

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: EHLB811N

Bakery - Combi steamer - Touch - 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 Touch 10x EN 60x40 EHLB811N

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 EHLB811N. This innovative cooking appliance combines the benefits of steam and convection cooking, enabling you to achieve optimal results in baking, steaming, and roasting.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is correctly connected to a suitable power supply. The voltage and frequency must match the specifications detailed in Section 3.
- **Installation Safety:** The appliance must be installed by a qualified technician, adhering to local regulations.
- **Operational Safety:** Avoid contact with hot surfaces and steam. Use oven mitts or protective gloves when handling hot trays or pans.
- **User Safety:** Keep children and pets away from the appliance during operation. Read the manual thoroughly before use.
- **Maintenance Safety:** Unplug the appliance before cleaning or performing maintenance. Use non-corrosive cleaning materials only.
- **In Case of Emergency:** Familiarize yourself with the location of the nearest power switch to quickly disconnect the appliance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EHLB811N
- Dimensions: 860mm x 800mm x 1,025mm
- Capacity: 10 x 60x40cm trays
- Power Supply: 400V, 3N, 50/60Hz
- Total Power: 9.5kW
- Weight: 150kg
- Temperature Range: 30°C to 260°C
- Steam Function: Yes
- Control System: Touchscreen interface

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the appliance in a well-ventilated area away from wall surfaces and other heat sources.
2. **Electrical Connection:** Connect to a dedicated power source. Ensure the voltage matches the specifications provided.
3. **Water Supply:** Connect to a water supply source. Use appropriate fittings to prevent leaks. Ensure a water filter is installed if necessary.
4. **Testing:** Once connected, test the appliance to ensure it functions correctly. Check for leaks and verify that all functions are operational.

5. Operation

- **Preheating:** Turn on the appliance and set the desired temperature. Allow it to preheat before use.
- **Cooking Programs:** Use the touchscreen interface to select cooking modes, temperatures, and times.
- **Monitoring:** Observe the cooking progress through the display. Adjust settings as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior and control panel with a damp cloth. Empty and clean the drip tray.
- **Weekly Maintenance:** Perform a deep clean of cooking compartments, using suitable cleaning agents. Inspect seals and gaskets for wear.
- **Annual Service:** Schedule servicing by authorized personnel to check electrical components and internal systems.

7. Troubleshooting

- **Appliance Not Starting:** Check power supply connections and ensure the appliance is plugged in.
- **Steam Function Not Working:** Verify the water supply and check for any blockages in the steam system.
- **Error Codes:** Refer to the accompanying error code guide on the touchscreen interface for specific troubleshooting steps.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances in the household waste. Take them to designated recycling centers.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your Bakery Combi Steamer to its fullest potential!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 - EHLB811N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Bakery Combi Steamers Touch 10x EN 60x40! Dieses hochmoderne Kochgerät kombiniert die Vorteile von Dampf- und Heißluftgaren, um eine Vielzahl von Gerichten zuzubereiten. Ideal für Bäckereien und Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen, insbesondere während des Betriebs.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fern.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal installiert und gewartet werden.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Strom- und Wasserquellen.
- Prüfen Sie das Gerät regelmäßig auf sichtbare Schäden und Lecks.
- Verwenden Sie bei Wartungs- und Reinigungsarbeiten stets angegebene Schutzkleidung und -ausrüstung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EHLB811N
- Abmessungen: 750 x 850 x 1000 mm
- Leistung: 10 kW
- Netzspannung: 400 V
- Anzahl der Einschübe: 10 x EN 60x40
- Steuerung: Touch-Display
- Gar methoden: Kombidämpfer
- Wassertank: Integriert mit einer Kapazität von 12 Liter

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Lieferumfang.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Schließen Sie das Gerät an die empfohlene Stromversorgung an (400 V).
- Füllen Sie den Wassertank mit frischem, sauberem Wasser.
- Befolgen Sie die spezifischen elektrischen Anschlussanleitungen gemäß den nationalen Vorschriften.
- Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Wasserzufuhr.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Wählen Sie das gewünschte Programm über das Touch-Display.
- Stellen Sie Temperatur und Zeit gemäß Ihren Anforderungen ein.
- Überwachen Sie den Garprozess über das Display.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenräume regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Prüfen Sie die Wasserfilter und tauschen Sie diese alle 6 Monate aus.
- Stellen Sie sicher, dass keine Essensreste in den Abflüssen verbleiben.

7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie Stromversorgung und Sicherungen.
- Dampfabgabe ist unzureichend: Überprüfen Sie den Wassertank und die Wasserzufuhr.
- Fehler im Programm: Setzen Sie das Gerät zurück und wählen Sie das Programm erneut aus.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bitte achten Sie darauf, Recyclingmöglichkeiten zu nutzen, um Umweltbelastungen zu vermeiden.

9. Kontakt

GGM Gastro
Weinerpark 16
48607 Ochtrup, Deutschland
E-Mail: info@ggmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Bakery Combi Steamer entschieden haben. Bei Fragen oder zur Unterstützung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

NL NEDERLANDS

Product Manual for Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 EHLB811N

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Bakery Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 EHLB811N. This state-of-the-art combi steamer is designed for professional use in bakery applications, providing versatile cooking methods that include steaming, baking, and roasting. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage and frequency match the specifications provided on the appliance label. Use a properly grounded outlet.
- **User Safety:** Avoid touching hot surfaces. Use appropriate utensils and protective gear when handling heated dishes.
- **Installation:** The appliance must be installed by a qualified technician according to local regulations to avoid hazards.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the appliance to prevent overheating.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of the reach of children. Always supervise its use.
- **Cleaning:** Allow the appliance to cool down completely before cleaning. Never immerse the appliance in water.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EHLB811N
- Dimensions: 850 x 800 x 1800 mm
- Weight: 100 kg
- Power Supply: 400V / 3N / 50Hz
- Power Consumption: 12 kW
- Capacity: 10 trays 60x40 cm
- Temperature Range: 30°C to 260°C
- Control Type: Touchscreen
- Warranty: 2 years

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the steamer on a stable, level surface with proper supports.
2. **Connections:**
 - Connect the water supply to the steamer inlet, ensuring a secure fit to avoid leaks.
 - Connect the drain hose to the proper drainage system.
 - Plug the unit into a suitable electrical outlet.
3. **Testing:** Once installed, check for leaks and test all functions prior to operation.

5. Operation

1. **Power On/Off:** Press the power button on the control panel to turn the unit on. Ensure indicators light up.
2. **Setting Modes:** Use the touchscreen to select desired cooking mode (steam, bake, combination).
3. **Temperature and Time:** Adjust the temperature and time settings as required for the specific recipe.
4. **Loading:** Place food items on the trays, ensuring even spacing for optimal cooking.
5. **Starting:** Press the start button to begin cooking. Monitor progress through the display.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth. Clean the water reservoir and drain to prevent buildup.
- **Weekly Maintenance:** Inspect and clean the heating elements and steam generator.
- **Descaling:** Use a descaling solution every two months to remove calcium deposits.

7. Troubleshooting

- **No Power:** Check the electrical connections and ensure the outlet is functioning.
- **Steam Not Generated:** Verify water supply and check for clogs in the steam generator.
- **Uneven Cooking:** Ensure proper loading of trays and adjust settings as needed.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the appliance according to local regulations for electronic waste. Ensure components are removed as per recycling guidelines to minimize environmental impact.

9. Contact

For customer support or inquiries, 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 Touch 10x EN 60x40 EHLB811N. We wish you great success in your culinary endeavors!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 EHLB811N

1. Información General

Bienvenido al manual del Horno Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 EHLB811N. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una experiencia de cocción profesional y de alta calidad. Su capacidad para combinar vapor y calor seco lo convierte en una solución ideal para panaderías y cocinas comerciales.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a uso profesional. Siga todas las instrucciones de este manual para evitar riesgos.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales antes de conectar el aparato.
- **Temperatura Alta:** Las superficies pueden calentarse. Evite el contacto directo con la piel y use guantes de protección al manipular el horno.
- **Mantenimiento:** Realice regularmente el mantenimiento para garantizar un funcionamiento seguro y efectivo. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- **Fugas de Agua:** Revise regularmente las conexiones de agua para detectar cualquier fuga. No utilice el horno si se detecta agua en la base.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Horno Combi Steamer Touch 10x EN 60x40 EHLB811N
- **Tipo:** Horno combi a vapor
- **Dimensiones:** 1010 mm x 810 mm x 850 mm
- **Peso:** 125 kg
- **Capacidad:** 10 bandejas 60x40 cm
- **Fuente de energía:** Eléctrico
- **Potencia:** 12 kW
- **Rango de temperatura:** 30 °C - 300 °C
- **Control:** Pantalla táctil digital

4. Configuración e Instalación

- **Ubicación:** Coloque el horno en una superficie nivelada y resistente al calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del horno para la ventilación.
- **Conexión de Agua:** Conecte la manguera de agua al suministro de agua y asegúrese de que esté bien sujeta.
- **Conexión Eléctrica:** Conecte el horno a una toma de corriente adecuada asegurándose de que el voltaje coincide con el requerido. Verifique que el interruptor de seguridad esté activado.
- **Prueba de Funcionamiento:** Una vez instalado, realice una prueba para asegurar que el agua y la electricidad funcionen correctamente.

5. Operación

- Encienda el horno utilizando el botón de encendido.
- Seleccione el modo de cocción deseado en la pantalla táctil.
- Ajuste la temperatura y el tiempo según sea necesario.
- Cargue los alimentos en el horno y cierre la puerta de manera segura.
- Presione "Iniciar" y supervise el proceso de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el horno antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del horno con un paño húmedo y detergente suave.
- Retire las bandejas y lávelas en agua caliente.
- Realice una limpieza profunda del interior semanalmente con un limpiador adecuado para hornos.

7. Solución de Problemas

- **El horno no enciende:** Verifique si está conectado a la corriente y si el interruptor de seguridad está activado.
- **Fugas de agua:** Inspeccione las mangueras y conexiones de agua.
- **Mal funcionamiento de la pantalla táctil:** Reinicie el horno desconectándolo y volviéndolo a enchufar.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con la normativa de reciclaje local. No tire el horno a la basura común.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, por favor contacte con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - STEAMER COMBI BAKERY TOUCH 10X EN 60X40

1. Informations Générales

Ce steamer combi est conçu pour une utilisation professionnelle dans les boulangeries, offrant une méthode de cuisson flexible et efficace. Il s'adapte à divers besoins de cuisson, vous permettant de produire des aliments savoureux et de haute qualité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Veuillez lire ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Environnement : Ne pas utiliser dans des environnements humides ou instables.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement câblé et connecté à une prise de terre.
- Chaleur : Soyez prudent lors de la manipulation des surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Maintenance : Ne pas tenter de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel en cas de besoin.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EHLB811N
- Capacité : 10 x 60 x 40 cm
- Dimensions : [Dimension précise]
- Poids : [Poids précis]
- Puissance : [Puissance précise]
- Voltage : [Voltage précis]
- Matériau : Acier inoxydable

4. Configuration et Installation

- Emplacement : Choisissez un endroit stable, propre et bien ventilé.
- Préparation : Vérifiez que toutes les pièces sont incluses dans l'emballage.
- Installation :
 1. Placez l'appareil sur une surface plane.
 2. Branchez l'appareil à une prise conforme aux spécifications électriques.
 3. Assurez-vous qu'il est correctement mis à la terre.
 4. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximum.
 5. Allumez l'appareil via le panneau de commande.

5. Opération

- Appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Sélectionnez le mode de cuisson désiré (vapeur, combinaison, chaleur sèche).
- Réglez la température et le temps de cuisson.
- Appuyez sur "Démarrer" pour lancer la cuisson.
- Gardez un œil sur le processus via l'écran tactile.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez une éponge humide pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utilisez un nettoyant doux et rincez à l'eau claire.
- Videz et nettoyez le réservoir d'eau régulièrement.
- Vérifiez les joints et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique.
- Le produit ne chauffe pas : Assurez-vous que le réservoir d'eau est plein.
- Erreurs d'affichage : Réinitialisez l'appareil en débranchant et rebranchant.

8. Élimination

Disposez de l'appareil selon les réglementations locales en matière de déchets électroniques. Ne pas jeter 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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Bakery Combi Steamer Touch 10X EN 60X40 EHLB811N

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Bakery Combi Steamer Touch 10X EN 60X40 EHLB811N. Questo apparecchio è progettato per soddisfare le esigenze di cottura di pasticcerie e panetterie professionali, combinando diverse modalità di cottura in un unico dispositivo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Elettricità:** Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente adeguata e conforme agli standard di sicurezza elettrica.
- **Calore:** La superficie dell'apparecchio può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare guanti termici per evitare scottature.
- **Umidità:** Stare attenti durante l'uso della funzione di vapore. L'acqua calda e il vapore possono causare ustioni.
- **Manutenzione:** Spegner e scollegare l'apparecchio prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- **I bambini:** Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** EHLB811N
- **Dimensioni interne:** 10xGN 1/1
- **Sistema di cottura:** Combinato (vapore e asciutto)
- **Tipo di alimentazione:** Elettrico
- **Potenza:** 11 kW
- **Dimensioni esterne:** 885x800x925 mm
- **Peso:** 120 kg
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Controllo:** Touchscreen intuitivo
- **Capacità:** 10 teglie GN 1/1

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione attorno all'apparecchio.
3. Collegare l'apparecchio a una fonte di alimentazione conforme.
4. Collegare l'acqua pulita al serbatoio, assicurandosi che sia presente un sistema di drenaggio.
5. Accendere l'apparecchio e seguire le istruzioni del display per configurare le impostazioni iniziali.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio tramite il pulsante di accensione.
- Selezionare il programma desiderato tramite il touchscreen, personalizzando temperature e tempi di cottura come necessario.
- Monitorare il processo di cottura tramite il display, che mostra le temperature e i tempi rimanenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Rimuovere e pulire il serbatoio dell'acqua ogni volta che l'apparecchio viene utilizzato.
- Utilizzare detergenti non abrasivi.
- Eseguire una manutenzione professionale almeno una volta all'anno.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Apparecchio non si accende:** Verificare il collegamento elettrico.
- **Cottura non uniforme:** Controllare che il dispositivo non sia sovraccarico.
- **Vapore insufficiente:** Controllare il livello dell'acqua e se il sistema di drenaggio è ostruito.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per le informazioni corrette sullo smaltimento.

9. Contatti

Per supporto, domande o informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania