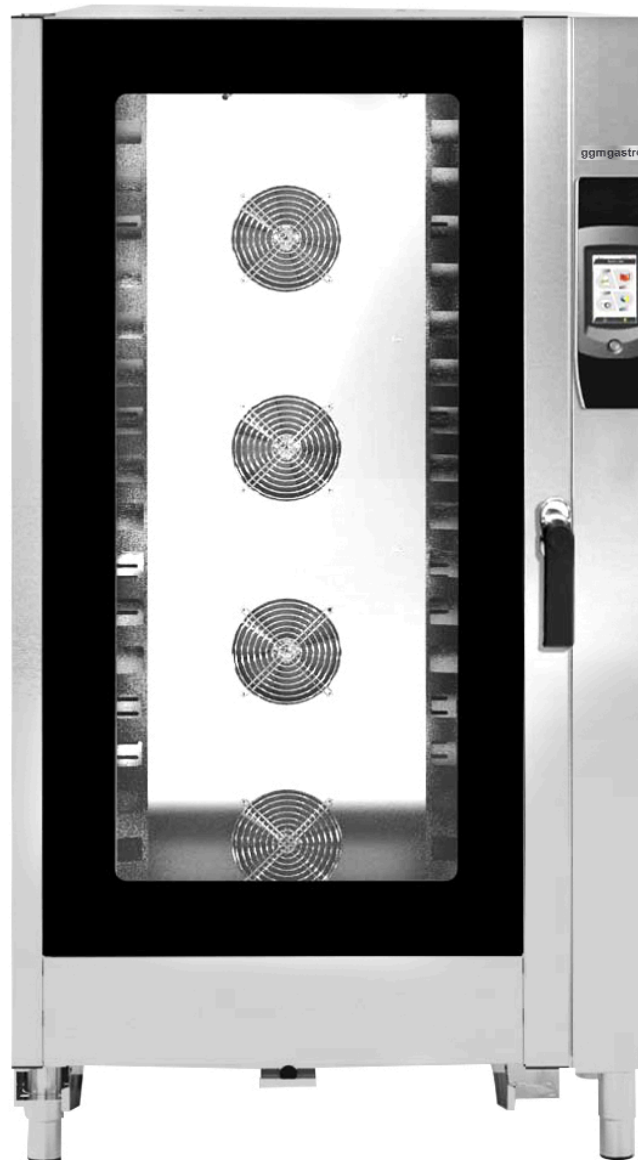


ggmgastro

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: BKDTV1646

Bakery combi-steamer - Touch - 16x EN 60x40 - with washing system



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Bakery Combi Steamer Touch 16x EN 60x40 with Washing System

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Bakery Combi Steamer Touch 16x EN 60x40 with Washing System. This professional-grade cooking appliance is designed to deliver exceptional performance and efficiency for your bakery and culinary needs. Please read this manual carefully before operating the appliance.

2. Safety Information

- Electric Shock Hazard: Ensure the appliance is properly grounded. Do not operate with wet hands or in wet environments.
- Burn Hazard: The appliance surfaces can become very hot during operation. Use appropriate protective gear and avoid direct contact.
- Chemical Hazard: Use only approved cleaning agents suitable for use with steam cooking equipment.
- Installation Hazard: Ensure all installation instructions are followed precisely. Professional installation is recommended.
- General Use: Do not block ventilation openings. Do not use the appliance for any unintended purpose.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets during operation and cooling periods.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Bakery Combi Steamer Touch 16x EN 60x40
- Dimensions: 1200 mm x 800 mm x 1000 mm
- Weight: 120 kg
- Power Supply: 400V / 50Hz
- Power Consumption: 12 kW
- Water Supply: 3/4"
- Capacity: 16 x 60x40 cm trays
- Temperature Range: 30°C - 300°C
- Control System: Touch control panel with programmable settings
- Cleaning System: Automatic washing system included

4. Setup and Installation

1. Location: Select a well-ventilated area on a stable surface.
2. Connections: Connect the water supply to the designated input. Ensure all connections are tight and leak-free.
3. Power Supply: Plug the appliance into a dedicated electrical outlet that meets the power requirements.
4. Drainage: Ensure the drainage system is properly connected and accessible.
5. Initial Setup: Power on the appliance and follow on-screen prompts to configure initial settings.

5. Operation

1. Power On: Press the power button to activate the steamer.
2. Select Mode: Choose the cooking mode (e.g., steam, convection, or combination) from the touch control panel.
3. Set Temperature and Time: Use the touch controls to set the desired cooking temperature and duration.
4. Loading Trays: Carefully load your trays into the oven, ensuring proper airflow.
5. Start Cooking: Press the start button to begin the cooking process.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wipe down exterior surfaces with a damp cloth. Remove and clean interior trays and racks.
- Automatic Cleaning: Use the built-in washing system according to the manufacturer's instructions.
- Regular Inspections: Check hoses and connections for wear or damage. Replace any worn parts immediately.
- Deep Cleaning: Perform a deep clean every month, following specific guidelines in the product's maintenance instructions.

7. Troubleshooting

- Appliance Does Not Start: Check power supply and ensure the appliance is plugged in. Verify that the water supply is connected.
- Error Messages: Refer to the on-screen error codes in the troubleshooting section of the digital manual.
- Inconsistent Cooking Results: Ensure correct temperature and time settings. Check if the unit is overloaded.
- Water Leakage: Inspect all connections and the drainage system for blockages or leaks.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the appliance responsibly. Contact your local waste disposal service for guidelines on electronic waste disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you enjoyable and successful cooking experiences with your Bakery Combi Steamer!

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Bakery Combi Steamers Touch 16x EN 60x40 mit Waschsystem (Modell BKDTV1646). Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen höchste Effizienz und Qualität bei der Zubereitung von Speisen zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Gerät darf nur in den vorgegebenen Anwendungen verwendet werden.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht.
- Berühren Sie während des Betriebs keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Bei einer Überhitzung oder Geräuschentwicklung schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Stecker.
- Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: BKDTV1646
- Maße: 60x40 cm
- Leistung: 16 Kristall-Backbleche
- Volumen: 3.600 W
- Temperaturbereich: 30°C - 260°C
- Steuerung: Touch-Display
- Waschsystem: Integriertes Reinigungssystem

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Tisch oder Arbeitsfläche, um eine richtige Stabilität zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an (230 V, 50 Hz).
- Stellen Sie sicher, dass der Wasseranschluss korrekt angeschlossen ist (wenn zutreffend).
- Fügen Sie bei Bedarf Wasser gemäß der Anweisungen in der Bedienoberfläche hinzu.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch aufheizen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion über das Touch-Display.
- Stellen Sie Temperatur und Zeit nach Ihren Bedürfnissen ein.
- Legen Sie die Lebensmittel auf die Backbleche und schließen Sie die Tür.
- Überwachen Sie den Garprozess über den Timer und die Temperaturanzeige.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die äußeren Oberflächen zu reinigen.
- Das integrierte Waschsystem ermöglicht eine einfache Reinigung des Innenraums.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand und reinigen Sie die Filter entsprechend den Anweisungen im Handbuch.

7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Temperaturabweichung: Kalibrieren Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Handbuch.
- Waschsystem funktioniert nicht: Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser vorhanden ist und die Filter sauber sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle Batterien und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Bakery Combi Steamer!

NL NEDERLANDS

Product Manual: Bakery Combi Steamer Touch 16x EN 60x40 with Washing System (BKDTV1646)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bakery Combi Steamer Touch 16x EN 60x40 met Was systeem. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt geavanceerde stoom- en bakfunctionaliteiten. Volg de richtlijnen in deze handleiding voor optimale prestaties en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van waterbronnen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Wees voorzichtig met de stoom en hitte die tijdens het gebruik vrijkomen om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen zoals ovenwanten en schorten.
- Voorzien van beveiligingssystemen die het apparaat uitschakelen bij oververhitting of storingen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BKDTV1646
- Capaciteit: 16 plaatplaatsen (60x40cm)
- Stoommodus: Ja
- Temperatuurregeling: 30-260°C
- Bevochtiging: Automatisch
- Was systeem: Ingebouwd voor automatisch reinigen
- Aanpassingstijden: Instelbaar
- Vermogen: 10 kW

4. Installatie en Setup

1. Plaats de combi-steamer op een stevige, vlakke ondergrond in de keuken.
2. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor luchtcirculatie.
3. Sluit de waterleiding aan volgens de lokale voorschriften. Gebruik hiervoor een gekwalificeerde installateur indien nodig.
4. Sluit het apparaat aan op een geschikt elektriciteitsnet zoals vermeld in de technische specificaties.
5. Zet het apparaat aan via de juiste schakelaar en controleer of de indicatorlampjes branden.

5. Bediening

1. Selecteer de gewenste kookmodus via het touchscreen.
2. Stel de temperatuur en tijd in volgens het recept.
3. Plaats uw gerechten in de combi-steamer.
4. Start het kookproces en controleer de voortgang op het scherm.
5. Na gebruik, stop het apparaat en wacht tot het volledig is afgekoeld.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig regelmatig alle oppervlakken van het apparaat met een zachte doek en milde reinigingsmiddelen.
- Het wassysteem kan automatisch worden gestart na elke gebruikperiode.
- Controleer regelmatig de filters en reinig deze indien nodig.
- Zorg ervoor dat de afvoerleidingen vrij zijn van verstoppingen.
- Raadpleeg de handleiding voor instructies over geavanceerd onderhoud.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en kabel.
- Er komt geen stoom: Controleer de wateraansluiting en vul het reservoirs bij.
- Het apparaat geeft een foutmelding: Raadpleeg de foutcode in de handleiding en neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale voorschriften voor elektronische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat veilig is uitgeschakeld en voedingskabels zijn verwijderd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combi de Panadería Touch 16x EN 60x40 con Sistema de Lavado BKDTV1646

1. Información General

Este horno combi de panadería es un equipo diseñado para satisfacer las necesidades de cocción profesional en panaderías y restaurantes. Equipado con múltiples funciones, permite una cocción eficiente y de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este aparato debe ser utilizado únicamente para fines de cocción de alimentos.
- Instalación: Instale el equipo en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
- Electricidad: Conéctelo a una toma de corriente adecuada. No utilice un alargador.
- Calor: Las superficies del horno pueden calentarse. Evite el contacto directo durante su funcionamiento.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regular para evitar malfunciones. Apague y desconecte el horno durante la limpieza.
- Niños: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Emergencias: En caso de un fallo eléctrico o de funcionamiento anormal, apague el horno inmediatamente y desconéctelo de la red eléctrica.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: BKDTV1646
- Dimensiones: 1000 x 800 x 1500 mm
- Potencia: 10 kW
- Capacidad: 16 bandejas EN 60x40
- Funciones: Vapor, convección, y una combinación de ambos.
- Control: Pantalla táctil para fácil operación.
- Sistema de Lavado: Integrado para limpieza automática.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire con cuidado todo el material de embalaje.
2. Ubicación: Coloque el horno en un área bien ventilada y estable, lejos de superficies combustibles.
3. Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica en su cocina cumpla las normativas locales. Conéctelo a una toma de corriente adecuada con capacidad de 16A.
4. Comprobación: Antes de encender, verifique que no haya obstrucciones en las entradas de aire y que el equipo esté nivelado.

5. Operación

1. Encendido: Conectar a la red eléctrica.
2. Selección de Función: Utilice la pantalla táctil para seleccionar la función deseada (vapor, convección o combinación).
3. Configuración de Temperatura y Tiempo: Ajuste la temperatura y el tiempo según el tipo de alimento a cocinar.
4. Inicio del Ciclo de Cocción: Presione 'Inicio' para comenzar el ciclo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie las bandejas y el interior después de cada uso con un paño húmedo.
- Sistema de Lavado: Active el sistema de lavado según el manual del usuario para mantener el interior.
- Mantenimiento Regular: Realice mantenimiento preventivo cada seis meses, verificando componentes eléctricos y del sistema de vapor.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- Fugas de agua: Compruebe el sistema de drenaje.
- Funcionamiento anormal: Apague el aparato y consulte a un técnico autorizado.

