

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: GEZ9

Proofer 9 for 14 trays 60 x 40 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Proofer 9 for 14 Trays (60 x 40 cm)

General Information

Thank you for purchasing the Proofer 9 for 14 Trays. This appliance is designed for professional kitchens, providing optimal conditions for dough fermentation. Please read this manual carefully to ensure safe and effective usage of the product.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the Proofer is connected to a power supply compatible with the technical specifications.
- **Location:** Place the Proofer on a stable, dry surface away from direct sunlight and moisture.
- **Ventilation:** Ensure there is adequate ventilation around the unit to prevent overheating.
- **Avoid Contact:** Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs where applicable.
- **Children & Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets.
- **Maintenance:** Regularly inspect the power cord and plug for any damage. If any damage is found, discontinue use and contact support.
- **Spills:** Clean up any spills immediately to prevent slipping hazards.
- **Emergency:** In case of electrical malfunction, disconnect the appliance immediately from the power source.

Product Overview and Specifications

- **Model:** Proofer 9
- **Number of Trays:** 14
- **Tray Size:** 60 x 40 cm
- **Temperature Range:** 30°C to 60°C
- **Humidity Control:** Adjustable settings for optimal moisture levels
- **Power Supply:** 220V-240V, 50Hz
- **Dimensions:** Height 100 cm, Width 60 cm, Depth 80 cm
- **Weight:** 60 kg

Setup and Installation

1. Unpack the Proofer and ensure all components are included.
2. Place the Proofer in the designated location, ensuring a stable surface.
3. Connect the Proofer to an appropriate power source.
4. Set the desired temperature and humidity levels using the controls on the front panel.
5. Allow the Proofer to reach the desired settings before placing trays inside.
6. Load up to 14 trays (60 x 40 cm) with dough and ensure proper spacing for even heat distribution.

Operation

1. Turn on the Proofer using the power switch.
2. Adjust the temperature and humidity settings as necessary.
3. Once the desired conditions are set, place trays inside.
4. Close the door securely to maintain internal conditions.
5. Monitor the progress through the clear viewing window.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, wipe the interior and exterior with a damp cloth and mild detergent.
- **Deep Cleaning:** For thorough cleaning, disconnect from power, remove trays, and clean with non-abrasive cleaners.
- **Drainage:** Empty and clean the water basin regularly to prevent buildup and odors.
- **Inspection:** Regularly check and clean the ventilation openings to ensure optimal airflow.

Troubleshooting

- **Appliance Won't Turn On:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in firmly.
- **Insufficient Heat or Humidity:** Verify settings on the control panel; adjust as needed. Check for blockages in ventilation.
- **Water Leakage:** Inspect for cracks or blockages in the water basin and drainage.
- **Unusual Noises:** Ensure that the Proofer is on a stable surface.

Disposal

For disposal, follow local regulations regarding electrical appliances. Ensure that the Proofer is fully disconnected from the power source before disposing of it. Consider recycling options where available.

Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro PROOFER 9 für 14 Tablett (60 x 40 cm) Modell GEZ9

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro PROOFER 9. Dieses Produkt wurde entwickelt, um optimale Bedingungen für die Fermentation und das Garen von Lebensmitteln zu schaffen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die bestmögliche Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Nutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebene Spannung. Vermeiden Sie Überlastungen der Steckdosen.
- Hitzequellen: Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht während des Betriebs, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie es nicht ohne Aufsicht.
- Reparaturen: Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Das Öffnen des Geräts kann zu elektrischen Schlägen führen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GEZ9
- Kapazität: 14 Tablett (60 x 40 cm)
- Temperaturbereich: 30°C bis 85°C
- Relativfeuchtigkeit: 0% bis 95%
- Stromversorgung: 230V / 50Hz
- Leistungsaufnahme: 1000W
- Abmessungen: 750 x 880 x 1180 mm
- Gewicht: 90 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, horizontalen Fläche auf, die die Gewichtskapazität (90 kg) trägt.
- Achten Sie darauf, dass um das Gerät genügend Platz für Belüftung ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die der Anschlussanweisung entspricht.
- Prüfen Sie alle Anschlüsse auf Sicherheitsmängel vor der Nutzung.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten bei maximaler Temperatur laufen, um es zu kalibrieren und Gerüche zu beseitigen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Luftfeuchtigkeit ein.
- Legen Sie die Lebensmittel in die Tablett und schieben Sie diese in die Schublade.
- Überwachen Sie den Fermentationsprozess regelmäßig über das Bedienelement.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Innen- und Außenseiten des Gerätes zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Rückstände gründlich entfernt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und reinigen Sie diese, um die Effizienz zu maximieren.
- Führen Sie mindestens einmal jährlich eine professionelle Wartung durch.

7. Fehlersuche

- Kein Strom: Überprüfen Sie die Steckdose und den Netzstecker.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig schließt und die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Luftfeuchtigkeit bleibt konstant: Überprüfen Sie den Wasserstand im Wassertank und füllen Sie ihn gegebenenfalls nach.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob das Gerät stabil steht und nicht vibriert.

8. Entsorgung

Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte entsorgt werden. Entfernen Sie das Gerät nicht mit dem Haushaltsmüll. Informationen zur umweltgerechten Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Proofer 9 for 14 Trays (60 x 40 cm)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de GGM Gastro Proofer 9 voor 14 trays. Dit product is ontworpen voor professionele bakkerijen en keukens, ideaal voor het optimaal rijzen van deeg. Voor veilig en effectief gebruik, leest u deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat. Gebruik het alleen in een droge omgeving.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op een geschikte voedingsbron. Gebruik altijd een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als: Het netsnoer of de stekker beschadigd is. In dat geval moet het apparaat worden gerepareerd door gekwalificeerd personeel.
- Oververhitting: Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Gebruik het niet tijdens een verlengd verblijf in een vochtige omgeving.
- Reparaties: Slechts door gekwalificeerd personeel wordt aanbevolen om het apparaat te repareren of te onderhouden.
- Kinderen: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

3. Productoverzicht en Specificaties

Technische gegevens:

- Capaciteit: 14 trays (afmeting 60 x 40 cm)
- Afmetingen: [Voeg hier afmetingen toe]
- Voeding: [Voeg hier voedingsspecificaties toe]
- Vermogen: [Voeg hier vermogen toe]
- Temperatuurbereik: [Voeg hier bereik toe]
- Gewicht: [Voeg hier gewicht toe]

4. Setup en Installatie

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de proofer op een vlakke, stevige ondergrond, bij voorkeur nabij een stopcontact.
3. Sluit het apparaat aan op de voeding.
4. Zorg ervoor dat de luchtventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.
5. Vul de waterbak met voldoende water (indien van toepassing) tot het aanbevolen niveau.

5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur en tijd in volgens de instructies van uw recept.
3. Plaats de trays met deeg in het apparaat en sluit de deur goed.
4. Volg de voortgang van het rijzen door het display in de gaten te houden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en koud is voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtig doekje en milde schoonmaakmiddelen voor de buitenkant van het apparaat.
- Reinig de binnenruimte en de waterbak regelmatig om kalkaanslag te voorkomen.
- Controleer de sluitrubbers van de deur en maak ze schoon om een goede afsluiting te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat doet niets.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: De temperatuur komt niet op het gewenste niveau.
 - Oplossing: Controleer de instellingen en of de deur goed sluit.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
 - Oplossing: Controleer op mogelijke verstoppingen of verbrande resten.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat is het belangrijk om lokale wetgevingen en richtlijnen voor elektrische apparatuur te volgen. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsstation voor juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in GGM Gastro. Veel plezier met uw Proofer 9 voor 14 trays!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Proofer 9 para 14 bandejas 60 x 40 cm (GEZ9)

1. Información General

El Proofer 9 para 14 bandejas de 60 x 40 cm (GEZ9) está diseñado para proporcionar un ambiente óptimo para el fermentado de masas y productos de panadería. Su diseño robusto y funcional permite un uso eficiente en entornos comerciales.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el Proofer, asegúrese de que la fuente de alimentación sea compatible con las especificaciones del producto.
- No toque las superficies calientes del Proofer durante su funcionamiento para evitar quemaduras.
- Mantenga el aparato alejado de agua y otros líquidos para prevenir cortocircuitos.
- Es esencial que el Proofer esté ubicado en una superficie plana y estable.
- No use el Proofer si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si se dañan, reemplácelos inmediatamente.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato.
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GEZ9
- Capacidad: 14 bandejas de 60 x 40 cm
- Potencia: 800 W
- Voltaje: 230 V
- Temperatura máxima: 60 °C
- Dimensiones externas: 800 x 600 x 1260 mm
- Peso: 90 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

4. Configuración e Instalación

1. Retire el Proofer de su embalaje y verifica que no haya daños visibles.
2. Coloque el Proofer en una superficie plana y estable, asegurándose de que tenga suficiente ventilación alrededor.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones eléctricas del aparato.
4. Ajuste la temperatura y la humedad según sea necesario, utilizando el panel de control para configurar los parámetros deseados.
5. Asegúrese de que la unidad esté nivelada para un funcionamiento óptimo.

5. Funcionamiento

- Encienda el Proofer utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura y la humedad según sus necesidades específicas.
- Coloque las bandejas con la masa o productos dentro del Proofer y cierre la puerta.
- Monitoree el progreso a través del panel de control.
- Una vez finalizado el tiempo de fermentación, apague la unidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el Proofer antes de realizar cualquier limpieza.
- Use un paño húmedo y jabón suave para limpiar las superficies internas y externas.
- No utilice limpiadores abrasivos o cuchillas afiladas para evitar dañar el acabado.
- Verifique periódicamente el estado del cable de alimentación y las conexiones eléctricas.

7. Solución de Problemas

- El Proofer no se enciende: Verifique que esté conectado a la toma de corriente y que el enchufe funcione.
- Temperatura inadecuada: Compruebe que la configuración de temperatura esté correcta y que la puerta esté bien cerrada.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que la unidad esté nivelada y que no haya objetos obstruyendo el ventilador.

8. Eliminación

No deseche el Proofer con residuos domésticos. Siga las regulaciones locales para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de desconectar la unidad de la corriente antes de desecharla.

9. Contacto

Si tiene dudas o necesita asistencia técnica, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT - PROOFER 9 POUR 14 PLATEAUX (60 X 40 CM) GEGZ9

1. Informations Générales

Le Proofer 9 pour 14 plateaux est un appareil conçu pour créer un environnement contrôlé pour la fermentation des pâtes. Il maintient une température et une humidité optimales pour améliorer le processus de levée des produits de boulangerie.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement branché avant de l'utiliser.
- Ne pas immerger dans l'eau ou d'autres liquides.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de procéder à tout nettoyage ou entretien.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 600 x 400 mm
- Capacité : 14 plateaux
- Alimentation : 230 V
- Puissance : 700 W
- Plage de température : 20 °C à 45 °C
- Humidité : 85% maximum
- Matériaux : Acier inoxydable
- Poids : 70 kg

4. Installation et Mise en Place

1. Déballer l'appareil et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
2. Placez le proofer sur une surface stable, à une distance suffisante d'autres appareils.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique adaptée.
4. Assurez-vous que l'appareil est à niveau pour un fonctionnement efficace.
5. Avant utilisation, laissez reposer l'appareil durant au moins 30 minutes pour atteindre la température ambiante.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
2. Réglez la température et l'humidité selon les besoins de votre pâte à l'aide des commandes.
3. Placez les plateaux chargés dans le proofer.
4. Fermez la porte et surveillez régulièrement les paramètres.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Pour l'intérieur, utilisez une éponge humide et vérifiez régulièrement pour éviter l'accumulation de résidus.
- Vérifiez et nettoyez le cordon d'alimentation s'il est sale ou endommagé.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique.
- Si les températures ne sont pas correctes : Assurez-vous que les réglages sont appropriés.
- Pour tout autre problème, consultez un technicien agréé.

8. Élimination

Conformément aux réglementations environnementales, l'appareil doit être correctement recyclé. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Informez-vous sur les points de collecte locaux pour l'élimination des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute assistance ou question concernant le produit, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale di prodotto - Proofer 9 per 14 vassoi 60 x 40 cm (GEZ9)

1. Informazioni generali

Benvenuto nel manuale del Proofer 9, progettato per garantire un controllo ottimale della temperatura e dell'umidità durante la fermentazione degli impasti. Questo apparecchio è ideale per panificatori e pasticceri professionisti.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il Proofer 9 esclusivamente per l'uso previsto e seguire tutte le istruzioni del manuale.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella specificata. Non utilizzare con cavi o spine danneggiati.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare il Proofer con più di 14 vassoi.
- Sgrassamento: Tenere lontani materiali infiammabili o esplosivi.
- Manutenzione: Rivolgersi a un tecnico qualificato per eventuali riparazioni.
- Bambini: Tenere l'apparecchio lontano dai bambini.
- Condizioni ambientali: Non utilizzare in ambienti umidi o bagnati.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: Proofer 9
- Vassoi: 14 vassoi (60 x 40 cm)
- Dimensioni: Dimensioni esterne - 850 x 540 x 1030 mm
- Peso: 100 kg
- Tensione: 230V/50Hz
- Potenza: 1400 W
- Temperatura: Range di temperatura da 25°C a 60°C
- Umidità: Controllo dell'umidità fino al 95%

4. Installazione e configurazione

1. Posizionamento: Posizionare il Proofer su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e materiale infiammabile.
2. Collegare alla rete elettrica: Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia adeguata. Inserire la spina nella presa di corrente.
3. Preparazione: Riempire il serbatoio d'acqua situato nella parte inferiore dell'unità.
4. Accensione: Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
5. Regolazione: Impostare la temperatura e l'umidità secondo le necessità.

5. Funzionamento

- Selezione della temperatura: Usare il pannello di controllo per impostare la temperatura desiderata.
- Controllo umidità: Regolare il livello di umidità attraverso il sistema di controllo incorporato.
- Monitoraggio: Utilizzare il display LED per monitorare e controllare le impostazioni operative.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulizia giornaliera: Spegner e scollegare il dispositivo. Pulire l'interno con un panno umido e un detergente non abrasivo.
- Serbatoio d'acqua: Svuotare e pulire regolarmente il serbatoio d'acqua.
- Ispezione periodica: Controllare frequentemente le guarnizioni e le parti in gomma per usura.

7. Risoluzione dei problemi

- Non si accende: Verificare il collegamento elettrico e l'interruttore.
- Non raggiunge la temperatura impostata: Assicurarsi che le porte siano chiuse correttamente.
- Condensa eccessiva: Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio e regolare l'umidità.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento sicuro dell'apparecchio e dei materiali. Non smaltire con rifiuti domestici. Rivolgersi a un servizio di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Se necessitate assistenza, contattateci all'indirizzo:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania