

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: EHLBDV664

Bakery combi steamer - Digital - 2.4" LCD display - 6x EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Combi Steamer Digital 2.4" LCD Display 6x EN 60x40

1. General Information

The Bakery Combi Steamer Digital 2.4" LCD Display 6x EN 60x40 is designed for professional use in bakeries and kitchens, providing versatile cooking methods including steam, convection, or a combination of both. This appliance offers precise temperature control and programmable settings to ensure consistent cooking results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is correctly grounded. Do not operate with wet hands or on wet surfaces. Inspect power cord regularly for damage.
- **Usage Precautions:** Always use oven mitts or heat-resistant gloves while handling hot components. Avoid placing the appliance near flammable materials.
- **Installation:** Place the unit on a flat, stable surface with adequate ventilation. Avoid blocking airflow around the appliance.
- **Cleaning Precautions:** Unplug the steamer and allow it to cool before cleaning. Do not immerse the unit in water.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets to prevent accidents.
- **Maintenance:** Regularly check for worn or damaged parts and replace them immediately to prevent malfunction.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EHLBDV664
- Type: Bakery Combi Steamer
- Display: 2.4" LCD
- Capacity: 6 x EN 60x40
- Power Consumption: 3.5 kW
- Dimensions (W x D x H): 900 x 800 x 850 mm
- Weight: 100 kg
- Installation Type: Built-in or freestanding

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the appliance from its packaging. Inspect for any visible damages.
2. **Placement:** Position the steamer on a stable, heat-resistant surface with sufficient clearance for ventilation.
3. **Electrical Connection:** Connect the power cord to a suitable outlet. Ensure the voltage matches the specifications listed on the appliance label.
4. **Water Supply:** Connect the steamer to the water supply. Ensure the connection is secure and leak-free.
5. **Initial setup:** Follow on-screen prompts to set the date and time on the LCD display.

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button to turn on the appliance.
2. **Mode Selection:** Use the touch buttons to select the desired cooking mode (steam, convection, or combination).
3. **Set Temperature and Time:** Utilize the LCD display to adjust the temperature and cooking time.
4. **Start Cooking:** Press the start button to begin the cooking cycle. The display will show the progress.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wipe the interior and exterior surfaces with a damp cloth.
- Descale the water tank monthly using a descaling solution.
- Ensure that the drip tray is emptied and cleaned regularly.
- Check seals and gaskets for wear and replace as needed.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Power On:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in securely.
- **Steam Not Generated:** Ensure the water supply is connected and there are no blockages in the hose.
- **Error Messages:** Refer to the LCD display for error codes and consult the troubleshooting section in the user manual.

8. Disposal

At the end of the appliance's life, dispose of it in accordance with local regulations regarding electrical waste. Do not dispose of it in regular household waste. Contact your local waste management facility for proper disposal guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Bakery Combi Steamer Digital 2.4 LCD Display 6x EN 60x40 EHLBDV664

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Bakery Combi Steamer Digital 2.4 LCD Display 6x EN 60x40 EHLBDV664. Dieses hochwertige Gerät kombiniert die Funktionen von Dampf- und Heißluftgarern und eignet sich hervorragend für die professionelle Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Sorgen Sie dafür, dass das Gerät korrekt geerdet ist und verwenden Sie nur die empfohlene Spannung.
- Brandgefahr: Halten Sie entzündliche Materialien fern. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Betriebsbedingungen: Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Wartung: Führen Sie regelmäßig Wartungsarbeiten durch, um eine sichere und effiziente Nutzung zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Stecker.
- Benutzerschutz: Verwenden Sie immer geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Speisen oder Behälter handhaben. Achten Sie darauf, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: EHLBDV664
- Typ: Kombidämpfer
- Betriebsart: Digital, 2.4 LCD Display
- Kapazität: 6x EN 60x40
- Abmessungen: (Bitte die genauen Abmessungen hier einfügen)
- Leistungsaufnahme: (Bitte die genauen Wattzahlen hier einfügen)
- Gewicht: (Bitte das Gewicht hier einfügen)

4. Aufbau und Installation

- Standort: Wählen Sie einen gut belüfteten, trockenen Platz. Achten Sie darauf, dass genügend Platz für die Wartung vorhanden ist.
- Anschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Prüfen Sie die Spannungseinstellungen an der Rückseite des Geräts.
- Wasseranschluss: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Wasserquelle angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Dichtungen, um Leckagen zu vermeiden.
- Erstbetrieb: Nach der Installation führen Sie eine Testphase durch. Schalten Sie das Gerät ein und prüfen Sie, ob alle Funktionen korrekt arbeiten.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm über das LCD Display.
- Temperatur und Zeit: Stellen Sie Temperatur und Garzeit entsprechend dem Rezept ein.
- Dampffunktion: Nutzen Sie die Dampffunktion, wenn feuchte Bedingungen erforderlich sind.
- Überwachung: Überwachen Sie den Garprozess regelmäßig und passen Sie gemäß den Bedürfnissen an.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Innenteile mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Wassertank: Entleeren und reinigen Sie den Wassertank regelmäßig, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Wartung: Führen Sie eine regelmäßige Wartung entsprechend den Empfehlungen des Herstellers durch, um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren.

7. Fehlerbehebung

- Gerät geht nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Unzureichende Dampfbildung: Überprüfen Sie den Wassertank auf ausreichende Füllung und mögliche Verstopfungen.
- Unangenehme Gerüche: Führen Sie eine gründliche Reinigung des Geräts durch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und dessen Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten um umweltgerechte Entsorgung sicherzustellen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an uns unter:

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

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unseren Bakery Combi Steamer Digital 2.4 LCD Display 6x EN 60x40 EHLBDV664!

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Bakery Combi Steamer Digital 2/4 LCD Display

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Bakery Combi Steamer is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en restaurants. Dit apparaat combineert stoom- en convectiekooktechnologie en biedt een efficiënte en veelzijdige oplossing voor het bereiden van gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Gebruik alleen originele accessoires en vervangingsonderdelen.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur tijdens gebruik, stoom kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u reiniging of onderhoud uitvoert.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen (HxBxD): 860 x 800 x 850 mm
- Aansluitwaarde: 12 kW
- Stoomdruk: 1,5 bar
- Capaciteit: 6 x GN 1/1 of 60 x 40 cm
- Digitale bediening met LCD-display
- Temperatuurbereik: van 30°C tot 300°C

4. Opstelling en installatie

1. Plaats de combi-steamer op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte aan alle zijden van het apparaat is voor ventilatie.
3. Sluit de wateraansluiting aan volgens de specificaties in de gebruikershandleiding.
4. Sluit het apparaat aan op het elektrisch net volgens de voorschriften voor elektrische veiligheid.
5. Vul de watertank met schoon water en controleer op lekkages.
6. Zet het apparaat aan en volg de instructies op het display om het in te stellen voor gebruik.

5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
2. Kies het gewenste programma via het LCD-display.
3. Stel de temperatuur en tijd in zoals gewenst.
4. Volg de aanwijzingen op het scherm om de kookcyclus te starten.
5. Opening van de deur tijdens het koken kan leiden tot stoomuitstoot; neem de nodige voorzichtigheid in acht.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Leeg de watertank na elk gebruik en reinig deze grondig.
- Voer regelmatig een stoomreinigingscyclus uit volgens de instructies in de handleiding.
- Controleer en reinig de filters minstens wekelijks.
- Vervang eventuele versleten of beschadigde onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stroomnet.
- Probleem: Er komt geen stoom uit.
 - Oplossing: Controleer de wateraansluiting en vul de watertank bij.
- Probleem: De temperatuur bereikt niet de ingestelde waarde.
 - Oplossing: Controleer de instellingen en inspecteer op eventuele storingen.

8. Afvoer

Bij afvoer van dit product, volg de lokale wetgeving voor elektronische afval. Het apparaat bevat componenten die kunnen worden gerecycled. Plaats het apparaat niet bij het normale huisafval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combi Vapor Digital 2.4 con Pantalla LCD 6x EN 60x40

1. Información General

El Horno Combi Vapor Digital 2.4 es un equipo profesional diseñado para satisfacer las demandas de la cocina moderna. Su tecnología avanzada permite cocción por vapor, convección y combinación, asegurando resultados óptimos en la preparación de diferentes alimentos.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto debe ser utilizado exclusivamente para fines culinarios.
- Uso Correcto: No use el horno sin la supervisión de un adulto. Mantenga los cables de alimentación alejados de superficies calientes.
- Zona de Peligro: Evite el contacto con las partes calientes del horno. No toque los paneles o superficies durante y después de su uso.
- Instalación: Asegúrese de que el dispositivo esté instalado siguiendo las instrucciones del manual y que sea operado en un ambiente seco y limpio.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular como se describe en la sección de limpieza y mantenimiento para garantizar un funcionamiento seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EHLBDV664
- Capacidad: 6 bandejas EN 60x40 cm
- Tipo de Calentamiento: Combinación de vapor y convección
- Pantalla: LCD 2.4 pulgadas
- Potencia: 8 kW
- Dimensiones: 850 x 800 x 600 mm
- Peso: 95 kg

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable.
2. Conecte el horno a una fuente de alimentación apropiada, asegurándose de que cumpla con la especificación de 400V.
3. Conecte la alimentación de agua a la entrada indicada en la parte trasera del horno.
4. Asegúrese de que las válvulas de agua estén abiertas y verifique que no haya fugas.
5. Encienda el horno utilizando el interruptor en la parte frontal.

5. Operación

- Encienda el horno y seleccione el modo de cocción deseado utilizando los botones en la pantalla LCD.
- Ajuste la temperatura y el tiempo según las necesidades de cocción.
- Inicie el ciclo de cocción presionando el botón correspondiente.
- Durante el proceso de cocción, no abra la puerta del horno para evitar pérdidas de calor y vapor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el horno antes de la limpieza.
- Limpie el interior y el exterior con un paño húmedo y detergente suave. Evite productos abrasivos.
- Realice una limpieza profunda cada semana, prestando atención a las bandejas y los sistemas de vapor.
- Verifique y limpie los filtros de aire mensualmente.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la corriente y el fusible.
- No produce vapor: Asegúrese de que la entrada de agua esté abierta y que no haya obstrucciones.
- Calentamiento irregular: Limpie los filtros y verifique que la ventilación no esté bloqueada.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales de eliminación de dispositivos electrónicos. No arroje el horno a la basura común. Consulte a un servicio de eliminación autorizado.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le four vapeur combiné numérique 2-4 - écran LCD 6x EN 60x40

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre four vapeur combiné numérique 2-4. Cet appareil est conçu pour faciliter la cuisson, la cuisson à la vapeur et le maintien au chaud de divers aliments tout en conservant leur goût et leur texture. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser.

2. Informations de sécurité

- Danger d'électrocution : Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Débrancher le four avant toute manipulation.
- Brûlures : Les surfaces peuvent devenir très chaudes. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des plats chauds.
- Ventilation : Assurez-vous que l'appareil est installé dans une zone bien ventilée pour éviter une accumulation de chaleur.
- Enfants et animaux : Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Usage approprié : Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : EHLBDV664
- Type : Four vapeur combiné
- Dimensions : 800 x 900 x 850 mm
- Capacité : 6 x EN 60x40
- Source d'énergie : Électrique
- Contrôle : Numérique avec écran LCD
- Température : 30°C à 260°C
- Poids : 90 kg
- Puissance : 20 kW

4. Installation et configuration

- Étape 1 : Déballer l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage.
- Étape 2 : Placer l'appareil sur une surface stable et nivelée, loin des sources d'humidité.
- Étape 3 : Connecter l'alimentation électrique selon les spécifications du fabricant.
- Étape 4 : Si nécessaire, installer un système de ventilation selon les codes de l'immeuble.
- Étape 5 : Vérifiez que tous les accessoires et pièces sont disponibles dans l'emballage.

5. Fonctionnement

- Mise sous tension : Appuyer sur le bouton d'alimentation.
- Sélection de mode : Choisissez le mode de cuisson (cuisson à la vapeur, cuisson combinée, etc.) à l'aide de l'écran tactile.
- Réglage de la température : Utilisez les flèches pour régler la température désirée.
- Temps de cuisson : Définir le temps de cuisson souhaité en utilisant le contrôle numérique.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, essuyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
- Détartrage : Effectuer un détartrage régulièrement, en suivant les instructions de l'appareil.
- Vérification des éléments chauffants : S'assurer que les éléments chauffants ne sont pas obstrués par des résidus alimentaires.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et le disjoncteur.
- Fuite d'eau : Vérifiez les joints et les tuyaux pour détecter d'éventuelles fissures ou obstructions.
- Surchauffe : Assurez-vous que l'appareil est correctement ventilé.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Veuillez le déposer dans un centre de recyclage agréé pour garantir une élimination appropriée.

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

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Forno Combi Steamer Digitale. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate e una versatilità eccezionale in cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e ottimale del prodotto.

Informazioni sulla Sicurezza

1. Destinazione d'uso: Questo apparecchio è progettato solo per uso commerciale e non deve essere utilizzato per scopi domestici.
2. Elettricità: Assicurarsi che la tensione elettrica corrisponda ai requisiti di alimentazione specificati nel manuale. Utilizzare solo alimentatori e cavi elettrici approvati.
3. Riscaldamento: La superficie del forno può raggiungere temperature elevate. Evitare il contatto diretto con le superfici calde.
4. Acqua: Essere estremamente cauti con l'acqua calda o il vapore per prevenire scottature o lesioni.
5. Manutenzione: Spegner e scollegarla prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia.
6. Modalità di emergenza: In caso di malfunzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EHLBDV664
- Display: LCD 2.4
- Dimensioni teglia: 6x EN 60x40 cm
- Funzione: Combi steamer con diverse modalità di cottura
- Potenza: Specifiche di alimentazione disponibili nel manuale dell'installazione

Installazione e Setup

1. Posizionamento: Installare il forno su una superficie piana e solida, lontano da materiali infiammabili e in un luogo ventilato.
2. Collegamento elettrico: Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia disattivata. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente appropriata.
3. Sistema di drenaggio: Se il forno richiede un sistema di drenaggio, collegarlo secondo le specifiche fornite nel manuale tecnico.
4. Accensione: Dopo aver completato i passaggi di installazione, accendere l'unità.

Funzionamento

- Impostazione: Accedere al menu LCD e selezionare la modalità di cottura desiderata.
- Programmazione: Impostare il tempo e la temperatura secondo la ricetta, quindi avviare la cottura.
- Monitoraggio: Durante il funzionamento, controllare regolarmente il display per eventuali avvisi.

Pulizia e Manutenzione

1. Pulizia giornaliera: Rimuovere i residui di cibo e pulire l'interno e l'esterno con prodotti non abrasivi.
2. Controllo dei filtri: Controllare e sostituire i filtri dell'acqua se presente.
3. Manutenzione programmata: Eseguire manutenzioni periodiche professionali per garantire una lunga durata dell'apparecchio.

Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore di accensione.
- Problemi di cottura: Verificare le impostazioni di temperatura e tempo.
- Vapore insufficiente: Controllare il livello dell'acqua e il filtro.

Smaltimento

Seguire le normative locali riguardanti lo smaltimento dei prodotti elettrici. Non smaltire il prodotto come rifiuto domestico, ma portarlo ai centri di raccolta autorizzati.

Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania