

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: GEZ6G

Proofer 6 for 6 trays 60 x 40 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Proofer 6 for 6 Trays 60 x 40 cm (GEZ6G)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Proofer 6 for 6 trays 60 x 40 cm (Model GEZ6G). This proofer is designed to maintain optimal humidity and temperature conditions for dough fermentation, enhancing your baking results. Please read this manual carefully to ensure safe installation and operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded outlet. Do not use an extension cord or operate in wet conditions.
- **Heat Safety:** The internal surfaces can become hot during operation. Keep hands and materials away from these surfaces when in use.
- **Operating Environment:** Use the proofer only in an indoor environment, away from flammable materials.
- **Child Safety:** This appliance is not intended for use by children without supervision. Ensure it is out of reach of young children.
- **Regular Checks:** Inspect the appliance regularly for any damage to the electrical components or heating elements. Do not operate if damaged.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** GEZ6G
- **Dimensions:** 60 x 40 cm (can hold 6 trays)
- **Power Supply:** 230 V / 50 Hz
- **Power Consumption:** 500 W
- **Temperature Range:** 30°C to 50°C
- **Humidity Control:** Integrated water tank for humidity management
- **Weight:** Approx. 28 kg
- **Material:** Stainless steel for durability and easy cleaning

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the proofer from the packaging and ensure all parts are accounted for.
2. **Placement:** Place the proofer on a stable, flat surface away from direct sunlight and heat sources.
3. **Electrical Connection:** Plug the unit into a dedicated electrical outlet with proper grounding. Ensure the power switch is off before connecting.
4. **Water Tank Fill:** Open the water tank located at the bottom and fill it with clean water until reaching the indicated maximum level.
5. **Initial Check:** Inspect for any leaks around the water tank and check that all ventilation openings are clear.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the proofer using the main power switch. The indicator light will illuminate.
2. **Setting Temperature:** Use the temperature control dial to set the desired temperature between 30°C and 50°C.
3. **Setting Humidity:** Adjust the humidity by filling the water tank as needed; the unit automatically manages humidity levels.
4. **Placing Trays:** Place up to 6 trays of dough inside, ensuring proper air circulation around the trays.
5. **Monitoring:** Monitor the temperature and humidity settings throughout the proofing process.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, unplug the unit and allow it to cool. Wipe the interior and exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- **Water Tank Maintenance:** Empty and clean the water tank weekly to prevent mineral buildup.
- **Regular Checks:** Inspect all seals and components regularly for wear and replace as necessary.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check that the unit is plugged in and the power switch is on. Inspect the circuit breaker.
- **Humidity Issues:** Ensure the water tank is filled correctly and check for clogs in the water inlet.
- **Temperature Fluctuations:** Verify the temperature setting and allow for proper preheating time. Ensure the door seals are intact.

8. Disposal

Dispose of the proofer in accordance with local regulations. Ensure that electrical components are removed or recycled responsibly.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your baking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Beweisofen 6 für 6 Tablett 60 x 40 cm (GEZ6G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Beweisofen 6 für 6 Tablett 60 x 40 cm (GEZ6G). Dieser Qualitätsofen ist ideal für Gastronomiebetriebe, die eine gleichmäßige und konstante Wärme sowie eine optimale Luftfeuchtigkeit zur Aufbewahrung oder Reifung von Speisen benötigen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Vor der Benutzung sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Gerät immer über eine geerdete Steckdose anschließen.
- Halten Sie den Beweisofen von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Das Gerät darf nicht in feuchter Umgebung genutzt werden.
- Die Hitzequelle kann sehr heiß werden; vermeiden Sie direkten Kontakt.
- Bei Störungen oder Beschädigungen sofort den Netzstecker ziehen und den Kundenservice kontaktieren.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder in der Nähe aufhalten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Beweisofen 6 für 6 Tablett 60 x 40 cm
- Modellnummer: GEZ6G
- Abmessungen: 65 x 52 x 74 cm
- Netzspannung: 230 V
- Leistungsaufnahme: 800 W
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 30 - 80 °C
- Gewicht: 30 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Platzieren Sie den Beweisofen auf einer stabilen Oberfläche in der Nähe einer Stromquelle.
2. Stromanschluss: Schließen Sie den Beweisofen an eine geerdete Steckdose an.
3. Lüftung: Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen des Gerätes nicht blockiert sind, um eine Überhitzung zu vermeiden.
4. Testlauf: Führen Sie vor der ersten Nutzung einen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

1. Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
2. Temperatur einstellen: Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperatureinsteller.
3. Luftfeuchtigkeit: Stellen Sie die Luftfeuchtigkeit entsprechend dem Rezept oder der Speise ein.
4. Tablett einlegen: Legen Sie bis zu 6 Tablett (60 x 40 cm) im Inneren des Ofens ein.
5. Überwachung: Überwachen Sie regelmäßig den Temperatur- und Feuchtigkeitsgrad während des Betriebs.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Wischen Sie die Innenräume nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und verwenden Sie milde Reiniger.
- Hygiene: Halten Sie die Oberflächen sauber, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Anschlüsse auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung sofort den Kundenservice kontaktieren.

7. Fehlersuche

- Gerät geht nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Temperatur nicht stabil: Überprüfen Sie die Einstellungen und ob die Lüftungsöffnungen blockiert sind.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den gesetzlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Bitte bringen Sie es zu einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte.

9. Kontakt

Für Fragen oder bei Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in GGM Gastro und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Beweisofen!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Proofer 6 for 6 Trays (60 x 40 cm)

1. Algemene Informatie

De Proofer 6 is een professioneel apparaat ontworpen voor het optimaliseren van het rijsproces van deeg. Dit apparaat biedt een gecontroleerde omgeving waarin temperatuur en vochtigheid kunnen worden ingesteld, zodat de deegconsistentie en -kwaliteit worden verbeterd.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Plaats het apparaat op een stabiele, droge en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel of stekker beschadigd is.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Voorkom blokkering van ventilatieopeningen om oververhitting te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de voeding bij onderhoud of reiniging.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Proofer 6
- Afmetingen: 60 x 40 cm
- Maximale lading: 6 trays
- Temperatuurbereik: 30 - 40 °C
- Vochtigheidsbereik: 60 - 90% RH
- Voeding: 230 V, 50 Hz
- Vermogen: 600 W

4. Installatie en Setup

1. Haal het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de proofer op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
4. Vul de waterbak met schoon water tot de aangegeven markering.
5. Stel de gewenste temperatuur en luchtvochtigheid in op de bedieningselementen.

5. Werking

- Zet het apparaat aan door de stroomschakelaar in te schakelen.
- Stel de temperatuur en vochtigheid in op basis van uw deegtype.
- Plaats de trays met deeg in de proofer. Zorg voor voldoende ruimte tussen de trays voor een optimale luchtcirculatie.
- De proofer begint automatisch met het creëren van de ingestelde voorwaarden voor de rij.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder de trays en maak deze schoon met een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de binnenkant van de proofer met een zachte, vochtige doek.
- Leeg en was de waterbak regelmatig om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van de stroomkabel en stekker.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De proofer warmt niet op.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en of de stroomschakelaar aan staat.
- Probleem: De luchtvochtigheid is te laag.
 - Oplossing: Vul de waterbak aan en controleer of de ventilatieopeningen niet zijn geblokkeerd.
- Probleem: De bedieningselementen reageren niet.
 - Oplossing: Reset het apparaat door het uit en weer in te schakelen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale regelgeving omtrent elektronische apparaten. Verwijder alle losse onderdelen en recycle waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Proofer 6 para 6 bandejas 60 x 40 cm (GEZ6G)

1. Información General

El Proofer 6 es un equipo de alta calidad diseñado para proporcionar un ambiente controlado y óptimo para la fermentación de masa. Este producto es ideal para panaderos y reposteros que buscan mejorar la calidad de sus productos horneados.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para su uso en entornos comerciales. No debe utilizarse para otros fines.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas. No utilice un cable dañado.
- Calor: Mantenga el Proofer alejado de materiales inflamables y no lo cubra durante su funcionamiento.
- Mantenimiento: Desconecte el dispositivo antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Niños: Mantenga el Proofer fuera del alcance de los niños. No permita que los menores de edad operen el dispositivo sin supervisión.
- Luz y humedad: Evite la exposición a agua y luces directas para prolongar la vida útil del equipo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Proofer 6 (GEZ6G)
- Dimensiones: 60 x 40 cm
- Capacidad: 6 bandejas
- Material: Acero inoxidable
- Rango de temperatura: 30°C - 50°C
- Control de humedad: Humidificador incluido
- Voltaje: 230V
- Potencia: 600W

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente el Proofer de su caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Ubicación: Coloque el Proofer en una superficie nivelada, alejada de fuentes de calor o humedad.
3. Conexión: Conecte el Proofer a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que el voltaje sea de 230V.
4. Encendido: Encienda el Proofer utilizando el interruptor de encendido ubicado en el panel frontal.
5. Ajuste de temperatura y humedad: Utilice los controles para ajustar la temperatura y la humedad según las necesidades de su masa.

5. Operación

- Uso general: Coloque las bandejas de masa dentro del Proofer y ajuste los controles para iniciar el proceso de fermentación.
- Monitoreo: Verifique periódicamente los niveles de temperatura y humedad según las recomendaciones de su receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpiar el interior y exterior del Proofer con un paño húmedo. Utilice un detergente suave si es necesario.
- Desinfección: Realice una desinfección completa al menos una vez a la semana.
- Revisiones periódicas: Inspeccione los componentes eléctricos y el sistema de humidificación regularmente.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Problemas de temperatura: Asegúrese de que las configuraciones sean correctas y revise si el termómetro está funcionando.
- Fugas de agua: Verifique el sistema de humidificación y asegúrese de que no haya obstrucciones.

8. Desecho

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con la normativa local sobre aparatos eléctricos y electrónicos. No tire el Proofer en la basura doméstica común.

9. Contacto

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

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

Informations Générales

Bienvenue dans le Manuel de Produit du Proofer 6 pour 6 plateaux 60 x 40 cm (modèle GEG6G). Ce produit est conçu pour créer un environnement optimal pour la fermentation de la pâte, garantissant une qualité et une texture exceptionnelles pour vos produits de boulangerie.

Informations de Sécurité

1. Utilisation Sûre

- Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le Proofer.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau ou dans des environnements humides.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché lors du nettoyage ou de la maintenance.

2. Électriques

- Vérifiez que la tension et la fréquence de votre prise correspondent aux spécifications de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.

3. Placement de l'Appareil

- Placez le Proofer sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Évitez les obstructions autour de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.

4. Enfants et Animaux

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GEG6G
- Dimensions : 60 x 40 cm
- Capacité : 6 plateaux
- Température : Réglable de 30 à 50 °C
- Humidité : Humidificateur intégré pour maintenir un niveau d'humidité optimal
- Puissance : 1200 W

Configuration et Installation

1. Déballage

- Retirez le Proofer et tous les accessoires de l'emballage.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

2. Emplacement

- Choisissez un emplacement approprié, comme mentionné dans la section de sécurité.
- Assurez-vous que l'appareil est proche d'une prise électrique appropriée.

3. Connexion

- Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique.

4. Vérification Finale

- Avant de mettre en marche l'appareil, vérifiez une fois de plus l'installation des plateaux et du réservoir d'eau.

Fonctionnement

1. Mise en Marche

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau avant.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.

2. Durée de Fermentation

- Placez la pâte sur les plateaux et ajustez le temps de fermentation selon vos besoins.

3. Arrêt

- Une fois la fermentation terminée, éteignez l'appareil en utilisant l'interrupteur.

Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage Régulier

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide; n'utilisez pas de détergents abrasifs.

2. Nettoyage des Plateaux

- Lavez les plateaux à la main ou au lave-vaisselle.
- Séchez complètement avant de les ranger.

3. Humidificateur

- Videz et nettoyez le réservoir d'eau régulièrement pour éviter l'accumulation de saleté.

Détection de Pannes

- L'Appareil Ne S'allume Pas

Vérifiez si l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.

- Température Non Réglable

Vérifiez le réglage du thermostat et assurez-vous que l'appareil n'est pas en surchauffe.

- Condensation Excessive

Assurez-vous que le réservoir d'eau n'est pas trop plein et qu'il y a assez de ventilation.

Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.

- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.

Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter notre service clientèle à :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Proofer 6 per 6 vassoi 60 x 40 cm (GEZ6G)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Proofer 6 per 6 vassoi 60 x 40 cm. Questo dispositivo è progettato per fornire un ambiente controllato per la fermentazione e la lievitazione degli impasti, garantendo risultati ottimi per il pane e altri prodotti da forno. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale in panifici e pasticcerie. Evitare usi impropri.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che la tensione elettrica corrisponda alle specifiche indicate nel manuale. Evitare il contatto con l'acqua e non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Rischio di surriscaldamento: Non coprire le aperture di ventilazione e non posizionare il proofer vicino a materiali infiammabili.
- Manutenzione e Riparazione: Solo personale autorizzato deve eseguire la manutenzione o le riparazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GEZ6G
- Dimensioni esterne: 70 x 70 x 138 cm
- Dimensioni interne: 60 x 40 cm (6 vassoi)
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza: 1,3 kW
- Temperatura di funzionamento: da 20°C a 40°C
- Umidità: regolabile da 30% a 90%
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Collocare il proofer su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Collegamento Power: Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme alla normativa.
3. Impostazione Umidità e Temperatura: Regolare i comandi della temperatura e umidità secondo le necessità della ricetta.

5. Operazione

1. Accendere il proofer premendo l'interruttore di alimentazione.
2. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
3. Selezionare l'umidità desiderata.
4. Inserire gli impasti nei vassoi e posizionarli nel proofer.
5. Monitorare l'operazione attraverso il display digitale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Pulire l'interno e l'esterno del proofer con un panno umido. Usare detersivi non abrasivi.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e i componenti elettrici. Effettuare una manutenzione annuale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il proofer non si accende: Verificare il collegamento alla presa elettrica e controllare il fusibile.
- Temperatura non adeguata: Assicurarsi che il pannello di controllo sia impostato correttamente.
- Problemi di umidità: Controllare che il serbatoio dell'acqua sia pieno e che non ci siano ostruzioni.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali riguardanti i rifiuti elettronici. Non gettare il dispositivo tra i rifiuti domestici. Consultare un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

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