

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: EOB100

Pizza Oven / Deck Oven - Digital - Stackable - 1x EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Oven Deck Oven Digital Stackable 1x EN 60x40 - EOB100

General Information

Thank you for choosing the EOB100 Pizza Oven Deck Oven. This high-performance appliance is designed for commercial use, providing exceptional baking capabilities for pizzas, bread, and other baked goods. Please read this manual thoroughly before operating the oven to ensure safe and effective usage.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the oven is connected to a grounded electrical outlet compatible with the oven's voltage specifications. Avoid using extension cords or multi-plug adapters.
- **Avoid Overloading:** Do not exceed the maximum load capacity specified for the appliance. This may lead to overheating and potential fire hazards.
- **Hot Surfaces:** The exterior and interior surfaces of the oven can become extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves when handling hot items or when cleaning the appliance.
- **Ventilation:** Ensure that the oven is installed in an area with adequate ventilation to prevent the accumulation of heat and fumes.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the oven during operation to avoid accidents.
- **Emergency Procedures:** In case of an electrical malfunction or fire, disconnect the oven from power and use an appropriate fire extinguisher. Do not use water to extinguish electrical fires.

Product Overview and Specifications

- Model: EOB100
- Type: Digital Stackable Pizza Oven
- Cooking Chamber Dimensions: 60 x 40 cm
- Power: 3.0 kW
- Voltage: 230 V
- Temperature Range: 0 - 450°C
- Weight: Approx. 70 kg
- Material: Stainless steel
- Control Type: Digital display with timer
- Safety Features: Over-temperature protection, thermal insulation

Setup and Installation

1. **Choose Installation Location:** Select a flat, stable surface that can support the weight of the oven and provide proper ventilation.
2. **Ensure Power Supply:** Check that the electrical outlet matches the oven's voltage and current specifications.
3. **Unpack the Oven:** Carefully remove the oven from its packaging. Inspect for any visible damage.
4. **Position the Oven:** Place the oven in the designated area, ensuring that it has sufficient clearances on all sides for proper airflow.
5. **Level the Oven:** Adjust the feet of the oven to ensure it is level.
6. **Connect to Power:** Plug the oven into the wall outlet and ensure it is securely connected.
7. **First Use Setup:** Turn on the oven and set it to the desired temperature without any products inside for an initial heating cycle of 30 minutes.

Operation

1. **Power On:** Turn on the oven using the power switch.
2. **Set Temperature:** Use the digital control panel to select the desired cooking temperature and time.
3. **Preheat:** Allow the oven to preheat to the set temperature.
4. **Insert Food:** Use a pizza peel or baking tray to place pizzas or baked goods into the oven.
5. **Monitor Cooking:** Keep an eye on the cooking process through the observation window.
6. **Completion:** When the timer goes off, carefully remove the cooked items using heat-resistant gloves.

Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:** After the oven cools down, wipe the interior and exterior with a damp cloth. Avoid abrasive materials that may scratch surfaces.
2. **Deep Cleaning:** Once a week, remove the baking trays and clean them with warm soapy water. Wipe down the heating elements and any grease build-up inside the oven.
3. **Check for Wear:** Regularly inspect the oven for any signs of wear or damage, and replace any faulty components immediately.

Troubleshooting

- **Oven Does Not Heat:** Check the power connection and ensure the outlet is functioning. Verify that no safety switches have tripped.
- **Uneven Cooking:** Ensure the oven is level. Rotate food items during cooking for even heat distribution.
- **Foul Odor:** Clean the interior surfaces to remove any residue that may be causing the smell.

Disposal

When disposing of the oven, please follow local regulations for electrical appliance disposal. Remove any electrical components responsibly to prevent environmental hazards.

Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the EOB100 Pizza Oven. Enjoy your baking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Pizzaofen EOB100

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Pizzaofens EOB100. Dieser hochmoderne Backofen ist für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert und gewährleistet gleichmäßiges Backen für einen perfekten Pizzagenuss.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanleitung beachten: Lesen Sie diese Anleitung gründlich, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen.
- Stromversorgung: Nur an eine ordnungsgemäße, geerdete Steckdose anschließen. Eine Überlastung kann zu Überhitzung führen.
- Temperatur: Der Ofen wird sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen ohne Schutzhandschuhe.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass der Ofen in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt wird, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wasser vermeiden: Halten Sie Wasser und andere Flüssigkeiten von elektrischen Komponenten fern.
- Körperliche Sicherheit: Halten Sie Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fern. Verwenden Sie den Ofen nur für den vorgesehenen Zweck.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EOB100
- Abmessungen: 75 x 60 x 40 cm
- Backfläche: 1 x 60 x 40 cm
- Temperaturbereich: 50-350°C
- Leistung: 3 kW
- Spannung: 230V
- Gewicht: 50 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Der Ofen sollte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert werden, weit genug von brennbaren Materialien entfernt.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
3. Belüftung: Sorgen Sie für ausreichend Platz um den Ofen, um eine angemessene Luftzirkulation zu gewährleisten.
4. Prüfung: Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtigkeit und Sicherheit, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Betrieb

1. Vorheizen: Schalten Sie den Ofen 15-30 Minuten vor Nutzung ein, um ihn auf die gewünschte Temperatur vorzuwärmen.
2. Backen: Legen Sie die Pizza auf den Backstein. Stellen Sie den Timer entsprechend der gewünschten Backzeit ein.
3. Temperaturkontrolle: Überwachen Sie die Temperaturregelung während des Betriebs.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, und reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch.
- Vermeidung von chemischen Reinigungsmitteln: Verwenden Sie keine scharfen Chemikalien oder Scheuermittel.
- Prüfung der Komponente: Überprüfen Sie regelmäßig die Heizspiralen und die Innenverkleidung auf Schäden.

7. Fehlersuche

- Ofen heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unzureichende Backresultate: Überprüfen Sie die Temperatur und die Backzeit.
- Geruch oder Rauch: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie auf Brandherde oder Überhitzung.

8. Entsorgung

Bewahren Sie die gesetzlichen Vorschriften für die Entsorgung von Elektrogeräten ein. Bringen Sie den Ofen zu einem Recyclingzentrum oder geben Sie ihn zurück an den Händler.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Pizza Oven Deck Oven Digital Stackable EOB100

1. Algemene informatie

Bedankt dat u de GGM Gastro Pizza Oven Deck Oven Digital Stackable EOB100 heeft aangeschaft. Dit product is ontworpen voor zowel commerciële als huiselijke toepassingen en biedt de mogelijkheid om heerlijke pizza's en andere gerechten te bereiden. Voor optimale prestaties en veilig gebruik, leest u deze handleiding zorgvuldig door.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en handleidingen zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat en verzekerd is tegen verschuiven.
- Gebruik het apparaat alleen in een goed geventileerde ruimte en houdt het uit de buurt van brandbare materialen.
- Het apparaat kan zeer heet worden. Raak de verwarmde oppervlakken niet aan tijdens het gebruik en gebruik altijd ovenwanten.
- Plaats geen vloeistoffen of voedsel bovenop het apparaat.
- Voorkom dat kinderen het apparaat zonder toezicht gebruiken.
- Schakel het apparaat altijd uit en ontkoppel het van de stroomvoorziening wanneer het niet in gebruik is of voordat u het schoonmaakt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EOB100
- Afmetingen (B x D x H): 1120mm x 860mm x 900mm
- Temperatuurbereik: 0°C - 400°C
- Aansluiting: 400V / 3N ~
- Vermogen: 4,5 kW
- Capaciteit: 2 x 60 x 40 cm pizza's
- Gewicht: 125 kg

4. Opstelling en installatie

- Plaats de oven op een vlakke, stevige ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
- Zorg ervoor dat er voldoende vrije ruimte rond de oven is voor ventilatie.
- Sluit de oven aan op een geschikte stroomvoorziening, en zorg ervoor dat de elektrische installatie voldoet aan de lokale voorschriften.
- Controleer of alle verbindingen goed zijn gemaakt en dat de oven correct is geïnstalleerd voordat u deze inschakelt.

5. Bediening

- Zet de oven aan via de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale bedieningsknoppen.
- Laat de oven voorverwarmen totdat de gewenste temperatuur is bereikt.
- Plaats voedsel op de juiste manier in de oven voor gelijkmatige warmteverdeling.
- Volg gedurende het kookproces de aanbevolen kooktijden en temperaturen voor optimale resultaten.

6. Reiniging en onderhoud

- Zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de binnen- en buitenste oppervlakken van de oven schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die de afwerking van de oven kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de gaten voor luchtinlaat en uitlaat op verstoppingen en maak deze indien nodig schoon.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De oven warmt niet op.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten.
- Probleem: Ongelijke warmteverdeling.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de oven voor luchtcirculatie.
- Probleem: De digitale display werkt niet.
Oplossing: Onderzoek of de oven is ingeschakeld en dat er geen stroomstoringen zijn.

8. Afvoer

Volg de lokale voorschriften voor de afvoer van elektrische apparaten. Het apparaat mag niet als gewoon huisvuil worden weggegooid. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor geschikte afvoermethoden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw GGM Gastro Pizza Oven!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Pizza Digital Apilable EOB100

1. Información General

El horno de pizza digital apilable EOB100 está diseñado para ofrecer resultados óptimos en la cocción de pizzas y otros productos horneados. Su diseño compacto y funcionalidad digital lo hace ideal tanto para uso comercial como doméstico. Este horno cuenta con un área de cocción de 60x40 cm y tecnología avanzada para un manejo eficiente de la temperatura.

2. Información de Seguridad

- Peligro de quemaduras: Las superficies del horno pueden alcanzar temperaturas elevadas. Evite el contacto directo. Utilice guantes de cocina resistentes al calor al manipular bandejas y alimentos calientes.
- Instalación: Instale el horno en una superficie estable y no inflamable. Asegúrese de que la ventilación adecuada esté presente.
- Cableado: Asegúrese de que el cordón de alimentación no esté dañado y que esté conectado a una fuente eléctrica adecuada para evitar choques eléctricos.
- Mantenimiento: Desconecte el horno de la corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento para evitar descargas eléctricas.
- Uso adecuado: El horno debe ser utilizado exclusivamente para cocinar alimentos. No intente calentar objetos no alimentarios.
- Menores: Mantenga siempre a los niños alejados del horno durante su uso y enfriamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EOB100
- Dimensiones de cocción: 60 x 40 cm
- Voltaje: 230 V
- Potencia: 3 kW
- Temperatura máxima: 300°C
- Control digital: Sí
- Número de bandejas: 1
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 30 kg

4. Instalación y Configuración

1. Elegir la Ubicación: Seleccione un lugar estable y seco. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del horno para la ventilación.
2. Conexiones Eléctricas: Conecte el horno a una toma de corriente adecuada. Verifique que el voltaje sea el correcto.
3. Calibración Inicial: Antes de usarlo por primera vez, ajuste la temperatura a 200°C y caliéntelo durante 30 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación.
4. Verificación de Seguridad: Compruebe que todos los componentes estén bien instalados y que no haya fugas de corriente.

5. Operación

1. Encendido: Conecte el horno y presione el botón de encendido.
2. Configuración de Temperatura: Ajuste el control digital para seleccionar la temperatura deseada.
3. Tiempo de Cocción: Configure el temporizador en función de los productos que esté cocinando.
4. Colocación de Alimentos: Use una pala para introducir la pizza en el horno cuando esté caliente.
5. Finalizar la Cocción: Cuando el temporizador suene, retire la pizza con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el horno antes de limpiar.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo y un detergente suave.
- Para el interior, utilice una espátula para quitar residuos de comida y un paño húmedo para limpiar.
- No utilice productos abrasivos ni esponjas duras.
- Realice un mantenimiento regular para asegurar el óptimo funcionamiento del horno.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el horno esté correctamente calibrado.
- Fugas de humo: Limpie el interior y verifique que no haya residuos quemados.
- Temporizador no funciona: Compruebe la configuración y ajuste si es necesario.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local de residuos. No arroje electrodomésticos a la basura común. Comuníquese con su punto de recogida local para el reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Four à pizza numérique empilable 1x EN 60x40 EOB100

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le four à pizza numérique empilable EOB100. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en cuisine professionnelle, offrant une cuisson uniforme et de haute qualité pour vos plats.

2. Informations de sécurité

- Utiliser uniquement comme prévu : Ce four est conçu exclusivement pour la cuisson des pizzas et autres produits alimentaires spécifiques.
- Électrique : Assurez-vous que votre installation électrique est adaptée pour éviter les surcharges.
- Surface chaude : Les surfaces du four deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Ventilation : Assurez-vous que le four est installé dans une zone bien ventilée pour éviter la surchauffe.
- Protéger contre l'humidité : Ne pas immerger le four dans l'eau ou d'autres liquides.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants et des personnes vulnérables.
- Extinction d'urgence : Identifiez le moyen d'éteindre l'appareil en cas d'urgence.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Modèle : EOB100
- Dimensions : 60 x 40 cm
- Type : Four à pizza numérique empilable
- Puissance : 3000 W
- Tension : 230 V
- Capacité : 1 pizza de 60 x 40 cm à la fois
- Température maximale : 500°C
- Poids : 50 kg

4. Configuration et installation

1. Emplacement : Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour pour la circulation de l'air.
2. Branchement : Connectez le câble d'alimentation à une prise électrique appropriée. Vérifiez que la tension correspond à celle indiquée dans les spécifications.
3. Niveau : Utilisez un niveau pour vous assurer que le four est bien horizontal.
4. Configuration numérique : Suivez les instructions d'utilisation pour configurer les paramètres numériques selon vos besoins.

5. Fonctionnement

1. Allumer le four : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle numérique pour régler la température souhaitée.
3. Temps de cuisson : Réglez le minuteur en fonction de la recette ou du type de pizza.
4. Insertion de la pizza : Utilisez une pelle à pizza pour insérer la pizza dans le four.
5. Fin de cuisson : Une fois le temps écoulé, retirez la pizza avec précaution.

6. Nettoyage et entretien

- Débrancher : Toujours débrancher le four avant de le nettoyer.
- Essuyer : Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. Évitez les produits abrasifs.
- Intérieur : Nettoyez l'intérieur avec une brosse douce ou une éponge non abrasive.
- Vérification régulière : Inspectez le four régulièrement pour détecter d'éventuels signes d'usure ou dommages.

7. Dépannage

- Ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le réglage du thermostat est correct et vérifiez le fonctionnement du capteur.
- Plaques surchauffées : Vérifiez la ventilation et l'espacement autour du four.

8. Élimination

- Matériaux recyclables : Lorsque vous ne souhaitez plus utiliser le four, déposez-le dans un centre de recyclage.
- Procédures locales : Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Forno per Pizza a Deck Digitale Impilabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Forno per Pizza a Deck Digitale Impilabile. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccezionali nella cottura di pizze e altri alimenti. È adatto per ristoranti, pizzerie e utilizzo domestico. Per garantire un uso ottimale, ti preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, come definito nel manuale.
- Elettricità: Assicurati che il forno sia collegato a una fonte di alimentazione compatibile con le specifiche indicate. La non conformità può comportare un rischio di incendio.
- Riscaldamento: Le superfici del forno possono raggiungere temperature molto elevate. Evitare il contatto diretto con la pelle e utilizzare guanti protettivi.
- Ventilazione: Assicurare una buona ventilazione nell'area in cui verrà utilizzato il forno.
- Bambini: Tenere il forno e i suoi cavi fuori dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Spegner e scollegare il forno prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Sicurezza antincendio: Tenere a disposizione un estintore adeguato in caso di emergenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il forno per pizza a deck digitale impilabile 1 x EN 60x40 presenta le seguenti specifiche tecniche:

- Dimensioni interne: 60 x 40 cm
- Potenza: 3000 W
- Tensione: 230 V
- Temperatura di funzionamento: 50 - 500 °C
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di controllo: Digitale
- Numero di livelli: 1
- Tempo di riscaldamento: 15 minuti

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Collocare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da superfici infiammabili e fonti di calore.
2. Collegamento elettrico: Collegare il forno a una presa elettrica conforme. Assicurarsi che il cablaggio sia idoneo per la potenza del forno.
3. Controllo iniziale: Prima dell'uso, controllare che il forno sia privo di materiali estranei e di confezioni.
4. Accensione: Accendere il forno utilizzando l'interruttore di accensione e impostare la temperatura e il tempo desiderati.

5. Funzionamento

- Impostazione della temperatura: Ruotare il selettore della temperatura per impostare il valore desiderato. Il display digitale mostrerà la temperatura impostata.
- Impostazione del timer: Regolare il timer come desiderato per la cottura. Al termine del timer, il forno emetterà un segnale acustico.
- Utilizzo della pietra refrattaria: Per ottenere una cottura ottimale, posizionare la pizza direttamente sulla pietra refrattaria.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il forno: Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, assicurarsi che il forno sia spento e scollegato.
- Interne ed esterne: Pulire le superfici interne con un panno umido e un detergente delicato. Non utilizzare pagliette abrasive.
- Rimozione delle briciole: Rimuovere regolarmente le briciole e i residui di cibo per evitare accumuli.
- Manutenzione periodica: Controllare periodicamente le condizioni dei cavi e delle prese.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore di accensione.
- La temperatura non raggiunge il valore impostato: Assicurarsi che il forno non sia sovraccarico e non ci siano ostruzioni nelle aperture di ventilazione.
- Il timer non funziona: Controllare le impostazioni del timer e riprovare.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del forno, seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro Forno per Pizza a Deck Digitale Impilabile. Buona cottura!