

# 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: GHLB664

### Bakery Gas Combi Oven - Digital - 6x EN 60x40



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Gas Combi Oven Digital 6x EN 60x40 - GHLB664

## 1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Gas Combi Oven Digital 6x EN 60x40 - GHLB664. This advanced combi oven combines the functionalities of a convection oven and a steam oven, providing versatile cooking options for all types of food. Designed for professional use, this oven is suitable for bakeries, restaurants, and catering businesses.

## 2. Safety Information

To ensure a safe and effective operation of the Bakery Gas Combi Oven, please adhere to the following safety guidelines:

- Installation: Ensure the oven is installed by a qualified technician.
- Electrical Safety: Check voltage and ensure it matches the specifications provided. Do not use faulty plugs or sockets.
- Gas Safety: Ensure that the gas fitting is secured and checked for leaks before use. Follow local gas safety regulations.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the area to prevent accumulation of gas and to ensure effective operation of the oven.
- Burn and Fire Hazards: The oven surfaces, including the door, can become very hot. Avoid direct contact during operation. Keep flammable materials away from the oven.
- Child Safety: This product is not intended for use by children. Ensure children are kept away during operation.
- Personal Protective Equipment: Wear appropriate protective gear when operating the oven to prevent burns and injuries.

## 3. Product Overview and Specifications

Model: Bakery Gas Combi Oven Digital 6x EN 60x40 - GHLB664

Technical Data:

- Dimensions: 850 mm (width) x 960 mm (depth) x 1500 mm (height)
- Weight: 150 kg
- Power Supply: Gas
- Gas Type: Natural gas or propane
- Capacity: 6 x EN 60x40 trays
- Temperature Range: 30°C - 300°C
- Control System: Digital control panel with programmable settings
- Water Connection: Required for steam generation
- Safety Features: Automatic shut-off, alarm system for malfunctions

## 4. Setup and Installation

1. Location: Place the oven in a well-ventilated area safe from flammable materials.
2. Gas Connection:
  - Ensure that the gas supply line meets the oven requirements.
  - Utilize certified gas connections. Check for leaks using soapy water before use.
3. Water Connection: Connect the oven to the water supply for steam functionality, ensuring proper filtration to prevent calcification.
4. Electrical Connection: If applicable, ensure all connections are securely fitted and adhere to local electrical codes.
5. Testing: Once installed, perform a test run to verify all functionalities are working correctly.

## 5. Operation

1. Power On: Turn on the oven using the main power switch. The controls will illuminate.
2. Select Cooking Mode: Use the digital control panel to choose between steam, convection, or combination cooking modes.
3. Set Temperature & Time: Adjust the temperature and cooking duration as per your recipe requirements.
4. Preheat: Allow the oven to preheat to the desired temperature before placing food inside.
5. Monitor Cooking: Regularly check the cooking progress through the window without opening the door to maintain the temperature.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the interior and exterior of the oven regularly with a damp cloth and mild detergent.
- Remove and clean the water tank weekly to prevent buildup.
- Inspect gas connections and hoses periodically for wear.
- Schedule a professional maintenance check annually to ensure safety and efficiency.

## 7. Troubleshooting

Problem: Oven does not heat up.

Solution: Check gas and electrical connections. Ensure the gas supply is turned on.

Problem: Steam functionality not working.

Solution: Check water supply connection and ensure the water tank is filled.

Problem: Error code displayed on the control panel.

Solution: Refer to the error code section in the advanced user guide or contact customer support.

#### 8. Disposal

When disposing of the product, comply with local regulations regarding the disposal of appliances. Separate materials for recycling when possible.

#### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Bakery Gas Combi Oven. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Bäckerei-Gas-Kombidämpfer Digital 6x EN 60x40 - GHLB664

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres GGM Gastro Bäckerei-Gas-Kombidämpfers Digital 6x EN 60x40. Dieses Gerät kombiniert die Funktionen eines Kombidämpfers und ist ideal für den Einsatz in der Gastronomie. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Verwendung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Hinweise: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der in diesem Handbuch angegebenen Anweisungen.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Stromnetzes mit den technischen Spezifikationen des Gerätes übereinstimmt.
- Betriebsumgebung: Das Gerät sollte in einer trockenen, gut belüfteten Umgebung aufgestellt werden, fern von direkten Wärmequellen.
- Sicherheitskleidung: Tragen Sie geeignete Kleidung und Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Not-Aus: Stellen Sie sich mit der Position des Not-Aus-Schalters vertraut, um im Notfall schnell reagieren zu können.
- Wartung: Lassen Sie Reparaturen und Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.
- Brandgefahr: Halten Sie Brandmaterialien und brennbare Flüssigkeiten von der Betriebsstelle fern.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: GHLB664
- Typ: Gas-Kombidämpfer
- Kapazität: 6x GN 1/1 (oder 6x EN 60x40)
- Gasanschluss: G1/2 Zoll
- Nennleistung: 25 kW
- Abmessungen (B x T x H): 900 x 850 x 1.050 mm
- Gewicht: 125 kg
- Temperaturbereich: 30-260 °C
- Betriebsarten: Dampfgaren, Heißluft, Kombination.

## 4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie eine stabile, gerade Fläche. Der Kombidämpfer muss mindestens 20 cm von Wänden entfernt platziert werden.
- Gasanschluss: Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung korrekt installiert und dicht ist. Verwenden Sie ein Monometer, um den Gasdruck zu überprüfen.
- Luftzirkulation: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, um eine Überhitzung des Gerätes zu verhindern.
- Funktioneller Test: Überprüfen Sie alle Funktionen mit einem Probelauf, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

## 5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie den Kombidämpfer über den Hauptschalter ein.
- Menü auswählen: Nutzen Sie das digitale Bedienfeld, um das gewünschte Kochprogramm auszuwählen.
- Parameter einstellen: Stellen Sie Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit nach Ihren Kochanforderungen ein.
- Starten: Betätigen Sie die Start-Taste und beobachten Sie den Kochprozess.

## 6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Reinigen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Wassertank: Leeren und reinigen Sie den Wassertank täglich, um die Ansammlung von Kalk zu vermeiden.
- Wöchentliche Wartung: Überprüfen Sie die Dichtungen und führen Sie eine gründliche Reinigung des Gerätes durch.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Strom- und Gasversorgung.
- Unzureichende Dampfproduktion: Kontrollieren Sie den Wassertank auf einen ausreichenden Wasserstand.
- Anomalien bei der Temperaturanzeige: Kalibrieren Sie das Gerät und überprüfen Sie die Sensoren.

## 8. Entsorgung

Befolgen Sie alle geltenden örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektro- und Gasgeräten. Trennen Sie vor der Entsorgung alle Energiequellen und entfernen Sie gefährliche Materialien.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Bakery Gas Combi Oven Digital 6x EN 60x40 (GHLB664)

---

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Bakery Gas Combi Oven Digital 6x EN 60x40 (GHLB664). Dit toestel is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en restaurants. Lees deze handleiding aandachtig door om een veilig en efficiënt gebruik van het product te garanderen.

---

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is alleen geschikt voor gebruik in goed geventileerde ruimtes.
- Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten op de gas- en elektriciteitsbronnen volgens de installatiewijzen.
- Houd de oven uit de buurt van water en vocht om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik de oven niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze bestemd is.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals milieuvriendelijke handschoenen, bij het hanteren van het toestel, vooral bij heet uit de oven.
- Controleer regelmatig op gaslekken. Gebruik geen open vuur om lekken op te sporen. Bij het vermoeden van een gaslek, sluit onmiddellijk de gastoevoer af en neem contact op met een professional.

---

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GGM Gastro Bakery Gas Combi Oven Digital 6x EN 60x40 (GHLB664)
- Capaciteit: 6 x 60x40 cm
- Vermogen: Gasgestookt
- Aansluitwaarde: 22 kW
- Afmetingen (B x D x H): 1100 x 800 x 850 mm
- Gewicht: 115 kg
- Temperatuurbereik: 50°C - 300°C
- Bedieningspaneel: Digitaal
- Inclusief: Stoomfunctie

---

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de oven op een stevige, vlakke ondergrond, weg van vocht en brandbare materialen.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom de oven voor goede ventilatie.
- Sluit de oven aan op een goedgekeurde gastoevoer en zorg ervoor dat de verbindingen stevig en lekvrij zijn.
- Volg de lokale wet- en regelgeving voor gasinstallaties.
- Bij twijfel over de installatie, raadpleeg een gecertificeerde installateur.

---

## 5. Bediening

- Zet de hoofdschakelaar aan.
- Stel de vereiste temperatuur en tijd in via het digitale bedieningspaneel.
- Kies de gewenste kookmethode (bijvoorbeeld stomen, bakken).
- Controleer de voortgang op het digitale display.
- Na gebruik, schakel de oven uit en laat deze afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

---

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de buitenzijde van de oven schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de interne onderdelen met warm water en een zachte borstel.
- Gebruik geen schurende middelen of scherpe voorwerpen om de oven schoon te maken.
- Voer regelmatig onderhoud uit, zoals het controleren van de gasverbindingen en ventilatieopeningen.

---

## 7. Probleemoplossing

- Als de oven niet opwarmt: Controleer de gasvoorziening en de instellingen.
- Als het digitale scherm niet werkt: Controleer de elektrische verbindingen.
- Bij een ongewoon geluid of geur: Zet de oven uit en neem contact op met de klantenservice.

---

## 8. Afvalverwerking

- Zorg ervoor dat u de oven volgens de geldende lokale wetgeving afvoert.
- Scheidt elektrische componenten van het overige afval en breng deze naar een speciaal afvalpunt voor elektrische apparaten.

---

#### 9. Contact

Voor vragen en hulp kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

---

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Combi de Gas Digital 6x EN 60x40

## 1. Información General

El Horno Combi de Gas Digital 6x EN 60x40 es un equipo profesional diseñado para ofrecer una cocción eficiente y versátil. Ideal para panaderías y negocios de restauración, este horno combina técnicas de cocción al vapor, convección y convencional para lograr resultados perfectos en una variedad de productos horneados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso exclusivo: Este horno está diseñado para uso profesional por personal capacitado.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un técnico cualificado y que cumple con las normativas locales de gas.
- Ventilación: Mantenga una buena ventilación en el área de trabajo para evitar la acumulación de gases.
- Superficies calientes: Tenga cuidado al tocar las superficies del horno, ya que pueden estar muy calientes durante y después del funcionamiento.
- Mantenimiento regular: Realice un mantenimiento regular para garantizar la seguridad y la eficiencia del horno.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Tipo: Horno Combi de Gas
- Dimensiones: 60x40 cm
- Capacidad: 6 bandejas
- Temperatura máxima: 300 °C
- Consumo de gas: 4.5 kW
- Clasificación energética: A
- Control digital: Sí

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en un área nivelada y bien ventilada. Mantenga al menos 30 cm de espacio alrededor del horno para una adecuada circulación de aire.
2. Conexión de Gas: Asegúrese de que la línea de gas esté cerrada antes de realizar la instalación. Conecte la manguera de gas al horno y a la fuente de gas. Verifique que no haya fugas usando agua jabonosa.
3. Conexión Eléctrica: Enchufe el horno a una toma de corriente compatible según las especificaciones del fabricante.
4. Pruebas Iniciales: Encienda el horno y verifique que todos los indicadores funcionan correctamente.

## 5. Operación

1. Encendido: Gire la perilla de control a la posición deseada. El horno se encenderá automáticamente.
2. Configuración: Seleccione el modo de cocción (convección, vapor, o mixto) y ajuste la temperatura y el temporizador según sea necesario.
3. Monitoreo: Supervise el proceso de cocción a través de la pantalla digital.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie el interior y el exterior del horno con un paño húmedo después de cada uso.
- Desmontaje de piezas: Retire las bandejas y las rejillas regularmente para limpiarlas y evitar la acumulación de residuos.
- Mantenimiento periódico: Realice una revisión técnica anual con un especialista para asegurar un correcto funcionamiento.

## 7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión de gas y eléctrica. Asegúrese de que la válvula de gas esté abierta.
- Temperatura inexacta: Calibre el termómetro interno y verifique el funcionamiento del quemador.
- Exceso de humo: Limpie el interior del horno si hay grasa o residuos acumulados.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del horno, consulte las normativas locales para la correcta eliminación y reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Mantenga los componentes que contengan gas lejos del medio ambiente.

## 9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Four Combi à Gaz Numérique 6x EN 60x40

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre Four Combi à Gaz Numérique 6x EN 60x40. Ce produit a été conçu pour offrir une performance optimale et une polyvalence dans vos opérations de cuisson. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil pour garantir son bon fonctionnement et votre sécurité.

## 2. Informations de sécurité

Pour garantir votre sécurité et celle des autres, veuillez suivre les conseils suivants :

- Installation appropriée : Assurez-vous que l'appareil soit installé par un professionnel qualifié conformément aux normes locales et nationales.
- Utilisation : N'utilisez l'appareil que dans le cadre pour lequel il est conçu. Ne dépassez pas la capacité recommandée.
- Ventilation : Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation adéquate pour prévenir tout accident.
- Protection contre les brûlures : L'appareil peut devenir très chaud pendant l'utilisation. Évitez tout contact direct avec les surfaces chaudes.
- Manipulation des produits électriques : Utilisez l'appareil avec des mains sèches et évitez de toucher aux commandes avec des mains mouillées.
- Entretien régulier : Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour assurer le bon fonctionnement.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Type de produit : Four Combi à Gaz
- Dimensions : 800 x 830 x 950 mm
- Poids : 110 kg
- Puissance : 19 kW
- Capacité : 6 x EN 60x40
- Alimentation : Gaz
- Contrôle : Numérique

## 4. Configuration et installation

L'installation du Four Combi à Gaz doit être effectuée par un professionnel. Suivez ces étapes :

1. Emplacement : Choisissez un endroit avec une ventilation adéquate et à proximité d'une source de gaz appropriée.
2. Fixation : Assurez-vous que le four est stable sur une surface plane.
3. Raccordement au gaz : Utilisez des connexions appropriées et vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites.
4. Connexion électrique : Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications du produit.
5. Tests de sécurité : Vérifiez les connexions et exécutez les tests de sécurité nécessaires avant la première utilisation.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le Four Combi :

1. Mise sous tension : Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Sélection de mode : Choisissez le mode de cuisson souhaité à l'aide du panneau de contrôle numérique.
3. Réglage de la température : Ajustez la température selon la recette.
4. Durée de cuisson : Programmez la durée de cuisson en utilisant le minuteur numérique.

## 6. Nettoyage et entretien

Pour maintenir votre four en bon état :

- Éteignez le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer les surfaces.
- Enlevez les résidus alimentaires de la chambre de cuisson après chaque utilisation.
- Effectuez un nettoyage approfondi au moins une fois par mois.

## 7. Dépannage

En cas de problème, veuillez consulter la section de dépannage :

- Le four ne s'allume pas : Vérifiez l'alimentation électrique et le raccordement au gaz.
- Mauvaise cuisson : Assurez-vous que le mode de cuisson et la température sont corrects.
- Fuites de gaz : Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et contactez un professionnel.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des équipements électriques et électroniques. Contactez votre gestionnaire de déchets pour obtenir des informations sur la manière d'éliminer ce produit.

## 9. Contact



Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance et bonne utilisation de votre Four Combi à Gaz Numérique !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Forno Combinato a Gas Digitale 6x EN 60x40 GH-LB664

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Forno Combinato a Gas Digitale 6x EN 60x40 GH-LB664. Questo forno è progettato per offrire prestazioni elevate nella cottura di vari alimenti in contesti professionali, come panifici e ristoranti. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente del prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Sicuro:** Il forno deve essere installato solo da professionisti qualificati. Non tentare di modificarlo o ripararlo senza la supervisione di un tecnico esperto.
- **Ventilazione:** Assicurarsi che l'area in cui è installato il forno sia ben ventilata per prevenire l'accumulo di fumi nocivi.
- **Materiali Infiammabili:** Tenere lontano da materiali infiammabili. Non coprire le prese d'aria.
- **Sicurezza Elettrica:** Verificare che la tensione di rete corrisponda alle specifiche del forno. Utilizzare solo cavi e accessori raccomandati.
- **Uso dei Guanti:** Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano le teglie o si pulisce il forno.
- **Manutenzione di Emergenza:** In caso di fumi o cattivi odori, spegnere immediatamente il forno e contattare un tecnico.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** GH-LB664
- **Tipologia:** Forno Combinato a Gas Digitale
- **Dimensioni interne:** 6x EN 60x40 cm
- **Potenza:** 12 kW
- **Fonte di Alimentazione:** Gas
- **Peso:** 120 kg
- **Classe Energetica:** A
- **Controllo della Temperatura:** Digitale, intervallo 30-300°C
- **Funzioni:** Cottura a vapore, cottura fine, pulizia automatica

## 4. Installazione e Setup

1. **Posizionamento:** Collocare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
2. **Collegamento al Gas:** Assicurarsi che la linea del gas sia compatibile e ben collegata. Verificare la presenza di perdite utilizzando una soluzione saponosa.
3. **Collegamento Elettrico:** Collegare il forno a una presa di corrente che soddisfi i requisiti elettrici.
4. **Verifica:** Accendere il forno e controllare che tutte le funzioni operino correttamente.

## 5. Operazione

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata tramite il pannello di controllo digitale.
- Impostare la temperatura e il tempo di cottura.
- Monitorare il processo di cottura tramite il display.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere il forno e lasciarlo raffreddare prima di pulire.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire le superfici esterne.
- Pulire regolarmente le teglie e l'interno del forno per evitare accumuli di residui alimentari.
- Effettuare una manutenzione periodica da un tecnico qualificato per garantire prestazioni ottimali.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare il collegamento alla corrente e alla linea del gas.
- Fumi e odori anomali: Spegnere immediatamente il forno e contattare un tecnico.
- Temperatura errata: Verificare che il sensore di temperatura funzioni correttamente.

## 8. Smaltimento

Smaltire il forno secondo le normative locali riguardanti i rifiuti elettronici e pericolosi. Non gettare il prodotto nell'immondizia domestica.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania