

# 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: BOMV10

### Bakery combi steamer - Manual - 10x EN 60x40



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Bakery Combi Steamer (Model BOMV10)

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Bakery Combi Steamer (Model BOMV10). This innovative kitchen appliance combines steam and convection for optimal cooking results. Designed for professional use, it is ideal for various culinary applications, including baking, steaming, and roasting.

### Product Dimensions

- Width: 600 mm
- Depth: 820 mm
- Height: 850 mm

### Key Features

- Advanced steam and convection technology
- User-friendly digital control panel
- Energy-efficient design
- Durable stainless steel construction

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the combi steamer is connected to an appropriate electrical supply and that the voltage matches the specifications mentioned in this manual. Always use a qualified electrician for installation.
- **Heat Safety:** The surfaces of the steamer may become hot during operation. Use protective gloves when handling trays or the steamer itself.
- **Water Safety:** Only use potable water in the steam generator. Do not allow water to splash onto electrical components.
- **Maintenance Safety:** Always disconnect the steamer from the power supply before performing maintenance tasks.
- **Child Safety:** This appliance is not intended for use by children. Ensure children are supervised in areas where the steamer is in use.
- **Hazard Avoidance:** Avoid placing flammable materials near the appliance to prevent fire hazards.

## 3. Product Overview and Specifications

### Technical Data

- Power Supply: 400V / 3N / 50Hz
- Power: 9.5 kW
- Number of Trays: 10 (60x40 cm)
- Temperature Range: 30 - 260 °C
- Water Consumption: 4.5 L/hr
- Weight: 80 kg

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the combi steamer on a flat, stable surface with adequate space around it for ventilation.
2. **Electrical Connection:** Ensure that the electrical socket conforms to the steamer's specifications. Connect to the main supply.
3. **Water Connection:** Connect the water inlet to the appliance using a suitable hose. Ensure that all connections are secure to prevent leaks.
4. **Validation:** Once installed, run a test cycle to ensure proper functionality.

## 5. Operation

1. **Starting the Appliance:** Press the power button on the control panel to turn on the steamer.
2. **Setting the Temperature and Mode:** Use the digital display to select your desired cooking mode (steam, convection, or combination) and set the temperature.
3. **Loading the Trays:** Place food items on the provided trays and insert them into the steamer.
4. **Cooking:** Press the start button to begin the cooking process. Monitor the cooking progress through the display.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior with a damp cloth. Clean the interior with a mixture of warm water and mild detergent.
- **Weekly Maintenance:** Check and clean the steam outlet and water filter. Empty and clean the drip tray.
- **Descaling:** Depending on water hardness, descale the appliance every 3-6 months using a suitable descaling agent.

## 7. Troubleshooting

- **Steamer Does Not Start:** Check the power supply and ensure the appliance is plugged in properly.
- **No Steam Generated:** Ensure the water supply is connected and that there are no obstructions in the steam output.
- **Uneven Cooking:** Check the distribution of items on the trays and ensure not to overcrowd.

## 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the appliance in accordance with local regulations regarding electronic and electrical waste. Do not dispose of the appliance with general waste.

## 9. Contact

For further assistance, please contact:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary creations with the Bakery Combi Steamer BOMV10.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Bakery Combi Steamer MANUAL 10x EN 60x40 BOMV10

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Bakery Combi Steamers. Dieses hochwertige Gerät ist speziell für die Anforderungen in der Bäckerei- und Gastronomiebranche konzipiert. Der Kombi-Dämpfer vereint die Vorteile von Dampfgeräten und trockener Hitze, um eine Vielzahl von Kochanwendungen zu ermöglichen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der richtigen Spannung und Frequenz betrieben wird, wie in den technischen Daten angegeben.
- Brandgefahr: Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder in feuchten Umgebungen.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen oder abdecken.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Halten Sie Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs fern.
- Reinigung und Wartung: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Stecker.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: GGM Gastro Bakery Combi Steamer MANUAL 10x EN 60x40 BOMV10
- Kapazität: 10 GN 1/1 (60x40 cm)
- Leistung: 9 kW
- Stromversorgung: 400 V / 50 Hz
- Abmessungen: 1200 x 800 x 900 mm
- Gewicht: 90 kg
- Funktionalitäten: Kombidämpfung, Braten, Backen, Warmhalten

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und ausreichend Platz für Luftzirkulation hat.
2. Anschluss: Verbinden Sie das Gerät mit der entsprechenden Stromquelle. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker die richtige Spannung entspricht.
3. Wassertank: Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. Überprüfen Sie den Wasserstand regelmäßig.
4. Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie das gewünschte Programm. Folgen Sie den Anzeigen auf dem Bedienfeld.

## 5. Betrieb

1. Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm über das Bedienfeld.
2. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit nach Ihren Wünschen ein.
3. Starten Sie den Kochvorgang.
4. Überprüfen Sie regelmäßig den Garstatus durch das Sichtfenster.

## 6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Innenseite des Garraums mit einem feuchten Tuch, um Speisereste zu entfernen.
- Wassertank: Leeren und reinigen Sie den Wassertank regelmäßig, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Jährliche Wartung: Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einem Fachmann warten.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und die Sicherung.
- Unzureichende Dampfentwicklung: Überprüfen Sie den Wasserstand im Tank.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und lassen Sie es von einem Techniker überprüfen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bitte bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Entsorgungszentrum.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

## Product Manual - Bakery Combi Steamer BOMV10

### 1. Algemene informatie

De Bakery Combi Steamer BOMV10 is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en keukens. Dit apparaat biedt de mogelijkheid om te stomen en te bakken, en combineert deze functies voor optimale resultaten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheids waarschuwingen: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats.
- Vuur en brand: Neem geen onverantwoordelijke risico's met het apparaat. Houd brandbare materialen weg van het apparaat tijdens gebruik.
- Elektrische veiligheid: Dit apparaat moet worden aangesloten op een netvoedingsbron met de juiste spanning, zoals vermeld in de technische specificaties.
- Waterveiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat goed is geïnstalleerd en dat er geen water lekt in de elektrische compartimenten.
- Persoonlijke bescherming: Draag geschikte kleding bij het gebruik van het apparaat, bijvoorbeeld hittebestendige handschoenen.
- Ouderen en kinderen: Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke of geestelijke mogelijkheden, tenzij zij onder toezicht staan.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit in overeenstemming met de richtlijnen in deze handleiding.

### 3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Capaciteit: 10 x 60x40 cm
- Afmetingen: 850 x 1000 x 850 mm
- Stroomvoorziening: 400V / 50Hz
- Vermogen: 12 kW
- Gewicht: 150 kg
- Temperatuurbereik: 30°C - 250°C
- Stoomgenerator: 6 liter

### 4. Installatie en opstelling

1. Plaatsing: Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond, minimaal 10 cm van de muur. Zorg voor een goede ventilatie rondom het apparaat.
2. Aansluiting op elektriciteit: Sluit de combi-stomer aan op een netsnoer dat overeenkomt met de specificaties. Zorg ervoor dat de stroomvoorziening is uitgeschakeld voordat u deze aansluit.
3. Aansluiting op water: Verbind het watertoevoersysteem met de daarvoor bestemde aansluiting volgens de instructies van de fabrikant.
4. Controleer op lekkages: Controleer alle verbindingen op lekkages voordat u het apparaat inschakelt.

### 5. Bediening

- Zet de combi-stomer aan via de hoofdschakelaar.
- Kies de gewenste bereidingsmodus (stomen, bakken of combi).
- Stel de temperatuur en kooktijd in met de controleknoppen.
- Druk op 'start' om het kookproces te beginnen.
- Volg de voortgang op de digitale display.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
- Verwijder de bakken en rekken voor reiniging.
- Gebruik een zachte, vochtige doek met mild schoonmaakmiddel om de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Reinig de stoomgenerator regelmatig volgens de voorziene instructies om kalkaanslag te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Geen stroom: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de stroomvoorziening is ingeschakeld.
- Geen stoom: Controleer de watertoevoer en zorg ervoor dat de stoomgenerator niet leeg is.
- Onjuiste temperatuur: Kalibreer het apparaat volgens de instructies in de handleiding.

### 8. Afvoer

Volg lokale wetgeving voor de verwijdering van elektrische apparaten. Neem contact op met uw gemeente voor specifieke richtlijnen omtrent de recycling en verwijdering van dit type product.

### 9. Contact

Voor ondersteuning, vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combi Vapor GGM Gastro 10x EN 60x40 BOMV10

---

## 1. Información General

El Horno Combi Vapor GGM Gastro 10x EN 60x40 BOMV10 es un equipo de cocina versátil diseñado para ofrecer múltiples métodos de cocción en un solo dispositivo. Ideal para panaderías, restaurantes y caterings, permite la cocción a vapor, convección y combinaciones de ambos, garantizando resultados óptimos en cada uso.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que el horno esté instalado en una superficie nivelada y adecuada, evitando la exposición a fuentes de calor directas.
- Conexión Eléctrica: El horno debe estar conectado a una toma de corriente adecuada con el voltaje especificado. No use extensiones ni adaptadores.
- Temperatura: El horno alcanza altas temperaturas. Evite el contacto directo con las superficies calientes y utilice guantes de protección al manipularlo.
- Vapor: Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular y apague el horno antes de realizar cualquier limpieza.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: GGM Gastro 10x EN 60x40 BOMV10
- Dimensiones: [Incluir dimensiones]
- Capacidad: 10 bandejas de tamaño 60x40 cm
- Potencia: [Incluir potencia]
- Voltaje: [Incluir voltaje]
- Peso: [Incluir peso]
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el horno de su embalaje y asegúrese de que todas las partes estén presentes.
2. Coloque el horno en una superficie resistente y nivelada.
3. Conecte el horno a una fuente de alimentación eléctrica adecuada.
4. Si el modelo viene con una conexión de agua, asegúrese de conectar la manguera de agua adecuadamente.
5. Encienda el horno y realice una prueba inicial para verificar el funcionamiento.

## 5. Operación

1. Encienda el horno utilizando el interruptor de alimentación.
2. Seleccione el modo de cocción deseado (vapor, convección o combinado) utilizando el panel de control.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según la receta.
4. Coloque los alimentos en las bandejas y ciérrelas en el horno.
5. Monitoree el progreso a través del panel de control.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Utilice un paño húmedo y detergente suave para limpiar el exterior e interior del horno.
- Retire las bandejas y límpielas con agua caliente y jabón.
- Descalcifique el sistema de vapor regularmente para evitar acumulaciones de minerales.

## 7. Solución de Problemas

- El horno no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- No produce vapor: Asegúrese de que el tanque de agua esté lleno y que la válvula no esté obstruida.
- Variaciones de temperatura: Calibre el termostato según las instrucciones del fabricante.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del horno, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de residuos eléctricos y electrónicos. Recicle los materiales cuando sea posible.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o piezas de repuesto, comuníquese con nosotros:

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

---

Este manual debe ser considerado como una guía completa para el uso, la operación y el mantenimiento del Horno Combi Vapor GGM Gastro 10x EN 60x40 BOMV10. Para cuestiones más específicas, consulte a un técnico especializado o el servicio de atención al cliente.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le four combiné à vapeur BOVM10

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le four combiné à vapeur BOVM10. Cet appareil est conçu pour fournir une cuisson optimale en combinant la cuisson à la vapeur et la cuisson à l'air chaud. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel pour comprendre ses fonctionnalités et son utilisation correcte.

## 2. Informations de sécurité

- Danger d'électricité : Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise conforme aux normes de sécurité. Ne pas utiliser avec un cordon endommagé.
- Chauffage : La surface externe de l'appareil peut devenir très chaude pendant l'utilisation. Évitez tout contact direct avec la surface pendant le fonctionnement.
- Enfants : Gardez cet appareil hors de portée des enfants pour éviter tout risque de brûlure ou d'accident.
- Matériel inapproprié : Ne pas utiliser de matériaux non adaptés à la chaleur ou à la vapeur qui pourraient fondre ou libérer des substances nocives.
- Maintenance : Effectuez un entretien régulier pour assurer la sécurité et le bon fonctionnement de votre appareil.

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

- Modèle : BOVM10
- Dimensions externes : 800 x 800 x 850 mm
- Type de courant : 3N~400V/50Hz
- Puissance totale : 12 kW
- Capacité : 10 niveaux GN 1/1
- Poids net : 80 kg
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Température maximale : 260 °C
- Fonctionnalités : Cuisson à la vapeur, cuisson à convection, cuisson combinée

## 4. Installation et mise en service

1. Déballage : Retirez soigneusement toutes les protections et l'emballage de l'appareil.
2. Emplacement : Placez l'appareil sur une surface plane, stable et capable de supporter son poids.
3. Ventilation : Assurez une bonne circulation de l'air autour de l'appareil pour éviter la surchauffe.
4. Connexion électrique : Branchez l'appareil sur une prise conforme aux normes. Vérifiez que la tension et la fréquence correspondent aux spécifications.
5. Raccordement à l'eau : Connectez le système d'alimentation en eau conforme aux instructions du fabricant afin d'éviter les fuites.
6. Test de démarrage : Allumez l'appareil pour vérifier qu'il fonctionne correctement et qu'il n'y a pas de fuites.

## 5. Fonctionnement

1. Allumage : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le fonctionnement.
2. Sélection du mode : Choisissez le mode de cuisson (vapeur, convection ou combiné) à l'aide du panneau de contrôle.
3. Réglage de la température et du temps : Utilisez les boutons pour régler la température et le temps de cuisson selon vos besoins.
4. Démarrer la cuisson : Appuyez sur 'Start' pour lancer le processus de cuisson.
5. Arrêt : Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton d'arrêt.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Nettoyez la cuve à vapeur et le plateau avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Détartrage : Prévoyez un détartrage régulier tous les 3 mois en fonction de la dureté de l'eau.
- Surfaces externes : Essuyez avec un chiffon humide et un nettoyant doux pour préserver l'aspect de l'acier inoxydable.
- Vérification : Inspectez régulièrement les joints et les connexions pour toute usure ou dommage.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que le disjoncteur n'est pas déclenché.
- Pas de vapeur : Assurez-vous que l'appareil est rempli d'eau et que la conduite n'est pas bouchée.
- Erreur sur l'écran : Redémarrer l'appareil. Si le problème persiste, contactez le support.

## 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Apportez-le à un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques en conformité avec les réglementations locales.

## 9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter notre service client :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Forno a Combinazione per Panetteria

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro forno a combinazione per panetteria. Questo dispositivo è progettato per offrire prestazioni elevate nella cottura, nella cottura a vapore e nella preparazione di una varietà di piatti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficace.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Istruzioni di Sicurezza: Assicurarsi di seguire tutte le istruzioni di sicurezza riportate nel manuale. Evitare di usare il forno in ambienti bagnati o umidi.
- Controllo Cavi: Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Non utilizzare il forno se il cavo è usurato o danneggiato.
- Ventilazione: Mantenere una buona ventilazione durante l'uso del forno per evitare il surriscaldamento.
- Superficie Calda: Le superfici del forno possono diventare molto calde. Utilizzare sempre guanti da cucina per evitarne il contatto.
- Uso Corretto: Questo forno è destinato esclusivamente all'uso professionale. Non utilizzare il forno per scopi diversi da quelli previsti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BOMV10
- Tipologia: Forno a Combinazione
- Dimensioni: 10 teglie 60x40 cm
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: 10 kW
- Capacità: Fino a 20 kg di cibo
- Temperatura Max: 250 °C
- Funzioni: Cottura, Cottura a Vapore, Cottura Combinata
- Materiali: Acciaio inossidabile di alta qualità

### 4. Setup e Installazione

- Posizionamento: Posizionare il forno su una superficie stabile e piana in un'area ben ventilata.
- Collegamento Elettrico: Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia conforme alle specifiche del prodotto. Collegare il cavo di alimentazione a una presa idonea.
- Installazione: Non sovraccaricare le griglie e assicurarsi che tutte le parti siano facilmente accessibili per la manutenzione.
- Controllo Sicuro: Eseguire un controllo finale per assicurarsi che tutte le connessioni siano sicure prima dell'accensione.

### 5. Operazione

- Accensione: Accendere l'interruttore principale e selezionare la modalità desiderata tramite il pannello di controllo.
- Impostazione della Temperatura: Regolare la temperatura desiderata usando il termostato.
- Utilizzo delle funzioni: Selezionare tra le modalità di cottura a vapore, combinata o tradizionale per il miglior risultato.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Pulire le superfici esterne con un panno umido. Evitare l'uso di detersivi abrasivi.
- Pulizia Interna: Seguire le istruzioni del produttore per la pulizia della camera di cottura. Utilizzare acqua e soluzione detergente delicata.
- Manutenzione Periodica: Eseguire una manutenzione approfondita ogni sei mesi per garantire il buon funzionamento del forno.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Verificare che il forno sia collegato correttamente alla corrente e che l'interruttore sia acceso.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi che le teglie siano disposte in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Errore di temperatura: Controllare che il termostato funzioni correttamente.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il forno in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non disperdere l'apparecchio nell'ambiente.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania