

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: GBB1646

### Proofer- Manual - 16xEN 60x40



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Proofer 16xEN 60x40 GBB1646

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Proofer 16xEN 60x40 GBB1646. This professional equipment is designed to provide optimal proofing conditions for dough, ensuring perfect results in every batch. Please read this manual carefully before using the product.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the proofer is plugged into a grounded electrical outlet compatible with its specifications. Do not overload the outlet.
- **Operating Environment:** Keep the proofer in a dry and well-ventilated area. Avoid exposure to moisture and extreme temperatures.
- **Hot Surfaces:** The exterior of the proofer may become hot during operation. Avoid contact with hot surfaces to prevent burns.
- **Children:** This appliance is not intended for use by children. Ensure that children are supervised when in the vicinity of the proofer.
- **Maintenance:** Always unplug the appliance before cleaning or performing maintenance.
- **Damage:** Do not use the proofer if any parts are damaged. Contact customer service for repair or replacement.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: GBB1646
- Type: Proofer
- Dimensions: 800 mm (W) x 870 mm (H) x 750 mm (D)
- Power Supply: 230 V
- Heat Output: 1000 W
- Operating Temperature: 30°C to 50°C
- Humidity Range: 50% to 90%
- Capacity: 16 x GN 1/1 racks
- Net Weight: 85 kg

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the proofer on a stable, level surface away from direct sunlight and moisture.
2. **Power Connection:** Connect the plug to an appropriate electrical outlet. Ensure the voltage matches the product specifications.
3. **Breathing Space:** Allow for adequate airflow around the unit by leaving space on all sides.
4. **Initial Setup:** Turn the proofer on using the main power switch located on the front panel. Set the desired temperature and humidity levels via the control panel.

## 5. Operation

1. **Adjust Settings:** Use the control panel to select the desired temperature and humidity for dough proofing.
2. **Load Racks:** Insert the GN racks into the designated slots. Ensure proper spacing between items to allow for adequate air circulation.
3. **Monitoring:** Regularly check the temperature and humidity readings on the display to ensure optimal proofing conditions.
4. **Timing:** Proofing times may vary depending on the dough type; generally, allow 30 minutes to 2 hours for optimal results.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the interior and exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Monthly Maintenance:** Remove and clean the water reservoir and any accessible filters to prevent buildup.
- **Drainage:** Ensure that the drainage system is clear to allow normal operation.
- **Periodic Inspections:** Regularly check electrical connections and components for signs of wear or damage.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Turning On:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in. Inspect circuit breakers if necessary.
- **Temperature Fluctuations:** Verify that the settings are correct and check for obstructions in airflow.
- **Excessive Humidity:** Confirm that the water reservoir is properly filled and the drainage function is working.

## 8. Disposal

Disposing of the product must conform to local regulations. Ensure the unit is powered down and unplugged. Contact local waste management for proper disposal methods of electrical appliances.

## 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 GGM Gastro! We wish you many successful proofing experiences.

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für GGM Gastro Proofer 16x60x40 GBB1646

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Proofer 16x60x40. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um Teigwaren gleichmäßig und effektiv zu proofen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen verwendet werden. Kinder dürfen nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts spielen.
- Elektro-Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die elektrische Installation den geltenden Vorschriften entspricht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Hitze: Die Oberflächen des Geräts können während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie diese nicht ohne Schutzvorrichtungen.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt ist, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Fehlerhafte Geräte: Bei beschädigten Anschlüssen oder sichtbaren Schäden an dem Gerät, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Proofer 16x60x40 GBB1646
- Abmessungen: 600mm x 400mm
- Stromversorgung: 230V / 50Hz
- Leistungsaufnahme: 300W
- Kapazität: 16 x 60 x 40 cm Bleche
- Temperaturbereich: 30°C - 60°C
- Gewicht: 30 kg
- Material: Rostfreier Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Positionieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät von den Wänden und anderen Geräten ausreichend Abstand hat, um die Belüftung zu gewährleisten.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Überprüfen Sie, dass die Spannung übereinstimmt.
4. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass das Innenraum sauber und trocken ist.
5. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.

## 5. Betrieb

1. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Digitalthermostat ein.
2. Legen Sie die Teigwaren auf die Bleche, und schieben Sie diese in das Gerät.
3. Schließen Sie die Tür und warten Sie, bis die Temperatur stabil ist (ca. 10 Minuten).
4. Überwachen Sie den Proofing-Prozess über das Display.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung immer das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Seife zur Reinigung der Innen- und Außenseiten.
- Achten Sie darauf, keine scharfen Gegenstände zu verwenden, um Kratzer zu vermeiden.
- Prüfen Sie regelmäßig die Dichtungen der Tür und reinigen Sie diese zur Aufrechterhaltung der Effizienz.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
- Display zeigt Fehlermeldung an: Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn das Problem bestehen bleibt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass keine umweltschädlichen Materialien in die Natur gelangen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: GGM Gastro Proofer (Model GBB1646)

---

## 1. Algemene Informatie

Welkom bij uw GGM Gastro Proofer (Model GBB1646). Dit apparaat is ontworpen om de perfecte omgeving te bieden voor het rijzen van deegproducten. Volg deze handleiding nauwkeurig op om ervoor te zorgen dat u het maximale uit uw proofer haalt.

---

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsmaatregelen

Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat. Plaats het niet in de buurt van water of op een verwarmd oppervlak.

- Elektrische veiligheid

Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat zoals vermeld op het typeplaatje. Gebruik een gearde stekker en vermijd het gebruik van verlengkabels.

- Gebruik en bediening

Laat kinderen niet alleen achter met het apparaat. Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.

- Onderhoud

Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

- Brandgevaar

Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens gebruik. Vermijd contact met brandbare materialen.

---

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GBB1646

- Technische gegevens:

- Afmetingen: 16 x 40 cm

- Ingangsspanning: 230 V

- Vermogen: 1200 W

- Temperatuurinstelling: 30-60 °C

- Materiaal: RVS

---

## 4. Setup en installatie

1. Plaats de proofer op een vlakke, droge ondergrond, minimaal 10 cm van muren om een goede luchtcirculatie te garanderen.

2. Sluit de proofer aan op een geaard stopcontact met een geschikte spanning (230 V).

3. Zorg ervoor dat de deur goed sluit en dat de luchtcirculatieopeningen niet geblokkeerd zijn.

4. Voor een optimale werking, preheat de proofer gedurende 15 minuten voor gebruik.

---

## 5. Bediening

1. Zet de proofer aan met de aan/uit-schakelaar.

2. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurknop.

3. Plaats uw deegproducten in de proofer en sluit de deur.

4. Controleer de voortgang van het rijzen via het doorzichtige raam, indien van toepassing.

---

## 6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de buitenkant van de proofer met een vochtige doek.

- Voor de binnenkant, gebruik milde zeep en warm water. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

- Inspecteer regelmatig de voedingskabel en stekker op eventuele beschadigingen.

---

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Proofer verwarmt niet  
Oplossing: Controleer of de proofer correct is aangesloten en of de schakelaar aan staat.
- Probleem: Deeg rijst niet correct  
Oplossing: Controleer de ingestelde temperatuur en zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
- Probleem: Er is een vreemde geur  
Oplossing: Schakel het apparaat uit en controleer op eventuele brandbare materialen in de nabijheid.

---

## 8. Afvoer

Wanneer het apparaat aan vervanging toe is, zorg er dan voor dat u het volgens de lokale regelgeving afvoert. Lever het in bij een afvalpunt dat gespecialiseerd is in elektrische apparatuur.

---

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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

---

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Proofer. Volg alstublieft deze handleiding om een veilige en effectieve werking te garanderen.

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Proofer GBB1646

## 1. Información General

El Proofer GBB1646 es un equipo profesional diseñado para la fermentación de masas, proporcionando un ambiente controlado para obtener resultados óptimos en la panadería. Este producto es adecuado para negocios de tamaño pequeño a mediano, incluyendo panaderías, pastelerías y restaurantes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está destinado únicamente para el uso comercial. No lo utilice con fines distintos de los especificados.
- Instalación: Asegúrese de que el equipo esté instalado por personal calificado. Debe cumplir con las normativas eléctricas de su área.
- Electricidad: Revise que la instalación eléctrica esté a tierra y en buen estado. Utilice solo el voltaje especificado para evitar riesgos de incendio o electrocución.
- Calor: Evite el contacto directo con las superficies de calentamiento. Mantenga alejado a los niños y a personas no capacitadas.
- Manipulación: Utilice guantes al tocar componentes calientes y asegúrese de que las áreas de acceso estén despejadas.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular según lo indicado en este manual para asegurar el funcionamiento seguro del equipo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GBB1646
- Dimensiones internas: 600 x 400 mm
- Voltaje de operación: 230V
- Potencia: 600W
- Rango de temperatura: 30°C - 60°C
- Controles: Mecánicos con termostato
- Capacidad: Hasta 16 bandejas de 40 x 60 cm
- Material: Acero inoxidable

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el proofer en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de agua y calor.
2. Conexión eléctrica: Conecte el equipo a una toma de corriente correctamente instalada y de acuerdo con las normativas locales.
3. Verificación de seguridad: Asegúrese de que todas las conexiones estén seguras y que no haya daños visibles en el cable de alimentación.
4. Pruebas iniciales: Encienda el equipo y ajuste la temperatura deseada para verificar que los controles funcionan correctamente.

## 5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido.
- Ajuste de temperatura: Seleccione la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Colocación de bandejas: Acomode las bandejas de masa en los estantes.
- Temporización: Si es necesario, ajuste el temporizador para el proceso de fermentación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague: Asegúrese de que el proofer esté apagado y desconectado antes de limpiarlo.
- Limpieza diaria: Limpie el interior y exterior del proofer con un paño húmedo y un detergente suave.
- Mantenimiento regular: Revise los componentes eléctricos y mecánicos cada seis meses para asegurar un funcionamiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- El proofer no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- La temperatura no se mantiene: Revise el termostato y los componentes internos.
- Humedad inadecuada: Asegúrese de que el suministro de agua esté correcto y que no haya obstrucciones en las salidas.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo a las regulaciones locales para equipos eléctricos. Asegúrese de que se deshaga de él en un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para asistencia y más información, puede comunicarse con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Proofer GBB1646

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Proofer GBB1646. Cet appareil est conçu pour assurer le meilleur environnement de levée pour vos pâtes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

## 2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Cet appareil est destiné à un usage commercial uniquement.
- Consignes de sécurité : Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau. Évitez l'utilisation avec des mains mouillées. Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à tout nettoyage ou maintenance.
- Aération : Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un endroit bien ventilé.
- Câble d'alimentation : Ne pas endommager le câble. Ne pas tirer le câble pour débrancher l'appareil. Évitez de placer le câble sous un tapis ou autre matériau.
- Enfants : Gardez cet appareil hors de portée des enfants.
- Panne : En cas de panne de l'appareil, débranchez-le et contactez un professionnel.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : GBB1646
- Dimensions : 600mm x 400mm
- Puissance : 300W
- Voltage : 230V
- Capacité : jusqu'à 16 plaques de cuisson
- Température réglable : 30°C à 45°C
- Humidité : réglable entre 50% et 85%

## 4. Installation et Configuration

1. Déballer le Proofer et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez-le sur une surface stable, à niveau.
3. Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise appropriée.
4. Réglez la température et l'humidité selon vos besoins avant d'utiliser l'appareil.

## 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Utilisez le panneau de contrôle pour ajuster les paramètres de température et d'humidité.
- Placez les plaques contenant les pâtes dans le Proofer et fermez la porte hermétiquement.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Pour l'intérieur, retirez les grilles et nettoyez avec de l'eau savonneuse.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant de remettre le Proofer en marche.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas  
Solution : Vérifiez la prise de courant.
- Problème : Température incorrecte  
Solution : Vérifiez si le capteur de température est obstrué ou endommagé.
- Problème : Pas assez d'humidité  
Solution : Vérifiez le réservoir d'eau et assurez-vous qu'il est rempli.

## 8. Élimination

Cet appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Rapportez-le à un centre de recyclage électronique.

## 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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: GGM Gastro Proofer 16xEN 60x40

## 1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce indicazioni essenziali per l'uso, la manutenzione e la sicurezza del Proofer 16xEN 60x40 di GGM Gastro. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è progettato esclusivamente per l'uso commerciale nella preparazione di alimenti.
- Tensione elettrica: Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla specifica del dispositivo.
- Protezione contro l'umidità: Non utilizzare il dispositivo in luoghi umidi per evitare cortocircuiti.
- Uso di coperture: Non coprire il dispositivo durante il funzionamento per evitare il surriscaldamento.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente ispezioni e manutenzione. Staccare la spina prima di pulire o eseguire la manutenzione.
- Lavorare in sicurezza: Indossare guanti da lavoro e occhiali protettivi durante l'installazione e la manutenzione.
- Bambini e animali: Tenere lontano il dispositivo da bambini e animali per evitare incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 600 x 400 mm
- Potenza: 600 W
- Tensione: 220-240 V
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Regolazione della temperatura: 20-60°C
- Umidità: Regolabile, fino al 95%
- Peso: 50 kg
- Codice Prodotto: GBB1646

## 4. Setup e Installazione

- Posizionare il Proofer su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore dirette.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno al dispositivo per una corretta ventilazione.
- Collegare il Proofer a una presa elettrica conforme.
- Accendere l'interruttore principale e impostare la temperatura e l'umidità desiderate tramite il pannello di controllo.
- Attendere che il Proofer raggiunga la temperatura impostata prima di utilizzare gli alimenti.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'unità tramite l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura e l'umidità in base alle necessità di lievitazione o fermentazione.
- Monitorare il processo di cottura attraverso il display del pannello di controllo.
- Utilizzare il dispositivo solo per la lievitazione di impasti e non per altri scopi non previsti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Staccare l'alimentazione elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire l'esterno.
- Pulire l'interno con acqua e sapone neutro, evitando prodotti chimici aggressivi.
- Ispezionare regolarmente le guarnizioni e i componenti elettrici per segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il Proofer non si accende: Controllare la presa elettrica e il fusibile.
- Impossibile mantenere la temperatura: Verificare che le porte siano ben chiuse e non ci siano perdite.
- Condensa eccessiva all'interno: Regolare l'impostazione dell'umidità.
- Funzionamento anomalo del pannello di controllo: Riavviare l'unità e controllare le connessioni.

## 8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del Proofer, seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.
- Non smaltire l'unità insieme ai rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare GGM Gastro:

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