

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: EHLDB1064

Bakery combi-steamer - Digital -10x EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual: Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 60x40

1. General Information

Thank you for purchasing the Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 60x40. This advanced cooking appliance combines steam and convection cooking, allowing for versatile food preparation. Designed for professional kitchens, it provides efficiency and precision in culinary applications.

2. Safety Information

- General Safety: Read this manual carefully before installation and operation. Save it for future reference.
- Electrical Safety: Ensure that the appliance is connected to a properly grounded and rated electrical outlet. Do not operate with wet hands or near water.
- Operation Safety: Never operate the steamer empty. Always supervise when in use.
- Heat Safety: The exterior and interior surfaces may become hot during operation. Use protective gloves or mitts.
- Maintenance Safety: Ensure the appliance is unplugged before cleaning or maintenance. Allow it to cool before handling.
- Child Safety: Keep the appliance and its connection cords out of the reach of children.

3. Product Overview and Specifications

- Dimensions: 1050 x 850 x 1970 mm
- Power Supply: 400V, 50Hz, 3N
- Total Power: 9.4 kW
- Capacity: 10 x EN 60x40 trays
- Temperature Range: 30 – 260 °C
- Weight: 150 kg
- Control System: Digital control with programmable features
- Cooking Modes: Combination, steam, convection, and holding.

4. Setup and Installation

1. Location: Place the steamer on a sturdy, level surface. Ensure there is sufficient space for air ventilation.
2. Electrical Connection: Connect to a compatible power supply as per specifications. Use an authorized electrician if necessary.
3. Water Supply: Connect the steamer to a suitable water source. Ensure all fittings are secure to prevent leaks.
4. Testing: Once installed, conduct a test run on a low setting to ensure all components are functioning correctly.

5. Operation

1. Power On: Turn on the main power switch located on the control panel.
2. Select Mode: Choose the desired cooking mode (combination, steam, or convection).
3. Set Temperature and Time: Using the digital display, set the appropriate temperature and cooking time.
4. Loading Trays: Arrange food items on trays and place them in the steamer.
5. Start Cooking: Press the 'Start' button to begin cooking. Monitor the progress via the display.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Water Tank: Check and clean the water tank regularly to prevent scaling.
- Weekly Maintenance: Remove and clean the filters; check for blockages.
- Annual Service: Schedule an annual service with a qualified technician to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- Appliance Does Not Start: Check power source and ensure that all connections are secure.
- Steam Not Generating: Verify water supply and check for blockages in the water inlet.
- Uneven Cooking Results: Ensure adequate ventilation and load distribution on trays.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the appliance according to local regulations. Remove hazardous components, such as electrical parts, and recycle whenever possible.

9. Contact

For support, contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Bäckerei Combi-Dampfer Digital 10x EN 60x40 EH-LDB1064

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim GGM Gastro Bäckerei Combi-Dampfer Digital 10x EN 60x40 EH-LDB1064. Dieses hochwertige Kochgerät kombiniert Dampfen, Backen und andere Kochmethoden, ideal für Bäckereien, Restaurants und Gastronomiebetriebe. Es bietet vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten bei maximaler Effizienz.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der Betriebsanleitung.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Nutzen Sie geeignete Schutzvorrichtungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Halten Sie unbefugte Personen, insbesondere Kinder, vom Gerät fern.
- Verwenden Sie keine beschädigten Stromkabel oder Stecker.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EH-LDB1064
- Bauart: Digitaler Kombi-Dampfer
- Kapazität: 10 x EN 60x40 cm
- Energie: Elektro
- Leistung: 10 kW
- Funktionen: Dampfen, Garen, Backen, Sous-Vide
- Temperaturbereich: 30°C - 260°C
- Sichere Handhabung: Überhitzungsschutz
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: (B x H x T): 85 x 71 x 90 cm
- Gewicht: 90 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Unpacken Sie das Gerät und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie den Combi-Dampfer auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche gemäß den empfohlenen Sicherheitsvorgaben.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Elektroquelle an. Ein Elektriker sollte die Anschlüsse gemäß den geltenden Vorschriften durchführen.
4. Füllen Sie den Wassertank mit frischem, sauberem Wasser. Achten Sie auf den empfohlenen Wasserstand.
5. Stellen Sie sicher, dass der Abluftschlauch korrekt installiert ist, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
6. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf ihre Sicherheit und Dichtheit.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie das gewünschte Kochprogramm über das digitale Display.
2. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit gemäß den Rezeptanforderungen ein.
3. Warten Sie, bis das Gerät vorgeheizt ist, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben.
4. Legen Sie die Lebensmittel in die Garraum-Behälter und schließen Sie die Tür.
5. Überwachen Sie den Kochprozess durch das digitale Display und die Alarmfunktionen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie regelmäßig den Wassertank und reinigen Sie diesen gründlich.
- Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Verschleiß und reinigen Sie diese regelmäßig.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Keine Dampferzeugung: Stellen Sie sicher, dass der Wassertank gefüllt ist.
- Überhitzungsalarm: Überprüfen Sie die Einstellungen und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Unregelmäßige Garzeiten: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf die richtige Temperatur eingestellt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät vor der Entsorgung von der Stromversorgung. Kontaktieren Sie lokale Recyclingstellen für eine umweltgerechte Entsorgung.

9. Kontakt

GGM Gastro GmbH
Weinerpark 16
48607 Ochtrup, Deutschland

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Für weitere Informationen, Unterstützung oder Ersatzteile stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

NL NEDERLANDS

Product Manual: Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 60x40 EH-LDB1064

1. Algemene Informatie

De Bakery Combi Steamer Digital 10x EN 60x40 EH-LDB1064 is een geavanceerd kookapparaat dat veelzijdigheid en precisie in de keuken biedt. Dit apparaat is ideaal voor bakkers en horecaprofessionals die op zoek zijn naar een betrouwbare oplossing voor het stomen en bakken van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de volledige gebruikershandleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, niet-brandbare ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of plug beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed geaard is.
- Vermijd contact met hete oppervlakken en stoomuitlaten tijdens het gebruik.
- Volg altijd de instructies voor installatie en gebruik om ongevallen te voorkomen.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: EH-LDB1064
- Afmetingen binnenruimte: 60x40 cm
- Capaciteit: 10 stoom levels
- Stoomgeneratie: Volautomatische watertoevoer
- Temperatuurregelaar: Digitale thermostaat met nauwkeurigheid tot 1°C
- Vermogen: 4.5 kW
- Spanning: 400V
- Gewicht: 75 kg
- Materiaal: RVS, roestvrijstaal
- Energie-Label: A

4. Setup en Installatie

1. Plaats de combi steamer op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Sluit de stekker aan op een geschikte, geaarde stroombron.
3. Verbind de waterinlaat met een geschikte watertoevoer.
4. Vul de watertank volgens de instructies in de gebruikershandleiding en zorg ervoor dat de waterafvoer vrij is.
5. Controleer of alle aansluitingen en verbindingen stevig vastzitten.
6. Voer een eerste test uit volgens de gebruiksaanwijzing om te zorgen dat het apparaat correct werkt.

5. Bedieningsinstructies

- Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur en stoomtijd in via het digitale display.
- Selecteer de gewenste kookmodus (stoom, convector of combi).
- Plaats voedsel in de stoomkamer en sluit de deur stevig.
- Start het kookproces en volg de voortgang op het display.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen.
- Wissel regelmatig het water in de tank om kalkaanslag te voorkomen.
- Verwijder etensresten en vet van de binnenruimtes na elk gebruik.
- Controleer regelmatig de waterafvoer op verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Geen stroom: Controleer de stekker en de stroomvoorziening.
- Geen stoom: Controleer de waterinvoer en zorg ervoor dat de tank is gevuld.
- Overmatige rook: Controleer op aangebrand voedsel en reinig de binnenruimtes.
- Foutmeldingen op het display: Raadpleeg de foutenlijst in de handleiding.

8. Afvalverwerking

Volg lokale wetgeving bij het weggooien van het apparaat en bijbehorende verpakkingen. Raadpleeg een erkend recyclingbedrijf voor de verwijdering van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor ondersteuning, vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Zorg ervoor dat u de bovenstaande informatie zorgvuldig opvolgt voor een veilige en efficiënte werking van uw Bakery Combi Steamer.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Horno Combi Digital 10x (EH-LDB1064)

1. Información General

El horno combi digital 10x (EH-LDB1064) es un electrodoméstico de alta calidad diseñado para satisfacer las necesidades de cocción en panaderías y cocinas comerciales. Este equipo permite diversas modalidades de cocción, incluyendo vapor, convección y combinaciones de ambos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso comercial. No use el horno para fines no previstos.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional competente.
- Electricidad: Verifique que la conexión eléctrica sea adecuada y esté certificada.
- Superficie caliente: El horno puede alcanzar temperaturas elevadas. Evite el contacto directo con superficies calientes.
- Manejo de vapor: Tenga cuidado al abrir las puertas del horno, ya que el vapor puede causar quemaduras.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento periódico y no intente reparar el horno si no está adecuadamente capacitado.

3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: EH-LDB1064
- Capacidad: 10 bandejas de 60x40 cm
- Temperatura máxima: 300 °C
- Controles: Digital
- Modos de cocción: Vapor, convección, combinación
- Alimentación: Eléctrico
- Dimensiones (AxLxA): 110 x 76 x 88 cm
- Peso: 98 kg

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en una superficie plana y resistente.
2. Conexión eléctrica: Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia coincidan con las especificaciones del horno.
3. Conexión de agua: Si el horno necesita agua para generar vapor, conéctelo a una fuente de agua potable con la presión adecuada.
4. Verificación: Antes de encender el horno, revise si todos los componentes están correctamente instalados.
5. Prueba inicial: Encienda el horno y realice una prueba de funcionamiento.

5. Operación

1. Encendido: Presione el botón de encendido.
2. Selección de modo: Use el panel digital para seleccionar el modo de cocción deseado.
3. Configuración de temperatura: Ajuste la temperatura conforme a la receta.
4. Colocación de bandejas: Asegúrese de que las bandejas estén bien colocadas.
5. Inicio de cocción: Presione el botón de inicio para comenzar el proceso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie el interior y el exterior del horno con un paño húmedo.
- Descalcificación: Realice la descalcificación cada tres meses, dependiendo de la dureza del agua.
- Mantenimiento: Inspeccione los sellos y las conexiones eléctricas regularmente.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de encendido.
- Fugas de vapor: Asegúrese de que las puertas estén cerradas correctamente.
- Exceso de humo: Limpie el interior y verifique que no haya restos de alimentos.

8. Eliminación

Deseche el aparato de conformidad con las normativas locales sobre residuos electrónicos. No deseche en vertederos regulares.

9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU FOUR COMBINÉ À VAPEUR NUMÉRIQUE 10X EN 60X40 - EH-LDB1064

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre four combiné à vapeur numérique EH-LDB1064. Cet appareil est conçu pour offrir une cuisson de haute qualité en combinant des méthodes de cuisson à la vapeur et par convection. Veuillez lire attentivement ce manuel afin de garantir une utilisation appropriée et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Sécurité électrique : Vérifier que les spécifications électriques correspondent à celles du réseau électrique local.
- Environnement d'utilisation : Placer l'appareil dans un endroit sec, bien ventilé, loin de la chaleur directe.
- Protection contre l'eau : L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau et doit être utilisé hors de portée des enfants.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Chauffage : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes ; utiliser des gants de cuisine appropriés lors de la manipulation.
- Entretien : Ne pas tenter de démonter l'appareil. En cas de problème, contacter le service après-vente.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : EH-LDB1064
- Dimensions (L x P x H) : 800 x 850 x 900 mm
- Poids : 81 kg
- Capacité de cuisson : 10 niveaux pour plaques de 60 x 40 cm
- Source d'énergie : Électrique
- Puissance : 12 kW
- Température maximale : 260 °C
- Type de commande : Numérique avec affichage LCD
- Fonctions : Vapeur, convection, combiné

4. Installation et Configuration

1. Déballez l'appareil et retirez tous les accessoires.
2. Vérifiez le contenu de l'emballage pour vous assurer que tous les pièces sont présentes.
3. Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique conforme.
4. Assurez-vous que les événements de ventilation ne soient pas obstrués.
5. Connectez l'appareil à une source d'eau pour la fonction vapeur, en respectant les normes de plomberie locales.
6. Branchez l'appareil à la prise électrique.
7. Allumez l'appareil et effectuez un test de fonctionnement.

5. Fonctionnement

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (vapeur, convection, ou combiné) à l'aide des commandes numériques.
- Réglez la température et le temps de cuisson en fonction de vos besoins.
- Appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer la cuisson.
- Surveillez l'affichage pour des mises à jour sur le temps restant et la température.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Essayez les surfaces externes avec un chiffon humide.
- Pour l'intérieur, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau pour enlever les résidus alimentaires.
- Videz et nettoyez le réservoir d'eau régulièrement pour éviter l'accumulation de calcaire.
- Effectuez une maintenance régulière, y compris le contrôle des câbles et des connecteurs.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Fuite d'eau : Vérifiez tous les raccords pour détecter les fuites et vérifiez le réservoir d'eau.
- Pas de vapeur produite : Assurez-vous que le réservoir d'eau est plein et que l'appareil est allumé.
- Afficher un code d'erreur : Consultez le manuel d'erreurs dans la section Support du site Web.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Apportez-le dans un centre de recyclage agréé pour les appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service client :

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

Merci d'utiliser notre four combiné à vapeur EH-LDB1064. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno Combi Steamer Digitale

1. Informazioni Generali

Il Forno Combi Steamer Digitale è progettato per offrire prestazioni professionali nella cottura e nella preparazione di una vasta gamma di alimenti. Grazie alla sua tecnologia avanzata, combina l'uso di vapore e calore secco, garantendo risultati di cottura ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il forno solo in ambiente asciutto e ben ventilato.
- Non toccare le superfici calde durante l'operazione; utilizzare sempre guanti protettivi.
- Assicurarci che il forno sia scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare interventi di pulizia o manutenzione.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e taglienti.
- Non utilizzare acqua o liquidi durante la cottura senza rispettare le istruzioni specifiche.
- In caso di malfunzionamento, contattare l'assistenza clienti per evitare lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EH-LDB1064
- Tipo: Forno Combi Steamer Digitale
- Dimensioni della teglia: 10x EN 60x40 cm
- Alimentazione: 400V, 3F
- Potenza: 12 kW
- Classe di efficienza energetica: A

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il forno su una superficie piana e stabile, a distanza da materiali infiammabili.
- Collegare il forno alla rete elettrica rispettando le specifiche di alimentazione.
- Installare il tubo per il drenaggio dell'acqua in conformità alle normative locali.
- Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello minimo richiesto.
- Accendere l'unità per effettuare un controllo preliminare.

5. Operazione

- Selezionare il programma desiderato tramite il pannello di controllo digitale.
- Regolare la temperatura e il tempo di cottura secondo le necessità.
- Monitorare il processo di cottura attraverso il display.
- Al termine, rimuovere gli alimenti con cautela.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno dalla corrente elettrica e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno e le superfici interne.
- Rimuovere e pulire i vassoi e il serbatoio dell'acqua regolarmente.
- Controllare i filtri per eventuali ostruzioni e pulirli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se il vapore non è sufficiente, verificare il livello dell'acqua nel serbatoio.
- In caso di messaggi di errore sul display, consultare il manuale per dettagli e risoluzioni.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento del dispositivo.
- Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici; portarlo presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per domande o problematiche, contattare il servizio clienti:

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