

# 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: GAM6040

### Bakery Proofer PREMIUM - EN 60x40 - 1 door - for fermentation



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Bakery Proofer Premium EN 60x40 - 1 Door for Fermentation

### 1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Proofer Premium EN 60x40. Designed for optimal fermentation of dough products, the proofer provides a stable environment to enhance dough quality.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the proofer is connected to a grounded outlet.
- **Heat Safety:** The outer casing may become hot during operation. Avoid direct contact with heated surfaces.
- **Water Safety:** Keep electrical components dry. Do not operate the proofer in standing water.
- **Weight Limit:** Do not exceed a maximum load of 80 kg.
- **Child Safety:** Keep this appliance out of the reach of children and pets.
- **Ventilation:** Ensure the appliance is placed in a well-ventilated area to prevent overheating.
- **Usage Restrictions:** This proofer is for indoor use only. Do not use in extreme humidity or exposed to direct sunlight.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Bakery Proofer Premium EN 60x40
- **Dimensions (L x W x H):** 600mm x 400mm x 950mm
- **Temperature Range:** 20°C - 45°C
- **Humidity Control:** Adjustable humidity settings
- **Power Supply:** 230V, 50Hz
- **Power Consumption:** 0.7 kW
- **Weight:** 45 kg
- **Material:** Stainless steel exterior, polystyrene insulation

### 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Remove the proofer from its packaging, ensuring no parts are damaged.
2. **Location:** Place the proofer on a stable, flat surface away from direct sunlight and moisture.
3. **Power Connection:** Plug the power cord into a suitable grounded outlet.
4. **Water Supply:** If the model requires water for humidity, connect to a water source as per instructions in the next section.
5. **Initial Check:** Inspect the proofer for any visible damage before use.

### 5. Operation

1. **Powering On:** Switch on the proofer using the main power switch.
2. **Setting Temperature and Humidity:** Use the control panel to set desired temperature and humidity levels.
3. **Loading Dough:** Once the desired conditions are achieved, carefully place dough trays inside the proofer.
4. **Monitoring:** Regularly check conditions during the fermentation process via the control panel.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the interior with a damp cloth after each use. Do not use abrasive cleaners.
- **Monthly Maintenance:** Check seals and hinges for wear. Lubricate if necessary.
- **Water System:** Clean the water reservoir and lines monthly to prevent buildup of residues or mold.

### 7. Troubleshooting

- **Proofer Does Not Power On:** Check power supply and connection.
- **Inconsistent Temperature:** Ensure the door is sealed properly. Avoid frequent opening.
- **Humidity Issues:** Check water connections and ensure the reservoir is filled.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the proofer according to local regulations. Disconnect power and ensure that any hazardous materials are handled appropriately.

### 9. Contact

For assistance, 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 Bakery Proofer Premium EN 60x40. We hope it helps you achieve optimum results in your baking endeavors.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Backhaus-Proofer Premium EN 60x40 mit 1 Tür zur Fermentation (GAM6040)

## Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Backhaus-Proofer Premium EN 60x40 mit 1 Tür zur Fermentation. Dieses Gerät wurde entwickelt, um ideale Bedingungen für die Fermentation von Teigen und Backwaren zu schaffen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## Sicherheitsinformationen

- Sicherheitsvorkehrungen: Um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden, halten Sie das Gerät fern von Wasserquellen und verwenden Sie es nicht, wenn der Netzstecker oder das Kabel beschädigt sind.
- Elektrische Sicherheit: Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur die in der Anleitung angegebenen Spannungen.
- Betriebsbedingungen: Betreiben Sie das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen und vermeiden Sie hohe Umgebungstemperaturen.
- Zubehör: Verwenden Sie nur Originalzubehör und -teile, um die Sicherheit und die Funktionalität des Geräts zu gewährleisten.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät reinigen.

## Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GAM6040
- Abmessungen: 600 mm x 400 mm
- Tür: 1 Tür
- Temperaturbereich: 30 °C bis 45 °C
- Feuchtigkeitsregelung: Hygrometer vorhanden
- Energieverbrauch: 800 W
- Netzspannung: 230 V
- Material: Edelstahl-Innenraum
- Zulassung: CE-konform

## Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie auf die richtige Spannung.
3. Inbetriebnahme: Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten.
4. Temperatur einstellen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein und warten Sie, bis das Gerät die Temperatur erreicht hat.

## Betrieb

- Vorbereitung: Füllen Sie die Wassertasse mit Wasser, um die Feuchtigkeit zu erhöhen.
- Einstellungen: Stellen Sie die Temperatur und die Heizdauer gemäß den Anforderungen Ihres Teigs ein.
- Laufzeit: Überwachen Sie den Fermentationsprozess und passen Sie die Einstellungen ggf. an.

## Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Innere des Geräts wöchentlich mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel.
- Wassertasse: Leeren und reinigen Sie die Wassertasse nach jedem Gebrauch.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig die Stromkabel und den Zustand der Türdichtungen.

## Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Temperaturunregelmäßigkeiten: Stellen Sie sicher, dass die Tür gut schließt und keine Wärme entweicht.
- Unzureichende Feuchtigkeit: Kontrollieren Sie die Wassertasse und füllen Sie sie bei Bedarf.

## Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Achten Sie darauf, alle Materialien umweltgerecht zu recyceln.

## Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Bakkers Proofer Premium EN 60x40 - 1 Deur voor Fermentatie GAM6040

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bakkers Proofer Premium EN 60x40 - 1 Deur voor Fermentatie GAM6040. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het creëren van de perfecte fermentatie-omstandigheden voor uw baksels. Dit apparaat biedt een gecontroleerde omgeving waarin de temperatuur en luchtvochtigheid ideaal zijn voor het rijzen van deeg.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Vermijd direct contact met verwarmde oppervlakken.
- Plaats geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de lokale elektrische voorschriften.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik en wanneer het is aangesloten.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de voeding als het niet in gebruik is of voor onderhoud.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het netkabel en vervang deze indien nodig door een erkende technicus.
- Gebruik geen water of andere vloeistoffen op de elektrische delen van het apparaat.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GAM6040
- Afmetingen: 60 cm x 40 cm
- Aantal deuren: 1
- Temperatuur bereik: 30°C - 60°C
- Vochtigheidsniveau: 30% - 90%
- Vermogen: 250 W
- Spanning: 230 V
- Frequentie: 50 Hz
- Gewicht: 30 kg

## 4. Installatie en Setup

- Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact van 230 V.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur en luchtvochtigheid in met de digitale bediening.
- Laat het apparaat enkele minuten opwarm tijdens het instellen, voordat u het deeg plaatst.

## 5. Bediening

- Open de deur van de proofer.
- Plaats uw deeg of producten op de rekken in het apparaat.
- Sluit de deur goed af voor een optimale werking.
- Monitor de instellingen en pas deze aan indien nodig.
- Na gebruik, zet het apparaat uit en laat het afkoelen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek met milde zeep om de binnen- en buitensuperfices van het apparaat te reinigen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen en zorg ervoor dat deze niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat regelmatig professioneel onderhouden om de levensduur te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: De temperatuur wijkt af.  
Oplossing: Controleer de instellingen en zorg ervoor dat er voldoende tijd is gegeven voor het verwarmen.
- Probleem: Onvoldoende vochtigheid.  
Oplossing: Vul het waterreservoir bij indien nodig en controleer of het goed is aangesloten.

## 8. Afvoer

Wanneer het apparaat aan zijn levenscyclus is gekomen, volg dan de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparatuur. Verwijder netkabel en stem het apparaat indien mogelijk af voor recycling.

## 9. Contact

Als u vragen of opmerkingen heeft over uw Bakkers Proofer Premium EN 60x40, neem dan contact op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Fermentador GGM Gastro Premium EN 60x40 - 1 Puerta para Fermentación GAM6040

## 1. Información General

El fermentador GGM Gastro Premium EN 60x40 es un dispositivo diseñado para controlar y optimizar el proceso de fermentación en la panadería y otros productos horneados. Este equipo garantiza un ambiente adecuado, regulando la temperatura y la humedad para obtener resultados de alta calidad en la fermentación.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: No use el fermentador fuera de su propósito previsto. Mantenga el área de operación limpia y libre de obstrucciones.
- Electricidad: Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con el especificado en la placa de características del dispositivo. Evite el contacto con agua.
- Manipulación: No toque los componentes eléctricos con las manos húmedas. Utilice guantes de protección al manipular el dispositivo.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo de la corriente antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza.
- Niños: Mantenga el aparato alejado de los niños y animales.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 600 mm x 400 mm
- Capacidad: Diseñado para bandejas de 60x40 cm
- Puertas: 1 puerta de vidrio para fácil visualización
- Control de Temperatura: Digital con rango de 0°C a 40°C
- Humidificación: Sistema de vapor automatizado
- Peso: 60 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el fermentador en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor o humedad excesiva.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el aparato a un enchufe adecuado, asegurándose de que cumpla con los requerimientos de voltaje.
3. Nivelación: Ajuste los pies del fermentador para que esté nivelado.
4. Prueba Inicial: Encienda el aparato y configure la temperatura y humedad requeridas para el proceso de fermentación.
5. Verificación: Asegúrese de que todos los componentes estén funcionando correctamente y que no haya fugas de agua.

## 5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido. El panel digital mostrará la temperatura actual.
- Configuración de Temperatura y Humedad: Use los botones + y - para ajustar la temperatura deseada. Para la humedad, utilice el mismo procedimiento.
- Cargando: Introduzca las bandejas con el producto a fermentar. Cierre la puerta cuidadosamente.
- Monitoreo: Revise periódicamente el panel digital para asegurarse de que los parámetros se mantengan dentro del rango deseado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, limpie el interior con un paño húmedo y un detergente suave. Evite productos químicos abrasivos.
- Limpieza Profunda: Realice una limpieza profunda quincenal retirando todos los componentes y utilizando una mezcla de agua y vinagre para eliminar cualquier residuo.
- Inspección Regular: Revise mensualmente los componentes eléctricos y las mangueras para detectar signos de desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura Irregular: Asegúrese de que la puerta esté cerrada y sellada correctamente.
- Exceso de Humedad: Revise el sistema de humidificación y limpie los filtros si es necesario.

## 8. Eliminación

Para deshacerse del fermentador de manera segura, siga las regulaciones locales de residuos electrónicos. No arroje el aparato en basurales comunes.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Fermenteur de Boulangerie Premium EN 60x40 (1 Porte)

## 1. Informations Générales

Le Fermenteur de Boulangerie Premium EN 60x40 est conçu pour créer un environnement idéal pour la fermentation des pâtes. Ce produit professionnel est fabriqué pour répondre aux normes les plus élevées de l'industrie de la boulangerie.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement l'appareil conformément aux instructions fournies.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez toujours le câble d'alimentation pour des dommages avant utilisation.
- Ne branchez pas l'appareil avec des mains mouillées ou sur des surfaces humides.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et fixé.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil avant de procéder à un dépannage.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions extérieures (L x P x H) : 900 x 600 x 1850 mm
- Alimentation électrique : 230 V / 50 Hz
- Puissance : 900 W
- Température de fonctionnement : 30°C à 50°C
- Capacité : 40 plaques (600 x 400 mm)
- Contrôle de l'humidité : Oui, réglable
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 75 kg

## 4. Configuration et Installation

1. Déballer soigneusement le produit et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes conformément à la liste des pièces fournies.
3. Placez le fermenteur sur une surface plane et stable, loin de toute source d'eau.
4. Connectez le câble d'alimentation à une prise électrique adéquate.
5. Réglez les paramètres de température et d'humidité selon vos besoins.
6. Ne branchez pas le produit avant d'avoir terminé l'installation.
7. Vérifiez une dernière fois les branchements et assurez-vous qu'ils sont sécurisés.

## 5. Fonctionnement

1. Allumez le fermenteur en appuyant sur le bouton d'alimentation.
2. Réglez la température et le niveau d'humidité désirés à l'aide du panneau de commande.
3. Placez les plaques de pâte à l'intérieur du fermenteur.
4. Fermez la porte pour garantir un environnement stable pour la fermentation.
5. Surveillez les progrès de la fermentation à travers la fenêtre vitrée.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le produit avant toute opération de nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur.
- Pour les surfaces en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécialement conçu pour éviter les rayures.
- Nettoyez régulièrement les filtres à air et vérifiez les éléments chauffants pour garantir une performance optimale.
- Ne jamais utiliser d'abrasifs ou de produits chimiques agressifs.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
  - Vérifiez si l'appareil est bien branché.
  - Vérifiez le fusible ou le disjoncteur.
- Problème : Température fluctuante.
  - Assurez-vous que la porte est bien fermée.
  - Vérifiez si les capteurs de température ne sont pas obstrués.
- Problème : Mauvaise humidité.
  - Assurez-vous que le réservoir d'eau est plein.
  - Vérifiez les réglages d'humidité et ajustez-les si nécessaire.

## 8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Veuillez le déposer dans un centre de recyclage agréé pour les appareils électroménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Proofer da Forno Premium EN 60x40 (1 Porta per Fermentazione) - GAM6040

## 1. Informazioni Generali

Il Proofer da Forno Premium EN 60x40 è progettato per garantire un ambiente ottimale per la fermentazione degli impasti. Con una costruzione robusta e funzionalità avanzate, questo prodotto soddisfa le esigenze professionali di panificatori e pasticceri.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Prevenuto:** Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale e non è adatto per uso domestico.
- **Elettricità:** Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa a terra conforme alle normative locali. Non utilizzare un cavo danneggiato.
- **Sovraccarico:** Non sovraccaricare la macchina. Seguire sempre le specifiche indicate nel manuale.
- **Riscaldamento:** La superficie del proofer può scaldarsi durante l'uso. Evitare il contatto diretto con la pelle.
- **Manutenzione:** Spegner e scollegare l'unità prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 60 x 40 cm
- **Capacità:** Adatta per teglie standard 60x40.
- **Temperatura di funzionamento:** 30-45°C
- **Umidità:** Controllo automatico dell'umidità.
- **Potenza:** 500 W
- **Colore:** Acciaio inossidabile.

## 4. Installazione e Montaggio

- **Preparazione:** Verificare che l'area di installazione sia piana, asciutta e ben ventilata.
- **Fissaggio:** Posizionare il proofer su una superficie stabile. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno all'unità per la circolazione dell'aria.
- **Collegamento Elettrico:** Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente a terra compatibile. Assicurarsi che la tensione corrisponda a quella indicata sul proofer.
- **Test:** Accendere l'unità e selezionare la temperatura desiderata per verificare che funzioni correttamente.

## 5. Funzionamento

- **Accensione:** Premere il pulsante di accensione e selezionare la temperatura e il livello di umidità desiderati.
- **Impostazioni:** Utilizzare i controlli per regolare la temperatura e l'umidità in base alle necessità della fermentazione.
- **Monitoraggio:** Controllare regolarmente i livelli di temperatura e umidità sul display digitale.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Spegner e scollegare il proofer. Pulire l'interno e l'esterno con un panno umido e un detergente delicato.
- **Rimozione delle macchie:** Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere macchie resistenti.
- **Manutenzione Programmata:** Controllare periodicamente il funzionamento delle parti elettriche e sostituire eventuali componenti usurati.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Il proofer non si accende:** Controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- **Temperatura non stabile:** Verificare che le porte siano ben chiuse e che non ci siano perdite d'aria.
- **Condensa eccessiva:** Regolare il livello di umidità o controllare l'aspetto degli alimenti all'interno.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto e dei materiali di imballaggio. Non smaltire nei rifiuti domestici; portare in un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Telefono:** 0800 7000 220
- **Indirizzo:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.