

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: EHLDB548

Bakery combi-steamer - Digital - 5x EN 80x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Combi Steamer Digital 5x EN 80x40 EH-LDB548

1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Combi Steamer Digital 5x EN 80x40 EH-LDB548. This professional kitchen appliance is designed for baking and steaming products with impeccable precision and efficiency. It is suitable for use in commercial kitchens, bakeries, and restaurant operations. Please read this manual thoroughly to understand the safe and effective use of the product.

2. Safety Information

General Safety Guidelines

- Always ensure that the appliance is connected to a well-grounded electrical outlet.
- Do not operate the steamer with a damaged power cord or plug.
- Keep the appliance away from water sources and do not immerse it in water.
- Ensure that the unit is placed on a stable, heat-resistant surface.

Usage Precautions

- Only use the steamer for its intended purpose.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Allow the appliance to cool before cleaning or placing items near it.
- Ensure that all safety devices are functioning correctly before use.

Emergency Procedures

- In the event of a fire, do not use water to extinguish it. Use a suitable fire extinguisher.
- Disconnect the power supply immediately if you notice any unusual smell, smoke, or abnormal operation.

Children and Vulnerability Awareness

- Keep the appliance out of reach of children.
- Use caution when operating near individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities.

3. Product Overview and Specifications

Product Overview

The Bakery Combi Steamer Digital is designed to allow chefs to bake, steam, and combine both methods for a variety of culinary applications, providing versatility in food preparation.

Technical Data

- Model: EH-LDB548
- Dimensions: 800 mm x 800 mm x 1950 mm
- Power: 9 kW
- Voltage: 400 V
- Capacity: 5 x GN 1/1 (80 x 40 cm)
- Temperature Range: 30°C to 260°C
- Weight: 150 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the appliance from the packaging. Ensure all components are included as listed in the shipping documents.
2. Placement: Set the appliance on a flat, stable surface. Ensure there is enough clearance for ventilation and operation (minimum 30 cm from walls).
3. Electrical Connection: Connect the steamer to a suitable electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications.
4. Water Supply: Connect the water inlet hose to a filtered water source. Ensure the water supply is turned on.
5. Initial Start-Up: Before first use, run the appliance empty on a standard steam setting for 20 minutes to eliminate any manufacturing residues.

5. Operation

1. Turn on the appliance using the main power switch.
2. Select the desired cooking mode (steam, convection, combination) using the digital control panel.
3. Set the temperature and time according to the recipe or food item being prepared.
4. Load the food items into the cooking chamber, ensuring even distribution.
5. Press the start button to begin the cooking process.

6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect the power supply before cleaning.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth. Use mild detergent if necessary.
- For the interior, use a non-abrasive cleaner. Rinse thoroughly to avoid residue.
- Regularly check and clean the water filter to ensure optimal performance.
- Schedule professional maintenance every six months.

7. Troubleshooting

- Appliance doesn't start: Check the power supply and ensure the power switch is on.
- Erratic temperature control: Clean temperature sensors and ensure proper insulation.
- Steam not generating: Check water supply connections and ensure there are no blockages.

8. Disposal

At the end of the appliance's lifespan, dispose of it in accordance with local regulations on electronic waste. Ensure that the appliance is disconnected from the power supply before disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for your purchase, and we wish you success in your culinary endeavors with the Bakery Combi Steamer Digital 5x EN 80x40 EH-LDB548.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Bakery Combi Steamer Digital 5x EN 80x40 (EH-LDB548)

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Bakery Combi Steamer Digital 5x EN 80x40 ist ein hochwertiges Küchengerät, das für professionelle Bäcker und Gastronomiebetriebe konzipiert wurde. Er vereint die Vorteile von Dampfgarern und Heißluftöfen, um ein perfektes Gar- und Backergebnis zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Geräts vollständig durch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Wassertank.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in Wasser getaucht wird oder nass wird.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal gewartet und repariert werden.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EH-LDB548
- Bauart: Kombidampfgarer
- Kapazität: 5 GN 1/1 (80x40 cm)
- Leistung: 10 kW
- Funktionen: Dampf, Heißluft, Intensivdampf, Kombinierte Garmethoden
- Digitaler Steuerung: Ja, mit Touchscreen
- Betriebsarten: Dampfgarer, Heißluftofen
- Maße (B x H x T): 1200 x 800 x 800 mm
- Gewicht: 115 kg
- Energiequelle: Elektrisch

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Stellen Sie den Kombidampfgarer an einen geeigneten Standort in der Küche, wo er über eine Steckdose erreichbar ist.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (bitte sicherstellen, dass die Spannung übereinstimmt).
4. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser bis zur maximalen Markierung.
5. Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein und lassen Sie es aufheizen, bis das Display betriebsbereit ist.
6. Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, indem Sie einen Testbetrieb durchführen.

5. Betrieb

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart über das digitale Steuerungssystem.
- Geben Sie die gewünschten Zeit- und Temperatureinstellungen ein.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang zu beginnen.
- Beachten Sie die empfohlenen Garzeiten für verschiedene Lebensmittel, die im Handbuchdokument nachzulesen sind.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel zur Innen- und Außenreinigung.
- Entfernen Sie regelmäßig den Wassertank und reinigen Sie ihn gründlich.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und den Zustand der Heizspiralen.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät startet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Problem: Kein Dampf wird erzeugt.
 - Lösung: Prüfen Sie, ob der Wassertank ausreichend gefüllt ist.
- Problem: Das Display funktioniert nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und versuchen Sie einen Neustart.

8. Entsorgung

- Denken Sie an die umweltgerechte Entsorgung des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer.
- Das Gerät enthält elektronische Komponenten; informieren Sie sich über die lokalen Vorschriften zur Elektronik-Entsorgung.

9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor de Bakery Combi Steamer Digital 5x en 80x EH-LDB548

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bakery Combi Steamer Digital 5x en 80x EH-LDB548. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan voedingsmiddelen met behulp van stoom, convectie en combinatietechnieken. Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in professionele keukens. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Voorkom elektrische schokken: Gebruik het apparaat niet met natte handen of terwijl u staat op een natte ondergrond. Zorg ervoor dat het apparaat goed is geaard.
- Hete oppervlakken: De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik ovenwanten of handschoenen om te voorkomen dat u zich brandt.
- Kinderen en onbevoegden: Laat dit apparaat niet zonder toezicht achter bij kinderen of onbevoegde personen.
- Korte kabels: Zorg ervoor dat de verbindingkabel niet in contact komt met hete oppervlakken en dat deze buiten het bereik van kinderen is.
- Regelmatig onderhoud: Volg de onderhoudsinstructies in deze handleiding om een veilige werking van het apparaat te waarborgen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EH-LDB548
- Afmetingen: 1920 mm (H) x 800 mm (B) x 850 mm (D)
- Totale capaciteit: 5 x GN 1/1
- Stoomcapaciteit: 23 kg/h
- Elektrische aansluiting: 400V 3N
- Vermogen: 12 kW
- Gewicht: 100 kg
- Verlichting: Ja
- Temperatuurbereik: 30°C tot 300°C
- Controlepaneel: Digitale aanraakverbinding

4. Installatie en Setup

- Locatie kiezen: Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond in de nabijheid van een elektriciteitsvoorziening en waterbron.
- Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning (400V 3N).
- Watertoevoer: Sluit het apparaat aan op de waterleiding. Zorg ervoor dat de klep open is voor de watertoevoer.
- Afvoer: Zorg voor een goede afvoer voor condenswater, indien van toepassing.
- Test: Controleer alle verbindingen op lekkages of losse aansluitingen.

5. Bediening

- Start het apparaat door het in te schakelen via het controlepaneel.
- Selecteer het gewenste programma of stel op maat gemaakte instellingen in.
- Controleer de temperatuur en stoominstellingen volgens uw behoeften.
- Druk op 'Start' om het proces te starten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek of spons met milde zeep om het interieur en exterieur schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het apparaat kunnen beschadigen.
- Voer regelmatig onderhoud uit op basis van gebruik en reinigingsschema's.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.
- Geen stoom: Controleer de waterleiding en zorg ervoor dat de watertoevoer open is.
- Onjuiste temperatuur: Controleer de instellingen en kalibreer indien nodig.

8. Afvoer

Dit apparaat bevat materialen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Volg lokale regelgeving voor de afvoer van elektrische apparaten. Neem contact op met een afvoerbedrijf of recyclingcentrum voor correcte richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen over het product kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

Bedankt voor uw vertrouwen in onze productlijn. We wensen u veel plezier met uw nieuwe oven!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combinado Digital 5x EN 80x40

1. Información General

El horno combinado digital 5x EN 80x40 es una herramienta versátil y eficiente para la preparación de alimentos. Diseñado para cocinas comerciales y panaderías, este horno combina las funciones de vapor y convección, proporcionando resultados consistentes y de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto está destinado exclusivamente para uso profesional. No utilizar en entornos domésticos.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que el horno esté conectado a una fuente de alimentación adecuada según las especificaciones eléctricas.
- **Superficie Caliente:** Las superficies del horno pueden alcanzar altas temperaturas. Utilizar guantes de protección al manipular.
- **Manejo de Agua:** Tenga cuidado al usar vapor y agua caliente durante la cocción.
- **Mantenimiento:** Desconectar la electricidad antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- **Instrucciones de Uso:** Leer todas las instrucciones antes de utilizar el horno.

3. Visión General y Especificaciones

- **Modelo:** EH-LDB548
- **Número de compartimentos:** 5
- **Dimensiones internas del horno:** 80x40 cm
- **Tipo de energía:** Eléctrico
- **Tipo de cocción:** Combinación de vapor y convección
- **Capacidad:** Hasta 10 bandejas
- **Controles:** Digital
- **Rango de temperatura:** 30°C a 300°C
- **Peso:** 120 kg
- **Material:** Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Colocar el horno en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor.
2. **Conexión Eléctrica:** Conectar el horno a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que pueda soportar la carga eléctrica.
3. **Instalación de Agua:** Conectar la manguera de agua al grifo adecuado para el suministro de agua. Verificar que estén bien ajustadas.
4. **Prueba de Funcionamiento:** Antes de usar, realizar una prueba de funcionamiento para asegurar que todo esté correctamente instalado.

5. Operación

- **Encendido:** Presionar el botón de encendido y seleccionar el modo de cocción deseado.
- **Configuración de Temperatura:** Ajustar la temperatura mediante el panel digital.
- **Programación:** Utilizar la función de temporizador para programar el tiempo de cocción.
- **Uso de Vapor:** Seleccionar la opción de vapor según lo requiera la receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpiar la parte interior y exterior con un paño húmedo después de cada uso.
- **Desinfección:** Utilizar un desinfectante adecuado para mantener la higiene.
- **Mantenimiento Regular:** Revisar las mangueras de agua y conexiones. Limpiar regularmente el sistema de vapor y la bandeja de drenaje.

7. Solución de Problemas

- **El horno no enciende:** Verificar la conexión eléctrica y el fusible.
- **Fugas de agua:** Revisar las conexiones de la manguera y asegurarse de que estén bien ajustadas.
- **Temperatura incorrecta:** Calibrar el termostato o contactar soporte técnico para ajuste.

8. Disposición

Al final de su vida útil, desechar el horno de acuerdo con las normativas locales sobre equipos eléctricos. Retirar componentes peligrosos como cables y placas de acero.

9. Contacto

Para consultas y soporte, por favor contáctenos:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du four à vapeur combiné numérique 5x En 80x40 EH-LDB548

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du four à vapeur combiné numérique 5x En 80x40 EH-LDB548. Ce produit a été conçu pour offrir des performances exceptionnelles en matière de cuisson, en combinant la fonction cuisson à la vapeur et convection.

2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes :

- Utilisation appropriée : L'appareil est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres applications non recommandées.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement relié à une prise de courant adaptée et conforme aux normes de sécurité.
- Échauffement : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection.
- Enfant et animaux : Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Dégagement de vapeur : Évitez d'exposer votre visage lors de la libération de vapeur.
- Interdiction d'humidité : Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau ou de l'humidité.

3. Aperçu du produit et spécifications

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : 850 x 780 x 1550 mm
- Alimentation électrique : 400V / 50Hz
- Puissance : 10 kW
- Capacité : 5 x 1/1 GN
- Contrôle : Numérique avec écran tactile
- Poids net : 120 kg

4. Configuration et installation

- Emplacement : Installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Connexions : Connecter l'appareil à une alimentation électrique appropriée avec un disjoncteur.
- Système de drainage : S'assurer que le drain est correctement connecté pour éviter les débordements d'eau.
- Vérification des niveaux : Vérifier que toutes les fixations et connexions sont bien en place avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Allumer l'appareil grâce au bouton d'alimentation.
- Sélectionner le mode de cuisson désiré via l'écran tactile.
- Régler la température et le temps de cuisson, puis appuyer sur "Démarrer".
- Surveiller le processus de cuisson à l'aide de l'écran de contrôle.

6. Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon doux et une solution de nettoyage adaptée pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, retirer les grilles et nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Vérifier les systèmes de drainage et retirer toute accumulation de résidus après chaque utilisation.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché.
- Code d'erreur affiché : Référez-vous au tableau des codes d'erreur dans le manuel spécifique.
- Problèmes de cuisson : Assurez-vous que les réglages de température et de temps sont corrects.

8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno Combi Steamer Digitale 5x EN 80x40 EH-LDB548

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Forno Combi Steamer Digitale 5x EN 80x40 EH-LDB548. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni elevate e una facilità d'uso nella cottura di una varietà di alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Sicuro:** Questo apparecchio è destinato esclusivamente per uso commerciale. Non utilizzare in ambienti non adatti.
- **Attenzione al Calore:** Le superfici esterne dell'unità possono diventare estremamente calde. Utilizzare guanti di protezione quando si maneggiano teglie o vassoi caldi.
- **Elettricità:** Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa di corrente adeguatamente messa a terra. Non utilizzare prolunghe per collegare l'unità.
- **Area di Lavoro:** Mantenere l'area di lavoro pulita e libera da oggetti infiammabili. Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- **Manutenzione:** Effettuare regolarmente la manutenzione e il controllo delle parti elettriche. Utilizzare solo parti di ricambio originali.
- **Linee Guida Locali:** Seguire sempre le normative locali relative alla sicurezza degli apparecchi di cottura e alla manipolazione degli alimenti.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- **Modello:** Forno Combi Steamer Digitale 5x EN 80x40 EH-LDB548
- **Capacità:** 5 teglie EN 80x40
- **Potenza:** 10 kW
- **Dimensioni:** 1200 x 800 x 600 mm
- **Peso:** 90 kg
- **Funzioni:** Cottura a vapore, cottura a convezione, combinazione di vapore e convezione
- **Controllo:** Pannello digitale con timer programmabile

4. Installazione e Montaggio

1. **Posizionamento:** Scegliere una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi di avere spazio sufficiente per l'apertura delle porte e la circolazione dell'aria.
2. **Collegamento Elettrico:** Seguire le norme locali per il cablaggio. Collegare il forno a una fonte di alimentazione elettrica conforme alle specifiche di potenza.
3. **Collegamento all'Acqua:** Collegare il tubo dell'acqua a una fonte d'acqua potabile, assicurandosi che non ci siano perdite.
4. **Verifica di Sicurezza:** Dopo l'installazione, eseguire una verifica di funzionamento per assicurarsi che tutte le funzioni siano operative.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando il pannello di controllo.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata (vapore, convezione o combinazione).
- Impostare la temperatura e il tempo di cottura.
- Premere "Avvia" per iniziare il ciclo di cottura. Monitorare il processo tramite il display digitale.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici interne con un panno umido e un detergente non abrasivo.
- **Manutenzione Settimanale:** Verificare e pulire i filtri dell'acqua e controllare le tubature per eventuali perdite.
- **Ispezione Mensile:** Controllare le guarnizioni e le parti elettriche per garantire un funzionamento sicuro e efficiente.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il forno non si accende:** Controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- **Vapore insufficiente:** Verificare la pressione dell'acqua e assicurarsi che i filtri siano puliti.
- **Temperatura non corretta:** Calibrare il termostato per garantire letture accurate.

8. Smaltimento

Quando il forno non è più utilizzabile, seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto tecnico, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania