

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: EHLDB1048

Bakery combi-steamer - Digital - 10x EN 80x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 80x40 (EH-LDB1048)

1. General Information

Thank you for purchasing the Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 80x40 (EH-LDB1048). This state-of-the-art appliance is designed for professional use in a bakery or commercial kitchen, enabling you to steam, bake, and combine both cooking styles with precision and efficiency. Please read this manual carefully to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the steamer is connected to a suitable power supply as detailed in the specifications. Only use the appliance with a grounding connection to prevent electrical shock.
- Hot Surfaces: The outer casing and internal components of the steamer may become extremely hot during operation. Avoid direct contact and use protective gear when handling hot items.
- Water Usage: When filling the water tank, ensure the appliance is off. Use only clean, potable water to prevent damage and contamination.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation around the appliance during operation to prevent overheating.
- Unattended Operation: Do not

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 80x40

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 80x40. Dieses Gerät ist ideal für professionelle Bäckereien und Gastronomiebetriebe, um eine Vielzahl von Kochmethoden und Garverfahren anzubieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert ist.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die dafür vorgesehene Spannung. Achten Sie darauf, dass die elektrische Installation durch einen qualifizierten Elektriker durchgeführt wurde.
- Wasseranschluss: Überprüfen Sie, ob der Wasseranschluss den vorgeschriebenen Standards entspricht.
- Hitze und Dampf: VORSICHT: Das Gerät wird während und nach dem Betrieb heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Behältern oder Dampfaustritten.
- Kinder: Halten Sie das Gerät und die Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Wartung: Regelmäßige Wartungen sind notwendig, um die Sicherheit und die Funktionalität des Gerätes zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 80x40
- Abmessungen (B x T x H): [Technische Daten auf der Webseite ergänzen]
- Leistung: [Technische Daten auf der Webseite ergänzen]
- Wasseranschluss: [Technische Daten auf der Webseite ergänzen]
- Anschlusswert: [Technische Daten auf der Webseite ergänzen]
- Gewicht: [Technische Daten auf der Webseite ergänzen]
- Temperaturbereich: [Technische Daten auf der Webseite ergänzen]
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, hitze- und feuchtigkeitsresistenten Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an Ihre Wasserversorgung (mit einem entsprechenden Schlauch) gemäß den Herstelleranweisungen an.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Wählen Sie das gewünschte Programm über das digitale Steuerkonsole.
- Befüllen Sie den Garraum mit den Lebensmitteln und schieben Sie die Ablagen hinein.
- Stellen Sie die Temperatur und Zeit nach den Rezeptanweisungen ein.
- Starten Sie den Garvorgang und überwachen Sie den Kochprozess.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Entleeren Sie regelmäßig den Wassertank und reinigen Sie auch diesen.
- Überprüfen Sie die Dichtungen und Schläuche regelmäßig auf Abnutzung.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Sicherung nicht ausgefallen ist.
- Unzureichende Dampferzeugung: Überprüfen Sie den Wasserstand im Tank und die Wasserzufuhr.
- Falsche Temperaturen: Kalibrieren Sie das Gerät entsprechend der Gebrauchsanweisung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie vor der Entsorgung alle elektrischen Anschlüsse.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen erreichen Sie uns unter:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 80x40 - EHDB1048

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 80x40 - EHDB1048. This professional-grade kitchen appliance is designed to provide versatile cooking functions, allowing for the best results in baking, steaming, and roasting. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure a safe and enjoyable experience.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use with an extension cord.
- **Hot Surfaces:** The outer surfaces of the steamer may become hot during operation. Use caution when handling.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of the reach of children. Children should not operate the steamer without adult supervision.
- **Water Usage:** Only use clean, fresh water for steaming. Do not pour liquids into the appliance while in operation.
- **Ventilation:** Ensure proper ventilation when using the appliance to avoid overheating.
- **Maintenance and Repairs:** Do not attempt to repair or modify the appliance on your own. Contact customer service for repairs.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Model: EHDB1048
- Type: Combi Steamer
- Capacity: 10 trays (80x40 cm)
- Dimensions: Compact for professional kitchens
- Operating Modes: Steam, Convection, Combination
- Digital Control: Yes
- Temperature Range: Adjustable from 30°C to 260°C
- Water Connection: Direct or tank refill
- Power Supply: 3 Phase, 400V, 50Hz
- Energy Consumption: Efficient and economical

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the steamer from the packaging and place it on a stable, level surface.
2. **Water Supply Connection:** Connect the water inlet to a suitable water supply, ensuring no leaks. If using a water tank, fill it with clean water.
3. **Electrical Connection:** Plug the appliance into a properly rated outlet. Ensure that the voltage matches the specifications stated above.
4. **Positioning:** Leave adequate space around the appliance for ventilation.
5. **Initial Setup:** Turn the appliance on and follow the prompts on the digital display to select your preferred language and settings.

5. Operation

- Once the appliance is powered on, select your desired cooking mode (steam, convection, or combination) using the digital control panel.
- Set the temperature and timer as needed based on your recipe.
- Press "Start" to begin cooking. The digital display will show the remaining time and temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, allow the appliance to cool. Wipe the exterior with a damp cloth. Inside, remove the trays and wash them with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- **Water Tank:** If applicable, empty and clean the water tank regularly to prevent buildup of minerals.
- **Periodic Deep Cleaning:** For optimal performance, perform a deep clean every month using suitable cleaning products for kitchen appliances.
- **Check Filters:** Inspect and clean the filters regularly.

7. Troubleshooting

- **Power Issues:** If the steamer does not operate, check the power supply and ensure the appliance is plugged in.
- **Heating Problems:** If the appliance is not reaching the desired temperature, check the settings and ensure proper ventilation.
- **Water Supply Issues:** If the water indicator shows low or no water supply, check the connection and refill accordingly.

8. Disposal

When the product has reached the end of its service life, dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances in regular household waste. Instead, use designated collection points for recycling.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 80x40 - EHDB1048.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combinado Digital para Panadería EH-LDB1048

1. Información General

El Horno Combinado Digital EH-LDB1048 está diseñado para ofrecer versatilidad y eficiencia en la cocina profesional. Ideal para panaderías, catering y restaurantes, este horno permite la cocción al vapor, la convección y una combinación de ambas, garantizando resultados perfectos en cada preparación.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el horno.
Mantenga el horno fuera del alcance de niños y mascotas.
No utilice el horno si el cable de alimentación está dañado.

- Uso Seguro

- Coloque el horno en una superficie estable y resistente al calor.
- No bloquee las salidas de aire ni la parte trasera del horno.
- Evite el contacto directo con las superficies calientes.

- Operación

- No sumerja el horno en agua ni lo lave bajo el grifo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
- Utilice utensilios de cocina que sean seguros para el horno.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: EH-LDB1048

Dimensiones: 800x400 mm

Potencia: 9kW

Voltaje: 400V / 50Hz

Capacidad: 10 bandejas

Tipo de control: Digital

Funciones: Cocción al vapor, convección, combinado.

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire cuidadosamente el horno de su embalaje.

- Ubicación: Coloque el horno en un área bien ventilada y alejada de fuentes de humedad.

- Conexión Eléctrica:

1. Asegúrese de que la tensión del suministro coincide con la del horno.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.

- Prueba de Funcionamiento: Una vez conectado, encienda el horno y realice una prueba de funcionamiento siguiendo las instrucciones del panel de control.

5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido en el panel de control.

- Selección de Función: Use los botones de función para elegir entre cocción al vapor, convección o combinada.

- Ajuste de Temperatura y Tiempo: Configure la temperatura deseada y el tiempo de cocción usando el teclado digital.

- Inicio: Presione el botón de inicio para comenzar el ciclo de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la parte exterior con un paño húmedo.

- Limpieza Interior: Una vez que el horno esté frío, limpie las bandejas y las paredes con una esponja suave y un detergente no abrasivo.

- Descalcificación: Realice la descalcificación del sistema de vapor cada tres meses o según las instrucciones del fabricante.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión eléctrica.

- Fugas de vapor: Asegúrese de que las conexiones de las mangueras están bien aseguradas.
- Cocción desigual: Verifique que las bandejas estén distribuidas uniformemente.

8. Eliminación

Cuando el horno llegue al final de su vida útil, consulte las normativas locales sobre la disposición de aparatos eléctricos para asegurar una eliminación adecuada y respetuosa con el medio ambiente.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Combi-Steamer Digital Bakery 10x EN 80x40 - EH-LDB1048

1. Informations Générales

Le Combi-Steamer Digital Bakery 10x EN 80x40 - EH-LDB1048 est un appareil de cuisson polyvalent conçu pour répondre aux exigences professionnelles des boulangeries. Doté d'une technologie avancée, il permet une cuisson optimale pour une variété de produits de boulangerie.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Consultez le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Électricité: Ne pas utiliser avec des fils endommagés. Brancher sur des prises conformes aux normes.
- Chaleur: Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes durant l'utilisation. Utilisez des gants de protection.
- Enfants: Tenir éloigné des enfants pour éviter les accidents.
- Dégagements: Assurez-vous que le ventilateur et les prises d'air ne sont pas obstrués.
- Maintenance: Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: EH-LDB1048
- Dimensions: 1048 x 800 x 1200 mm
- Poids: 120 kg
- Capacité: 10 niveaux de cuisson
- Alimentation: 400 V, 3 phases
- Puissance: 10 kW
- Plage de température: 30 °C à 260 °C
- Contrôle: Écran numérique intuitif

4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Branchement électrique: Connecter le Combi-Steamer à une alimentation 400 V, en respectant les codes électriques locaux.
3. Raccordement à l'eau: Connecter le tuyau d'eau à une source d'eau potable. Vérifiez les connexions pour éviter les fuites.
4. Test de fonctionnement: Allumer l'appareil pour un test de fonctionnement initial en suivant les indications de l'écran numérique.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Sélectionnez la méthode de cuisson désirée (vapeur, air chaud, combinaison).
- Réglez la température et le temps de cuisson.
- Placez les produits à cuire sur les grilles fournies et fermez la porte.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de dépôts calcaires.
- Utilisez des détergents non abrasifs pour l'intérieur de l'appareil.

7. Dépannage

- Appareil n'allume pas: Vérifiez la connexion électrique.
- Écran d'affichage ne fonctionne pas: Débranchez l'appareil puis rebranchez-le.
- Problèmes de vapeur: Vérifiez les connexions d'eau et le réservoir d'eau.
- Cuisson inégale: Assurez-vous que les grilles ne soient pas obstruées et que les produits soient correctement positionnés.

8. Élimination

À la fin de la vie de l'appareil, veuillez respecter les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers. Ne pas jeter l'appareil à la poubelle classique.

9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Forno Combi a Vapore Digitale GGM Gastro 10x EN 80x40 - EHDB1048

1. Informazioni Generali

Il forno combi a vapore digitale GGM Gastro 10x EN 80x40 EHDB1048 è progettato per cucinare in modo versatile, combinando la cottura in forno a secco e la cottura a vapore. Ideale per panifici, ristoranti e strutture di ristorazione, offre prestazioni elevate e una facile operatività.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il forno con un cavo danneggiato o una spina difettosa.
- Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio per la ventilazione attorno all'apparecchio.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Evitare il contatto con superfici calde.
- Utilizzare guanti isolanti quando si maneggiano teglie o vassoi caldi.
- Non immergere mai il forno in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che il forno sia scollegato dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche tecniche:

- Dimensioni: 10x EN 80x40
- Potenza: 20 kW
- Voltaggio: 400 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Capacità: 10 teglie 80x40 cm
- Peso: 135 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo adeguato per l'installazione, che consenta un corretto flusso d'aria.
2. Assicurarsi che il pavimento possa sostenere il peso del forno.
3. Collegare il forno a una presa elettrica conforme alle specifiche di alimentazione.
4. Collegare il tubo dell'acqua per la funzione a vapore seguendo le indicazioni di installazione.
5. Accendere il forno e seguire le istruzioni sul display per completare l'installazione iniziale.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata (forno a secco, a vapore o combinato).
- Impostare il tempo e la temperatura utilizzando il pannello di controllo digitale.
- Avviare il ciclo di cottura e monitorare il processo tramite il display.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno e l'interno del forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Controllare e pulire i filtri dell'acqua regolarmente.
- Effettuare una manutenzione periodica da un tecnico autorizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende: controllare il collegamento elettrico e la presa.

- Se il vapore non viene prodotto: verificare il livello dell'acqua e il tubo di collegamento.
- Se si verificano errori nel display: consultare il manuale per il codice errore specifico.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'apparecchio. Non gettare il forno insieme ai normali rifiuti domestici. Contattare i servizi di raccolta rifiuti autorizzati per una corretta eliminazione.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania
