

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: PEP44TC-N

Electric pizza oven - 4x 35cm - Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Pizza Oven 4x 35cm Digital PEP44TC-N

1. General Information

The Electric Pizza Oven PEP44TC-N is designed for optimal convenience and performance in preparing delicious pizzas. With a capacity to accommodate four 35 cm pizzas, this oven combines state-of-the-art digital controls with user-friendly features, making it ideal for both commercial and home use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the oven is connected to a properly grounded outlet with the correct voltage rating.
- **Avoid Overheating:** Do not cover the top of the oven while in use; this may cause overheating and damage.
- **Hot Surfaces:** The exterior surfaces may get hot during operation. Avoid direct contact to prevent burns.
- **Ventilation:** Place the oven in a well-ventilated area to avoid the accumulation of heat and smoke.
- **Children and Pets:** Keep the oven out of reach of children and pets during operation and while cooling down.
- **Use Appropriate Utensils:** Only use heat-resistant utensils and trays designed for high temperatures.
- **Maintenance:** Regularly inspect the power cord and connections for any signs of damage or wear.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** PEP44TC-N
- **Capacity:** 4 Pizzas (35 cm each)
- **Power Supply:** 230V, 50Hz
- **Power Consumption:** 2200W
- **Temperature Range:** 50°C to 400°C
- **Dimensions (L x W x H):** 970 x 600 x 360 mm
- **Weight:** 40 kg
- **Materials:** Stainless steel housing, ceramic heating elements
- **Control Type:** Digital with timer function
- **Safety Features:** Overheat protection, automatic shutoff

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the oven from its packaging, ensuring no components are damaged.
2. **Placement:** Locate the oven on a stable, heat-resistant surface. Ensure adequate clearance from walls and flammable materials.
3. **Connection:** Plug the oven into a dedicated outlet with voltage matching the specifications.
4. **Leveling:** Use adjustable feet to ensure the oven is level for optimal cooking performance.
5. **Initial Testing:** Prior to first use, run the oven empty at its highest temperature for 30 minutes to remove any manufacturing residues.
6. **Cool Down:** Allow the oven to cool completely before use.

5. Operation

1. **Powering On:** Turn on the oven using the power switch.
2. **Setting Temperature:** Use the digital control panel to set the desired cooking temperature.
3. **Timer Function:** Set a cooking time as needed. The oven will alert you when the time ends.
4. **Placing Pizzas:** Open the door and carefully place the pizzas on the cooking surface.
5. **Monitoring:** Keep an eye on the cooking process through the oven window.
6. **Cooling Down:** Once cooking is completed, switch off the oven and let it cool.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, turn off and unplug the oven. Wipe surfaces with a damp cloth once cooled.
- **Interior Cleaning:** Occasionally, clean the interior with non-abrasive cleaners to remove food residues.
- **Exterior Maintenance:** Regularly check for dust and wipe down the exterior with a soft cloth.
- **Inspect Heating Elements:** Periodically check the heating elements for any signs of damage.

7. Troubleshooting

- **Oven Won't Start:** Ensure the oven is plugged in and the outlet is functional.
- **Temperature Not Reaching Set Point:** Check for blockages in ventilation; allow air to circulate freely.
- **Uneven Cooking:** Ensure the pizza is placed centrally and the oven is level.
- **Foul Smells:** Clean out food residues and ensure the oven is free of debris.

8. Disposal

When your oven reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations regarding electronic appliances. Do not discard with regular household waste. Recycle materials whenever possible.

9. Contact

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

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

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für den Elektrischen Pizzaofen 4x 35cm Digital PEP44TC-N

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Elektrischen Pizzaofen 4x 35cm Digital PEP44TC-N entschieden haben. Dieser Ofen wurde mit modernster Technologie entwickelt, um die Zubereitung von Pizza und anderen Backwaren zu erleichtern.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen geeignet. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die angegebene Spannung. Schließen Sie den Ofen nicht an eine ungeeignete Stromquelle an.
- Hitzequelle: Die Oberflächen des Ofens werden sehr heiß. Berühren Sie diese während des Betriebs nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs und der Abkühlphase fern.
- Brandgefahr: Verwenden Sie den Ofen nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Digital PEP44TC-N
- Kapazität: 4 Pizzas von bis zu 35 cm Durchmesser
- Temperaturbereich: 0 - 350 °C
- Leistung: 4000 W
- Abmessungen: 85 x 60 x 55 cm
- Gewicht: 60 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Lassen Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu Wänden und anderen Objekten.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Befolgen Sie die Anweisungen zur Kalibrierung des Geräts gemäß dem Benutzerhandbuch.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Kabel und Anschlüsse auf Beschädigungen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem digitalen Display ein.
- Warten Sie, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Pizza einlegen.
- Verwenden Sie geeignete Schalen oder Pizzasteine für optimale Ergebnisse.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Ofen vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Edelstahloberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten und Kabel auf Abnutzung und Beschädigung.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Ofen heizt nicht auf: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt eingestellt ist und das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Unregelmäßige Backergebnisse: Überprüfen Sie die Gleichmäßigkeit der Temperaturverteilung und die richtigen Garzeiten.

8. Entsorgung

Das Gerät darf nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie es zu einem örtlichen Recyclingzentrum, das Elektrogeräte annimmt, um umweltgerechte Entsorgung sicherzustellen.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder technischen Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Pizza Oven 4x 35cm Digital PE-P44TC-N

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Electric Pizza Oven 4x 35cm Digital PE-P44TC-N. Dit product is ontworpen voor het eenvoudig en efficiënt bakken van pizza's in een commerciële omgeving. Voor een optimale werking en gebruiksduur, raden we u aan deze handleiding aandachtig door te lezen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact dat overeenkomt met de vermelde spanning en ampérage.
- Brandveiligheid: Laat het apparaat nooit zonder toezicht tijdens gebruik. Houd brandbare materialen op afstand.
- Gebruik van het Apparaat: Raak de verwarmde oppervlakken niet aan tijdens en kort na gebruik om verbranding te voorkomen.
- Kinderen: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Houd kinderen uit de buurt tijdens het gebruik.
- Onderhoud: Voer geen onderhoud of reparaties uit terwijl het apparaat onder stroom staat. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor onderhoud.

3. Productoverzicht en specificaties

- Aantal pizza's: 4
- Diameter pizza: 35 cm
- Vermogen: 3000W
- Temperatuurbereik: 50-350°C
- Afmetingen: 100 x 46 x 30 cm
- Ontwerp: Digitale bediening
- Kleur: Inox
- Gewicht: 37 kg

4. Setup en installatie

- Plaats de oven op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de oven.
- Sluit de oven aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning (220-240V).
- Zet de oven aan met de hoofschakelaar en volg de instructies op het digitale bedieningspaneel om in te stellen.

5. Bediening

- Druk op de aan/uit-knop om de oven te starten.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale interface.
- Plaats de pizza's op de bakplaten en sluit de deur.
- Laat de pizza's bakken volgens uw voorkeur. Gebruik de timer om de baktijd te bewaken.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Koppel de oven los en laat deze afkoelen voor schoonmaak.
- Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Verwijder kruimels en etensresten uit de oven met een borsteltje.
- Maak de bakplaten regelmatig schoon met warm water en een milde zeep. Zorg ervoor dat deze goed drogen voordat je ze terugplaatst.

7. Probleemoplossing

- Oven start niet: Controleer of de oven is aangesloten en de stroom is ingeschakeld.
- Onvoldoende temperatuur: Zorg ervoor dat de oven goed is voorverwarmd en controleer de temperatuurinstellingen.
- Lawaai tijdens gebruik: Controleer of er voorwerpen in de oven zijn gevallen of of de ventilator correct functioneert.

8. Afvoer

Volg lokale voorschriften voor de afvoer van elektrische apparatuur. Het apparaat bevat geen schadelijke stoffen die een gevaar voor het milieu vormen. Neem contact op met een afvalverwerkingsbedrijf voor gegevens over het verantwoorden van de afvalmaterialen.

9. Contact

Voor technische ondersteuning of vragen over dit product, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Pizza Eléctrico 4x 35cm Digital PEP44TC-N

1. Información General

Gracias por elegir el Horno de Pizza Eléctrico Digital PEP44TC-N. Este horno está diseñado para ofrecer resultados óptimos en la cocción de pizzas de hasta 35 cm, ideal para restaurantes, pizzerías y uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la cocción de pizzas. No utilice el horno para ningún otro propósito.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Calor extremo: El horno y sus superficies pueden alcanzar temperaturas elevadas. Tenga cuidado al tocar cualquier parte del horno durante y después de su uso.
- Instalación: Asegúrese de que el horno esté instalado en una superficie nivelada y resistente al calor.
- Electricidad: No sumerja el cable o el enchufe en agua. Verifique que el voltaje de la red eléctrica coincida con el especificado en el aparato.
- Mantenimiento: Realice una desconexión del suministro de energía antes de proceder a la limpieza o mantenimiento del horno.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PEP44TC-N
- Capacidad: 4 pizzas de 35 cm
- Potencia: 3000W
- Voltaje: 230V
- Dimensiones: 71 x 42 x 40 cm
- Material: Acero inoxidable
- Controles: Digital
- Temperatura máxima: 450 °C
- Tiempo de cocción: Ajustable con temporizador

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembalar el horno y retirar todos los materiales de embalaje.
- Paso 2: Colocar el horno en una superficie plana, no inflamable y alejada de materiales combustibles.
- Paso 3: Conectar el enchufe a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Asegurarse de que el espacio alrededor del horno es suficiente para la ventilación.
- Paso 5: Encender el horno usando el botón de encendido. Ajustar la temperatura y el temporizador según sea necesario.

5. Operación

- Paso 1: Precalentar el horno a la temperatura deseada.
- Paso 2: Colocar la pizza en la bandeja o piedra para pizza.
- Paso 3: Cerrar la puerta y ajustar el temporizador.
- Paso 4: Al finalizar el tiempo de cocción, retirar la pizza con cuidado utilizando utensilios apropiados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar el horno antes de limpiarlo.
- Utilizar un paño húmedo y detergente suave para limpiar la parte exterior.
- Para el interior, esperar a que se enfríe completamente antes de limpiarlo con un paño húmedo.
- No utilizar productos abrasivos ni esponjas duras.
- Realizar mantenimiento periódico de los componentes eléctricos y revisar el estado del cable.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique que el enchufe esté correctamente conectado y la toma de corriente esté funcionando.
- Temperatura no alcanza el nivel deseado: Asegúrese de que la configuración del termostato sea correcta y el horno esté en modo precalentado.
- Cocción desigual: Asegúrese de que las pizzas estén colocadas correctamente en la bandeja y rotar si es necesario.

8. Disposición

Al final de la vida útil del horno, dispona del aparato de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No lo tire a la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre four à pizza électrique à 4 compartiments (PEP44TC-N). Ce produit est conçu pour créer des pizzas parfaites avec une efficacité optimale. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil et garder ce manuel à portée de main pour une référence future.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Installer l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous que l'emplacement est bien ventilé et éloigné des zones humides.
- Utilisation : Ne pas utiliser le four à pizza à l'extérieur ou dans des environnements humides. Évitez tout contact avec l'eau.
- Électrique : Vérifiez que la tension de votre prise corresponde à celle indiquée sur l'appareil. Utilisez toujours une prise correctement mise à la terre.
- Enfants : Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
- N'utilisez pas d'objets inflammables à proximité du four.
- Réparations : Ne tentez pas de réparer le produit vous-même. En cas de problème, contactez le service client.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 56 x 66 x 34 cm
- Poids : 32 kg
- Tension : 230V
- Puissance : 3000W
- Capacité : 4 pizzas de 35 cm
- Température maximale : 450 °C
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : Électrique avec contrôle numérique

4. Configuration et Installation

1. Déballer soigneusement le four et retirez tous les accessoires.
2. Placez le four sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Branchez le four à une prise électrique à terre appropriée.
4. Laissez un espace adéquat autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air appropriée.
5. Vérifiez que tous les composants sont en place et fonctionnels avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglez la température désirée à l'aide du contrôle numérique.
3. Attendez que le four atteigne la chaleur souhaitée avant d'y mettre les pizzas.
4. Placez les pizzas sur les grilles fournies.
5. Surveillez la cuisson pour éviter que les pizzas ne brûlent.

6. Nettoyage et Entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez le four et laissez-le refroidir complètement.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur et l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs agressifs qui pourraient endommager la surface.
- Vérifiez régulièrement que les grilles et le fond du four ne sont pas obstrués par des résidus alimentaires.

7. Dépannage

- Problème : Le four ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez la prise et le câble d'alimentation.
- Problème : La température ne monte pas.
 - Solution : Assurez-vous que les réglages sont corrects et laissez le four se réchauffer.
- Problème : Les pizzas ne cuisent pas correctement.
 - Solution : Vérifiez le temps de cuisson et la température. Ajustez si nécessaire.

8. Élimination

Éliminez cet appareil en respectant les réglementations locales sur l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Contactez votre déchetterie locale pour plus d'informations sur le recyclage.

9. Contact

Pour toute assistance, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre four à pizza électrique PEP44TC-N !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Forno Elettrico per Pizza 4x 35cm - Modello PEP44TC-N

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Forno Elettrico per Pizza 4x 35cm. Questo forno è progettato per soddisfare le esigenze di ristoranti, pizzerie e appassionati di pizza in casa. Assicura una cottura uniforme e di alta qualità per pizze deliziose. Prima dell'uso, leggere attentamente questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Istruzioni di Sicurezza Generali:
 - Il forno può raggiungere temperature elevate. Evitare il contatto diretto con le superfici calde durante l'uso e durante il raffreddamento.
 - Non utilizzare il forno in ambienti umidi o all'aperto.
 - Non coprire le griglie di ventilazione.
- Uso Elettrico:
 - Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia compatibile con il forno (230V, 50Hz).
 - Utilizzare solo una presa di corrente adeguata e non utilizzare prolunghe inadatte.
- Manutenzione:
 - Non tentare mai di riparare il forno da soli. In caso di malfunzionamento, contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PEP44TC-N
- Capacità: 4 pizze di 35 cm
- Potenza: 4000W
- Dimensioni: 120x60x56 cm
- Peso: 68 kg
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Temperatura Max: 450°C
- Funzioni: Cottura convenzionale e ventilata

4. Installazione e Set-Up

- Trovare un luogo asciutto e ben ventilato per installare il forno.
- Assicurarsi che la superficie di supporto sia resistente al calore e stabile.
- Posizionare il forno a una distanza sicura da materiali combustibili.
- Controllare che la porta di alimentazione sia facilmente accessibile.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo digitale.
- Pre-riscaldare il forno per almeno 20 minuti prima di inserire le pizze.
- Utilizzare la pietra refrattaria per una cottura ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il forno e scollegare dalla corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o spugne ruvide.
- Pulire la camera di cottura dopo ogni utilizzo per mantenere condizioni igieniche.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il forno non si accende.
Soluzione: Verificare che il forno sia collegato correttamente e che la presa funzioni.
- Problema: Cottura non uniforme.
Soluzione: Ruotare le pizze a metà cottura.
- Problema: Surriscaldamento.
Soluzione: Spegner immediatamente e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il forno insieme ai rifiuti domestici. Consultare le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici.

9. Contatti

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

Grazie per aver scelto il Forno Elettrico per Pizza PEP44TC-N. Buon appetito!