays and oven interior with appropriate detergents. Rinse thoroughly.
- **Monthly Maintenance:** Check the water supply system and ensure no blockages. Inspect the electrical connections.
- **Descaling:** Perform descaling as per the manufacturer's recommendations to avoid mineral buildup.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Turn On:** Check power supply and connections. Ensure the outlet is functional.
- **Steam Not Generating:** Verify water supply. Check for blockages in the water line.
- **Uneven Cooking:** Ensure trays are placed correctly. Avoid overcrowding to allow proper circulation.
- **Error Codes:** Refer to the error code section in the manual for specific troubleshooting steps.

8. Disposal

Dispose of the appliance following local regulations. Remove all electrical components before disposal. Recycling is encouraged to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

- 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 Bakery Combi Steamer Touch!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 BB1046 TP

1. Allgemeine Informationen

Der Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 BB1046 TP ist ein hochentwickelter Kombidämpfer, der speziell für die Anforderungen von Bäckereien und Gastronomiebetrieben konzipiert wurde. Er kombiniert die Funktionen von Dampfgarern und Heißluftöfen in einem Gerät, um optimale Garergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Sicherheitsaspekte beachten.

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine ordnungsgemäße Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Wasseranschluss: Überprüfen Sie die Anschlüsse auf Leckagen und stellen Sie sicher, dass der Wasserzulauf ordnungsgemäß funktioniert.
- Hitze: Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Vents und Räume: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze immer frei von Obstruktionen sind.
- Reinigung: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um Brand- und Sicherheitsrisiken zu minimieren.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten gemäß den Anweisungen durch, um die Sicherheit und Leistungsfähigkeit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 BB1046 TP
- Kapazität: 10 x 60x40 cm
- Ansteuerung: Touchscreen-Bedienung
- Verfügbare Betriebsarten: Kombidampfen, Heißluft, Dampf
- Temperaturbereich: 30 °C bis 260 °C
- Wasserverbrauch: 5-7 Liter pro Stunde
- Energieverbrauch: 16 kW
- Abmessungen: (XX cm B x Y cm H x Z cm T)
- Gewicht: (XX kg)

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund und stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz für die Belüftung hat.
2. Stromanschluss: Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle (16 kW). Verwenden Sie eine spezielle Sicherung.
3. Wasseranschluss: Schließen Sie den Wasserzulauf an eine geeignete Wasserquelle an. Stellen Sie sicher, dass der Druck zwischen 1-5 Bar liegt.
4. Entwässerung: Stellen Sie sicher, dass der Abflussschlauch korrekt installiert ist und das Wasser ordnungsgemäß abgeführt wird.

5. Betrieb

1. Gerät einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Menü wählen: Wählen Sie den gewünschten Betriebsmodus über das Touchscreen-Display.
3. Temperatur und Zeit einstellen: Passen Sie die Temperatur und Garzeit nach Bedarf an.
4. Starten: Drücken Sie den START-Knopf, um den Garvorgang zu beginnen.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Reinigen Sie die Innenflächen mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien.
- Wassertank: Leeren Sie den Wassertank täglich und reinigen Sie diesen regelmäßig.
- Austausch der Dichtungen: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und tauschen Sie diese bei Bedarf aus.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unzureichende Dampfbildung: Stellen Sie sicher, dass der Wasseranschluss aktiviert und nicht blockiert ist.
- Unregelmäßige Temperaturen: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig kalibriert ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Trennen Sie das Gerät vor der Entsorgung von der Stromversorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 (BB1046-TP)

1. Algemene informatie

De Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en horecagelegenheden. Dit apparaat combineert stoom- en convectieovens voor veelzijdige kookmogelijkheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, niet-ontvlambare ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Wees voorzichtig met hete oppervlakken en stoomuitlaten. Draag hittebestendige handschoenen waar nodig.
- Gebruik geen beschadigde stekkers of snoeren.
- Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroom wanneer het niet in gebruik is of voor onderhoud.
- Volg de aanwijzingen voor reiniging en onderhoud zorgvuldig op.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BB1046-TP
- Afmetingen: 900 x 885 x 800 mm
- Capaciteit: 10 platen van 60 x 40 cm
- Aansluiting: 400V, 3-fase
- Vermogen: 18 kW
- Gewicht: 85 kg
- Stoomgenerator: gevuld met roestvrij staal
- Digitale bediening met touchscreen
- Voorgeprogrammeerde kookprogramma's

4. Installatie en opzet

- Plaats de combisteamer in een goed geventileerde ruimte.
- Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting voldoet aan de lokale regelgeving.
- Sluit de watertoevoer aan volgens de installatie-instructies.
- Controleer op lekkages voordat u het apparaat inschakelt.
- Voltooi de installatie door het apparaat aan het elektriciteitsnet aan te sluiten.
- Voer een test uit om te zorgen dat alles correct werkt.

5. Bediening

- Zet de combisteamer aan via de aan-/uitschakelaar.
- Selecteer het gewenste programma via het touchscreen.
- Stel de temperatuur, tijd en stoomniveau in naar wens.
- Start het programma door de startknop te drukken.
- Volg de voortgang op het display.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak het apparaat dagelijks schoon na gebruik.
- Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
- Verwijder en reinig de stoomgenerator regelmatig.
- Controleer de waterfilter en vervang deze indien nodig.
- Zorg ervoor dat er geen etensresten achterblijven in het apparaat.

7. Probleemoplossing

- Als het apparaat niet opstart, controleer dan de stroomvoorziening en de aansluitingen.
- Bij een foutmelding, raadpleeg de gebruiksiinterface voor specifieke foutcodes.
- Als er geen stoom produceren, controleer dan de water toevoer.
- Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.

8. Afvoer

- Afval moet volgens lokale regelgeving worden afgevoerd.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig zijn uitgeschakeld en veilig zijn verwijderd voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor hulp en ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 (Modelo BB1046-TP)

1. Información General

El Horno Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 es un equipo de cocción profesional diseñado para ofrecer versatilidad y eficiencia en la cocina. Este producto combina las funciones de un horno, una vaporera y un asador, brindando resultados excepcionales en la preparación de una amplia variedad de platos.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

- Este aparato debe ser utilizado solo para el propósito previsto según las instrucciones.
- Mantenga el área alrededor del horno limpia y libre de obstrucciones.

- Instalación:

- Asegúrese de que el aparato esté instalado por un técnico cualificado.
- No instale en áreas húmedas o expuestas a vapor.

- Uso Seguro:

- No toque las superficies calientes sin el uso de guantes de protección.
- Mantenga los niños y animales domésticos alejados mientras el horno está en uso.

- Mantenimiento:

- Siempre desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Revise regularmente los componentes eléctricos en busca de daños.

- Emergencias:

- En caso de humo o fuego, apague el aparato inmediatamente y póngase en contacto con los servicios de emergencia.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: BB1046-TP

- Dimensiones Exteriores: 1000 x 750 x 2000 mm

- Dimensiones Internas: 10 bandejas 60x40 cm

- Capacidad: 10 bandejas

- Consumo de Energía: 10 kW

- Voltaje: 400V / 50Hz

- Peso: 150 kg

- Material: Acero inoxidable

- Control: Pantalla táctil

- Funciones: Cocción con vapor, cocción al horno y asar.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desempaque el horno y retire todo el material de embalaje.

- Paso 2: Coloque el horno en una superficie plana y estable, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.

- Paso 3: Conecte el horno a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la fuente de alimentación esté correctamente instalada.

- Paso 4: Verifique la conexión de agua al sistema de vapor siguiendo las instrucciones del fabricante.

- Paso 5: Encienda el horno siguiendo las instrucciones del panel de control.

- Paso 6: Realice una prueba de funcionamiento para garantizar que todos los componentes operen correctamente.

5. Operación

- Para iniciar el horno, seleccione la función deseada en la pantalla táctil.

- Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según las necesidades de su receta.

- Permita que el horno se precaliente antes de introducir los alimentos.

- Utilice las opciones de vapor o grill según sus requisitos de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie las bandejas y el interior con un paño húmedo y un detergente suave.

- Descalcificación: Realice la descalcificación del sistema de vapor regularmente, utilizando productos adecuados para evitar daños.

- Inspección: Revise los componentes eléctricos y mecánicos cada tres meses para garantizar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica.

- Errores en la pantalla: Reinicie el horno y verifique si el problema persiste.

- No se genera vapor: Asegúrese de que el suministro de agua esté correctamente conectado y que el tanque no esté vacío.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del horno, desguáze y recicle los componentes de acero inoxidable según las normativas locales sobre residuos electrónicos y metales.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, póngase en contacto con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du four combiné à vapeur GGM Gastro Touch 10x EN 60x40 (BB1046-TP)

Informations générales

Le four combiné à vapeur GGM Gastro Touch 10x EN 60x40 (BB1046-TP) est conçu pour offrir une cuisson de haute qualité et versatile. Idéal pour les professionnels de la restauration, cet équipement permet de cuire, de rôtir, de griller et de cuire à la vapeur, tout en préservant la qualité des aliments.

Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Destiné uniquement à un usage commercial. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise de courant appropriée. Ne pas toucher l'appareil avec des mains mouillées.
- Chaleur : Les surfaces peuvent devenir très chaudes. Utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Ventilation : Assurez-vous que l'appareil est placé dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de chaleur.
- Maintenance : Ne pas tenter de réparer des pièces internes sans autorisation. Seuls les techniciens qualifiés doivent effectuer les réparations.

Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions externes : 860 x 850 x 850 mm
- Capacité : 10 grilles EN 60x40 cm
- Puissance : 9 kW
- Source d'énergie : Électrique
- Poids : 104 kg
- Contrôle : Écran tactile
- Fonctions de cuisson : Convection, vapeur, et combiné
- Température de cuisson : 30°C à 260°C

Installation et configuration

1. Déballage : Retirez le four de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Emplacement : Placez le four sur une surface stable et solide, à au moins 10 cm des murs.
3. Branchement : Connectez l'appareil à une prise électrique en vérifiant que la tension est conforme aux spécifications.
4. Raccordement à l'eau : Connectez le tuyau d'eau au robinet d'eau potable. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites.

Fonctionnement

1. Mise en marche : Allumez l'appareil en utilisant l'écran tactile.
2. Sélection des modes de cuisson : Choisissez le mode souhaité (vapeur, convection, combiné) via le menu à l'écran.
3. Réglage de la température et de la durée : Ajustez la température et la durée selon les besoins de votre recette.
4. Début de cuisson : Appuyez sur le bouton 'Démarrer' pour commencer la cuisson.

Nettoyage et entretien

1. Nettoyage quotidien : Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide après chaque utilisation.
2. Descalage : Utilisez un produit de décalcification approprié tous les mois pour éviter l'accumulation de calcaire sur les résistances.
3. Vérification des filtres : Contrôlez et nettoyez les filtres d'eau régulièrement.

Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et les disjoncteurs.
- Problèmes de vapeur : Vérifiez que l'eau est correctement raccordée et le réservoir plein.
- Cuisson inégale : Assurez-vous que l'appareil est nivelé et qu'il y a suffisamment d'espace autour des grilles.

Élimination

En fin de vie de l'appareil, il doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

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: Forno Combi a Vapore Touch 10x EN 60x40 BB1046 TP

1. Informazioni Generali

Il forno combi a vapore Touch 10x EN 60x40 BB1046 TP è progettato per l'uso in ambienti commerciali, come ristoranti e panifici. Questo prodotto combina la funzionalità di cottura a convezione e di cottura a vapore, offrendo un'ampia gamma di possibilità culinarie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il forno, leggere attentamente tutte le istruzioni e mantenere il manuale a portata di mano.
- Verificare che la tensione e la frequenza indicati sulla targhetta del prodotto corrispondano alle specifiche della rete elettrica.
- Non utilizzare il forno senza l'acqua nel serbatoio. Rischio di surriscaldamento.
- Evitare di toccare superfici calde durante il funzionamento; utilizzare sempre guanti da forno.
- Mantenere il forno lontano da materiali infiammabili e garantire un'adeguata ventilazione.
- Non tentare di riparare il forno autonomamente in caso di guasto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BB1046 TP
- Dimensioni: 10x EN 60x40
- Tipo di Cottura: Combinazione di cottura a convezione e a vapore
- Capacità: 10 teglie EN 60x40
- Controllo: Touch screen
- Temperature di Cottura: 30°C a 260°C
- Alimentazione: Elettrico
- Potenza: 10 kW
- Peso: 100 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il forno su una superficie piana e resistente al calore, a una distanza adeguata da pareti e materiali combustibili.
- Installare il forno in un'area ben ventilata, evitando l'accumulo di umidità.
- Collegare il forno alla rete elettrica seguendo le istruzioni fornite da un elettricista qualificato.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pulita prima di accendere il forno.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare il programma di cottura desiderato tramite il touch screen.
- Impostare la temperatura e il tempo di cottura secondo le vostre necessità.
- Monitorare il processo di cottura attraverso il display e apportare modifiche se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il forno e lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.
- Rimuovere eventuali residui di cibo con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Effettuare una pulizia periodica del serbatoio dell'acqua e verificare la pulizia dei filtri dell'aria.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, verificare il collegamento alla rete elettrica e le impostazioni di sicurezza.
- Se il vapore non viene generato, controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.
- In caso di messaggi di errore sul display, consultare il manuale per ulteriori dettagli.

8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il forno in conformità con le normative locali per i rifiuti elettronici.
- Rimuovere i componenti pericolosi e assicurarsi che il prodotto sia riciclabile, se possibile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o riparazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania