

# ggmgastro

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

## SKU: GEZ9G

### Proofer 9 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 9 for 6 Trays (60 x 40 cm) - Model GEZ9G

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Proofer 9 for your baking and culinary needs. This device is designed to create the optimal environment for dough proving, ensuring consistent results in your baking endeavors. With a capacity for six 60 x 40 cm trays, it is ideal for bakeries, restaurants, and catering services.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the proofer is connected to a power supply with the correct voltage as specified in the technical data. Always use a grounded outlet.
- **Fire Safety:** Keep the unit away from flammable materials and ensure proper ventilation during use to prevent overheating.
- **Avoid Moisture:** Do not operate the proofer in wet or damp conditions to avoid electric shock.
- **Hot Surfaces:** The proofer's exterior may become hot during operation. Use caution when handling the unit and allow it to cool before cleaning or maintenance.
- **Children and Pets:** Keep the proofer out of reach of children and pets, and supervise use around them.
- **Damage:** Do not use the proofer if it is damaged or malfunctioning. Contact customer service for repairs.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** GEZ9G
- **Capacity:** 6 trays, 60 x 40 cm each
- **Temperature Range:** 30°C to 60°C
- **Humidity Control:** Adjustable humidity levels
- **Dimensions:** 65 x 50 x 108 cm
- **Weight:** 70 kg
- **Power Supply:** 230V
- **Power Consumption:** 550W
- **Material:** Stainless steel body

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the proofer on a stable, flat surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Electrical Connection:** Plug the proofer into a grounded power outlet. Ensure the power rating matches the device's requirements.
3. **Initial Setup:** Ensure that the internal water reservoir is filled with clean water. This is essential for maintaining humidity levels.
4. **Testing:** Turn on the proofer to ensure it starts up properly, allowing it to reach the desired temperature and humidity settings as indicated in the operation section.

## 5. Operation

1. **Power On:** Switch on the device using the main power button.
2. **Temperature Setting:** Use the control panel to set the desired temperature between 30°C and 60°C.
3. **Humidity Control:** Adjust the humidity settings as per your recipe requirements. Ensure the water reservoir is filled to maintain humidity.
4. **Loading Trays:** Insert the trays evenly into the designated slots once the desired temperature and humidity are achieved.
5. **Proving Duration:** Monitor the dough consistency and adjust proving time accordingly.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the interior and exterior with a damp cloth and mild detergent after each use.
- **Water Reservoir:** Empty and clean the water reservoir regularly to prevent mold and buildup.
- **Regular Maintenance:** Check the electrical components and seals for wear or damage monthly.
- **Do Not Use Harsh Chemicals:** Avoid using abrasive cleaners or harsh chemicals that can damage the surface.

## 7. Troubleshooting

- **Device Does Not Start:** Check the power supply and ensure the proofer is plugged in.
- **Temperature Not Reached:** Verify that the settings are correct and that there are no blockages in the unit.
- **Inconsistent Humidity:** Check the water reservoir and ensure it's filled and clean.
- **Strange Noises:** Inspect for loose components; contact customer service if issues persist.

## 8. Disposal

At the end of the product's life, do not dispose of the proofer with regular waste. Follow local regulations for the disposal of electrical appliances and recyclable materials. Remove the power supply cord and recycle where applicable.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your baking experiences with the Proofer 9.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Proof 9 für 6 Tablett 60 x 40 cm (GEZ9G)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Proof 9 entschieden haben. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die perfekte Umgebung für das Gären und Beweisen von Brotteig zu schaffen. Es eignet sich ideal für Bäckereien, Restaurants und Catering-Dienste.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um Unfälle zu vermeiden.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die empfohlene Stromversorgung. Überlasten Sie die Steckdose nicht.
- Wassersicherheit: Halten Sie elektrische Teile von Wasser fern. Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen.
- Hitzeschutz: Die Außenseiten des Geräts können bei Betrieb heiß werden. Berühren Sie diese nicht, während das Gerät läuft.
- Kinder- und Haustierschutz: Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reparatur: Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: GGM Gastro Proof 9 (GEZ9G)
- Kapazität: 6 Tablett (60 x 40 cm)
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Leistung: 600 W
- Temperaturbereich: 30 °C - 50 °C
- Maße: 850 mm (H) x 600 mm (B) x 900 mm (T)
- Gewicht: 45 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich auf, fern von direkter Sonneneinstrahlung und Hitzequellen.
- Energieanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Raumtemperatur: Stellen Sie sicher, dass die Umgebungstemperatur für den Betrieb des Geräts geeignet ist.
- Prüfung: Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor Sie es erstmals einschalten.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des digitalen Displays ein.
- Platzieren Sie die Tablett mit dem Teig vorsichtig in den Innenraum.
- Überwachen Sie die Temperatur und die Betrachtzeit während des Betriebs.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die Innenflächen mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie kein scheuerndes Material, um die Oberfläche zu schonen.
- Trocknen Sie die Innenräume gut ab, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Führen Sie regelmäßige Inspektionen auf Abnutzung und Beschädigung durch.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie den Netzstecker und die Steckdose.
- Temperaturprobleme: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie die Lüfter auf mögliche Blockaden.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät entsprechend den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Informieren Sie sich über die Sammlung und Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Nähe.

## 9. Kontakt

Für technische Unterstützung und Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Proofer 9 for 6 Trays 60 x 40 cm

### 1. Algemene Informatie

De Proofer 9 voor 6 trays (60 x 40 cm) is een professioneel kookapparaat dat ontworpen is voor het proofen van deeg. Dit apparaat is ideaal voor bakkerijen, restaurants en andere instellingen waar hoogwaardige deegbereiding essentieel is.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor zijn beoogde doeleinden, zoals aangegeven in deze handleiding.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde voedingsbron.
- Voorkom contact met water of andere vloeistoffen tijdens gebruik; dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Houd elektrische kabels uit de buurt van hete oppervlakken en scherpe randen.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is en de stekker is verwijderd voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en onbevoegden.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Proofer 9
- Capaciteit: 6 trays (60 x 40 cm)
- Afmetingen (B x D x H): 80 x 60 x 110 cm
- Vermogen: 1500 W
- Temperatuurinstelling: 30 °C - 60 °C
- Voeding: 220-240 V, 50/60 Hz
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 50 kg

### 4. Installatie en setup

- Plaats de Proofer op een stevige, vlakke ondergrond.
- Controleer of er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact volgens de vermelde voltagevereisten.
- Zet het apparaat aan met de aan- en uitschakelaar, en stel de temperatuur in met de draaiknop.
- Laat het apparaat voorverwarmen voordat u de trays met deeg plaatst.

### 5. Bedieningsinstructies

- Stel de gewenste temperatuur in met de draaiknop.
- Plaats vervolgens de trays met deeg in de Proofer.
- Sluit de deur goed om de temperatuur en humiditeit te behouden.
- Controleer regelmatig de voortgang van het proofen.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voor reiniging.
- Maak de binnen- en buitenzijde schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen agressieve chemicaliën of schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig de apparatuur op eventuele tekenen van slijtage of schade.

### 7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat is aangesloten en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Temperatuur instabiliteit: Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is en er geen ventilatieopeningen worden geblokkeerd.
- Ongelijke rijping: Zorg ervoor dat de trays gelijkmatig zijn verdeeld en niet overbeladen.

### 8. Afvoer

Bij het afstoten van het apparaat dient u lokale wet- en regelgeving voor elektronische apparatuur te volgen. Breng het apparaat naar een erkend recyclingcentrum.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Proofer 9 para 6 bandejas (60 x 40 cm) - GEGZ9G

## 1. Información General

El Proofer 9 es un dispositivo diseñado para la fermentación de productos de panadería y repostería. Este equipo profesional ofrece un entorno controlado para asegurar que sus productos fermenten de manera uniforme y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el proofer solamente para su propósito previsto según este manual.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con las especificaciones del proofer.
- Condiciones de instalación: Mantenga el aparato en un lugar seco y bien ventilado. Evite la exposición a la humedad y fuentes de calor.
- Manejo: No toque las partes calientes del proofer durante su operación. Utilice guantes de protección si es necesario.
- Desenchufar: Siempre desconecte el proofer de la red eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Daños: No utilice el proofer si presenta daños visibles en el cable de alimentación o en el cuerpo del aparato.
- Mantenimiento: Realice las tareas de limpieza y mantenimiento regularmente para evitar riesgos de incendio y aumentar la durabilidad del dispositivo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 60 x 40 cm
- Capacidad: 6 bandejas
- Temperatura de operación: 30 a 60 °C
- Humedad relativa: 60 - 80%
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 25 kg
- Fuente de energía: 230 V, 50 Hz
- Potencia: 600 W

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el proofer sobre una superficie plana y resistente al calor en un área bien ventilada.
2. Conexión: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Encendido: Encienda el proofer utilizando el interruptor. La pantalla de control se activará.
4. Configuración: Ajuste la temperatura y la humedad según las necesidades de fermentación utilizando el panel de control.
5. Bandejas: Coloque las bandejas en los estantes dentro del proofer asegurándose de que estén bien apoyadas.

## 5. Funcionamiento

- Control de temperatura: Seleccione la temperatura deseada girando el dial o usando el panel digital.
- Control de humedad: Ajuste la humedad usando el control correspondiente hasta alcanzar el nivel deseado.
- Monitoreo: Observe la pantalla para verificar los parámetros de temperatura y humedad durante el funcionamiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie el interior y el exterior del proofer con un paño húmedo y un detergente suave. No use productos abrasivos.
- Desinfección: Desinfecte las bandejas después de cada uso.
- Revisiones: Realice una revisión mensual del cable de alimentación y del estado general del proofer.

## 7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura incorrecta: Asegúrese de que la configuración es la deseada y revise el sensor de temperatura.
- Fugas de agua: Verifique las mangueras y conexiones, asegurándose de que no haya obstrucciones.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el proofer de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos. Retire los componentes reciclables y comprométase con la sostenibilidad.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico y repuestos:

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 GGM Gastro 9 Trays

### 1. Informations Générales

Le Proofer GGM Gastro est conçu pour assurer une fermentation et une levée optimales des pâtes. Il est destiné à un usage professionnel dans les boulangeries, pâtisseries et établissements de restauration.

### 2. Informations de Sécurité

- Avant toute utilisation, lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Placer l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ne pas bloquer les ouvertures de ventilation.
- Ne pas manipuler l'appareil avec des mains mouillées.
- Vérifier les câbles et connexions électriques avant использование.
- Ne pas utiliser en cas de dommages visibles.
- Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé.
- Garder hors de portée des enfants.
- Se conformer aux réglementations locales en matière de sécurité électrique.

### 3. Aperçu et Caractéristiques du Produit

#### Caractéristiques Techniques:

- Dimensions extérieures (L x P x H) : 650 x 850 x 1580 mm
- Puissance : 1,4 kW
- Tension : 230 V
- Température de fonctionnement : 30 à 60 °C
- Capacité : Pour 6 plateaux de 60 x 40 cm

### 4. Installation et Configuration

- Déballez l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plate et résistante.
- Assurer un espace adéquat autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Brancher le Proofer sur une prise électrique conforme.
- Vérifier que les réglages de la température et de l'humidité sont adaptés à l'utilisation prévue.
- Effectuer un test de fonctionnement avant une utilisation complète.

### 5. Fonctionnement

- Mettre l'appareil sous tension.
- Régler la température souhaitée à l'aide du panneau de commande.
- Placer les pâtes sur les plateaux.
- Fermer la porte et patienter jusqu'à l'atteinte de la température désirée.
- Surveiller régulièrement l'humidité à l'intérieur du Proofer.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant nettoyage.
- Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Les surfaces intérieures peuvent être nettoyées avec un mélange d'eau tiède et de vinaigre.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Vérifier régulièrement les joints de porte et les remplacer si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifier la prise de courant.
- Si la température ne s'élève pas, contrôler le thermostat et les fils.
- En cas d'humidité excessive, ajuster le réglage de l'humidité.
- Pour d'autres problèmes, consulter le support technique.

### 8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers.
- Éliminer conformément aux réglementations locales sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- Contactez le centre de recyclage local pour des conseils sur l'élimination.

### 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 9 per 6 Vassoi (60 x 40 cm)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Proofer 9 per 6 vassoi (60 x 40 cm) di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per garantire una fermentazione ottimale degli alimenti, mantenendo una temperatura e un'umidità costanti per risultati eccellenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il Proofer solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non toccare le parti calde del Proofer durante il funzionamento.
- Tenere il dispositivo lontano da materiali infiammabili e non posizionarlo in aree umide.
- Quando non in uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente per evitare rischi di incendio o scossa elettrica.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Proofer 9 per 6 vassoi (60 x 40 cm)
- Dimensioni: 60 x 40 cm
- Capacità: 6 vassoi
- Intervallo di temperatura: 30-60 °C
- Umidità: regolabile
- Materiale: acciaio inossidabile
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza: 600 W

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il Proofer dall'imballaggio, controllando che non ci siano danni.
2. Posizionare il Proofer in un'area ben ventilata, lontano da fonti di calore.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro conforme agli standard.
4. Posizionare i vassoi all'interno dell'unità.
5. Impostare la temperatura e l'umidità sufficienti in base alle vostre esigenze.

## 5. Funzionamento

1. Accendere il Proofer premendo l'interruttore di accensione.
2. Selezionare la temperatura desiderata tramite il termostato.
3. Regolare l'umidità secondo necessità.
4. Monitorare i livelli di temperatura e umidità durante il funzionamento attraverso il display.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire l'interno e l'esterno del Proofer.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di ricollegare l'apparecchio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il Proofer non si accende: controllare la connessione alla presa di corrente.
- Temperatura non costante: verificare che il termostato sia impostato correttamente e che il Proofer non sia sovraccarico.
- Problemi di umidità: controllare il serbatoio dell'acqua e il sistema di distribuzione dell'umidità.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non gettare il Proofer con i rifiuti domestici. Portare il prodotto in un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania