

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: KOEOM3

Electric Kumpir Potato Oven - with 3 Drawers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Kumpir Potato Oven with 3 Drawers (Model: KOEOM3)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Kumpir Potato Oven with 3 Drawers. This versatile kitchen appliance is designed for commercial use, allowing you to prepare delicious baked potatoes quickly and efficiently. Please read this manual thoroughly to understand the features of your oven and ensure safe operation.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the oven on a stable surface. Keep away from flammable materials and ensure proper ventilation during use.
- Electrical Safety: Ensure the oven is connected to a power supply that meets the voltage and amperage specifications. Do not use damaged cords or plugs.
- Hot Surfaces: The exterior and interior surfaces of the oven may become hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling the oven.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children and ensure they are supervised when the oven is in use.
- Cleaning Caution: Always turn off and unplug the oven before cleaning. Avoid using harsh chemicals that may damage the surface.

3. Product Overview and Specifications

- Model Number: KOEOM3
- Number of Drawers: 3
- Voltage: 230V
- Power: 1.5kW
- Dimensions: 600mm x 500mm x 500mm
- Weight: 30 kg
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: 60°C to 220°C
- Control Type: Manual Thermostat

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the oven from the packaging. Ensure all accessories are included.
2. Location: Place the oven on a flat, stable surface with adequate space for ventilation. Ensure the back and sides have at least 10 cm of clearance.
3. Power Connection: Plug the oven into a properly installed electrical outlet that matches the voltage specifications. Avoid using extension cords.
4. Initial Setup: Before using, wipe the interior and exterior surfaces with a damp cloth to remove dust and residues.

5. Operation

1. Preheating: Turn on the oven using the power switch and set the desired temperature on the manual thermostat. Allow the oven to preheat for 10-15 minutes.
2. Loading the Drawers: Carefully place the potatoes in the drawers. Do not overfill them; allow space for heat circulation.
3. Cooking Time: Cooking time may vary based on potato size; generally, it takes 60-90 minutes to achieve perfect cooking.
4. Checking Doneness: Use a skewer to check if potatoes are cooked through.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After the oven has cooled down, wipe the surfaces with a soft cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Remove the drawers and wash them in warm soapy water. Rinse and dry completely before reassembling.
- Maintenance: Regularly inspect the power cord and plug for damage. Schedule professional servicing if necessary.

7. Troubleshooting

- Oven Not Heating: Check if the oven is plugged in and if the thermostat is set correctly. Inspect the power cord for damage.
- Uneven Cooking: Ensure that the drawers are not overcrowded, allowing sufficient heat circulation.
- Strange Noises: If you hear unusual sounds, turn off the oven and check for loose components or contact customer service.

8. Disposal

At the end of the oven's life cycle, dispose of it responsibly. Do not dispose of electrical products in household waste. Bring the appliance to a recycling center or contact local authorities for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer support:

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

Thank you for choosing the Electric Kumpir Potato Oven with 3 Drawers. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanuelle für den Elektrischen Kumpir-Ofen mit 3 Schubladen (KOEOM3)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Elektrischen Kumpir-Ofens mit 3 Schubladen (KOEOM3). Dieses hochwertige Gerät wurde speziell für die Zubereitung von Kumpir und anderen köstlichen Kartoffelgerichten entwickelt. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Langlebigkeit Ihres Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Gerät ist nur für den Innenbereich geeignet und sollte in trockenen Räumen betrieben werden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Steckdose mit der Spannung des Geräts übereinstimmt (230V, 50Hz).
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Erwärmte Oberflächen: Beachten Sie, dass die Oberflächen des Geräts während des Betriebs heiß werden können. Berühren Sie sie nicht ohne geeigneten Schutz.
- Kinder: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Notabschaltung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht verwenden.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: KOEOM3
- Leistung: 3000 Watt
- Stromversorgung: 230V, 50Hz
- Material: Edelstahl
- Dimensionen: 75 x 50 x 90 cm
- Gewicht: 70 kg
- Konfiguration: 3 Schubladen

4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund für die Installation des Ofens.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen in der Nähe einer geeigneten Stromquelle steht.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Gerät auf Schäden.
- Schließen Sie das Gerät an eine 220-240V Steckdose an.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch eine Stunde lang laufen, um eventuelle Rückstände aus der Herstellung zu entfernen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Temperatur einstellen: Verwenden Sie die entsprechenden Regler, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bevor Sie die Kumpirs oder Kartoffeln hineinlegen.
- Die Schubladen sind für eine einfache Entnahme konzipiert.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät immer vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals scheuernde Materialien.
- Schubladen können zur Reinigung herausgenommen werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stromkabel auf Schäden und stellen Sie sicher, dass sie ordnungsgemäß sind.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät lässt sich nicht einschalten.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromquelle angeschlossen ist.
- Problem: Temperatur erreicht nicht das gewünschte Niveau.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Temperaturregelung korrekt eingestellt ist und das Heizelement nicht beschädigt ist.
- Problem: Übermäßige Geräusche.
Lösung: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Recyceln Sie Materialien, wo immer möglich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Kumpir Potato Oven with 3 Drawers

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Kumpir Potato Oven met 3 lades. Dit apparaat is ontworpen om u in staat te stellen perfecte, gebakken aardappelen te bereiden voor verschillende culinaire toepassingen. Dit gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over veilig gebruik, installatie, bediening en onderhoud.

2. Veiligheidsinformatie

Om een veilige werking van het apparaat te waarborgen, volg de onderstaande veiligheidsinstructies:

- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een goed geaarde wandcontactdoos. Gebruik nooit een verlengkabel.
- Brandgevaar: Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. Plaats het apparaat op een vlamvrije ondergrond.
- Hete Oppervlakken: Het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Voorkom contact met de verwarmde onderdelen.
- Verboden Gebruik: Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bereiden van aardappelen.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Reparaties: Laat reparaties uitsluitend uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

3. Productoverzicht en specificaties

Specificaties

- Model: KOEOM3
- Afmetingen: 75 cm x 50 cm x 55 cm
- Vermogen: 3000 W
- Spanning: 230 V
- Aantal lades: 3
- Capaciteit: Tot 36 aardappelen per cyclus
- Materiaal: RVS behuizing en binnenzijde

4. Opzet en installatie

1. Locatie: Plaats de oven op een vlakke, stevige ondergrond, dichtbij een stroomvoorziening.
2. Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat om oververhitting te voorkomen.
3. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geschikte wandcontactdoos. Controleer of de spanning overeenkomt met de vermelde specificaties.
4. Testfunctie: Voer een test uit door het apparaat in te schakelen en te controleren of alle lades correct functioneren.

5. Bediening

1. Voorbereiding: Was de aardappelen grondig en prik enkele gaten erin met een vork.
2. Invoeren: Plaats de aardappelen gelijkmatig in de lades.
3. Instellen: Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur (meestal 200°C).
4. Koken: Sluit de lades en druk op de aan/uit-knop. Kooktijd is doorgaans 60-90 minuten, afhankelijk van de grootte van de aardappelen.
5. Afsluiten: Zodra de aardappelen klaar zijn, opent u de lades voorzichtig. Let op de stoom.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Afkoelen: Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reiniging: Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant af te nemen. De interne lades kunnen worden gereinigd met warm water en zeep. Vermijd schurende middelen.
- Regelmatige Inspectie: Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het snoer en de stekker.

7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting.
- Aardappelen worden niet gaar: Controleer de temperatuurinstelling en kooktijd.
- Rook of geur: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en laat het afkoelen. Controleer op voedselresten of beschadigingen.

8. Afvoer

Volg lokale regelgeving voor de verwijdering van elektrische producten. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Patatas Eléctrico con 3 Cajones (KOEOM3)

1. Información General

El Horno de Patatas Eléctrico KOEOM3 es una solución innovadora y eficiente para preparar patatas al horno y otros alimentos. Equipado con tres cajones, permite cocinar múltiples porciones al mismo tiempo, optimizando así la productividad en restaurantes y eventos de catering.

2. Información de Seguridad

- Lee todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- No toque superficies calientes. Use manijas y perillas.
- Mantenga el aparato alejado del agua y de superficies húmedas.
- No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KOEOM3
- Dimensiones: 47 x 60 x 38 cm
- Potencia: 3 x 800 W
- Capacidad: 30 patatas (aprox.)
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura máxima: 250 °C
- Peso: 25 kg

4. Instalación y Configuración

1. Retire el Horno de Patatas de la caja.
2. Coloque el horno en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que la ventilación del horno no esté bloqueada.
5. Antes de usar, realice una limpieza inicial de las partes internas y externas del aparato con un paño húmedo.

5. Operación

1. Enchufe el Horno de Patatas.
2. Ajuste la temperatura usando el control correspondiente.
3. Coloque las patatas en los cajones.
4. Cierre las puertas y cifre el tiempo de cocción deseada.
5. Al finalizar, abra cuidadosamente para evitar quemaduras. Utilice guantes de cocina si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
- Limpie con un paño húmedo las superficies exteriores y los cajones.
- Para limpieza profunda, retire los cajones y lave en agua tibia con detergente.
- No use productos abrasivos que puedan dañar el acabado del horno.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique que el enchufe esté conectado y que no haya cortocircuitos.
- Las patatas no se cocinan adecuadamente: Asegúrese de que la temperatura esté configurada correctamente y que el horno no esté sobrecargado.
- Fugas de humo: Detenga el uso del horno y verifique que no haya restos de alimentos que estén quemándose.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el aparato siguiendo las normativas locales sobre desechos eléctricos y electrónicos. No lo deseche junto con los residuos domésticos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Four à Pomme de Terre Électrique avec 3 Tiroirs - KOEOM3

1. Informations Générales

Le four à pomme de terre électrique KOEOM3 est conçu pour la cuisson efficace et rapide de pommes de terre, idéal pour les restaurants, les traiteurs et les événements. Avec ses trois tiroirs, il permet de cuisiner plusieurs pommes de terre simultanément et offre une convivialité maximale à l'utilisateur.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement branché sur une prise de terre.
- Ne placez jamais de matériel inflammable à proximité de l'appareil pendant son utilisation.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes lors de son fonctionnement.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à tout nettoyage ou entretien.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Modèle : KOEOM3
- Alimentation : Électrique
- Tension : 230V
- Puissance : 3000W
- Capacité : 3 tiroirs
- Dimensions : 60 cm (L) x 40 cm (P) x 26 cm (H)
- Matériau : Inox

4. Installation et configuration

- Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez le contenu.
- Placez le four sur une surface stable et plane.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de terre appropriée.
- Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé et qu'il y a suffisamment d'espace autour pour éviter la surchauffe.

5. Fonctionnement

- Allumez le four à l'aide de l'interrupteur situé à l'avant.
- Réglez la température selon vos besoins (températures recommandées : 180°C à 200°C).
- Placez les pommes de terre dans les tiroirs et fermez-les.
- Surveillez la cuisson pour éviter toute surcuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur en inox.
- Pour les tiroirs, retirez-les et lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que l'intérieur du four est propre et sans résidus alimentaires.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
Solution : Assurez-vous qu'il est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Problème : Les pommes de terre ne cuisent pas correctement.
Solution : Vérifiez la température réglée et assurez-vous que les tiroirs ne sont pas trop encombrés.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Contactez votre service local de gestion des déchets pour les instructions de recyclage de l'appareil.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Forno Elettrico Kumpir con 3 Cassetti - KOEOM3

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Forno Elettrico Kumpir con 3 Cassetti KOEOM3. Questo forno è progettato per cuocere patate seguite da un perfetto mantenimento del caldo. Il suo design innovativo e le sue funzionalità avanzate lo rendono un'aggiunta ideale per ristoranti, chioschi e servizi di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che il forno sia installato su una superficie stabile e piana.
- Evitare di toccare le superfici calde durante il funzionamento.
- Non immergere il forno o i cavi in acqua o altri liquidi.
- Mantenere il forno lontano da materiali infiammabili e fonti di calore.
- Utilizzare solo le attrezzature di cottura raccomandate.
- Non utilizzare il forno se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Non tentare di riparare il forno da soli; contattare un professionista.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Forno Elettrico Kumpir con 3 Cassetti - KOEOM3
- Potenza: 3000 W
- Dimensioni: 1000 x 580 x 850 mm
- Peso: 90 kg
- Capacità di cottura: 12 patate per cassetto

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il forno su una superficie piana e stabile, assicurandosi che ci sia sufficiente spazio per la ventilazione.
2. Controllare che la tensione elettrica dell'impianto corrisponda a quella indicata nel manuale.
3. Collegare il forno a una presa di corrente adeguatamente messa a terra.
4. Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che ci sia facilità d'accesso per eventuali interventi futuri.
5. Accendere il forno e controllare il corretto funzionamento prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Accendere il forno tramite l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Posizionare le patate all'interno dei cassetti e chiuderli.
- Attendere il tempo di cottura raccomandato in base alla dimensione delle patate.
- Una volta cotte, il forno può mantenere le patate calde fino al servizio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno dall'alimentazione prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivo delicato per pulire l'esterno del forno.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Verificare e pulire regolarmente i filtri per garantire un corretto funzionamento.
- Controllare il cavo di alimentazione per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare la presa di corrente e il cavo di alimentazione.
- Se il forno non raggiunge la temperatura impostata, controllare il termostato e la fonte di alimentazione.
- Per altri problemi, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Quando il forno ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il forno con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattarci all'indirizzo email info@gmgastro.com o telefonare al numero 0800 7000 220. Il nostro indirizzo è Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.