

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: EPOV164

Electric pizza oven - Digital - 2.4" LCD display - Stackable - 1x EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pizza Oven Digital 2.4 LCD Display Stackable 1x EN 60x40 (EPOV164)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Pizza Oven Digital 2.4 LCD Display Stackable 1x EN 60x40 (EPOV164). This product is designed to provide high-quality baking for pizzas and other baked goods with ease and efficiency. Please read this manual thoroughly before setup and operation to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the oven is properly grounded and connected to a power source that matches the specifications stated in the manual.
- **Heat Safety:** The exterior surfaces may become hot during operation. Avoid contact with hot surfaces to prevent burns.
- **Ventilation:** Ensure that the oven is placed in a well-ventilated area. Do not obstruct ventilation openings.
- **Child Safety:** Keep the oven out of reach of children and ensure supervision during operation.
- **Operational Safety:** Do not use the oven for any purpose other than its intended use. Do not place flammable materials near the oven.
- **Maintenance Safety:** Always unplug the oven before cleaning or performing maintenance.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: EPOV164
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Consumption: 3kW
- Dimensions: 600 x 400 x 400 mm
- Temperature Range: 50°C - 400°C
- Timer: 120 minutes
- Cooking Surface Area: 60 x 40 cm
- Weight: 28 kg
- Stackable Design: Yes
- LCD Display: Yes, digital controls

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Remove the oven from its packaging and check for any visible damage. Ensure all accessories are included.
2. **Placement:** Place the oven on a flat, stable, and heat-resistant surface. Ensure it is at least 10 cm away from walls and flammable materials.
3. **Electrical Connection:** Plug the oven into a suitable electrical outlet. Ensure that the outlet is properly grounded and is rated for the oven's power consumption.
4. **Stacking (if applicable):** If using multiple units, position the second oven on top of the first in a secure manner, ensuring proper alignment.
5. **Initial Setup:** Turn on the oven and set the temperature to the desired setting to burn off any manufacturing residues before first use.

5. Operation

1. **Powering On:** Press the power button to turn on the oven.
2. **Setting Temperature:** Use the digital controls to set the temperature within the range of 50°C to 400°C.
3. **Setting Timer:** Adjust the timer up to 120 minutes as needed.
4. **Loading Food:** Open the oven door carefully and place food on the cooking surface. Close the door securely.
5. **Monitoring:** Keep an eye on the cooking process using the LCD display for temperature and time remaining.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior with a damp cloth after each use. Clean the cooking surface with mild detergent and non-abrasive materials.
- **Periodic Maintenance:** Inspect the oven's electrical components and connections regularly for signs of wear or damage.
- **Deep Cleaning:** Unplug the oven and allow it to cool down completely before performing a deep clean. Remove any crumbs or remnants from the interior.

7. Troubleshooting

- **Oven not heating:** Check the power connection and ensure that the temperature is set correctly.
- **Uneven cooking:** Ensure that food is placed evenly on the cooking surface and that the oven is level.
- **LCD display malfunction:** Restart the oven by unplugging it and plugging it back in.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations for electronic waste. Do not dispose of the oven with regular household waste.

9. Contact

For inquiries or support, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Elektrischen Pizzaofen Digital 2-4 mit LCD-Display

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Elektrischen Pizzaofen Digital 2-4 mit LCD-Display. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und mühelose Zubereitung von leckeren Pizzas zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Gerät optimal zu nutzen und eine sichere Handhabung sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht, um ein Kippen oder Herunterfallen zu verhindern.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit der angegebenen Netzspannung. Überprüfen Sie die elektrische Installation vor der Verwendung.
- Betrieb: Lassen Sie den Ofen niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist. Halten Sie Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung.
- Hitze: Die Außenseite des Ofens kann bei Betrieb sehr heiß werden. Berühren Sie niemals die Oberflächen während des Betriebs.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Schutz vor Feuchtigkeit: Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Wartung: Lassen Sie Reparaturen nur von autorisiertem Fachpersonal durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EPOV164
- Typ: Elektrischer Pizzaofen
- Display: Digitales LCD-Display
- Kapazität: 1 x EN 60 x 40
- Temperaturbereich: 50 °C bis 400 °C
- Leistung: 4000 W
- Maße: 800 x 600 x 400 mm
- Gewicht: 45 kg
- Material: Edelstahl
- Stromversorgung: 400 V

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Stellen Sie sicher, dass der Standort gut belüftet und von brennbaren Materialien entfernt ist.
2. Netzkabel anschließen: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose mit der richtigen Spannung (400 V) an.
3. Einstellungen überprüfen: Überprüfen Sie die Einstellungen am LCD-Display und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4. Gerät Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten.

5. Bedienung

1. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Bedienelementen am LCD-Display ein.
2. Warten Sie einige Minuten, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
3. Legen Sie die Pizza auf die backfeste Unterlage im Ofen.
4. Überwachen Sie den Backvorgang über das Display und passen Sie die Zeit oder Temperatur nach Bedarf an.
5. Nach der Backzeit nehmen Sie die Pizza vorsichtig mit geeigneten Werkzeugen heraus.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und mildes Reinigungsmittel, um die Außenseite des Ofens abzuwischen.
- Entfernen Sie Krümel und Essensreste aus dem Innenraum mit einer weichen Bürste oder einem feuchten Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Beschädigungen und lassen Sie diese bei Bedarf von einem Fachmann reparieren.

7. Fehlersuche

- Ofen schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig angeschlossen ist.
- Temperatur wird nicht erreicht: Stellen Sie die Temperatureinstellung sicher und überprüfen Sie die Heizspiralen auf eventuelle Beschädigungen.
- Ungleichmäßiges Backen: Überprüfen Sie, ob die Pizza gleichmäßig auf der Unterlage platziert ist und die Hitzeverteilung korrekt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokal geltenden Vorschriften für Elektrogeräte. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie es zu einer zur Entsorgung von Elektrogeräten autorisierten Sammelstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Elektrischen Pizzaofen entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Pizza Oven Digital (EPOV164)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Pizza Oven Digital (EPOV164). This commercial-grade oven is designed for professional use, specifically for baking pizzas and other dishes at optimal temperatures. With its digital controls and stackable design, it is perfect for restaurants, cafes, and catering services.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the oven is connected to a suitable electrical outlet with the specified voltage and current. The appliance should be grounded to prevent electric shock.
- **Placement:** Place the oven on a stable and heat-resistant surface. Ensure adequate ventilation and keep the appliance away from flammable materials.
- **Hot Surfaces:** The oven and its components can become very hot during operation. Always use oven mitts when handling hot trays or components.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets. Do not allow them to operate the oven.
- **Overloading:** Adhere to the recommended cooking loads to avoid overheating and potential fire hazards.
- **Cleaning:** Always disconnect the oven from the power source before cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Electric Pizza Oven Digital (EPOV164)
- **Type:** Stackable Pizza Oven
- **Display:** 2.4" LCD Digital Display
- **Cooking Area:** 1 x EN 60x40 cm
- **Temperature Range:** Adjustable up to 500°C
- **Power Supply:** 230 V / 50 Hz
- **Power Consumption:** 3 kW
- **Weight:** 37 kg
- **Dimensions:** 850 x 670 x 380 mm

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the oven from its packaging. Check for any visible damages.
2. **Placement:** Position the oven at least 15 cm away from walls and other appliances for effective ventilation.
3. **Electrical Connection:** Confirm the power outlet meets the appliance's voltage requirements. Connect the oven to the outlet using the power cord provided.
4. **Initial Setup:** Turn on the oven using the main power switch located at the back. Wait for the display to light up.

5. Operation

1. **Preheating:** Set the desired temperature on the digital display and allow the oven to preheat for approximately 10-15 minutes.
2. **Cooking:** Place the pizza on the cooking tray and insert it into the oven. Monitor the cooking progress through the transparent door.
3. **Timer:** Use the timer function to avoid overcooking. The oven will automatically turn off when the timer reaches zero.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Clean the interior and exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent. Do not use abrasive cleaners.
- **Interior Maintenance:** Remove any crumbs or spills after each use to prevent buildup.
- **Periodic Inspection:** Check the power cord and plug for wear and tear. Replace if damaged.

7. Troubleshooting

Problem	Solution
Oven does not turn on	Check if plugged in and the outlet works.
Temperature not reaching set point	Ensure the oven is not overloaded.
Display not functioning	Disconnect the oven for 5 minutes then reconnect.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, please dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste. Contact your local waste management service for proper disposal methods.

9. Contact

For any questions or support, please reach out to us:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Pizza Eléctrico Digital EPOV164

1. Información General

El Horno de Pizza Eléctrico Digital EPOV164 es un dispositivo diseñado para brindar un rendimiento óptimo al cocinar pizzas. Su diseño apilable y la pantalla LCD facilitan su uso en cocinas profesionales. Este horno es ideal para pizzerías, restaurantes y cualquier establecimiento que desee ofrecer pizzas de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

- Este producto debe usarse únicamente para su propósito previsto.
- Mantenga el horno alejado del agua y otras fuentes de humedad.
- No use el horno con un cable dañado o si está dañado.

- Instalación Segura:

- Coloque el horno en una superficie nivelada y resistente al calor.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.

- Uso Seguro:

- Nunca toque las superficies calientes sin usar guantes de cocina.
- No intente desensamblar o reparar el horno por su cuenta.

- Mantenimiento:

- Desenchufe el horno antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Realice comprobaciones periódicas del cable de alimentación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EPOV164
- Dimensiones: 60x40 cm
- Potencia: 3000 W
- Voltaje: 220-240 V
- Temporizador: 0-60 minutos
- Temperatura: 50-300 °C
- Capacidad: 2 bandejas de pizza

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque el horno en un área seca y ventilada, sobre una superficie resistente al calor.
- Paso 2: Asegúrese de que el horno esté nivelado.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Encienda el horno utilizando el interruptor de encendido.

5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido.
- Ajuste de Temperatura: Gire el dial de temperatura al nivel deseado.
- Temporizador: Ajuste el temporizador al tiempo que desea cocinar.
- Colocación de Pizzas: Abra la puerta del horno y coloque las pizzas sobre las bandejas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el horno y deje que se enfríe completamente.
- Limpie las superficies interiores con un paño húmedo.
- Evite el uso de productos de limpieza abrasivos.
- Revise regularmente los componentes eléctricos y el estado del cable de alimentación.

7. Resolución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique que el cable esté conectado a la toma de corriente y que el interruptor de encendido esté activado.
- No calienta: Asegúrese de que el temporizador y la temperatura estén configurados correctamente.
- Humo o olores extraños: Desenchufe el horno y llévelo a servicio técnico.

8. Eliminación

- Este aparato no debe ser desechado junto con los residuos domésticos.
- Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de equipos eléctricos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Número de Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION POUR FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE DIGITAL 1X EN 60X40 EPov164

1. Informations Générales

Ce four à pizza électrique numérique est conçu pour cuire des pizzas de manière efficace et rapide. Grâce à son affichage LCD et à ses dimensions 60x40, il s'adapte parfaitement à différents environnements de cuisine, professionnels ou domestiques.

2. Informations de Sécurité

- Vérifiez que le voltage d'alimentation correspond aux spécifications du produit avant l'utilisation.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation est usé.
- Gardez le four à l'écart des surfaces inflammables et ne le placez pas dans des zones humides.
- Veillez à ce que le four soit posé sur une surface plane et stable.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes du four pendant son fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Ne laissez pas le four sans surveillance pendant son utilisation.
- Débranchez le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: EPov164
- Dimensions: 60x40 cm
- Type d'alimentation: Électrique
- Affichage: LCD
- Capacité: 1 niveau
- Température max: 300°C
- Temps de cuisson: Réglable
- Poids: 20 kg

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le four et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
2. Placez le four sur une surface plane et stable, éloignée des éléments inflammables.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée.
4. Vérifiez que l'appareil est bien ventilé; évitez les obstructions autour de l'appareil.
5. Allumez le four à l'aide du bouton d'alimentation et réglez les paramètres initiaux via le panneau de contrôle LCD.
6. Laissez le four préchauffer à la température désirée.

5. Fonctionnement

- Une fois que le four a atteint la température souhaitée, introduisez la pizza sur la plaque.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du minuteur intégré.
- Surveillez la cuisson à travers la porte vitrée sans ouvrir, afin de conserver la chaleur à l'intérieur.
- Une fois la cuisson terminée, retirez la pizza avec des gants de cuisine.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon humide.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs.
- La plaque à pizza peut être retirée pour un nettoyage plus approfondi.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la prise ne présentent pas de signes d'usure.

7. Dépannage

- Si le four ne s'allume pas, vérifiez le branchement à la prise électrique.
- Si la température ne monte pas, assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- En cas de fumée ou d'odeur inhabituelle, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Rappelez-le à un centre de recyclage approprié. Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno Elettrico per Pizza Digitale 2.4 con Display LCD Impilabile

Informazioni Generali

Benvenuti nell'uso del Forno Elettrico per Pizza Digitale 2.4. Questo forno è progettato per cuocere pizze e altri alimenti in modo uniforme e veloce. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

Informazioni sulla Sicurezza

1. Sicurezza Elettrica: Assicurati che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sul prodotto. Non utilizzare prolunghe danneggiate.
2. Posizionamento: Posizionare il forno su una superficie stabile e non infiammabile. Mantenere una distanza di almeno 10 cm da oggetti infiammabili.
3. Superficie Calda: Le superfici del forno possono diventare molto calde. Non toccare le parti calde durante l'uso e utilizzare sempre guanti da forno.
4. Acqua e Umidità: Tenere il forno lontano da fonti d'acqua per evitare cortocircuiti. Non immergere il forno in acqua.
5. Manutenzione: Dopo ogni utilizzo, spegnere il forno e staccare la spina prima di pulire.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EPOV164
- Dimensioni: 60x40 cm
- Potenza: 2400 W
- Temperatura Massima: 400 °C
- Timer: Fino a 60 minuti
- Display: LCD digitale
- Materiale: Acciaio inox

Installazione e Configurazione

1. Unboxing: Rimuovere il forno dalla confezione e controllare che non ci siano danni evidenti.
2. Posizionamento: Collocare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
3. Collegamento Elettrico: Inserire la spina nella presa di corrente. Assicurarsi che la presa sia conforme agli standard di sicurezza.
4. Controlli Iniziali: Accendere il forno utilizzando il pulsante di accensione. I segnalatori luminosi sul pannello di controllo indicheranno che il forno è attivo.

Funzionamento

1. Selezione della Temperatura: Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare la temperatura desiderata.
2. Impostazione del Timer: Ruotare il selettore del timer per impostare il tempo di cottura desiderato.
3. Avvio: Una volta impostati temperatura e timer, premere il pulsante di avvio. Il forno inizia a preriscaldarsi.
4. Cottura: Posizionare le pizze o gli alimenti da cuocere nel forno. Chiudere lo sportello e monitorare la cottura attraverso il display.

Pulizia e Manutenzione

1. Pulizia Giornaliera: Dopo il raffreddamento, pulire l'interno e l'esterno con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
2. Controllo dei Componenti: Ogni mese controllare che gli elementi riscaldanti siano privi di polvere e residui.
3. Sostituzione delle Parti: Contattare il servizio clienti per l'acquisto di pezzi di ricambio o riparazioni.

Risoluzione dei Problemi

1. Il forno non si accende: Controllare la connessione elettrica e assicurarsi che la presa funzioni.
2. Cottura non uniforme: Assicurarsi che gli alimenti siano disposti uniformemente all'interno del forno per una migliore circolazione del calore.
3. Allerta di fumo o odore: Spegnere immediatamente il forno e verificare che non ci siano residui o incrostazioni all'interno.

Smaltimento

Alla fine della vita utile del forno, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti elettronici. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

Contatti

Per assistenza o domande sul prodotto, contattare:

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