

# 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: BB1646GWN-TP

**Bakery electric combi steamer - Touch - 16x EN 60x40 - incl. rack trolley**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Electric Combi Steamer Touch 16x EN 60x40 (Model: BB1646GWN-TP)

## 1. General Information

The Bakery Electric Combi Steamer Touch 16x EN 60x40 is designed for professional kitchens to provide efficient and versatile cooking options. This appliance combines steam and hot air cooking methods, ensuring optimal food quality and excellent cooking results.

## 2. Safety Information

- Usage: This appliance is for commercial use only. Do not use for residential purposes.
- Installation: Ensure the unit is installed by a qualified technician in accordance with local regulations and standards.
- Electrical Safety: Make sure the power supply matches the specifications before connecting the steamer.
- Heat Protection: The exterior of the steamer may become hot during operation. Use protective gloves when touching hot surfaces.
- Water Supply: Use only clean, potable water for operation. Avoid any contact between electrical components and water.
- Ventilation: Ensure proper ventilation around the appliance for safe operation.
- Children: Keep the appliance out of reach of children. Supervise use around minors.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear. Do not operate if damaged.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: BB1646GWN-TP
- Voltage: 400V
- Power: 10.5 kW
- Capacity: 16 EN 60x40 trays
- Dimensions: H 850 mm x W 1000 mm x D 855 mm
- Weight: 120 kg
- Control Type: Touchscreen interface
- Cooking Modes: Steam, hot air, and combined modes
- Temperature Range: 30°C to 260°C

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the steamer from its packaging, ensuring no parts are damaged.
2. Location: Place the steamer on a flat and stable surface, ensuring adequate space for ventilation.
3. Electrical Connection:
  - Ensure the supply voltage matches the appliance requirements.
  - Connect the steamer to the power supply via a dedicated circuit.
4. Water Supply:
  - Connect to a water source using the provided inlet hose.
  - Ensure all fittings are securely attached to prevent leaks.
5. Water Drainage:
  - Connect the drainage hose to a suitable drainage outlet.
6. Final Check: Ensure all connections are secure. Turn on the power to check for operation.

## 5. Operation

1. Power On: Press the power button on the touchscreen interface.
2. Select Cooking Mode: Choose between steam, hot air, or combined cooking modes.
3. Set Temperature and Time: Use the touchscreen to set the desired temperature and cooking time.
4. Start Cooking: Press the 'Start' button to begin cooking.
5. Monitor: Use the display to monitor cooking progress.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the interior and exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Water Reservoir: Empty and clean the water reservoir daily to prevent buildup.
- Descaling: Regularly descale the unit according to the manufacturer's recommendations to maintain efficiency.
- Annual Maintenance: Have the steamer serviced by a qualified technician at least once a year.

## 7. Troubleshooting

- Appliance Fails to Start:
  - Check power supply and ensure it is connected.
  - Inspect circuit breakers for tripped switches.
- Water Not Heating:
  - Ensure the water supply is connected and turned on.
  - Check for any blockages in the water inlet.
- Error Messages: Refer to the error code guide in the touchscreen interface for specific solutions.

## 8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations concerning electronic waste. Remove all electrical components and liquids before disposal.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Bakery Electric Combi Steamer Touch 16x EN 60x40 inkl. Rack Trolley BB1646GWN-TP

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Bakery Electric Combi Steamer Touch 16x EN 60x40. Dieses Gerät kombiniert die Funktionen von Dampfen, Backen und Garen und eignet sich ideal für die professionelle Gastronomie. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, flachen Oberfläche platziert wird. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen oder in der Nähe von Wasserquellen.
- Stromversorgung: Das Gerät benötigt eine Erdung. Überprüfen Sie, ob die Spannung und Frequenz der Stromversorgung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten übereinstimmen.
- Brandgefahr: Achten Sie darauf, dass keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts gelagert werden. Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden.
- Wasser: Achten Sie beim Befüllen des Wassertanks darauf, dass kein Wasser auf die elektrischen Teile gelangt.
- Körperkontakt: Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit heißen Oberflächen und Dampfstrahlen während des Betriebs.
- Wartung: Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Bakery Electric Combi Steamer Touch 16x EN 60x40
- Kapazität: 16 GN 1/1
- Dimensionen: 900 x 800 x 1.200 mm
- Leistung: 9 kW
- Temperaturbereich: 30°C bis 270°C
- Gewicht: 96 kg
- Stromversorgung: 400V / 3N / 50Hz
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
2. Platzierung: Positionieren Sie das Gerät an einem geeigneten Ort mit ausreichendem Platz um das Gerät herum. Der untere Abstand sollte mindestens 10 cm betragen.
3. Stromanschluss: Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Erdungsstecker korrekt angeschlossen ist.
4. Wassertank füllen: Öffnen Sie die Tankabdeckung und füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser bis zur empfohlenen Maximalmarkierung.
5. Erstinbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es 10 Minuten ohne Beladung im leeren Modus laufen, um es zu kalibrieren.

## 5. Betrieb

1. Füllung: Legen Sie die Speisen in die GN-Behälter und platzieren Sie diese im Gerät.
2. Wählen Sie das Programm: Verwenden Sie das Touch-Display, um eines der voreingestellten Programme auszuwählen oder manuelle Einstellungen vorzunehmen.
3. Starten: Drücken Sie die Start-Taste. Das Gerät beginnt den Kochprozess.
4. Überwachung: Beobachten Sie den Fortschritt über das Display. Sie können den Vorgang jederzeit stoppen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.
- Entkalkung: Führen Sie regelmäßig eine Entkalkung durch, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
- Externe Reinigung: Reinigen Sie die Außenflächen mit einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien.
- Filter: Überprüfen und reinigen Sie die Luftfilter regelmäßig.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherung.
- Unzureichende Dampfproduktion: Überprüfen Sie den Wasserstand im Tank und entkalken Sie das Gerät.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden. Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Geben Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual voor de GGM Gastro Bakkerij Elektrische Combi-Stoomoven Touch 16xEN 60x40 incl. Rekwagen BB1646GWNT

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Bakkerij Elektrische Combi-Stoomoven Touch 16xEN 60x40. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een combinatie van stoom- en convectiekoken die ideaal is voor bakkerijen en horeca.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de combi-stoomoven in gebruik neemt.
- Het apparaat moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed is geaard om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om kortsluiting te voorkomen.
- Gebruik alleen de aanbevolen accessoires en onderdelen.
- Blijf tijdens gebruik op een veilige afstand van de stoomuitlaten.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren zich niet in de buurt van het apparaat bevinden tijdens het gebruik.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BB1646GWNT
- Type: Elektrische combi-stoomoven
- Capaciteit: 16 x GN 1/1 of 60 x 40 cm
- Vermogen: 10 kW
- Afmetingen: 1.180 x 1.083 x 780 mm (H x B x D)
- Gewicht: 114 kg
- Bediening: Touchscreen

## 4. Installatie en Setup

1. Unbox het apparaat en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de combi-stoomoven op een stabiele, niet-brandbare ondergrond.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact met voldoende vermogen.
4. Vul de waterreservoir met schoon, gefilterd water.
5. Volg de instructies op het touchscreen voor de initiële configuratie.

## 5. Bediening

- Zet de combi-stoomoven aan via de aan/uit-schakelaar.
- Kies het gewenste kookprogramma via het touchscreenmenu.
- Stel de tijd en temperatuur in zoals aangegeven in het recept.
- Druk op de startknop om het koken te beginnen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en milde schoonmaakmiddelen voor de buitenkant.
- Reinig de binnenruimte en accessoires met heet water en zeep.
- Controleer regelmatig het waterfilter en vervang deze indien nodig.
- Zorg ervoor dat alle luchtinlaten en -uitlaten vrij zijn van verstoppingen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Er komt geen stoom uit.  
Oplossing: Controleer het waterreservoir en vul indien nodig bij.
- Probleem: Het touchscreen reageert niet.  
Oplossing: Herstel het apparaat.

## 8. Afvalverwerking

Oude apparaten dienen op een milieuvriendelijke manier te worden afgevoerd volgens de lokale regelgeving. Neem contact op met uw gemeentelijke afvalbeheer voor richtlijnen over de verwijdering van elektrische apparaten.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen en technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combi Eléctrico Touch 16x EN 60x40 con Carro de Estante

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestro Horno Combi Eléctrico Touch 16x EN 60x40. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento de alta calidad en la preparación de diversos platillos, combinando cocción a vapor, convección y combinación de ambos métodos.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este horno debe utilizarse únicamente para el propósito previsto.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica esté conforme a las normativas locales.
- Calor: Las superficies del horno pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas. Evite el contacto directo.
- Agua: No utilice agua para apagar un incendio en el horno. Desconecte la energía y utilice un extintor adecuado.
- Mantenimiento: Apague y desconecte el aparato antes de cualquier limpieza o mantenimiento.
- Uso adecuado: No permita que los niños usen el horno sin supervisión.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BB1646GWN-TP
- Dimensiones externas: 850 x 800 x 850 mm
- Dimensiones de cavidad: 600 x 400 mm
- Capacidad: 16 bandejas EN 60x40
- Potencia: 9 kW
- Voltaje: 400V, 3F + N + T
- Peso neto: 90 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en un lugar estable y nivelado, lejos de fuentes de calor externo.
2. Conexión eléctrica: Conecte el horno a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la tensión coincida con las especificaciones del producto.
3. Suministro de agua: Conecte la manguera de agua al grifo adecuado. Asegúrese de que no haya fugas.
4. Verificación: Verifique todas las conexiones y asegúrese de que todo esté correctamente instalado antes de encender el horno.

## 5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido y seleccione el modo de cocción deseado en la pantalla táctil.
- Configuración: Ajuste la temperatura y el tiempo según las instrucciones de la receta.
- Iniciar cocción: Presione el botón de inicio para comenzar el proceso de cocción.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Diariamente: Limpie el interior y exterior del horno después de cada uso.
- Limpieza profunda: Utilice un limpiador seguro para hornos y enjuague bien.
- Inspección periódica: Chequee los componentes eléctricos y de agua regularmente para prevenir fallas.

## 7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión eléctrica y los fusibles.
- Error en la pantalla: Apague y reinicie el horno. Si el error persiste, consulte el servicio técnico.
- Fugas de agua: Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas y en buen estado.

## 8. Desecho

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje y desechos eléctricos. No arroje el horno a la basura normal.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio al cliente:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit - Four à vapeur combiné électrique Touch 16 x EN 60x40

### 1. Informations générales

Le four à vapeur combiné électrique Touch 16 x EN 60x40 est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la boulangerie et de la cuisine. Il permet une cuisson polyvalente grâce à ses multiples fonctions : vapeur, chaleur sèche et combinaison des deux.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit doit être utilisé exclusivement pour la cuisson des aliments. Évitez d'utiliser le four à vapeur combiné pour d'autres fins.
- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel selon les instructions du fabricant. Vérifiez que l'alimentation électrique respecte les normes en vigueur.
- Surcharge : Ne surchargez pas le four pour éviter les accidents et garantir un fonctionnement optimal.
- Enfants : Tenez cet appareil hors de portée des enfants. Ne les laissez pas manipuler ou jouer à proximité de celui-ci.
- Électrocution : Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Évitez de toucher les surfaces chaudes sans protection.
- Entretien : Suivez les instructions de nettoyage régulièrement pour éviter le risque de feux de cuisson.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : BB1646GWN-TP
- Dimensions : 850 x 780 x 1220 mm
- Alimentation : 400V, 50Hz
- Capacité : 16 niveaux de 60x40 cm
- Poids : 115 kg
- Puissance : 15 kW
- Fonctions : Vapeur, chaleur sèche, combinaison des deux

### 4. Installation et configuration

1. Préparation de l'emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable, loin des sources d'humidité et de chaleur.
2. Branchement électrique : Connectez l'appareil à une prise adaptée, en vous assurant que le circuit électrique peut supporter la puissance requise.
3. Arrivée d'eau : Branchez le tuyau d'eau à une source d'eau potable et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.
4. Mise à niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que l'appareil est bien de niveau, ajustez les pieds si nécessaire.
5. Vérification : Avant la première utilisation, vérifiez toutes les connexions électriques et d'eau.

### 5. Fonctionnement

- Mise en marche : Allumez l'appareil en utilisant le panneau de commande tactile.
- Sélection du mode : Choisissez le mode de cuisson souhaité (vapeur, chaleur sèche, combinaison).
- Réglage de la température et du temps : Utilisez l'écran tactile pour définir la température et la durée de cuisson appropriées.
- Démarrer la cuisson : Appuyez sur le bouton 'Démarrer' pour lancer le processus de cuisson.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces intérieures avec un chiffon humide.
- Détartrage : Exécutez un cycle de détartrage tous les mois pour maintenir l'efficacité de l'appareil.
- Filtres : Vérifiez et nettoyez les filtres à eau tous les 3 mois pour éviter l'accumulation de calcaire et assurer un bon fonctionnement.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez l'alimentation électrique et le branchement.
- Pas de vapeur : Contrôlez l'approvisionnement en eau et assurez-vous que le réservoir est plein.
- Température inappropriée : Vérifiez les réglages de température. Si le problème persiste, contactez le service technique.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil à la poubelle. Conformez-vous aux réglementations locales sur l'élimination des équipements électriques et électroniques. Apportez-le à un centre de recyclage autorisé.

### 9. Contact

Pour toute question ou besoin de support, contactez-nous :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Forno Combi Elettrico Touch 16x EN 60x40 con Carrello Inclusa

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Forno Combi Elettrico Touch 16x EN 60x40. Questo dispositivo è progettato per fornire risultati di cottura ottimali e una grande versatilità, rendendolo ideale per panifici e ristoranti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare il forno se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Non esporre il forno all'acqua o all'umidità.
- Tenere il forno lontano da materiali infiammabili e dalla portata dei bambini.
- Durante l'uso, le superfici del forno diventano molto calde. Utilizzare guanti isolanti.
- Non tentare di riparare il forno autonomamente; contattare un tecnico qualificato.
- Assicurarsi di avere una ventilazione adeguata durante l'uso del dispositivo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Forno Combi Elettrico
- Capacità: 16 teglie EN 60x40
- Potenza: 9 kW
- Dimensioni (L x P x A): 850 x 850 x 900 mm
- Peso: 90 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Controllo: Touchscreen intuitivo

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia spazio adeguato per l'aerazione intorno al forno.
3. Collega il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata che supporti 9 kW.
4. Accertarti che la connessione sia a terra.
5. Accendere l'interruttore principale del forno.

## 5. Operazione

- Accendere il forno utilizzando il pannello di controllo touch.
- Selezionare il metodo di cottura desiderato (vapore, combinato, o tradizionale).
- Impostare la temperatura e il tempo di cottura.
- Premere "Start" per avviare il ciclo di cottura.
- Monitorare il processo attraverso il display.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'esterno del forno con un panno umido.
- Per la pulizia dell'interno, spegnere il forno e lasciarlo raffreddare. Utilizzare detersivi non abrasivi.
- Rimuovere e pulire le teglie dopo ogni uso.
- Verificare e svuotare la vaschetta dell'acqua frequentemente.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il forno non si accende.  
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- Problema: Il processo di cottura è irregolare.  
Soluzione: Verificare che il forno sia correttamente ventilato e che non ci siano ostruzioni.
- Problema: Messaggio di errore sul display.  
Soluzione: Consultare il manuale di errore e contattare il servizio clienti se necessario.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici. Non smaltire il forno come rifiuto domestico. Portare il forno presso un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania