

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

Productmanual voor Proofer 6 voor 6 trays (60 x 40 cm)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Proofer 6 voor 6 trays (60 x 40 cm). Dit product is ontworpen om optimale rijstoestanden voor deeg te bieden door een gecontroleerde omgeving te creëren. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het product correct te gebruiken en te onderhouden.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en professioneel gebruik in de horeca.
- Gebruik de Proofer niet in de nabijheid van water of natte omgevingen om te voorkomen dat elektrische onderdelen beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Voorkom onbedoeld contact met de verwarmde oppervlakken, gebruik altijd gereedschap met een hittebestendige handgreep.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact en zorg ervoor dat de stroomvoorziening voldoet aan de specificaties van het apparaat.
- Bij het reinigen of onderhoud, zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker is verwijderd uit het stopcontact.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens zonder toezicht.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 60 x 40 cm
- Capaciteit: 6 deeg trays
- Temperatuur bereik: 30 tot 60 °C
- Vochtigheidsregeling: Standaardinstelling
- Stroomverbruik: 300 W
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 25 kg

4. Installatie en Ingebruikname

- Plaats de proofer op een vlakke, stabiele ondergrond in de nabijheid van een geaard stopcontact.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op schade. Neem contact op met uw leverancier als er schade is aangetroffen.
- Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties.
- Zet de proofer aan met de schakelaar aan de voorzijde.

5. Bediening

- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurknop.
- Plaats de deeg trays voorzichtig in de proofer.
- Sluit de deur van de proofer om warmte en vochtigheid vast te houden.
- Monitor het rijsp proces en pas de instellingen aan indien nodig.

6. Reinigen en Onderhouden

- Koppel het apparaat los en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de proofer af te vegen.
- Voor de binnenkant, gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen en maak ze vrij van vuil en stof.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stroomnet en of de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: De temperatuur fluctueert te veel.
 - Oplossing: Controleer of de deur goed gesloten is en dat er geen luchtlekkages zijn.

8. Afvoer

- Dit product moet op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Lever het apparaat in bij een erkende recyclingfaciliteit. Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 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 posizzarli 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