

# 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: GUBSA901

**Bakery Proofer PREMIUM PLUS - 810x1060mm - 901 litres - 1 door - for fermentation**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GUBSA901 Bakery Proofer Premium Plus

### 1. General Information

Thank you for choosing the GUBSA901 Bakery Proofer Premium Plus. This product is designed to provide optimal fermentation conditions for dough, ensuring high-quality baked goods. Please read this manual thoroughly before using your proofer to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a suitable power outlet with the correct voltage. Avoid using extension cords.
- **Ventilation:** Do not block ventilation openings. Ensure adequate air circulation.
- **Water and Electrical Components:** Keep the proofer away from water sources to prevent electrical shock.
- **Temperature Regulation:** The proofer operates at high temperatures—handle with care and avoid contact with hot surfaces.
- **Hot Surfaces:** The exterior of the proofer may get hot during operation. Avoid touching when in use.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets.
- **Maintenance and Repair:** Only qualified personnel should perform repairs. Do not attempt to disassemble or repair the unit yourself.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** GUBSA901
- **Dimensions:** 810 x 1060 mm
- **Capacity:** 901 litres
- **Door Type:** Single-door design
- **Temperature Range:** Adjustable, maintaining ideal fermentation temperatures
- **Humidity Control:** Designed to provide consistent humidity for effective dough fermentation
- **Power Supply:** 230V, 50Hz
- **Weight:** 150 kg

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface away from water and direct sunlight. Ensure sufficient airflow around the unit.
2. **Power Connection:** Plug the proofer into an appropriate electrical outlet. Confirm the voltage matches the specifications.
3. **Leveling the Unit:** Adjust the feet of the proofer to ensure it is level.
4. **Initial Setup:** Allow the unit to stabilize for at least 30 minutes before first use. Familiarize yourself with the control panel.

### 5. Operation

1. **Power On:** Press the power button on the control panel.
2. **Set Temperature:** Use the temperature control buttons to adjust to the desired fermentation temperature.
3. **Set Humidity:** Adjust humidity settings according to your dough requirements.
4. **Load Dough:** Place covered dough trays inside the proofer ensuring adequate spacing for air circulation.
5. **Monitor:** Observe the display panel for temperature and humidity levels throughout the fermentation process.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the interior and exterior surfaces with a damp cloth after each use.
- **Deep Cleaning:** Monthly, or before extended periods of non-use, clean the entire unit with a soft sponge and mild detergent.
- **Check for Obstructions:** Regularly inspect and clean ventilation openings to prevent blockages.
- **Maintenance Checks:** Annually, check the electrical components and seals; contact a qualified technician for servicing.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Does Not Start:** Check the power supply and fuses.
- **Temperature Fluctuates:** Ensure the unit is not over-loaded and check for blocked ventilation.
- **Humidity Issues:** Inspect water reservoir for adequate levels and check for obstructions in the humidity controls.
- **Unusual Noises:** Contact customer support if the unit emits strange sounds during operation.

### 8. Disposal

When disposing of your proofer, adhere to local regulations regarding electrical appliances. Remove all electrical components and ensure the appliance is recycled or disposed of safely.

### 9. Contact

For inquiries, technical support, or replacement parts, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for using the GUBSA901 Bakery Proofer Premium Plus. Enjoy your baking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GUBSA901 Premium Plus Backofen-Proofing Schrank

## 1. Allgemeine Informationen

Der GUBSA901 Premium Plus Backofen-Proofing Schrank ist speziell für die professionelle Brotherstellung konzipiert. Mit einem Fassungsvermögen von 901 Litern und einer Tür sorgt er dafür, dass Ihre Teiglinge unter optimalen Bedingungen ruhen und aufgehen können.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung vor der Installation abgeschaltet ist.
- Betriebsbereich: Der Schrank sollte in einem trockenen, gut belüfteten Raum betrieben werden, um Feuchtigkeitsansammlungen und damit verbundene Gefahren zu vermeiden.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs des Geräts fern.
- Temperatur: Achten Sie darauf, dass die Temperatur im Inneren des Schrankes nicht 60°C überschreitet, um Brand- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Service: Verwenden Sie nur Autorisierte Servicepartner für Reparaturen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GUBSA901
- Betriebsart: Elektrisch
- Fassungsvermögen: 901 Litern
- Tür: 1 Tür
- Abmessungen: 810x1060mm
- Material: Rostfreier Edelstahl
- Temperaturbereich: 30°C bis 50°C
- Feuchtigkeit: Einstellbar

## 4. Setup und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen ebenen, stabilen Untergrund.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
- Luftzirkulation: Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um den Schrank vorhanden ist, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Ausschalten: Vor dem ersten Betrieb sicherstellen, dass alle Teile ordnungsgemäß installiert und gesichert sind.

## 5. Bedienung

- Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter.
- Temperatur und Feuchtigkeit einstellen: Verwenden Sie die Bedienelemente, um die gewünschte Temperatur und Feuchtigkeit anzupassen.
- Teiglinge platzieren: Beladen Sie den Schrank gleichmäßig mit Teiglingen und schließen Sie die Tür sicher.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Innenraum mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch.
- Türen und Dichtungen: Überprüfen und reinigen Sie die Türdichtungen regelmäßig, um eine optimale Abdichtung zu gewährleisten.
- Wartung: Führen Sie mindestens einmal jährlich eine Wartung durch, um die Effizienz und Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät schlägt nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Temperatur nicht korrekt: Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen korrekt sind.
- Schrank gibt kein Feuchtigkeit ab: Überprüfen Sie die Wasserzufuhr und die Funktion der Spraysysteme.

## 8. Entsorgung

- Recycling: Bei der Entsorgung des Geräts beachten Sie bitte die lokalen Vorschriften für Elektroschrott.
- Umweltschutz: Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und alte Teile umweltgerecht.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor GUBSA901 Bakkerij Proofer Premium Plus

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GUBSA901 Bakkerij Proofer Premium Plus. Dit apparaat is ontworpen om optimale fermentatieomstandigheden te bieden, essentieel voor het bakkersproces. Met een totale capaciteit van 901 liter en een enkele deur, is deze proofer perfect voor professionele bakkerijen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het apparaat uit de buurt van waterbronnen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde stekkers of snoeren.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen zonder toezicht.
- Volg alle lokale voorschriften en richtlijnen voor elektrische apparaten.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GUBSA901
- Afmetingen: 810 x 1060 mm
- Capaciteit: 901 liter
- Aantal deuren: 1
- Temperatuurbereik: 30 - 60 °C
- Voeding: 220-240 V, 50 Hz
- Vermogen: 2 kW
- Behuizing: Roestvrij staal

### 4. Setup en Installatie

- Zet de proofer op een vlakke, stabiele ondergrond met voldoende ruimte rondom voor luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat overeenkomt met de vermogensvereisten.
- Zorg ervoor dat er geen obstakels de ventilatieroosters blokkeren.
- Stel de temperatuur in op het gewenste niveau met behulp van het bedieningspaneel.
- Laat het apparaat 30 minuten voorverwarmen voordat u het gebruiksklaar maakt.

### 5. Bedieningsinstructies

- Zet de proofer aan met de schakelaar op het bedieningspaneel.
- Stel de temperatuur en tijd in volgens uw specifieke behoeften.
- Controleer regelmatig de voortgang en pas indien nodig de instellingen aan.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat uit voordat u het reinigt.
- Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel om de binnen- en buitenkant van de proofer schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de afdichtingen en scharnieren van de deur op slijtage en reinig ze om optimale werking te garanderen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Proofer start niet.  
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten; controleer de zekering.
- Probleem: Onvoldoende temperatuur.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de deur goed sluit en controleer de instellingen.
- Probleem: Er is een onaangename geur.  
Oplossing: Maak het apparaat grondig schoon en controleer of er voedselresten zijn achtergebleven.

### 8. Afvoer

Aan het einde van de levenscyclus van het apparaat, dient u het op een milieuvriendelijke manier af te voeren. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over het afvoeren van elektrische apparaten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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

Dank u voor uw vertrouwen in GUBSA901 Bakkerij Proofer Premium Plus. We wensen u veel bakplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Proofer de Panadería Premium Plus GUBSA901

## 1. Información General

El Proofer de Panadería Premium Plus GUBSA901 es un equipo diseñado para la fermentación de productos de panadería. Con un área de 810x1060 mm, ofrece una capacidad de 901 litros. Este proofer está diseñado para mantener un ambiente controlado, garantizando la calidad y textura óptimas para sus productos horneados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este proofer está destinado exclusivamente para uso en panaderías, cafeterías y restaurantes. No usar de ninguna otra manera.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales. No manipule el equipo con las manos mojadas.
- Calor: El proofer genera calor. Mantenga materiales combustibles alejados del aparato y no obstruya las ventilaciones.
- Niños: Mantenga el equipo fuera del alcance de niños y personas con discapacidades.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular de acuerdo con este manual para evitar accidentes y mal funcionamiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 810x1060 mm
- Capacidad: 901 litros
- Puerta: 1 puerta
- Material: Acero inoxidable
- Rango de Temperatura: 25°C a 60°C
- Humedad Relativa: Controlado automáticamente
- Fuente de Alimentación: 230V, 50Hz

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el proofer sobre una superficie plana y nivelada, en un área bien ventilada.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el proofer a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la toma esté conectada a tierra.
3. Temperatura y Ajustes: Encienda el proofer y ajuste la temperatura y humedad deseada utilizando el panel de control.

## 5. Operación

1. Precalentamiento: Encienda el proofer y ajuste los parámetros. Permita que el proofer alcance la temperatura y humedad deseadas antes de colocar los productos.
2. Colocación de Productos: Coloque los productos de panadería en bandejas y colóquelas en el proofer.
3. Monitoreo: Verifique regularmente la temperatura y la humedad para garantizar que se mantengan dentro de los niveles establecidos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie el interior con un paño húmedo y desinfectante. Evite el uso de productos abrasivos.
- Inspección: Revise periódicamente las conexiones eléctricas y los componentes internos.
- Mantenimiento Anual: Se recomienda un mantenimiento profesional por un técnico calificado cada año.

## 7. Solución de Problemas

- El proofer no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y los fusibles.
- Temperatura incorrecta: Asegúrese de que el termostato esté calibrado correctamente.
- Humedad inadecuada: Revise los sensores de humedad y los niveles de agua en el sistema.

## 8. Desecho

Este producto contiene materiales que deben ser reciclados de acuerdo con las normativas locales de residuos. No lo deséchelo en la basura común. Póngase en contacto con su proveedor local de reciclaje para obtener información sobre la disposición adecuada.

## 9. Contacto

Para dudas y soporte técnico, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la chambre de fermentation GUBSA901

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la chambre de fermentation GUBSA901. Ce produit est conçu pour fournir un environnement optimal à la fermentation de vos produits de boulangerie. Avant d'utiliser cette chambre de fermentation, veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir une utilisation sûre et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme: Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Électricité: Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant appropriée et que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications indiquées.
- Emplacement: Installer l'appareil sur une surface stable et plane, loin de toute source d'eau ou chaleur directe.
- Ventilation: Assurez une ventilation adéquate autour de l'appareil pour éviter une accumulation de chaleur excessive.
- Enfants et animaux: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Sécurité incendie: Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil. En cas de surchauffe ou de défaillance, débrancher l'appareil immédiatement et contacter le service clientèle.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: GUBSA901
- Dimensions: 810 x 1060 mm
- Capacité: 901 litres
- Nombre de portes: 1
- Plage de température: 30°C à 60°C
- Humidité: 30% à 95%
- Alimentation: 230V, 50Hz
- Poids: 120 kg

### 4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement l'appareil de son emballage et vérifiez que tous les accessoires sont inclus.
2. Choix de l'emplacement: Sélectionnez un emplacement approprié sur une surface plane, stable et dégagée.
3. Connexion électrique: Branchez le câble d'alimentation dans une prise appropriée. Vérifiez que la tension est conforme à celle indiquée.
4. Calibration initiale: Avant d'utiliser l'appareil, réglez la température et l'humidité souhaitées à l'aide du panneau de contrôle.
5. Contrôle de l'étanchéité: Assurez-vous que la porte est correctement fermée pour éviter les fuites de chaleur et d'humidité.

### 5. Fonctionnement

- Mise en marche: Allumez l'appareil en utilisant le panneau de contrôle. Sélectionnez la température et l'humidité nécessaires pour la fermentation.
- Chargement: Placez vos produits de boulangerie à l'intérieur du compartiment de fermentation, en veillant à laisser de l'espace entre chaque article pour une circulation d'air adéquate.
- Suivi: Surveillez régulièrement les paramètres affichés sur le panneau pour garantir des conditions optimales.

### 6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage régulier: Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la chambre de fermentation avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchage: Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le refermer.
- Contrôle périodique: Vérifiez régulièrement les joints de porte et l'état électrique de l'appareil.

### 7. Dépannage

- Appareil ne fonctionne pas: Vérifiez la connexion électrique. Assurez-vous que l'appareil est sous tension.
- Température irrégulière: Vérifiez les réglages du panneau de contrôle. Assurez-vous que la porte est bien fermée.
- Problèmes d'humidité: Assurez-vous que les réservoirs d'eau sont remplis et que les buses de vapeur ne sont pas obstruées.

### 8. Élimination

Lorsque la chambre de fermentation atteint la fin de sa durée de vie, suivez les lois locales en matière de recyclage et de déchets électroniques. Ne jetez pas l'appareil dans la poubelle normale.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous 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 da Forno Premium Plus GUBSA901

## 1. Informazioni Generali

Il Proofer da forno Premium Plus GUBSA901 è progettato per garantire un ambiente di fermentazione ottimale per prodotti da forno. Questo dispositivo è ideale per panificatori professionisti e per uso commerciale, offrendo una capacità di 901 litri con una porta per un facile accesso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare solo come indicato.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Tenere lontano da fonti d'acqua e umidità.
- Assicurarsi che l'unità sia utilizzata su una superficie piana e stabile.
- Non lasciare l'unità incustodita durante il funzionamento.
- Seguire le procedure di disconnessione dalla rete elettrica prima della pulizia o della manutenzione.
- Usare dispositivi di protezione adeguati se si lavora in prossimità dell'unità.
- Tenere questo prodotto lontano da bambini e animali domestici.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GUBSA901
- Capacità: 901 litri
- Dimensioni: 810 x 1060 mm
- Numero di porte: 1
- Alimentazione: elettrica
- Alimentazione elettrica: 230V / 50Hz
- Potenza: XX W (si prega di consultare la scheda tecnica sul sito per dettagli)
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Argento
- Classe di efficienza energetica: C

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il proofer in un'area con sufficiente ventilazione e lontano da umidità.
- Assicurarsi che l'unità sia posizionata su una superficie piana e stabile.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
- Non sovraccaricare la presa elettrica.
- Accertarsi che tutte le porte siano chiuse correttamente prima di accendere l'unità.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la temperatura e l'umidità desiderate utilizzando il pannello di controllo.
- Monitorare i parametri tramite il display digitale.
- Chiudere la porta durante l'operazione per mantenere l'ambiente interno.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido con detersivi non abrasivi per pulire l'esterno dell'unità.
- Rimuovere regolarmente il vassoio per la raccolta dell'acqua e pulirlo.
- Controllare i filtri e sostituirli se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare la connessione elettrica.
- Temp. e umidità non raggiungono il livello impostato: Verificare che le porte siano chiuse correttamente.
- Rumori insoliti: Verificare se ci sono oggetti intrappolati nel ventilatore.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto come rifiuto domestico.
- Seguire le regole locali per il riciclaggio dei componenti elettronici.
- Contattare un centro di riciclo autorizzato per lo smaltimento sicuro.

## 9. Contatto

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania