

# 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: GSB8

### Proofing Cabinet - Digital - 8x EN 60x40



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Proofing Cabinet Digital 8x EN 60x40

### General Information

Welcome to the GGM Gastro family! This manual provides essential information for the safe and effective use of your Proofing Cabinet Digital 8x EN 60x40. Please read this manual thoroughly before operating the unit to ensure optimal performance and safety.

### Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the proofing cabinet is connected to an electrical supply that matches the specifications on the rating plate. Use appropriate voltage and current protection.
- **Ventilation:** Adequate ventilation must be provided to prevent overheating. Keep air vents clear and unobstructed during operation.
- **Placement:** Avoid placing the unit near flammable materials or in damp or wet locations.
- **Operating Temperature:** Do not operate the unit at temperatures outside the specified range.
- **Maintenance:** Regular maintenance is required to ensure safety and efficiency. Always disconnect the unit from the power supply before cleaning or maintenance.
- **Unauthorized Repairs:** Do not attempt to repair the unit yourself. Contact qualified personnel for repairs.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the appliance during operation.

### Product Overview and Specifications

- **Model:** GGM Gastro Proofing Cabinet Digital 8x EN 60x40
- **Power Supply:** 230 V / 50 Hz
- **Power Consumption:** 700 W
- **Internal Dimensions:** 600 x 400 mm
- **External Dimensions:** 750 x 560 x 750 mm
- **Temperature Range:** 30°C to 60°C
- **Humidity Control:** Yes
- **Capacity:** Holds up to 8 trays (60x40 cm)
- **Weight:** 50 kg
- **Material:** Stainless steel
- **Control Type:** Digital

### Setup and Installation

1. **Unpacking:** Remove the unit from the packaging carefully. Inspect for any visible damage.
2. **Placement:** Choose a flat, stable surface that is heat resistant. Ensure adequate clearance around the unit for ventilation.
3. **Electrical Connection:** Plug the proofing cabinet into a correctly rated electrical socket. Verify that it is secure.
4. **Leveling:** Adjust the feet of the unit to ensure it is level and stable.
5. **Calibration:** Before first use, calibrate the temperature and humidity settings according to the desired specifications.
6. **Initial Check:** Perform a system check to ensure all features are operational.

### Operation

1. **Turning On:** Press the power button to turn on the proofing cabinet.
2. **Setting Temperature:** Use the digital control panel to set your desired temperature within the range of 30°C to 60°C.
3. **Adjusting Humidity:** Set the humidity level based on your recipe requirements.
4. **Loading Trays:** Insert your trays (maximum 8, 60x40 cm) into the cabinet when it has reached the desired temperature and humidity.
5. **Monitoring:** Regularly check the controls to ensure the settings remain constant during operation.

### Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:** Wipe the interior and exterior with a damp cloth. Avoid harsh chemicals.
2. **Weekly Maintenance:** Check the electrical connections and ensure the ventilation grills are not obstructed.
3. **Deep Cleaning:** Disconnect from power. Remove trays and clean the interior with warm soapy water and a soft cloth.
4. **Inspection:** Regularly inspect seals and hinges for wear. Replace as necessary.

### Troubleshooting

- **Unit Does Not Turn On:** Check power supply and plug. Verify that the outlet is functioning.
- **Inconsistent Temperature:** Ensure the door is sealing properly. Check calibration settings.
- **Humidity Issues:** Inspect the water reservoir for blockage. Ensure the humidity settings are correct.
- **Unusual Noises:** Identify the source of the noise. It may indicate loose components or a need for maintenance.

### Disposal

When disposing of the unit, do so in accordance with local regulations. Ensure the unit is unplugged and any hazardous materials are properly disposed of. Contact local waste management services for guidance.

### Contact

For assistance or inquiries, please reach out to 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. Enjoy the benefits of your new Proofing Cabinet!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den digitalen Proofing-Schrank 8x en 60x40 (GSB8)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des digitalen Proofing-Schranks GSB8. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die optimale Kontrolle bei der Teigführung zu ermöglichen und um eine konsistente und gleichmäßige Gärung zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um alle Funktionen und Eigenschaften des Geräts zu verstehen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht. Achten Sie darauf, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der empfohlenen Stromquelle (230V, 50Hz). Überprüfen Sie die Leitung auf Beschädigungen, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Wasser- und Feuchtigkeitsschutz: Halten Sie Wasser und andere Flüssigkeiten vom Geräterahmen und den elektrischen Komponenten fern.
- Kinder: Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder vorgesehen. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Gerätereinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: GSB8
- Kapazität: 8 Bleche 60x40 cm
- Temperaturbereich: 0 °C bis 45 °C
- Relatives Luftfeuchtigkeitsniveau: 80 % - 90 %
- Stromverbrauch: 1,2 kW
- Abmessungen (B x T x H): 700 x 850 x 1850 mm
- Gewicht: 75 kg
- Material: Edelstahlausführung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen gut belüfteten, trockenen Platz, der weit von Wärmequellen entfernt ist.
2. Gerät aufstellen: Stellen Sie den Schrank auf eine stabile, ebenen Fläche.
3. Strom anschließen: Stecken Sie den Stromstecker des Gerätes in die nächste Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
4. Temperatur und Feuchtigkeit einstellen: Verwenden Sie das digitale Display, um die gewünschten Temperatur- und Feuchtigkeitslevel einzustellen.

## 5. Betrieb

1. Gerät einschalten: Betätigen Sie den Netzschalter.
2. Einstellungen vornehmen: Stellen Sie die gewünschten Temperatur- und Feuchtigkeitsstufen mittels der Bedientasten ein.
3. Teigwaren platzieren: Legen Sie die Bleche mit Teigwaren gleichmäßig im Inneren des Schranks an.
4. Überwachung: Kontrollieren Sie regelmäßig den Fortschritt Ihrer Teigwaren über das digitale Display.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch.
- Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Verschleiß und reinigen Sie diese.
- Entfernen Sie eventuelles Wasser aus dem Behälter und reinigen Sie diesen wöchentlich.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Stecker und die Stromquelle, sowie die Sicherung.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen korrekt sind und die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Hohe Luftfeuchtigkeit: Überprüfen Sie den Wasserstand im Behälter; entleeren Sie diesen gegebenenfalls.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie es entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor de Digitale Garingskast 8x EN 60x40 (GSB8)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Digitale Garingskast GSB8. Dit product is ontworpen om optimale fermentatie- en rijzingsomstandigheden te bieden voor bakkers en patissiers. De kast biedt een betrouwbare controle over temperatuur en vochtigheid, wat resulteert in perfect afgewerkte producten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat de kast is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning (230V).
- Temperatuur: De kast kan hoge temperaturen bereiken. Voorkom contact met verwarmde oppervlakken tijdens gebruik.
- Vloeistoffen: Houd de kast droog en vermijd het morsen van vloeistoffen, dit kan leiden tot elektrische schokken.
- Kinderen: Laat kinderen nooit alleen met het apparaat. Zorg ervoor dat ze begrijpen dat het een elektrisch apparaat is.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om te voorkomen dat onderdelen verstopt raken of versleten zijn.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GSB8
- Afmetingen: 850 x 590 x 520 mm
- Ingangsspanning: 230V
- Ingangsfrequentie: 50Hz
- Vermogen: 400W
- Temperatuurbereik: 30°C tot 60°C
- Vochtigheid: Instelbare luchtvochtigheid van 40% tot 95%
- Aantal niveaus: 8

### 4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats de kast op een stevige, vlakke ondergrond, uit de buurt van direct zonlicht en vochtige omgevingen.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Controleer de spanning en zorg ervoor dat deze overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
3. Configuratie: Zet het apparaat aan en gebruik het digitale display om de gewenste temperatuur en vochtigheid in te stellen.

### 5. Bediening

- Inschakelen: Druk op de aan/uit-knop.
- Instelling temperatuur: Gebruik de plus- en min-knoppen om de temperatuur te verhogen of verlagen.
- Instelling vochtigheid: Gebruik de vochtigheidsinstelknoppen om de gewenste luchtvochtigheid in te stellen.
- Monitoring: Het digitale display toont de huidige temperatuur en vochtigheid.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schoonmaken: Gebruik een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel. Vermijd agressieve chemicaliën die de afwerking kunnen beschadigen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de luchtfilters. Reinig of vervang ze indien nodig om een optimale werking te garanderen.

### 7. Problemen Oplossen

- De kast blijft niet op temperatuur: Controleer de temperatuurinstellingen en of de kast goed is aangesloten.
- Display werkt niet: Zorg ervoor dat de kast is ingeschakeld en controleer de verbinding met de stroomvoeding.
- Vochtigheid is niet correct: Controleer de instellingen en zorg dat er geen obstructies in de luchtstroom zijn.

### 8. Afvoeren

Bij de afvoer van dit product dient u de lokale richtlijnen en voorschriften voor elektrisch afval te volgen. Lever het apparaat in bij een erkend recyclecentrum om een milieuvriendelijke verwerking te garanderen.

### 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! Wij wensen u veel succes met uw Digitale Garingskast GSB8.

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Bienvenido a su nuevo Armario de Prueba Digital GSB8. Este producto está diseñado para proporcionar un ambiente controlado para la fermentación y el levado de alimentos, garantizando resultados óptimos en sus preparaciones.

### 2. Información de Seguridad

- Advertencia de Electricidad: Asegúrese de que la unidad esté conectada a una toma de corriente adecuada y que cumpla con todas las normativas locales de electricidad.
- Prevención de Incendios: No cubra el armario con materiales inflamables y mantenga el área alrededor del aparato limpia y libre de obstáculos.
- Uso Adecuado: Este armario está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Manejo de Líquidos: Evite derrames dentro del armario. En caso de que ocurra, desconecte el aparato y limpie inmediatamente.
- Mantenimiento: Realice revisiones regulares y mantenimiento preventivo según las instrucciones proporcionadas.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GSB8
- Dimensiones: 600 x 400 mm
- Capacidad: 8 bandejas
- Rango de Temperatura: 30 °C - 80 °C
- Control Digital: Pantalla LED para ajuste de temperatura y tiempo.
- Material: Acero inoxidable.
- Voltaje: 230V
- Consumo de Energía: 500W

### 4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque el armario en una superficie plana y nivelada, lejos de fuentes directas de calor y humedad.
- Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Verificación de Ventilación: Asegúrese de que haya un espacio adecuado alrededor del armario para la ventilación.
- Colocación de Bandejas: Inserte las bandejas en los rieles según sea necesario para su uso.

### 5. Funcionamiento

- Encienda el armario usando el interruptor de alimentación.
- Ajuste la temperatura deseada mediante los botones del panel de control.
- Configure el temporizador si es necesario.
- Cierre la puerta adecuadamente y verifique que esté sellada.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Siempre desconecte el armario antes de limpiarlo.
- Limpieza Interior: Utilice un paño húmedo y un detergente suave para limpiar el interior. No use productos abrasivos.
- Limpieza Exterior: Limpie la superficie exterior con un paño suave.
- Inspección: Revise regularmente las conexiones eléctricas y el estado de las bandejas.

### 7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión a la fuente de alimentación.
- Temperatura Incorrecta: Asegúrese de que los ajustes en el panel de control sean correctos y que no haya bloqueos en la ventilación.
- Ruidos Inusuales: Verifique que no haya objetos sueltos en el interior.

### 8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales para el reciclaje de productos electrónicos. No arroje el armario en la basura común.

### 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico y servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit pour L'Armature de Preuve Numérique 8x EN 60x40 GSB8

### Informations Générales

L'armoire de preuve numérique GSB8 est conçue pour un environnement de préparation alimentaire, garantissant un contrôle optimal de l'humidité et de la température. Elle est idéale pour les boulangeries, pâtisseries et établissements de restauration.

### Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : L'appareil doit être utilisé uniquement dans des environnements commerciaux et ne doit pas être exposé à des conditions extrêmes ou à des environnements humides.
- Alimentation électrique : Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'appareil avant de le brancher.
- Manipulation : Ne pas toucher les surfaces chaudes avec les mains nues, utiliser des gants résistants à la chaleur si nécessaire.
- Enfants : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'ils ne soient supervisés.
- Entretien : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.
- Dommages : En cas de dommages sur le cordon d'alimentation ou l'appareil, ne pas essayer d'utiliser. Contacter un professionnel qualifié.

### Aperçu du Produit et spécifications

- Modèle : GSB8
- Dimensions : 600 x 400 mm
- Capacité : 8 x GN 1/4
- Température de fonctionnement : 30°C à 60°C
- Humidité : Réglable entre 50% et 80%
- Alimentation électrique : 230V, 50Hz
- Poids : 45 kg
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Contrôle : Écran numérique à contrôle tactile

### Installation et Configuration

1. Emplacement : Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à au moins 10 cm des murs pour assurer une bonne circulation d'air.
2. Branchement : Branchez l'appareil à une prise électrique conforme à la tension spécifiée. Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre.
3. Configuration initiale :
  - Allumez l'appareil via l'interrupteur principal.
  - Réglez la température et l'humidité grâce à l'écran tactile selon vos besoins.
  - Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant environ 30 minutes pour atteindre les conditions optimales.

### Fonctionnement

- Sélectionnez les niveaux de température et d'humidité souhaités sur l'écran numérique.
- Chargement : Placez les plats ou le pain dans les espaces GN 1/4 sans surcharger l'appareil.
- Vérifiez régulièrement les réglages pour garantir que les conditions internes demeurent dans la plage requise.

### Nettoyage et Entretien

- Nettoyage régulier : Utilisez un chiffon humide et du savon doux pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur. Évitez des nettoyants abrasifs.
- Détartrage : Si l'appareil contient une fonction d'humidité, détartrer régulièrement en utilisant un détartrant approprié.
- Vérification : Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation et les joints pour des signes d'usure ou de dommage.

### Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement et les fusibles.
- Température incorrecte : Assurez-vous que l'appareil est bien étalonné et que les paramètres sont correctement réglés.
- Bruit excessif : Inspectez les ventilateurs et assurez-vous qu'aucun objet ne bloque les orifices d'aération.

### Élimination

Éliminez l'appareil conformément aux lois locales sur le recyclage des appareils électroniques. Ne jetez pas avec les ordures ménagères.

### Contact

Pour toute question, 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 - Armadio di Proofing Digitale 8x EN 60x40 GSB8

### 1. Informazioni Generali

L'armadio di proofing digitale GSB8 è progettato per il controllo e l'ottimizzazione della lievitazione degli impasti. Ideale per panifici, ristoranti e attività di catering, questo dispositivo offre prestazioni elevate e un'interfaccia intuitiva per un facile utilizzo.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Prevelentemente Professionale:** Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale. Assicurarsi che solo il personale qualificato utilizzi questo dispositivo.
- **Elettricità:** Assicurarsi che l'armadio sia collegato a una presa di corrente conforme alle normative di sicurezza. Non utilizzare prolunghe non conformi.
- **Temperatura e Umidità:** Questo dispositivo è progettato per funzionare entro determinate soglie di temperatura e umidità. Non esporre l'armadio a condizioni estreme collegandolo a fonti di calore o umidità.
- **Manutenzione:** Spegnerne e scollegare sempre l'apparecchio prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- **Visibilità:** Non coprire le aperture di ventilazione. Assicurarsi che il flusso d'aria non sia ostruito.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** GSB8
- **Dimensioni interne:** 8x EN 60x40
- **Potenza:** 230V, monofase
- **Dimensioni:** [aggiungere dimensioni specifiche]
- **Capacità:** [aggiungere capacità specifiche]
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Controllo della temperatura:** Digitale
- **Intervallo di temperatura:** [aggiungere intervallo specifico]
- **Umidità:** Controllata digitalmente
- **Funzioni:** Lievitazione controllata, mantenimento della temperatura, ecc.

### 4. Installazione e Setup

1. **Posizionamento:** Posizionare l'armadio su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. **Collegamento Elettrico:** Collegare l'armadio a una presa di corrente conforme. Assicurarsi che il cavo non sia danneggiato.
3. **Impostazione della Temperatura e Umidità:** Accendere l'armadio e impostare i parametri di temperatura e umidità tramite il pannello di controllo digitale.
4. **Verifica di Funzionamento:** Controllare che tutte le funzioni si attivino correttamente e completare un ciclo di prova con un impasto.

### 5. Funzionamento

- **Accensione/Spegnimento:** Accendere l'armadio utilizzando l'interruttore principale.
- **Regolazione Parametri:** Utilizzare il pannello di controllo per impostare la temperatura e l'umidità desiderata. Monitorare costantemente le letture sul display.
- **Controllo della Lievitazione:** Inserire l'impasto e chiudere la porta. Monitorare il progresso utilizzando il timer integrato.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Dopo ogni uso, pulire le superfici interne con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- **Manutenzione Periodica:** Controllare e pulire i filtri dell'aria ogni mese. Effettuare un controllo generale per eventuali segni di usura.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** L'armadio non si accende.
  - **Soluzione:** Verificare il collegamento elettrico e la presa. Controllare il fusibile.
- **Problema:** Temperatura non stabile.
  - **Soluzione:** Controllare le impostazioni e assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il dispositivo nell'indifferenziato ma portarlo presso i centri di raccolta autorizzati.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

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