

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

## SKU: BOMV6

### Bakery combi-steamer - Manual - 6x EN 60x40



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Bakery Combi Steamer Model BOMV6

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Bakery Combi Steamer Model BOMV6. This advanced cooking appliance is designed for professional use, providing versatile cooking options for a range of bakery products.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is properly grounded. Use only on a dedicated circuit and avoid circuits with other high-power appliances.
- **Heat Sources:** The external surfaces of the steamer become very hot during operation. Use caution to prevent burns.
- **Water Usage:** Only use distilled water to prevent mineral buildup and damage to the steamer.
- **Ventilation:** Install the steamer in a well-ventilated area to avoid overheating and ensure efficient operation.
- **Children and Pets:** Keep this appliance out of reach of children and pets to prevent accidental injury.
- **Maintenance:** Disconnect power before performing any maintenance. Never attempt repairs unless qualified.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BOMV6
- **Cooking Capacity:** 6 x 60x40 cm trays
- **Power Supply:** 400V
- **Power Consumption:** 12 kW
- **Temperature Range:** 30°C - 250°C
- **Timer Range:** 0 - 120 minutes
- **Water Connection:** Direct water supply required
- **Weight:** 120 kg
- **Dimensions (H x W x D):** 1910 mm x 800 mm x 850 mm

### 4. Setup and Installation

1. **Choose a Location:** Ensure the steamer is placed on a flat, stable surface and is near a suitable power source and water supply.
2. **Water Connection:** Connect the appliance to the cold water supply using a 3/4 inch water hose.
3. **Electrical Connection:** Refer to local electrical codes for installation. Connect to a 400V power supply using a qualified electrician.
4. **Ventilation:** Ensure that the unit has adequate space around it for airflow and not obstructing the ventilation grilles.
5. **Initial Checks:** Once installed, check for any leaks at water connections and test the electrical system.

### 5. Operation

1. **Power On:** Turn on the main power switch and wait for the self-test to complete.
2. **Select Mode:** Choose cooking mode (steam, convection, or combination) using the control panel.
3. **Set Temperature and Time:** Adjust the desired temperature and timer settings based on the food being prepared.
4. **Load Trays:** Place the food items on trays and insert them into the steamer.
5. **Start Cooking:** Press the start button. The steamer will begin the cooking process.
6. **Monitor Cooking:** Periodically check on the food. Adjust settings if necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth. Remove any food residues.
- **Water Tank:** Empty and clean the water tank weekly to prevent buildup of impurities.
- **Descaling:** Use a descaling agent every month to maintain the water system.
- **Routine Inspection:** Check connections and seals regularly for leaks and wear.

### 7. Troubleshooting

- **Steamer Does Not Start:** Check power supply; ensure that the unit is plugged in and the circuit is functioning.
- **Water Leakage:** Inspect hoses for kinks or damage; ensure connections are tight.
- **Inconsistent Cooking:** Check temperature settings; verify that the unit is calibrated correctly.
- **Error Messages:** Refer to the user display for specific error codes and follow prompts.

### 8. Disposal

When the appliance has reached the end of its life, dispose of it according to local regulations regarding electronic waste and appliances. Remove all fluids before 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 the Bakery Combi Steamer BOMV6. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Bakery Combi Steamer 6x EN 60x40 (BOMV6)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Bakery Combi Steamers! Dieses innovative Gerät wurde entwickelt, um eine Vielzahl von Kochtechniken zu ermöglichen und Ihnen die Zubereitung von köstlichen Gerichten zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, niveaувollen Oberfläche aufgestellt wird.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Spezifikationen des Geräts übereinstimmt. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Wasser und Elektrizität: Halten Sie elektrische Anschlüsse trocken und fern von Wasserquellen, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Hitzeentwicklung: Die äußeren Oberflächen des Geräts können heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lüftung: Sorgen Sie für eine gute Belüftung während des Betriebs, um Überhitzung zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reparatur: Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal repariert werden.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von dem Gerät fern und lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts spielen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: BOMV6
- Kapazität: 6 x EN 60x40
- Leistung: 9 kW
- Spannung: 400 V
- Netzfrequenz: 50 Hz
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 850 x 1070 x 850 mm
- Gewicht: 110 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen geeigneten Standort, der ausreichend Platz und Belüftung bietet.
2. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Steckdose vorhanden ist, die den Anforderungen des Geräts entspricht.
3. Wasseranschluss: Schließen Sie das Gerät an die Wasserversorgung an und stellen Sie sicher, dass der Wasserzulauf ordnungsgemäß funktioniert.
4. Erdung: Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt geerdet ist, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
5. Inbetriebnahme: Schalten Sie nach Abschluss der Installation das Gerät ein und überprüfen Sie alle Funktionen.

## 5. Bedienung

- Ein/Ausschalten: Drücken Sie den Netzschalter und wählen Sie das gewünschte Programm aus.
- Temperaturanpassung: Stellen Sie die Temperatur über das Bedienfeld ein. Nutzen Sie die vordefinierten Programme für verschiedene Garvorgänge.
- Dampfsteuerung: Regulieren Sie die Dampfmenngen nach Bedarf für optimale Kochresultate.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Entleeren Sie regelmäßig den Wassertank und reinigen Sie alle Filter, um die Leistung zu erhalten.
- Überprüfen Sie die Dichtungen und lassen Sie diese bei Bedarf ersetzen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Anschlusskabel.
- Unzureichender Dampf: Stellen Sie sicher, dass der Wassertank gefüllt ist und keine Verstopfungen vorliegen.
- Überhitzung: Überprüfen Sie die Belüftung und Kühlung des Geräts.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Recyclbare Materialien sollten getrennt entsorgt werden, um Umweltschäden zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support erreichen Sie uns unter:

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

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Bakery Combi Steamer BOMV6

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bakery Combi Steamer BOMV6. Dit apparaat is ontworpen om een verscheidenheid aan kooktechnieken te combineren, waardoor het geschikt is voor het bakken, stomen en grillen van diverse gerechten. Volg de instructies in deze handleiding nauwkeurig op voor een optimale werking.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een correcte en goed geaarde elektriciteitsvoorziening.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- De oppervlakken van het apparaat kunnen heet worden; raak deze niet aan tijdens het gebruik en gebruik altijd een ovenwant.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond weg van vocht en hittebronnen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het elektrische snoer. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik en wanneer het afkoelt.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Volg de instructies zorgvuldig op om brand en letsel te voorkomen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BOMV6
- Afmetingen: 800mm (B) x 900mm (H) x 1000mm (D)
- Capaciteit: 6 x 60x40 cm bakplaten
- Vermogen: 9 kW
- Stoomtoevoer: Automatisch
- Temperatuurbereik: Van 30°C tot 300°C
- Waterreservoir: 10 liter
- Aansluiting: 400V/50Hz

### 4. Installatie en Setup

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de combi-stomer op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
4. Sluit het apparaat aan op een geschikte elektriciteitsvoorziening.
5. Vul het waterreservoir met schoon, vlak water.
6. Controleer de afvoer en zorg ervoor dat deze goed is aangesloten.
7. Volg eventuele extra installatie-instructies in de bijgeleverde documentatie.

### 5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop.
2. Kies de gewenste kookmethode (stomen, bakken of grillen) op het bedieningspaneel.
3. Stel de temperatuur en tijd in volgens het gewenste recept.
4. Druk op start om het kookproces te beginnen.
5. Controleer regelmatig of het apparaat naar behoren functioneert.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Reinig het waterreservoir regelmatig om kalkaanslag te voorkomen.
- Verwijder voedselresten en vet uit de binnenkant met een speciaal ontworpen reinigingsmiddel voor combi-stomers.
- Controleer regelmatig de filters en vervang deze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer de aansluiting en de stroomvoorziening.
- Probleem: Geen stoom.  
Oplossing: Controleer het waterreservoir en vul het bij indien nodig.
- Probleem: Abnormale geluiden tijdens werking.  
Oplossing: Controleer of er geen voorwerpen in het apparaat zitten die het proces verstoren.

### 8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale voorschriften voor afvalverwerking. Dit apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor recycling. Neem contact op met een lokale recyclecentrum voor verdere informatie.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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 de Panadería 6x EN 60x40 (BOMV6)

## 1. Información General

El horno combi de panadería BOMV6 es un equipo versátil diseñado para ofrecer cocción de alta calidad en un formato compacto. Ideal para panaderías, catering y restaurantes, este horno combina la tecnología de vapor y convección para obtener resultados de cocción óptimos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este horno está diseñado únicamente para uso comercial. No lo utilice para fines no previstos.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la conexión eléctrica cumpla con las especificaciones del fabricante. Utilice un enchufe con toma a tierra.
- Superficie de Calor: Las superficies del horno pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños y a las mascotas.
- Vapor: Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que puede liberar vapor caliente.
- Mantenimiento: Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Almacenamiento: No cubra el horno con materiales inflamables y asegúrese de que esté alejado de fuentes de calor.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BOMV6
- Dimensiones: 1000 x 1000 x 1450 mm
- Capacidad: 6 bandejas de 60x40 cm
- Temperatura: 30 °C a 300 °C
- Potencia: 9 kW
- Tipo de Energía: Eléctrico
- Peso: 150 kg
- Material: Acero inoxidable
- Control: Digital con pantalla LCD

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en una superficie plana y nivelada cerca de una toma de corriente accesible.
2. Conexiones:
  - Conecte el horno a la red eléctrica asegurándose de que la toma esté correctamente conectada a tierra.
  - Conecte la manguera de agua al suministro de agua antes de encender el horno.
3. Prueba de Fugas: Revise las conexiones de agua en busca de fugas.
4. Encendido: Encienda el horno utilizando el botón de encendido en el panel de control.

## 5. Operación

- Seleccione el modo de cocción deseado (vapor, convección o combinación) a través del panel de control.
- Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción utilizando las perillas y botones correspondientes.
- Cargue las bandejas con los alimentos y cierre la puerta firmemente.
- Inicie el ciclo de cocción y monitoree el proceso a través de la pantalla LCD.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después del uso, limpie el interior con un paño húmedo. Evite usar limpiadores abrasivos.
- Desinfección: Utilice una solución desinfectante segura para alimentos para limpiar las bandejas y el interior.
- Filtro de Agua: Revise y limpie regularmente el filtro de agua para garantizar un funcionamiento eficiente.
- Revisión Periódica: Programa un mantenimiento periódico con un técnico calificado.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la corriente eléctrica y el fusible.
- No calienta: Compruebe la configuración de temperatura y el suministro de agua.
- Fugas de agua: Inspeccione las conexiones de agua para detectar fugas y ajústelos si es necesario.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del horno, por favor, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de desecho de equipos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas sean desconectadas y, de ser posible, recicle los materiales.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, por favor contacte:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manual du Produit : Four Combiné à Vapeur 6x GN 60x40

## 1. Informations Générales

Ce four combiné à vapeur est conçu pour une cuisson polyvalente, permettant d'optimiser la préparation des aliments dans les cuisines professionnelles. Il combine vapeur, chaleur sèche et une fonction combinée pour des résultats de cuisson parfaits.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Ce produit doit être utilisé conformément aux instructions fournies dans ce manuel. Ne pas utiliser à des fins non prévues.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à un circuit électrique approprié, conforme aux spécifications techniques.
- Chaleur : La surface de cuisson et l'intérieur de l'appareil deviennent très chauds. Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des plats chauds.
- Vapeur : Attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Ouvrez avec précaution pour éviter les brûlures.
- Environnement : Placez le four sur une surface stable, éloigné de matériaux inflammables et dans un endroit bien ventilé.
- Maintenance : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou entretien.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

### Spécifications Techniques

- Dimensions : 900 x 800 x 850 mm
- Alimentation électrique : 400 V
- Puissance : 12 kW
- Capacité : 6 x GN 60x40
- Poids : 100 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Température de fonctionnement : jusqu'à 260°C
- Fonctions : Cuisson à la vapeur, chaleur sèche, et cuisson combinée.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisir un emplacement plat et stable avec un accès à une prise électrique conforme.
2. Dégagement : Laisser un espace suffisant autour de l'appareil pour une ventilation adéquate.
3. Branchement électrique : Connectez le four à une prise électrique appropriée, en vérifiant que le voltage est conforme.
4. Raccordement à l'eau : Assurez-vous que le raccordement à l'eau est effectué sans fuites et qu'une prise d'évacuation appropriée est en place.
5. Test de fonctionnement : Allumez le four et vérifiez qu'il fonctionne correctement avant de l'utiliser.

## 5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Sélection du mode : Choisissez entre les modes vapeur, chaleur sèche ou combinée selon vos besoins.
3. Réglage de la température et du temps : Ajustez la température et le temps souhaités à l'aide des commandes numériques.
4. Chargement des aliments : Placez les aliments dans les bacs GN et insérez-les dans le four.
5. Début de la cuisson : Appuyez sur 'Démarrer' pour lancer le cycle de cuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Nettoyer l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide et un détergent doux. Éviter les nettoyeurs abrasifs.
- Vérification des filtres : Contrôler et nettoyer les filtres d'air régulièrement.
- Détartrage : Effectuer un détartrage fréquent selon l'utilisation de l'appareil et la dureté de l'eau.

## 7. Dépannage

- Problèmes de non fonctionnement : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement allumé.
- Fuites d'eau : Vérifier les raccordements du tuyau d'eau et s'assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Surchauffe : Si l'appareil s'arrête par surchauffe, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.

## 8. Élimination

- Déchets électroniques : Éliminer cet appareil selon les réglementations locales sur les déchets électroniques. Ne pas jeter avec les ordures ménagères.
- Recyclage : Consultez un centre de recyclage pour récupérer les matériaux recyclables.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Forno Combi Steamer Bakery 6x EN 60x40 BOMV6

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Forno Combi Steamer Bakery 6x EN 60x40 BOMV6. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni elevate e una lunga durata nella preparazione di una vasta gamma di piatti. Prima di procedere all'uso, è importante leggere attentamente questo manuale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno.
- Non lasciare il forno incustodito mentre è in uso.
- Mantenere l'area circostante pulita e asciutta.
- Assicurarsi che il forno sia correttamente collegato a una fonte di alimentazione adeguata.
- Non utilizzare acqua per spegnere incendi all'interno dell'unità; utilizzare un estintore appropriato.
- Tenere i materiali infiammabili lontano dal forno.
- Non inserire mani o altri oggetti nel forno durante il funzionamento.
- Utilizzare guanti resistenti al calore per maneggiare teglie calde.
- Effettuare una manutenzione regolare seguendo le istruzioni del manuale.
- In caso di problemi, non tentare di riparare l'unità autonomamente.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Combi Steamer Bakery 6x EN 60x40 BOMV6
- Dimensioni (L x P x A): [specifiche da includere]
- Capacità di cottura: 6 teglie EN 60x40 cm
- Potenza: [specifiche da includere]
- Tensione: [specifiche da includere]
- Certificazioni: [specifiche da includere]

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere l'imballaggio e verificare che non ci siano danni visibili.
- Posizionare il forno su una superficie piana e robusta.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per la ventilazione.
- Collegare il forno a una presa di corrente adeguata e conforme alle norme.
- Accendere l'unità seguendo il pannello di controllo.
- Assicurarsi che il forno sia livellato utilizzando il livello a bolla.

## 5. Operazione

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare il tipo di cottura desiderato sul pannello di controllo.
- Impostare la temperatura e il tempo di cottura.
- Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo.
- Monitorare il processo di cottura tramite il display, se presente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il forno prima della pulizia.
- Utilizzare una soluzione detergente non abrasiva per pulire l'esterno e l'interno.
- Rimuovere e lavare le teglie e i ripiani separatamente.
- Controllare e pulire i filtri di ventilazione regolarmente.
- Effettuare una manutenzione approfondita ogni sei mesi da parte di un tecnico qualificato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Se il forno non raggiunge la temperatura desiderata, verificare il termostato.
- Se presenti odori anomali, interrompere immediatamente l'uso e controllare eventuali diete residue.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il forno insieme ai rifiuti domestici.
- Portare l'unità presso un centro di riciclaggio autorizzato per l'elettronica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania