

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: PEP66B

Electric pizza oven - 6x 35cm (wide) - Manual



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Pizza Oven 6x 35cm (PEP66B)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Pizza Oven 6x 35cm (PEP66B). This appliance is designed to offer high efficiency in cooking delicious pizzas, providing top-tier performance for both commercial and home use. Please read this manual carefully to understand the product features, operation procedures, and safety information.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a suitable power supply with the correct voltage. Avoid using extension cords.
- **Fire Hazard:** Do not leave the appliance unattended while in use. Keep flammable materials away from the oven.
- **Hot Surfaces:** The outer surfaces of the oven will get hot during use. Avoid contact during operation and allow cooling before handling.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Ensure children do not operate the oven without supervision.
- **Prevent Overheating:** Do not cover or obstruct the ventilation openings. This may lead to overheating and potential fire risk.
- **Maintenance:** Regularly inspect the power cord and plug for damage. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged.

3. Product Overview and Specifications

Specifications

- Model: PEP66B
- Number of Pizza Compartments: 6
- Pizza Size: 35cm wide
- Power Supply: 400V
- Power Consumption: 9.6 kW
- Temperature Range: 50°C - 500°C
- Dimensions: 1200mm x 800mm x 500mm
- Weight: 100 kg
- Material: Stainless steel
- Certifications: CE approved

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the oven on a stable, heat-resistant surface. Ensure there is enough space around the oven for ventilation.
2. **Electrical Connection:** Connect the appliance to a power supply compatible with the specified voltage. A qualified electrician should perform all electrical installations.
3. **Leveling:** Make sure the oven is leveled using adjustable feet at the base to avoid tipping.
4. **Pre-Operation Check:** Inspect the oven for any transport damage before use. Ensure all components are in place.

5. Operation

1. **Power On:** Turn on the power switch located on the control panel.
2. **Temperature Setting:** Use the temperature control knobs to set the desired cooking temperature between 50°C and 500°C.
3. **Preheating:** Allow the oven to preheat for approximately 20 minutes before placing pizzas inside.
4. **Placing Pizzas:** Open the oven doors, carefully place pizzas on the baking trays inside, and close the doors.
5. **Cooking Time:** The average cooking time for a pizza is approximately 8-15 minutes depending on the size and toppings. Monitor closely for desired doneness.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After the oven has completely cooled, wipe down the exterior with a damp cloth. Clean the interior with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- **Monthly Maintenance:** Inspect and clean the heating elements. Ensure no debris obstructs ventilation.
- **Deep Cleaning:** Perform deep cleaning monthly or more frequently if required. Remove racks and trays for thorough cleaning.

7. Troubleshooting

- **Oven Does Not Power On:** Check the power supply and ensure the appliance is plugged in correctly.
- **Temperature Not Reaching Setting:** Inspect the heating elements for damage and ensure the oven is not obstructed.
- **Uneven Cooking:** Ensure that pizzas are placed evenly within the oven and not overcrowded.

8. Disposal

- At the end of the appliance's life, dispose of it responsibly and in accordance with local regulations regarding electrical equipment waste. Contact local waste management authorities for more information on proper disposal practices.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase of the Electric Pizza Oven 6x 35cm (PEP66B). Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Pizzaofen 6x 35cm (MOD. PEP66B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Pizzaofens 6x 35cm (MOD. PEP66B). Dieses Gerät eignet sich ideal zum Backen von köstlichen Pizzen und anderen Backwaren. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und Leistung des Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Elektrosicherheit: Schließen Sie den Ofen nur an eine geerdete Steckdose an.
- Verwendung des Geräts: Halten Sie flammable Materialien und Lebensmittel außerhalb des Gerätes während des Betriebs.
- Heißes Gerät: Der Ofen wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Kindersicherheit: Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht in der Nähe des Gerätes.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: PEP66B
- Kapazität: 6 Pizzen (je 35 cm Durchmesser)
- Leistung: 3000 W
- Spannung: 230 V
- Dimensionen: 830 x 900 x 450 mm
- Gewicht: 45 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort des Ofens stabil und eben ist.
- Lassen Sie genügend Platz um den Ofen herum für die Belüftung.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und überprüfen Sie, ob die Spannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie einen Überspannungsschutz, um das Gerät zu schützen.
- Vor dem ersten Gebrauch, heizen Sie den Ofen für 15 Minuten ohne Lebensmittel, um Produktionsrückstände zu entfernen.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Ofen über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein (max. 400 °C).
- Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bevor Sie die Pizza hineinlegen.
- Verwenden Sie geeignete Pizzaheber, um die Pizza sicher zu platzieren und zu entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Reinigen Sie die Backfläche regelmäßig, um anhaftende Lebensmittel zu entfernen.
- Vermeiden Sie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.

7. Fehlersuche

- Der Ofen heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und die Sicherung.
- Ungleichmäßiges Backen: Stellen Sie sicher, dass die Pizza gleichmäßig auf dem Backblech platziert ist.
- Geruch bei Erstnutzung: Dies könnte von Produktionsrückständen stammen und sollte nach einigen Anwendungen verschwinden.

8. Entsorgung

Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte entsorgt werden. Entsorgen Sie das Produkt nicht im normalen Hausmüll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Pizzaofen!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Pizza Oven PEP66B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the PEP66B Electric Pizza Oven. This convection oven is specially designed for commercial use, perfect for quickly and evenly cooking delicious pizzas.

2. Safety Information

- Only connect the pizza oven to a grounded electrical outlet.
- Ensure the appliance is placed on a flat, stable surface away from flammable materials.
- Avoid touching hot surfaces. Use oven mitts when handling hot items.
- Do not immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
- Regularly inspect the power cord for damage. Do not use if damaged.
- Ensure proper ventilation around the appliance during operation.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Turn off and unplug the oven when not in use or during cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- Model: PEP66B
- Voltage: 230V
- Power: 3000W
- Cooking Capacity: 6 pizzas, each 35 cm in diameter
- Temperature Range: 50°C to 400°C
- Dimensions (W x D x H): 1100 mm x 800 mm x 840 mm
- Weight: 150 kg
- Cooking System: Electric with convection heat

4. Setup and Installation

1. Unbox the appliance and remove all protective packaging materials.
2. Place the oven on a sturdy, level surface with adequate space for airflow.
3. Check that the voltage matches your electrical supply (230V).
4. Connect the power cord to the appropriate electrical outlet.
5. Ensure that the exhaust is not blocked and ventilation is adequate.
6. Allow the oven to sit for 15 minutes before first use to ensure all components are settled.

5. Operation

1. Preheat the oven to the desired temperature using the temperature dial.
2. When the oven reaches the set temperature, the indicator light will turn off.
3. Place pizzas on the baking trays, ensuring they do not touch the oven walls.
4. Close the oven door and set the timer.
5. Monitor cooking; adjust the temperature or timer as needed.
6. Once cooked, use oven mitts to remove pizzas.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the oven to completely cool before cleaning.
- Wipe down the exterior with a damp cloth. For tough stains, use mild soap.
- Remove the crumb tray and wash it with warm, soapy water.
- Clean the interior surfaces with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners.
- Check heating elements and ensure they are clean and free of debris.

7. Troubleshooting

- Problem: Oven does not turn on.
Solution: Check power connection and ensure the outlet is functioning.
- Problem: Uneven cooking.
Solution: Ensure pizzas are evenly placed and the oven is properly preheated.
- Problem: Overcooked or burnt pizzas.
Solution: Adjust the temperature and timer settings accordingly.

8. Disposal

When disposing of your Electric Pizza Oven, follow local regulations regarding electronic waste. Remove any external components and ensure the appliance is disconnected from the electrical supply before disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Eléctrico para Pizza 6x 35cm (Modelo PEP66B)

1. Información General

Este horno eléctrico para pizza está diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente y profesional en la preparación de pizzas. Con capacidad para 6 pizzas de 35 cm de diámetro, es ideal para restaurantes, pizzerías y uso doméstico avanzado.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este horno debe ser utilizado únicamente para cocinar pizzas y otros alimentos según las instrucciones del manual. Cualquier uso no permitido puede resultar en lesiones o daños al producto.
- **Superficie Caliente:** Las superficies del horno pueden calentarse significativamente. Evite el contacto directo con la piel y use guantes de cocina al manipular la unidad.
- **Ubicación Segura:** Coloque el horno en una superficie plana y resistente al calor, lejos de materiales inflamables y de una fuente de agua.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la tensión de la red coincida con la especificada en la etiqueta del producto, y use un enchufe que cumpla con las normativas de seguridad.
- **Inspección Regular:** Siempre revise el cable de alimentación y la unidad en busca de daños antes de cada uso. No utilice el horno si está dañado.
- **Niños y Mascotas:** Mantenga el aparato fuera del alcance de niños y mascotas durante su operación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** PEP66B
- **Capacidad:** 6 pizzas de 35cm
- **Potencia:** 3 kW
- **Voltaje:** 230V
- **Dimensiones:** 100 x 60 x 40 cm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Temperatura Máxima:** 500°C
- **Control de Temperatura:** Termostato ajustable

4. Configuración e Instalación

- Retire el horno de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Coloque el horno en una superficie plana y resistente al calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
- Conecte el cable de alimentación en un enchufe que cumpla con la normativa de seguridad.
- Deje que el horno se ajuste a la temperatura ambiente durante 30 minutos antes del primer uso.

5. Operación

- Encienda el horno utilizando el botón de encendido.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Precaliente el horno durante aproximadamente 10-15 minutos.
- Coloque las pizzas en la bandeja del horno y cierre la puerta.
- Cocine las pizzas según el tiempo requerido (aproximadamente 8-12 minutos), dependiendo de la receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo. No use materiales abrasivos.
- La bandeja y los accesorios pueden lavarse con agua caliente y detergente suave.
- Inspeccione regularmente el interior del horno y elimine cualquier resto de comida.

7. Solución de Problemas

- **El horno no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de encendido.
- **La temperatura no se ajusta:** Compruebe el termostato y la fuente de alimentación.
- **Los alimentos no se cocinan correctamente:** Asegúrese de que el horno esté precalentado y revise el tiempo de cocción.

8. Eliminación

Para la eliminación del horno, siga las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. No arroje el aparato con la basura doméstica.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du four à pizza électrique 6x 35 cm

Informations générales

Merci d'avoir choisi le four à pizza électrique 6x 35 cm modèle PEP66B de GGM Gastro. Cet appareil est conçu pour la cuisson efficace de plusieurs pizzas à la fois, idéal pour les restaurants et les pizzerias.

Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser ce four à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Alimentation électrique : Vérifiez que l'alimentation électrique correspond aux spécifications du produit avant de le brancher.
- Échauffement : L'appareil peut atteindre des températures élevées pendant le fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection adéquate.
- Espace de ventilation : Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit bien ventilé pour éviter le surchauffage.
- Sécurité des enfants : Tenir ce produit hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Panne d'alimentation et transport : Débrancher l'appareil en cas de panne d'électricité ou si vous devez le déplacer.
- Entretien : Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer un nettoyage ou un entretien.

Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : PEP66B
- Dimensions : 1200 x 860 x 500 mm
- Tension : 400V
- Puissance : 9 kW
- Capacité : 6 pizzas de 35 cm de diamètre
- Poids : 90 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Température de fonctionnement : 50°C à 500°C

Installation et configuration

1. Emplacement : Placez le four sur une surface stable, résistante à la chaleur, avec un espace suffisant autour pour la ventilation.
2. Branchement électrique : Connectez le four à une source d'alimentation compatible avec les spécifications du produit. Utilisez un installateur qualifié si nécessaire.
3. Vérification des niveaux : Assurez-vous que le four est de niveau pour un fonctionnement optimal.
4. Chauffage : Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil à la température maximale pendant environ 30 minutes pour éliminer tout résidu de fabrication.

Fonctionnement

1. Mise sous tension : Allumez le four en appuyant sur l'interrupteur principal.
2. Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée.
3. Cuisson : Placez les pizzas sur la plaque de cuisson et fermez la porte. Surveillez la cuisson pour obtenir le résultat souhaité.
4. Fin de cuisson : Lorsque les pizzas sont cuites, ouvrez la porte avec prudence pour éviter la chaleur excessive.

Nettoyage et maintenance

1. Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
2. Produits de nettoyage : Utilisez un chiffon humide et des détergents doux pour nettoyer l'extérieur. Ne pas utiliser d'abrasifs.
3. Nettoyer la chambre de cuisson : Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus de nourriture. Évitez de mouiller les éléments chauffants.
4. Maintenance régulière : Vérifiez régulièrement les câbles électriques et les connexions. Remplacez tout composant endommagé immédiatement.

Dépannage

- Aucune puissance : Vérifiez l'alimentation électrique et les fusibles.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le thermostat fonctionne correctement ou recalibrez-le si nécessaire.
- Fuites de chaleur : Vérifiez que la porte se ferme correctement et que les joints ne sont pas endommagés.

Élimination

Suivez les règlements locaux concernant l'élimination des appareils électroniques et des matériaux en acier inoxydable. Contactez votre collectivité locale pour les options de recyclage adaptées.

Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser le four à pizza électrique GGM Gastro. Profitez de vos délicieuses créations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno Elettrico per Pizza 6x 35cm - PEP66B

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Forno Elettrico per Pizza PEP66B. Questo forno è progettato per essere utilizzato in modo efficace per cucinare pizze fino a 35 cm di diametro.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare il forno in ambienti umidi o all'aperto.
- Tenere il forno lontano da materiali infiammabili e facilmente infiammabili.
- Non coprire le aperture di ventilazione del forno.
- Prendere precauzioni per non scottarsi durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina quando si toccano superfici calde.
- Non lasciare il forno incustodito durante l'uso.
- Non immergere il cavo, la spina o il forno in acqua o altri liquidi.
- Non tentare di riparare il forno da soli; contattare un professionista qualificato per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PEP66B
- Dimensione della pizza: 35 cm (massimo)
- Potenza: 3000 W
- Tensione: 230 V
- Frequenza: 50 Hz
- Dimensioni esterne: 800 x 600 x 450 mm
- Peso: 38 kg
- Materiale: Acciaio inox

4. Installazione e Montaggio

- Estrarre il forno dalla confezione e rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Posizionare il forno su una superficie piana e ventilata.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente intorno al forno per una corretta circolazione dell'aria.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata, verificando che la tensione sia compatibile.
- Controllare che tutte le parti siano sicure e che non ci siano danni visibili al forno.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata prima di inserire le pizze.
- Utilizzare una pala per pizza per inserire e rimuovere le pizze.
- Monitorare la cottura delle pizze attraverso la finestra di visualizzazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.
- Pulire l'esterno del forno con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dalla camera di cottura con una spatola.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi chimici forti.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e la spina per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende il forno: Verificare se è collegato correttamente alla presa e se l'interruttore è acceso.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi che le pizze non siano sovrapposte e che il forno sia preriscaldato correttamente.
- Fumi o odori strani: Pulire all'interno del forno e assicurarsi che non ci siano residui di cibo bruciato.

8. Smaltimento

- Non gettare il forno nella spazzatura domestica.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.
- Portare il forno in un punto di raccolta designato per il riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

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