8. Eliminación

Deshágase del horno de acuerdo con la legislación de residuos eléctrica y electrónica en su localidad. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para consultas o soporte técnico, contáctenos:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manual d'Utilisation du Four Combi Vapeur Touch 16x EN 60x40 avec Système de Lavage (BKDTV1646)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Four Combi Vapeur Touch 16x EN 60x40. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la cuisson, le chauffage et la préparation des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié conformément aux réglementations en vigueur.
- Électricité : Vérifiez que la tension et l'alimentation électrique correspondent aux spécifications du produit.
- Utilisation : Ne jamais utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Vapeur : Faites attention aux brûlures causées par la vapeur. Ne jamais toucher les sorties de vapeur lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Environnement de travail : Gardez l'aire de travail propre et dégagée pour éviter les accidents.
- Maintenance : Éteignez et débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou à sa maintenance.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Modèle : BKDTV1646
- Type : Four Combi Vapeur
- Dimensions : 800 mm x 800 mm x 960 mm
- Capacité : 16 x 60x40 cm
- Puissance : 17 kW
- Poids : 150 kg
- Source d'Eau : À raccorder à l'eau potable
- Contrôle : Écran tactile avec interface utilisateur intuitive

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, plat et bien ventilé pour l'appareil.
2. Électricité : Branchez l'appareil sur une prise adéquate qui respecte les normes électriques.
3. Plomberie : Connectez le tuyau d'eau à une source d'eau potable. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.
4. Vérification : Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toutes les connexions et assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages visibles.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil via le panneau de contrôle tactile.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (vapeur, convection, combinaison).
- Réglez la température et le temps de cuisson selon les recommandations de votre recette.
- Appuyez sur 'Démarrer' pour commencer la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, suivez les messages d'alerte sur l'écran.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et non abrasif pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour le nettoyage intérieur, utilisez un mélange d'eau chaude et de détergent doux.
- Nettoyez régulièrement le système de lavage pour assurer un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez la prise de courant et assurez-vous qu'elle est bien alimentée.
- Problème : La vapeur ne s'échappe pas.
 - Solution : Vérifiez le niveau d'eau et l'évent pour des obstructions.
- Problème : L'écran tactile ne répond pas.
 - Solution : Redémarrez l'appareil et vérifiez les câbles de connexion.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Veuillez respecter les réglementations locales sur l'élimination des appareils électriques et électroniques. Apportez-le à un centre de recyclage approprié.

9. 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 per il Forno Combi Steamer Touch 16x EN 60x40 con Sistema di Lavaggio BKDTV1646

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro forno combi steamer. Questo prodotto è progettato con la massima attenzione alla qualità e alla sicurezza, per garantire risultati eccellenti nella preparazione dei vostri piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere e comprendere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non usare il forno in presenza di acqua o umidità eccessiva.
- Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa di corrente conforme.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Maneggiare con attenzione: le superfici potrebbero diventare estremamente calde durante l'uso.
- Utilizzare guanti termici quando si maneggiano recipienti caldi.
- Tenere il forno lontano dai bambini.

3. Descrizione del Prodotto e specifiche

- Modello: BKDTV1646
- Dimensioni: 60x40 cm
- Capacità: 16 teglie
- Sistema di lavaggio automatico
- Classe energetica: A
- Potenza: [inserire potenza]
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata intorno al forno.
- Collegare il forno a una presa di corrente conforme alle normative elettriche.
- Montare il sistema di lavaggio seguendo le istruzioni incluse, assicurandosi che tutti i tubi siano collegati correttamente.
- Eseguire un controllo finale per assicurarsi che siano stati seguiti tutti i passaggi di installazione.

5. Funzionamento

- Accendere il forno premendo il pulsante di accensione.
- Selezionare il programma desiderato tramite il pannello di controllo touch.
- Regolare la temperatura e il tempo secondo le necessità della ricetta.
- Monitorare il ciclo di cottura e apportare le modifiche necessarie, se richiesto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il forno prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire l'esterno.
- Pulire regolarmente il sistema di lavaggio seguendo le istruzioni specifiche.
- Controllare periodicamente i tubi e le connessioni per assicurarsi che non ci siano ostruzioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare la presa di corrente e il cavo.
- In caso di errori sul pannello di controllo, consultare il manuale per il codice di errore specifico.
- Se il segnale acustico continua a suonare, verificare la presenza di oggetti estranei nell'area di cottura.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Portare il forno presso un centro di riciclaggio autorizzato per il corretto smaltimento dei materiali.
- Seguire le normative locali riguardanti lo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania