

# 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: KOEOM2

### Electric Kumpir Potato Oven - with 2 Drawers



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Kumpir Potato Oven with 2 Drawers (Model: KOEOM2)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Kumpir Potato Oven with 2 Drawers. This versatile appliance is designed to simplify the process of cooking delicious, oven-baked potatoes and various other dishes. Ideal for commercial kitchens, it is an essential tool for restaurants and catering services.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the device is connected to a properly grounded outlet that meets the voltage specifications. Avoid using extension cords.
- **Fire Safety:** Do not place the oven near flammable materials or surfaces. Maintain a safe distance from the cooking area.
- **Hot Surfaces:** The exterior of the oven may become hot during operation. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- **Children and Pets:** Ensure that children and pets are kept at a safe distance while the oven is in use.
- **Food Safety:** Follow proper food handling and hygiene practices to prevent contamination.
- **Maintenance:** Regularly inspect power cords, plugs, and the appliance for any damage. Do not use the cooker if any parts are damaged.

## 3. Product Overview and Specifications

The Electric Kumpir Potato Oven with 2 Drawers (KOEOM2) combines functionality and efficiency.

### Specifications:

- Model: KOEOM2
- Power: 3000 W
- Voltage: 230 V
- Capacity: 2 drawers for simultaneous cooking
- Cooking temperature: Adjustable up to 300°C
- Dimensions: 55 x 45 x 42 cm
- Weight: 30 kg
- Material: Stainless steel housing
- Control: Manual thermostat and timer

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the oven on a flat, stable surface that can withstand heat.
2. **Power Connection:** Connect the oven to a dedicated electrical outlet (230 V). Ensure the outlet has a current rating compatible with the oven's power requirement.
3. **Ventilation:** Position the oven with adequate space for airflow around the unit. It is recommended to leave at least 10 cm of space on all sides.
4. **Preoperational Check:** Inspect the unit and ensure all parts are intact and functioning.

## 5. Operation

1. Preheat the oven by setting the desired temperature using the manual thermostat.
2. Once preheated, place the potatoes or other food items in the respective drawers.
3. Set the timer according to the cooking instructions; the timer will alert you when the cooking is complete.
4. Open the drawer carefully, using heat-resistant gloves if necessary.
5. Serve the cooked items directly or allow them to cool for a brief period.

## 6. Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:** After the oven has cooled down, wipe the exterior with a damp cloth. For the internal surfaces, use a soft brush to remove any residue.
2. **Deep Cleaning:** Periodically disassemble the drawers for deeper cleaning. Use non-abrasive cleaners and cloths to clean all components.
3. **Check for Damage:** Regularly inspect the unit for any signs of wear or damage. Replace worn-out components as needed.

## 7. Troubleshooting

- **Oven Not Heating:** Check the power supply and ensure the thermostat is set correctly.
- **Uneven Cooking:** Ensure that food items are properly spaced in the drawers for uniform heat circulation.
- **Timer Not Functioning:** Inspect the timer settings; make sure it is not damaged.

## 8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations for electronic waste. Proper disposal ensures environmental protection. Remove any hazardous materials and recycle components whenever possible.

## 9. Contact

For further 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 the Electric Kumpir Potato Oven. Enjoy perfect oven-baked potatoes and delicious creations!

# DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für den elektrischen Kumpir-Ofen mit 2 Schubladen (Koeom2)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Kumpir-Ofens mit 2 Schubladen (Koeom2). Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit zum Backen von Kumpir-Kartoffeln zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Nutzen Sie keine beschädigten Kabel oder Steckdosen.
- Brandgefahr: Lassen Sie den Ofen niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs. Halten Sie entzündliche Materialien von der Gerätetemperatur fern.
- Verletzungsgefahr: Das Gerät kann heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder hitzebeständige Griffe, wenn Sie heiße Speisen entnehmen.
- Benutzung durch Kinder: Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Koeom2
- Typ: Elektrischer Ofen
- Fassungsvermögen: 2 Schubladen
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz
- Leistung: 1200 W
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Abmessungen (B x T x H): 600 x 500 x 400 mm
- Netzanschluss: Schuko-Stecker

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausreichend Platz um sich hat und nicht mit anderen Geräten oder Möbeln in Berührung kommt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (230 V, 50 Hz).
- Vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät mindestens 30 Minuten leer bei maximaler Temperatur laufen lassen, um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie den Ofen über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Temperaturreglers ein.
- Platzieren Sie die vorbereiteten Kumpir-Kartoffeln in den Schubladen und schließen Sie diese.
- Die Backzeit variiert je nach Größe der Kartoffel (ca. 45-60 Minuten). Überprüfen Sie regelmäßig den Garzustand.

## 6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie die Innenfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Krümel oder Speisereste aus den Schubladen nach jedem Gebrauch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.

## 7. Fehlersuche

- Das Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie den Netzanschluss und die Sicherung.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler ordnungsgemäß funktioniert und das Gerät nicht blockiert ist.
- Geruch oder Rauch: Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie auf verbrannte Rückstände.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einem Sammelpunkt für Elektrogeräte oder zu einem autorisierten Entsorgungsunternehmen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren elektrischen Kumpir-Ofen entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Kumpir Potato Oven with 2 Drawers (Model: KOEOM2)

## Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Kumpir Potato Oven met 2 lades. Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van smakelijke Kumpir-aardappelen en biedt een efficiënte en gebruiksvriendelijke ervaring. Volg deze handleiding zorgvuldig op om het beste uit uw toestel te halen.

## Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen zoals voorgeschreven: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in een commerciële keuken.
- Voorkom brand: Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond en zorg voor voldoende ventilatie rondom het toestel.
- Kinderveiligheid: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Houd kinderen op afstand tijdens het gebruik.
- Verwarmde oppervlakken: De buitenkant van het apparaat kan heet worden. Gebruik altijd of handschoenen of een handdoek bij het hanteren.
- Voorkom elektrische schokken: Zorg ervoor dat uw handen droog zijn bij het aansluiten of ontsluiten van het apparaat. Gebruik geen verlengkabels.
- Regelmatig onderhoud: Controleer regelmatig alle elektrische aansluitingen en zorg voor een schone en veilige werkomgeving.

## Productoverzicht en specificaties

- Model: KOEOM2
- Afmetingen (L x B x H): 600 mm x 400 mm x 400 mm
- Vermogen: 1500 W
- Voltage: 230 V
- Aantal lades: 2
- Temperatuurregeling: 50 - 250 °C
- Materiaal: RVS

## Setup en installatie

1. Verpakking openen: Verwijder het apparaat voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaatsing: Plaats de oven op een stabiele, vlakke ondergrond; zorg voor voldoende ruimte rondom het toestel (minimaal 20 cm aan alle zijden).
3. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact en zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties op de productlabel.
4. Test: Zet het apparaat aan en controleer of alle functies werken zoals beschreven in deze handleiding.

## Bediening

1. Aanzetten: Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te starten.
2. Temperatuur instellen: Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur. Wacht tot het controlelampje aangeeft dat de oven op temperatuur is.
3. Laden gebruiken: Plaats de voorgeprepareerde aardappelen in de lades en sluit de deur. De kooktijd is afhankelijk van de grootte van de aardappelen.
4. Oven uitschakelen: Na gebruik, druk op de aan/uit-knop en laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigen.

## Schoonmaak en onderhoud

- Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld en is afgekoeld: Reinig de buitenkant met een vochtige doek en milde afwasmiddel.
- Inwendige reiniging: Gebruik een schone, vochtige doek om de binnenkant van de lades en de oven te reinigen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de staat van de elektrische onderdelen en maak deze vrij van vuil en vet.

## Problemen oplossen

- Oven verwarmt niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Onregelmatige temperatuur: Dit kan duiden op een defecte thermostaat; neem contact op voor professionele service.
- Rookontwikkeling: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en laat het afkoelen. Controleer op restanten in de oven.

## Afvoer

Werp het apparaat nooit weg met normaal huishoudelijk afval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over de juiste afvoer van elektrische apparaten.

## Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

- E-mail: [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Eléctrico para Kumpir con 2 Cajones KOEOM2

## 1. Información General

Bienvenido al manual del usuario del horno eléctrico para Kumpir KOEOM2. Este producto está diseñado para permitir la cocción y preparación de papas Kumpir de manera eficiente y deliciosa. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el producto.

## 2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro del horno eléctrico KOEOM2, considere las siguientes advertencias y recomendaciones:

- **Uso Apropiado:** Este electrodoméstico está diseñado exclusivamente para la cocción de papas. No utilice el horno para otros fines.
- **Superficie Caliente:** Las superficies del horno pueden calentarse durante el uso. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- **Evitar la Humedad:** Mantenga el aparato alejado del agua y de ambientes húmedos para evitar cortocircuitos eléctricos.
- **Cuidado al Manipular:** Utilice guantes de cocina al retirar las papas cocidas para evitar quemaduras.
- **Desenchufado:** Desconecte el horno de la red eléctrica cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
- **Instalación Segura:** Coloque el horno en una superficie plana y estable. No bloquee las salidas de aire.
- **Niños y Mascotas:** Mantenga a niños y mascotas alejados del aparato en uso.

## 3. Descripción General y Especificaciones del Producto

El horno eléctrico KOEOM2 cuenta con las siguientes especificaciones técnicas:

- Voltaje: 230 V
- Potencia: 2600 W
- Dimensiones: 600 x 600 x 900 mm
- Capacidad: 2 cajones, cada uno capaz de cocinar 4-6 papas.
- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Control de Temperatura: 50 - 300 °C.
- Tiempo de Cocción: Aproximadamente 45-60 minutos (dependiendo del tamaño de las papas).

## 4. Configuración e Instalación

Siga estos pasos para instalar y configurar su horno KOEOM2:

1. **Desembalaje:** Retire el horno de la caja y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. **Ubicación:** Coloque el horno en un área bien ventilada, sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. **Conexión Eléctrica:** Conecte el horno a una toma de corriente adecuada. Verifique que el voltaje sea el correcto (230 V).
4. **Accesorios:** Asegúrese de que los cajones estén correctamente instalados en su lugar.
5. **Calibración:** Gire el control de temperatura hasta 200 °C y préndalo para asegurarse de que esté funcionando correctamente antes de la primera cocción.

## 5. Operación

Para cocinar sus papas Kumpir:

1. **Preparación:** Lave bien las papas y haga agujeros en la superficie para permitir la evaporación.
2. **Colocación:** Inserte las papas en los cajones.
3. **Ajuste de Temperatura:** Seleccione la temperatura deseada entre 50-300 °C.
4. **Temporizador:** Ajuste el temporizador a 45-60 minutos.
5. **Finalización:** Al finalizar el tiempo, retire las papas con guantes y deje enfriar brevemente antes de servir.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Desconexión:** Desconecte el horno antes de proceder a la limpieza.
- **Superficies Externas:** Limpie con un paño húmedo y detergente suave. No use productos abrasivos.
- **Cajones:** Retire y lave los cajones con agua tibia y jabón. Asegúrese de secarlos completamente antes de volver a colocarlos.
- **Revisión Regular:** Inspeccione el cable de alimentación y enchufe regularmente en busca de daños.

## 7. Solución de Problemas

Si experimenta problemas, considere las siguientes sugerencias:

- **El horno no enciende:** Verifique la conexión a la corriente y asegúrese de que el enchufe funcione.

- Cocción insuficiente: Asegúrese de que la temperatura y el tiempo estén configurados correctamente.
- Humo o olor extraño: Desenchufe inmediatamente y revise si hay residuos de alimentos quemados.

#### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del horno KOEOM2, disponga de él en conformidad con las regulaciones locales sobre desperdicios electrónicos y reciclaje. Nunca elimine el electrodoméstico en contenedores generales de basura.

#### 9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos en:

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

Agradecemos su elección por el horno eléctrico para Kumpir KOEM2. Esperamos que disfrute de su uso.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de l'Utilisateur pour le Four Électrique Kumpir avec 2 Tiroirs KOEOM2

### 1. Informations Générales

Le four électrique Kumpir avec 2 tiroirs KOEOM2 est conçu pour préparer des pommes de terre Kumpir cuites à la perfection. Ce produit allie performance, efficacité énergétique et facilité d'utilisation pour les professionnels de la restauration.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est exclusivement destiné à la cuisson de pommes de terre. Ne pas utiliser pour d'autres aliments ou de manière inappropriée.
- Électricité : Assurez-vous que le produit est branché sur une prise appropriée avec une terre fonctionnelle.
- Température : La surface du four peut devenir très chaude. Utilisez toujours des gants de protection lors de l'opération.
- Enfants : Éloignez les enfants et les animaux domestiques de l'appareil pendant son utilisation.
- Dégagements : Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour la circulation de l'air, et ne couvrez jamais les entrées ou sorties d'air.
- Maintenance : Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de mauvais fonctionnement, contactez un professionnel.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 60 x 60 x 100 cm
- Poids : 80 kg
- Puissance : 3000 W
- Tension : 230 V
- Capacité : 40-50 pommes de terre par cycle
- Matériaux : Acier inoxydable

### 4. Installation

1. Emplacement : Installez le four sur une surface plane et solide, à proximité d'une prise électrique.
2. Branchement électrique : Branchez le cordon d'alimentation à une prise appropriée.
3. Vérification : Assurez-vous que le four est correctement installé et nivelé avant la mise en service.
4. Aération : Respectez les exigences d'aération en laissant un espace de 10 cm autour de l'appareil.

### 5. Fonctionnement

1. Préchauffez le four à la température recommandée.
2. Placez les pommes de terre dans les tiroirs.
3. Réglez le minuteur selon le temps de cuisson désiré.
4. Une fois le temps écoulé, retirez les pommes de terre avec précaution.

### 6. Nettoyage et Maintenance

- Après chaque utilisation : Débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de nettoyer.
- Nettoyage : Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Entretien régulier : Vérifiez les câbles, les prises et les éléments chauffants fréquemment pour tout signe d'usure.

### 7. Dépannage

- Problème de chauffage : Vérifiez le branchement et le réglage de la température. Si le problème persiste, contactez un professionnel.
- Fuites électriques : Débranchez immédiatement l'appareil et faites-le vérifier par un technicien qualifié.

### 8. Élimination

Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas les équipements électriques dans les ordures ménagères.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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: Forno Elettrico per Kumpir con 2 Cassetti KOEOM2

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Forno Elettrico per Kumpir con 2 Cassetti KOEOM2. Questo dispositivo è progettato per cuocere patate al forno in modo efficiente e delizioso, ideale per ristoranti e attività alimentari. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per garantire un uso sicuro e corretto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che il dispositivo sia installato da un elettricista qualificato. Utilizzare solo con tensione e potenza appropriate specificate nelle specifiche tecniche.
- Sicurezza durante l'uso: Non toccare le superfici calde durante l'operazione. Utilizzare guanti resistenti al calore.
- Area di lavoro: Posizionare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
- Manutenzione: Spegner e scollegare l'apparecchio prima di effettuare la pulizia o la manutenzione.
- Malfunzionamenti: Non utilizzare mai l'apparecchio se presenta danni o funziona in modo anomalo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

### Specifiche Tecniche:

- Dimensioni: 600 x 480 x 765 mm
- Tensione: 230 V
- Potenza: 1500 W
- Capacità: 2 cassetti
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura massima: 250 °C

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Posizionare il forno in un'area ben ventilata e asciutta.
2. Collegamento Elettrico: Collegare il forno a una presa di corrente compatibile. Assicurarsi che la presa supporti il carico elettrico.
3. Verifica: Controllare che tutti i collegamenti siano sicuri e che non ci siano perdite o danni.
4. Accensione: Accendere il forno utilizzando l'interruttore di alimentazione.

## 5. Funzionamento

1. Regolare la temperatura utilizzando il termostato integrato.
2. Caricare le patate nei cassetti, assicurandosi che non siano sovraccarichi.
3. Impostare il timer secondo le necessità.
4. Monitorare il processo di cottura attraverso il finestrino di osservazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Spegner e scollegare il forno. Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire le superfici esterne ed interne.
- Manutenzione periodica: Verificare le guarnizioni e il funzionamento dell'interruttore di sicurezza. Sostituire eventuali parti usurate.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il forno non si accende.
  - Soluzione: Controllare il collegamento elettrico e le fusibili.
- Problema: Le patate non cuociono correttamente.
  - Soluzione: Assicurarsi che la temperatura sia impostata correttamente e che il forno sia pre-riscaldato.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il forno in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

## 9. Contatti

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

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