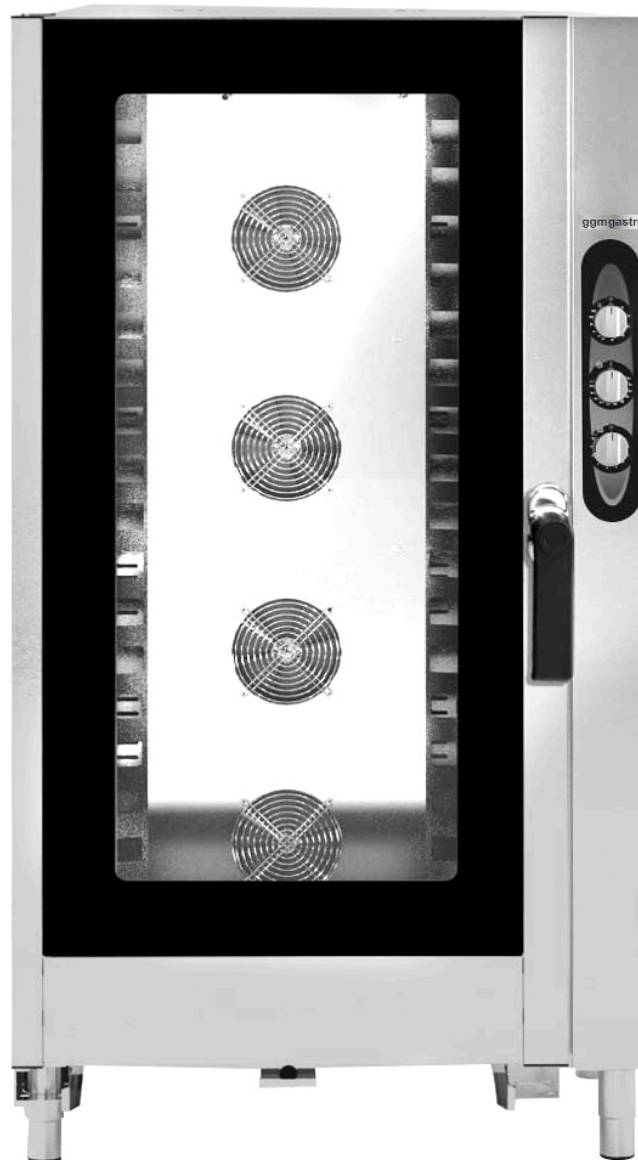


ggmgastro

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: BKDMV1646

Combi Steamer Oven for Commercial Bakery - Manual -16x EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Combi Steamer Oven for Commercial Bakery

1. General Information

Welcome to your Combi Steamer Oven for Commercial Bakery. Designed for efficiency and versatility, this appliance combines steam and dry cooking for optimal results in commercial baking. Please read this manual thoroughly before operating the appliance to ensure safety and efficiency.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a properly grounded outlet. Do not use with an ungrounded adaptor.
- **Hot Surfaces:** The interior of the oven and steam components can become extremely hot. Use caution and protective gloves when handling.
- **Water Supply:** Ensure the water supply is clean and the appliances are regularly checked for leaks.
- **Ventilation:** Use the appliance in a well-ventilated area to prevent overheating and ensure the safety of personnel.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the appliance during operation and while it is cooling.
- **Emergency Procedures:** In case of an emergency, unplug the appliance immediately and contact emergency services if needed.
- **Regular Checks:** Regularly inspect power cables and connections. If damaged, do not use the appliance.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BKDMV1646
- **Dimensions:** 60 x 40 cm
- **Power Supply:** 400V / 3N / 50Hz
- **Total Power:** 11 kW
- **Steam Generator:** Integrated, continuous water filling
- **Temperature Range:** 30°C to 260°C
- **Control System:** Digital touch control interface
- **Cooking Modes:** Combi steam, Dry heat, and steam
- **Capacity:** 16 x 1/1 GN pans

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the appliance from its packaging. Inspect for any visible damage.
2. **Location:** Place the oven on a stable, level surface away from walls or flammable materials.
3. **Electrical Connection:** Connect the appliance to a suitable power source with the specified voltage.
4. **Water Supply Connection:** Connect the water inlet pipe to a suitable water source, ensuring no kinks are present.
5. **Drainage Installation:** Connect the drain outlet to an appropriate waste system to allow for safe disposal of excess water.
6. **Final Checks:** Ensure all connections are secure. Power on the unit and conduct a test run for 10 minutes without food.

5. Operation

- Turn on the appliance using the main power switch.
- Select the desired cooking mode using the digital control interface.
- Set the temperature and time according to your recipe.
- Press the start button to begin cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior with a damp cloth. Clean the interior after each use with a mild detergent and water.
- **Weekly Maintenance:** Descale the steam generator as per the manufacturer's instructions. Check for any water buildup or residue.
- **Monthly Inspection:** Examine electrical components and connections for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Start:** Check the power supply and confirm the connection.
- **Steam Not Producing:** Inspect the water supply connection and check for clogs in the steam generator.
- **Uneven Cooking:** Ensure the oven is preheated and arrange food evenly within the cooking space.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the appliance according to local regulations regarding electronic waste. Do not discard in regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing our Combi Steamer Oven for your baking needs. Enjoy cooking with precision and efficiency!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Kombidämpfer für die Gastronomie

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Kombidämpfers. Dieses Gerät wurde speziell für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien und Restaurants entwickelt. Es kombiniert Dampfgaren, Heißluftgaren und die perfekte Kombination beider Funktionen für eine Vielzahl von Kochanwendungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert ist.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, überprüfen Sie die Spannung und die elektrische Leistung.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von dem Gerät fern, während es in Betrieb ist.
- Achten Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen oder Dampfauslässen auf Verbrennungsgefahr.
- Räumen Sie den Bereich um das Gerät frei, um Sturzgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei Bedarf persönliche Schutzausrüstung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: BKDMV1646
- Artikelnummer: 123456
- Gesamtgröße: 16 x 60 x 40 cm
- Spannung: 400 V
- Leistung: 12 kW
- Gewicht: 150 kg
- Türanschlag: Rechts
- Programmierbare Sensoren: Ja
- Temperaturbereich: 30 - 300°C

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort über eine geeignete Stromversorgung und Wasseranschluss verfügt.
- Positionieren Sie das Gerät so, dass der Zugang zu Ventilen und Anschlüssen gewährleistet ist.
- Schließen Sie die Wasserzufuhr an und stellen Sie sicher, dass keine Lecks vorhanden sind.
- Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung und schalten Sie es ein.
- Testen Sie die Funktionen des Geräts, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie das gewünschte Programm über das Bedienfeld.
- Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit je nach den Anforderungen Ihrer Speisen ein.
- Überwachen Sie den Kochprozess über das Display und die Stoppuhr.
- Nach Beendigung des Garvorgangs verwenden Sie Schutzausrüstung, um das fertige Gericht zu entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch abkühlen.
- Entfernen Sie Rückstände und Abfälle aus der Garfläche.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und weiche Tücher zur Reinigung der Innen- und Außenflächen.
- Überprüfen Sie regelmäßig Schläuche und Anschlüsse auf Undichtigkeiten.
- Führen Sie alle empfohlenen Wartungsarbeiten gemäß den Herstelleranweisungen durch.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unzureichende Dampferzeugung: Überprüfen Sie den Wasserstand und den Wasseranschluss.
- Ungleichmäßiges Garen: Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig kalibriert ist.
- Geräusche während des Betriebs: Überprüfen Sie auf lose Teile oder Hindernisse.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Entfernen Sie alle Energiequellen und bewahren Sie umweltfreundliche Praktiken bei der Entsorgung.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Combi Steamer Oven

1. Algemene informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing van de Combi Steamer Oven, speciaal ontwikkeld voor commerciële bakkerijen. Dit product biedt hoogwaardige kookmogelijkheden met stoom- en convectiefuncties, waardoor het een waardevol hulpmiddel is voor elke professionele keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doel: De Combi Steamer Oven is uitsluitend ontworpen voor gebruik in commerciële keukens.
- Lees de handleiding zorgvuldig door: Voordat u het apparaat gebruikt, moet u deze handleiding volledig lezen.
- Houd het apparaat schoon en in goede staat: Regelmatig onderhoud voorkomt brandgevaar en andere risico's.
- Verwarmbaar oppervlak: Het stoomgedeelte kan zeer heet worden. Neem voorzorgsmaatregelen om brandwonden te voorkomen.
- Veiligheid van de stroomvoorziening: Zorg ervoor dat de elektrische installatie voldoet aan de lokale voorschriften en dat de voedingsspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Waterafvoer: Zorg ervoor dat de waterafvoer goed is aangesloten om overstroming te voorkomen.
- Blijf bij het apparaat: Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Model: BKDMV1646
- Capaciteit: 16 x 60x40 cm platen
- Vermogen: 30 kW
- Afmetingen: 1200 x 800 x 1800 mm
- Gewicht: 250 kg
- Aansluiting: 400V 3N~
- Beschermingsklasse: IPX5
- Materiaal: RVS

4. Installatie en opstelling

1. Kies een geschikte locatie: Zorg ervoor dat de Combi Steamer Oven op een stabiele, vlakke ondergrond staat, met voldoende ruimte voor ventilatie.
2. Sluit het apparaat aan: Volg de lokale elektrische voorschriften om het apparaat aan te sluiten op een 400V voedingsbron. Gebruik een geaarde stekker en zorg voor een correcte aarding.
3. Water aansluiting: Sluit de watervoorziening aan volgens de handleiding. Gebruik een flexibele waterleiding en zorg voor een constante waterdruk.
4. Afvoer aansluiten: Verbind de afvoerleiding met de juiste afvoer om waterophoping te voorkomen.
5. Test de installatie: Controleer of het apparaat correct functioneert door het kort aan te zetten zonder voedsel te plaatsen.

5. Bediening

- Aan/uit schakelaar: Schakel het apparaat in via de aan/uit knop.
- Kies de kookmode: Selecteer de gewenste kookmode (stoom, convectie of combi) via het bedieningspaneel.
- Stel de temperatuur en tijd in: Gebruik de draaiknoppen om de gewenste temperatuur en kooktijd in te stellen.
- Start het kookproces: Druk op de startknop en volg de voortgang via het display.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak de binnenkant van de oven schoon met een vochtige doek en gebruik indien nodig een mild schoonmaakmiddel.
- Diepe reiniging: Voer wekelijks uit door de oven met een ontkalkingsmiddel te reinigen.
- Controle van slangen en verbindingen: Controleer regelmatig op lekkages.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Oven schakelt niet aan.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: Onvoldoende stoom.
 - Oplossing: Controleer de wateraansluiting en druk.
- Probleem: Ongelijke warmteverdeling.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat luchtstromen niet worden geblokkeerd en dat de oven goed is beladen.

8. Afvalverwerking

Volg lokale wetgeving voor de verwijdering van elektronisch afval. Het apparaat kan schadelijke stoffen bevatten en moet op de juiste manier worden afgevoerd via een erkende recyclingdienst.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combi para Panadería Comercial - Modelo BKDMV1646

1. Información General

Este horno combi está diseñado para ofrecer soluciones de cocción versátiles en entornos de panadería comercial. Con un diseño robusto y características avanzadas, proporciona resultados de cocción de alta calidad y eficiencia energética.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Para evitar riesgos de incendio y lesiones, mantenga el horno alejado de materiales inflamables y siga todas las instrucciones.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la instalación eléctrica sea realizada por un profesional calificado. Verifique que el voltaje y la corriente sean los adecuados.
- **Manipulación adecuada:** Use guantes de protección al manejar bandejas calientes. La superficie del horno puede alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento.
- **Limpieza:** Desconecte el horno de la corriente antes de limpiarlo. Nunca use productos químicos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular para asegurar el buen funcionamiento y la seguridad del horno.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BKDMV1646
- Capacidad: 16 bandejas de 60x40 cm
- Tipo de energía: Eléctrico
- Dimensiones: 1220 mm (Alto) x 1060 mm (Ancho) x 785 mm (Profundidad)
- Peso: 156 kg
- Rango de temperatura: 30°C - 260°C
- Control: Digital
- Funciones: Cocción por convección, vapor y combinación.
- Material: Acero inoxidable de alta calidad.

4. Instalación y Configuración

1. **Ubicación:** Coloque el horno en una superficie nivelada y resistente, cerca de una fuente de electricidad adecuada.
2. **Conexión Eléctrica:**
 - Desconecte la alimentación eléctrica.
 - Conecte el horno a una toma de corriente adecuada, verificando que la carga eléctrica del circuito soporte el consumo del horno.
3. **Conexión de Agua:** En caso de que su horno necesite agua para la función de vapor, conéctelo a la red de agua, siguiendo las especificaciones del fabricante.
4. **Prueba de Funcionamiento:** Enchufe y encienda el horno. Realice una prueba de funcionamiento para verificar que todos los sistemas operen correctamente.

5. Operación

- **Encendido:** Presione el botón de encendido y seleccione el modo de cocción deseado utilizando el panel de control digital.
- **Programación:** Ajuste la temperatura y el tiempo según la receta. Use la función de vapor si es necesario.
- **Monitorización:** Verifique el progreso de la cocción en la pantalla del control y realice ajustes si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie el interior del horno con un paño húmedo después de cada uso. Evite productos químicos corrosivos.
- **Limpieza Profunda:** Realice una limpieza profunda una vez a la semana:
 - Desmonte las bandejas y las rejillas.
 - Limpie todas las superficies con un detergente suave.
- **Mantenimiento:** Cheque el estado de los componentes eléctricos y de agua mensualmente. Reemplace piezas dañadas según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- **El horno no enciende:** Verifique la conexión eléctrica.
- **Temperatura no alcanza el nivel ajustado:** Asegúrese de que las puertas estén bien cerradas y no haya obstrucciones.
- **Fugas de agua:** Verifique las conexiones de agua y asegúrese de que estén bien ajustadas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el horno debe ser desechado en conformidad con la normativa local y las regulaciones de reciclaje. Recicle los materiales según sea posible.

9. Contacto

Para consultas o soporte técnico, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Four Combiné pour Boulangerie Commerciale

1. Informations Générales

Le four combiné pour boulangerie commerciale est conçu pour offrir une cuisson polyvalente et de haute qualité. Idéal pour les professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie, cet appareil combine plusieurs fonctions de cuisson.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le four. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- Environnement de travail : Assurez-vous que l'emplacement de l'appareil est bien ventilé et qu'il est à l'abri de l'humidité excessive.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.
- Électricité : Vérifiez que la tension de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique. Évitez d'utiliser des rallonges.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Matériaux inflammables : Ne pas placer de matériaux inflammables à proximité du four.

3. Aperçu du produit et spécifications

Le four combiné est équipé des caractéristiques suivantes :

- Type : Basculant
- Capacité : 16 plaques 60x40 cm
- Alimentation : Électrique
- Puissance : 9,6 kW
- Poids : 107 kg
- Dimensions : 1000 x 820 x 1200 mm

4. Installation et Montage

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, sec et bien ventilé.
2. Branchement électrique : Connectez le four à une source d'alimentation appropriée en respectant les normes de sécurité.
3. Nivelier l'appareil : Utilisez des cales pour vous assurer que le four est de niveau.
4. Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et qu'aucun câble n'est exposé.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Allumez l'appareil via l'interrupteur principal.
- Sélection du mode : Choisissez le mode de cuisson (vapeur, convection, ou combinaison) via le tableau de commande.
- Réglage de la température et du temps : Ajustez la température et le temps de cuisson selon vos besoins.
- Surveillance de la cuisson : Utilisez le thermostat intégré pour surveiller la température interne.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez l'extérieur et l'intérieur après chaque utilisation avec un chiffon humide.
- Détartrage : Utilisez un agent détartrant recommandé tous les mois ou selon la fréquence d'utilisation.
- Vérification régulière : Inspectez les fils, les connecteurs, et les joints d'étanchéité chaque mois.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'alimentation.
- Erreur liée à la température : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Fuite de vapeur : Vérifiez l'étanchéité des joints et des connexions.

8. Élimination

Lorsque le four arrive en fin de vie, il doit être éliminé conformément aux réglementations en vigueur sur le recyclage. Ne pas jeter l'appareil dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser notre four combiné pour boulangerie commerciale. Nous vous souhaitons une excellente expérience de cuisson.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Forno Combi Steamer per Panificazione Commerciale

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del forno combi steamer per panifici commerciali, modello BKDMV1646. Questo apparecchio è progettato per fornire prestazioni eccellenti nella cottura di prodotti da forno, garantendo risultati uniformi e di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere sempre il manuale prima dell'uso.
- Il forno deve essere installato da un professionista qualificato.
- Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa di corrente adeguata e che la tensione corrisponda alle specifiche del prodotto.
- Non utilizzare l'apparecchio senza acqua nel serbatoio interno.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'operazione.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano teglie calde.
- In caso di malfunzionamenti, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BKDMV1646
- Tipo: Forno combi steamer
- Capacità: 16 teglie GN 1/1 (60x40 cm)
- Alimentazione: Elettrico
- Potenza: 9 kW
- Temperature: Da 30°C a 300°C
- Controllo: Touch screen digitale
- Funzioni: Vapore, convezione, combinazione di entrambi
- Dimensioni: 1150 x 800 x 1900 mm
- Peso: 150 kg

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il forno su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che ci sia un adeguato spazio di ventilazione attorno all'apparecchio.
- Collegare l'alimentazione elettrica secondo le specifiche del produttore.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e assicurarsi che il sistema di drenaggio sia libero da ostruzioni.
- Accendere l'apparecchio seguendo le istruzioni del pannello di controllo.

5. Operazione

- Accendere il forno tramite il pannello di controllo.
- Selezionare la funzione desiderata: vapore, convezione o combinata.
- Impostare la temperatura e il tempo di cottura.
- Monitorare il processo di cottura attraverso il display digitale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno prima di eseguire la pulizia.
- Pulire l'interno con una soluzione di acqua e detergente neutro.
- Rimuovere e pulire le teglie e il serbatoio dell'acqua regolarmente.
- Controllare e pulire il filtro dell'aria per garantire una corretta ventilazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- In caso di errori di temperatura, verificare la calibrazione del termometro.
- Se il vapore non viene generato, controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.

8. Smaltimento

- Disporre dell'apparecchio secondo le normative locali per i rifiuti elettronici.
- Separare i materiali riciclabili e seguire le linee guida per lo smaltimento dei rifiuti pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania