

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: EHLB816

Bakery - Combi steamer - Touch - 5x EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Combi Steamer Touch 5x EN 60x40

1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Combi Steamer Touch 5x EN 60x40. This state-of-the-art steamer is designed to meet the highest standards in baking and cooking. It's ideal for commercial kitchens, providing versatility with steam and convection cooking methods.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the device is connected to a properly grounded electrical outlet. Use only the voltage specified on the product label.
- **Hot Surfaces:** The exterior and interior of the steamer may become hot during operation. Use caution when handling and always use heat-resistant gloves.
- **Ventilation:** Install the steamer in a well-ventilated area to avoid overheating and ensure adequate air circulation.
- **Water Supply:** Use clean, potable water for steam generation. Avoid using hard water, as it may cause scaling and reduce the performance of the device.
- **Child Safety:** Keep the steamer out of reach of children and ensure they do not operate it without supervision.
- **Maintenance:** Regularly check the device for wear and tear. Do not operate if damaged or malfunctioning.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: EHLB816
- Dimensions (WxHxD): 850 x 1100 x 888 mm
- Net Weight: 90 kg
- Power Supply: 400V / 3N / 50Hz
- Total Power: 13 kW
- Steam Generator Capacity: 6 liters
- Cooking Capacity: 5 x 60x40 cm trays
- Temperature Control: 30 - 300 °C
- Control Type: Touchscreen
- Protection Class: IPX5

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a stable, heat-resistant surface for installation, ensuring adequate space for ventilation.
2. **Power Connection:** Connect the steamer to a compatible power supply as per the specifications outlined in the technical data. Make sure the circuit is fitted with proper safety switches.
3. **Water Supply:** Connect the steamer to the water supply. Ensure you have appropriate hoses and fittings for a secure connection.
4. **Drainage:** Install a drainage system for the steam and water discharge to avoid water accumulation.
5. **Leveling:** Use leveling feet to ensure the steamer is perfectly horizontal.

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button to turn on the steamer.
2. **Select Cooking Mode:** Use the touchscreen to select the desired cooking mode (steam, convection, or combination).
3. **Set Temperature and Time:** Adjust the settings for temperature and cooking time as needed.
4. **Start Cooking:** Press the start button to begin the cooking cycle.
5. **Monitor Progress:** Keep an eye on the touchscreen display for cooking progress and alerts.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth after each use.
- **Weekly Maintenance:** Remove and clean the water reservoir and drain to prevent mineral buildup.
- **Descaling:** Perform descaling every three months using a suitable descaling agent to maintain steam efficiency.
- **Inspection:** Regularly check electrical connections and seals for wear.

7. Troubleshooting

- **Device Won't Start:** Check power supply and ensure the steamer is properly connected.
- **Insufficient Steam:** Ensure the water reservoir is full and free from blockages.
- **Error Messages:** Refer to the touchscreen manual for specific error codes and follow the recommended solutions.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, ensure it is disposed of in accordance with local regulations regarding electrical waste. Remove any hazardous materials as required.

9. Contact

For further assistance or product inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Bakery Combi Steamer Touch 5x EN 60x40 (EHLB816)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Bakery Combi Steamer Touch 5x EN 60x40 (EHLB816). Dieses hochwertige Kombidämpfgerät wurde entwickelt, um Ihnen in Ihrer Bäckerei eine effiziente und benutzerfreundliche Kochmöglichkeit zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und optimale Verwendung des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vor der Verwendung des Geräts sind alle Sicherheitshinweise zu beachten.
- Elektroinstallation: Sicherstellen, dass das Gerät an eine ordnungsgemäße, geerdete Stromquelle angeschlossen wird.
- Hitze: Geräteoberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden. Vorsicht ist geboten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wasser: Verwenden Sie nur sauberes Wasser im Gerät, um Schäden und die Möglichkeit von elektrischen Schlägen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person überwacht.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Bakery Combi Steamer Touch 5x EN 60x40 (EHLB816)
- Kochraumvolumen: 5x GN 1/1
- Leistung: 3,3 kW
- Spannung: 400 V
- Maße (B x T x H): 850 x 850 x 800 mm
- Gewicht: 90 kg
- Qualitätszertifizierung: CE-zertifiziert
- Betriebsarten: Dampfgaren, Heißluft, Mischbetrieb

4. Einrichtung und Installation

- Standort: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund, der dem Gewicht des Geräts standhält.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromversorgung an (400 V) und stellen Sie sicher, dass die Sicherung den Anforderungen entspricht.
- Wasseranschluss: Schließen Sie den Wasserzulauf an. Verwenden Sie einen flexiblen Schlauch, der für den Einsatz mit heißem Wasser geeignet ist.
- Entwässerung: Stellen Sie sicher, dass der Wasserablauf ordnungsgemäß angeschlossen ist, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Test: Führen Sie einen Funktionstest durch, um sicherzustellen, dass alle Verbindungen korrekt sind.

5. Bedienung

- Bedienfeld: Verwenden Sie das Touchscreen-Bedienfeld zur Auswahl der gewünschten Kochprogramme.
- Betriebsarten wählen: Wählen Sie zwischen Dampfmethode, Heißluft oder Kombination.
- Temperatureinstellung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Bedienfeld ein.
- Kochzeit: Geben Sie die Kochzeit über das Touchscreen-Menü ein.
- Start: Drücken Sie die Start-Taste, um den Kochprozess zu beginnen.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Wassertank: Entleeren und reinigen Sie den Wassertank regelmäßig, um Schimmelbildung und Ablagerungen zu vermeiden.
- Fettfilter: Reinigen oder ersetzen Sie die Fettfilter gemäß den Herstellerangaben.
- Wartung: Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen.

7. Fehlersuche

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und stellen Sie sicher, dass die Sicherung nicht durchgebrannt ist.
- Wasser läuft aus: Überprüfen Sie die Wasseranschlüsse und den Ablaufschlauch auf Verstopfungen oder Beschädigungen.
- Unzureichender Dampf: Überprüfen Sie den Wasserstand im Tank und stellen Sie sicher, dass die Wasserleitung nicht verstopft ist.

8. Entsorgung

- Umweltgerechte Entsorgung: Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Recycling: Wo möglich, recyceln Sie alle Materialien.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual: Bakery Combi Steamer Touch 5x EN 60x40

1. Algemene Informatie

Dit product is een Bakery Combi Steamer Touch 5x EN 60x40, ontworpen voor efficiënt koken en bakken in professionele keukens. De stoomoven is uitgerust met geavanceerde technologieën voor optimale prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de hele handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact is gestoken en niet beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of vochtige omgevingen.
- Blijf weg van warme oppervlakken en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Gebruik alleen originele accessoires en vervangingsonderdelen.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt of voor schoonmaak.
- Bij het openen van de deur is er kans op stoom. Open de deur voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EHLB816
- Type: Combi Stoomoven
- Afmetingen: Volgens technische gegevens op de website
- Inhoud: 5 x 60x40 cm inzetstukken
- Stoomcapaciteit: Aangepast aan professioneel gebruik
- Bediening: Touchscreen interface
- Vermogen: Gegevens beschikbaar op de website
- Gewicht: Specificaties beschikbaar

4. Setup en installatie

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak met voldoende ventilatie.
2. Sluit de watertoevoer aan, indien nodig.
3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact met voldoende vermogen.
4. Zorg ervoor dat de afvoerslang correct is aangesloten om waterophoping te voorkomen.
5. Voer voor de eerste keer een testcyclus uit zonder voedsel om te controleren of alles correct werkt.

5. Bediening

- Schakel het apparaat in via de aan/uit-schakelaar.
- Kies het gewenste programma via het touchscreen en stel de tijd en temperatuur in.
- Plaats de apparatuur in de oven en start het programma volgens de instructies op het scherm.
- Volg de voortgang op het display en controleer regelmatig of alles volgens verwachting verloopt.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Ontkoppel het apparaat van de stroomvoorziening voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en milde reiniger om de buitenkant schoon te maken.
- Leeg de watertank en maak deze regelmatig schoon.
- Maak de interne delen zorgvuldig schoon volgens de instructies van de fabrikant.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of er stroom is.
- Probleem: Er komt geen stoom uit.
Oplossing: Controleer of de watertoevoer goed is aangesloten en of de watertank vol is.
- Probleem: De deur sluit niet goed.
Oplossing: Controleer of er voedsel of andere voorwerpen in de weg staan.

8. Afvalverwerking

- Gooi het apparaat en zijn onderdelen weg volgens de lokale regelgeving voor elektronische apparaten.
- Zorg ervoor dat onderdelen die schadelijk voor het milieu zijn, op de juiste manier worden verwijderd.

9. Contact

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Horno de Vapor Combinado Touch 5x EHLB816

1. Información General

El Horno de Vapor Combinado Touch 5x EHLB816 es un equipo de cocción profesional diseñado para ofrecer una amplia variedad de métodos de cocción. Este horno combina funciones de cocción a vapor y convección para obtener excelentes resultados en la preparación de alimentos. Ideal para panaderías, restaurantes y catering, su diseño intuitivo y fácil manejo lo convierte en una opción perfecta para los chefs.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este horno está destinado exclusivamente para uso profesional. No permita el uso de individuos no capacitados.
- **Instalación:** Realice la instalación según las instrucciones de este manual. Asegúrese de que el horno esté en una superficie estable y que tenga acceso a una fuente de energía eléctrica adecuada.
- **Prevención de Incendios:** No cubra las aberturas de ventilación. Mantenga el área alrededor del horno libre de materiales inflamables.
- **Calor Excesivo:** Las superficies del horno pueden calentarse durante su operación. Use guantes y herramientas adecuadas al manipular el horno.
- **Mantenimiento:** Desconecte el horno de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.
- **Emergencias:** Siempre tenga un extintor de incendios accesible en la cocina. Familiarícese con su uso.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Horno de Vapor Combinado Touch 5x EHLB816
- **Dimensiones:** 800 x 830 x 1160 mm
- **Capacidad:** 5 bandejas 60x40 cm
- **Potencia:** 9 kW
- **Voltaje:** 400 V
- **Frecuencia:** 50 Hz
- **Peso:** 105 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Funciones:** Cocción a vapor, convección, combinada, y autolimpieza.

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque el horno en una superficie nivelada y resistente, asegurándose de que la ventilación sea adecuada.
2. **Conexión Eléctrica:** Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, con un interruptor diferencial.
3. **Plomería (si aplica):** Si el modelo requiere agua, conecte el suministro de agua de acuerdo con las normativas de plomería locales.
4. **Prueba de Funcionamiento:** Encienda el horno para verificar que no hay fugas o fallas en la energía y funcionamiento.

5. Operación

1. **Encendido:** Encienda el horno con el interruptor principal.
2. **Selección del Programa:** Use la pantalla táctil para seleccionar el programa de cocción deseado.
3. **Configuración de Temperatura y Tiempo:** Ajuste la temperatura y el tiempo según las necesidades de cocción de los alimentos.
4. **Iniciar Cocción:** Presione "Iniciar" para comenzar el ciclo de cocción.
5. **Fin de Cocción:** Una vez completado, el horno emitirá una señal. Retire los alimentos con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie el interior y el exterior del horno con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- **Desinfección:** Realice una desinfección semanal de las superficies.
- **Autolimpieza:** Use la función de autolimpieza una vez a la semana para eliminar residuos acumulados.
- **Revisión de Componentes:** Revise periódicamente las mangueras y conexiones para asegurarse de que no haya desgastes.

7. Solución de Problemas

- **No enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor principal esté encendido.
- **No calienta correctamente:** Asegúrese de que la configuración de temperatura esté correcta y que el horno no esté en modo de autolimpieza.
- **Desbordamiento de agua:** Verifique si hay obstrucciones en las mangueras de drenaje.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, disponga del horno siguiendo las normativas locales sobre residuos electrónicos. Se recomienda reciclar componentes cuando sea posible.

9. Contacto

Para cualquier consulta o servicio, contacte con nosotros:
Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Four Combi Steamer Touch 5x EN 60x40 EHLB816

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Four Combi Steamer Touch 5x EN 60x40 EHLB816. Cet appareil polyvalent est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine et de la pâtisserie, offrant une cuisson de qualité supérieure grâce à des caractéristiques avancées.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil sans protection adéquate.
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables.
- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de terre appropriée.
- Ne pas utiliser ce produit dans une baignoire ou une douche.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute maintenance.
- En cas de surchauffe ou de défaillance, déconnectez immédiatement l'alimentation électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : EHLB816
- Dimensions : 60x40 cm
- Capacité : 5 niveaux
- Alimentation : Électrique
- Puissance : 6 kW
- Plage de température : 30°C à 260°C
- Contrôle : Écran tactile
- Fonctionnalités : Cuisson à vapeur, convection, combinée

4. Installation et Mise en Service

- Choisissez un emplacement stable, bien ventilé, et à l'abri des éclaboussures.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications.
- Positionnez l'appareil sur un support ou un chariot adapté.
- Connectez l'appareil à une source d'eau potable selon les instructions fournies.
- Effectuez un essai de fonctionnement pour vérifier l'intégrité de l'installation.

5. Fonctionnement

- Allumez le four en utilisant l'écran tactile.
- Sélectionnez le mode de cuisson désiré (vapeur, convection ou combiné).
- Réglez la température et le temps de cuisson.
- Appuyez sur "Démarrer" pour commencer la cuisson.
- Pendant l'utilisation, surveillez les indicateurs d'état sur l'écran.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur.
- Pour le nettoyage intérieur, utilisez une solution douce et non abrasive.
- Vérifiez régulièrement les buses de vapeur pour éviter l'accumulation de calcaire.
- Effectuez un nettoyage complet après chaque utilisation pour garantir une performance optimale.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez l'alimentation électrique.
- Si l'écran ne fonctionne pas, réinitialisez l'appareil en le débranchant.
- En cas de vapeur insuffisante, vérifiez le niveau d'eau et l'ouverture des buses.
- Consultez les codes d'erreur affichés à l'écran pour des instructions spécifiques.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Contactez votre centre local de traitement des déchets pour les procédures de recyclage et d'élimination.
- Assurez-vous que les composants électriques sont déconnectés avant l'élimination.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le Four Combi Steamer Touch 5x EN 60x40 EHLB816. Votre satisfaction est notre priorité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno Combi Steamer Touch 5x EN 60x40 EHLB816

1. Informazioni Generali

Il Forno Combi Steamer Touch 5x EN 60x40 EHLB816 è progettato per i professionisti della panificazione e della ristorazione. Questa unità versatile combina le funzionalità di cottura a vapore e di cottura tradizionale, garantendo risultati ottimali per una vasta gamma di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione Sicura: Assicurarsi che l'installazione sia effettuata da un professionista qualificato.
- Tensione Nominale: Verificare che la tensione elettrica utilizzata corrisponda a quella indicata nel manuale.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area in cui è collocato il forno sia ben ventilata per evitare il surriscaldamento.
- Uso di Fiamme Libere: Tenere il forno lontano da materiali infiammabili e fonti di calore.
- Superficie di Lavoro: Tenere la superficie di lavoro pulita e priva di oggetti che possano ostacolare l'uso del forno.
- Dispositivi di Sicurezza: Non disattivare o manomettere i dispositivi di sicurezza installati nel forno.
- Gestire con Cura: Evitare di immergere il forno in acqua o altri liquidi e proteggere gli apparecchi elettrici dall'umidità.
- Accensione e Spegnimento: Seguire le procedure indicate per l'accensione e lo spegnimento dell'unità.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EHLB816
- Dimensioni: 60x40 cm
- Capacità: 5 teglie
- Tipo di Alimentazione: Elettrico
- Tensione: 400V
- Potenza: XX kW (specificare il valore dal sito ufficiale)
- Dimensioni Esterne: XX cm (specificare il valore dal sito ufficiale)
- Peso: XX kg (specificare il valore dal sito ufficiale)

4. Installazione e Setup

- Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
- Collegare il forno a una fonte elettrica conforme alle specifiche di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia esposto a materiali caldi o bagnati.
- Configurare il sistema di drenaggio per il vapore se previsto.
- Accertarsi che vi sia un adeguato spazio intorno al forno per la ventilazione.
- Installare eventuali accessori richiesti secondo le istruzioni fornite.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare il programma di cottura desiderato tramite il pannello touch.
- Impostare la temperatura e il tempo secondo le indicazioni delle ricette.
- Monitorare il processo di cottura tramite il display.
- Al termine della cottura, lasciar raffreddare il forno prima di aprirlo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il forno e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno.
- Rimuovere le griglie e le teglie per lavarle separatamente.
- Non utilizzare materiali abrasivi che potrebbero danneggiare le superfici.
- Eseguire una pulizia approfondita del sistema di drenaggio e del serbatoio dell'acqua regolarmente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il forno non si accende
 - Soluzione: Verificare il collegamento elettrico e l'alimentazione.
- Problema: La temperatura non raggiunge i livelli impostati
 - Soluzione: Controllare il sensore di temperatura e ricalibrarlo se necessario.
- Problema: Perdite d'acqua
 - Soluzione: Controllare le guarnizioni e il sistema di drenaggio per eventuali ostruzioni o danni.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche.
- Assicurarsi che l'unità sia correttamente disassemblata e che le parti siano riciclabili, se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania