

# 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: PEP66BTC-N

### Electric pizza oven - 6x 35cm (wide) - Digital



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Electric Pizza Oven 6x 35cm Wide Digital PEP66BTC-N

### 1. General Information

The GGM Gastro Electric Pizza Oven PEP66BTC-N is designed for commercial use, perfect for pizzerias, restaurants, and catering services. With a capacity for up to six 35 cm pizzas simultaneously, this oven offers efficiency and high performance tailored for busy kitchens.

### 2. Safety Information

- General Usage: Ensure the oven is installed on a stable and heat-resistant surface.
- Electrical Safety: Only connect to a power outlet that matches the specifications provided. Avoid using extension cords.
- Hot Surfaces: The oven will become very hot during use. Use protective gloves when handling.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the oven during operation and until it cools down.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation in the area where the oven is being used.
- Maintenance: Regularly check the power cord for wear or damage. Do not use the oven if it is malfunctioning.
- Emergency: In case of an electrical emergency, disconnect the oven from the power supply immediately.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: PEP66BTC-N
- Power Supply: 400V/3N~50Hz
- Power Consumption: 10.5 kW
- Temperature Range: 50°C to 500°C
- Internal Dimensions: 600 mm x 830 mm x 330 mm
- External Dimensions: 880 mm x 1150 mm x 550 mm
- Weight: 100 kg
- Heat Source: Electric
- Number of Pizza Trays: 6
- Pizza Tray Size: 35 cm diameter

### 4. Setup and Installation

1. Location: Place the oven on a flat, stable surface away from flammable materials.
2. Electrical Connection: Ensure the power supply matches the oven specifications. Connect it securely to the electrical system.
3. Ventilation: Allow at least 10 cm of space around the oven for proper airflow.
4. Assembly: If any components are unassembled, follow the included assembly instructions in the packaging.
5. Safety Check: Before operating, verify all connections and components are secure and functioning.

### 5. Operation

1. Preheating: Turn on the oven and set the temperature to the desired level, allowing it to preheat for approximately 30 minutes.
2. Loading Pizzas: Once preheated, carefully place pizzas on the trays within the oven.
3. Cooking: Monitor the cooking process through the viewing window. Cooking times may vary based on the pizza type.
4. Completion: Use heat-resistant gloves to remove pizzas once done and allow them to cool briefly before serving.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior and interior with a damp cloth after each use.
- Deep Cleaning: Periodically, disconnect the power and allow the oven to cool. Use a non-abrasive cleaner to scrub the inner surfaces.
- Maintenance Checks: Regularly inspect cords, trays, and heating elements for damage. Replace any worn or malfunctioning parts.

### 7. Troubleshooting

- Power Issues: Ensure the oven is correctly plugged in and check the circuit breaker.
- Temperature Problems: If the oven is not heating, verify that the thermostat is functioning and set correctly.
- Uneven Cooking: Rotate pizzas halfway through the cooking process to ensure even heat distribution.

### 8. Disposal

When the oven reaches the end of its life, it should be disposed of in accordance with local waste management regulations. Remove any electrical components and consider recycling parts where possible to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Pizzaofen 6x 35cm Digital PEP66BTC-N

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Pizzaofens 6x 35cm Digital PEP66BTC-N. Dieser professionelle Pizzaofen ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Pizzen und anderen Backwaren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise sorgfältig durch.
- Der Ofen ist ausschließlich für den Hausgebrauch oder den gewerblichen Gebrauch in Küchen geeignet.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Halten Sie den Ofen von Wasser und feuchten Bedingungen fern.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen, verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Schalten Sie den Ofen immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn er nicht mehr verwendet wird.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: PEP66BTC-N
- Produktabmessungen: 800 x 800 x 460 mm
- Spannung: 230 V
- Leistung: 6 kW
- Temperaturbereich: 50 - 350 °C
- Kapazität: 6 Pizzen á 35 cm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie die vollständige Lieferung auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort ausreichend Stromversorgung hat und der Ofen angeschlossen werden kann.
- Platzieren Sie den Ofen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Verbinden Sie den Ofen mit einer Steckdose, die den Anforderungen entspricht (230 V).
- Vergewissern Sie sich, dass der Ofen auf einem sicheren und kühlen Untergrund betrieben wird.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie den Ofen über den Netzschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem digitalen Thermostat ein.
- Warten Sie, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Legen Sie die Pizza in den Ofen und schließen Sie die Tür.
- Lassen Sie die Pizza gemäß den gewünschten Garzeiten backen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseiten des Ofens mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Lüftungsschlitze auf Verstopfungen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Ofen schaltet sich nicht ein.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Problem: Der Ofen erreicht nicht die gewünschte Temperatur.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und die Stromversorgung.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Ofen gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung alle elektrischen Komponenten.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Elektrische Pizzaoven 6x 35cm Breed Digital PEP66BTC-N

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Elektrische Pizzaoven 6x 35cm Breed Digital PEP66BTC-N. Deze professionele oven is ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan pizza's en andere bakgerechten. Met een capaciteit van 6 pizza's van 35 cm, is deze oven ideaal voor gebruik in restaurants, pizzeria's en cateringdiensten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u de oven in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat de oven is aangesloten op een goed geaard stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd de oven uit de buurt van water om het risico op elektrische schokken te minimaliseren.
- Raak de oven niet aan met natte handen of voorwerpen.
- De buitenzijde van de oven kan heet worden tijdens gebruik; gebruik altijd ovenwanten en vermijd direct contact.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van de oven komen wanneer deze in gebruik is.
- Laat de oven volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: PEP66BTC-N
- Capaciteit: 6 pizza's van 35 cm
- Stroomvoorziening: 400V
- Vermogen: 6 kW
- Afmetingen (BxDxH): 1280 x 930 x 470 mm
- Gewicht: 90 kg
- Materiaal: RVS

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de oven op een stevige, vlakke ondergrond met voldoende ventilatie aan alle zijden.
- Sluit de oven aan op een geschikt 400V stopcontact, zorg ervoor dat de elektrische aansluiting voldoet aan de lokale regelgeving.
- Laat de oven minstens 15 cm ruimte aan elke kant om een correcte luchtstroom te garanderen.
- Controleer voor het eerste gebruik of er geen zichtbare schade is aan het apparaat of het snoer.

## 5. Bediening

- Zet de oven aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in met de digitale thermostaat. De aanbevolen temperatuur voor pizza's is tussen 250°C en 300°C.
- Plaats de pizza's op de bakplaten en sluit de deur.
- Houd de oventijd in de gaten; de meeste pizza's zijn in 5-8 minuten klaar.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Ontkoppel de oven voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een vochtig doek met een mild reinigingsmiddel om de binnen- en buitenkant van de oven schoon te maken.
- Gebruik geen scherpe of schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn van vuil en vet voor een optimale werking.

## 7. Probleemoplossing

- Oven werkt niet: Controleer of de oven goed is aangesloten en de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Onvoldoende warmte: Controleer of de temperatuur correct is ingesteld en dat de verwarmingselementen niet defect zijn.
- Rookontwikkeling: Dit kan voorkomen bij eerste gebruik; laat de oven op temperatuur komen zonder voedsel erin voor 30 minuten.
- Voedsel bakt niet gelijkmatig: Zorg ervoor dat de pizza's gelijkmatig zijn geplaatst en niet elkaar overlappen.

## 8. Afvoer

- Als u de oven niet meer gebruikt, zorg er dan voor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over elektrische apparaten.

## 9. Contact

Voor aanvullende vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bij gebruik van deze oven stelt u de veiligheid en een goede werking voorop. Volg de instructies zorgvuldig op om het beste resultaat te behalen.

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Horno de Pizza Eléctrico Digital PEP66BTC-N

### 1. Información General

Este manual proporciona información esencial para el uso seguro y efectivo del horno de pizza eléctrico digital PEP66BTC-N. Este producto ha sido diseñado para preparar pizzas de manera rápida y eficiente.

### 2. Información de Seguridad

- Uso recomendado: Este aparato está destinado exclusivamente para la cocción de alimentos.
- Operación segura: No opere el horno si el cable de alimentación está dañado. Asegúrese de que el horno esté conectado a un toma corriente con una tierra adecuada.
- Supervisión: Nunca deje este aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Manejo adecuado: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- Accesorios: Use solo accesorios aprobados por el fabricante.
- Mantenga el área de trabajo limpia: Asegúrese de que no haya materiales inflamables cerca del horno durante su uso.
- Desenchufe después de usar: Siempre desconecte el horno de la toma de corriente después de su uso.
- Reparaciones: Contacte a un técnico calificado para reparaciones o mantenimiento.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PEP66BTC-N
- Capacidad: 6 pizzas de 35 cm de ancho
- Voltaje: 230V
- Potencia: 3000W
- Temperatura máxima: 400°C
- Dimensiones: 970 mm x 830 mm x 400 mm
- Peso: 50 kg

### 4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Instale el horno en una superficie nivelada y resistente al calor.
- Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Verifique que el voltaje coincida con las especificaciones del horno.
- Espacio libre: Asegúrese de dejar espacio alrededor del horno para una correcta ventilación.
- Prueba inicial: Antes de usar el horno, realice una prueba de funcionamiento para asegurarse de que todos los componentes están operativos.

### 5. Operación

1. Encienda el horno utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la temperatura según la receta deseada utilizando el termostato digital.
3. Coloque las pizzas en la bandeja de cocción y cierre la puerta.
4. Configure el temporizador si es necesario.
5. Mantenga un ojo en el horno durante la cocción para evitar quemaduras.
6. Una vez que las pizzas estén listas, retírelas con cuidado utilizando guantes de cocina.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el horno: Siempre apague y desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Limpieza exterior: Use un paño húmedo con detergente suave para limpiar el exterior del horno.
- Limpieza interior: Limpie el interior con un paño húmedo y evite el uso de productos químicos corrosivos.
- Revisiones periódicas: Realice revisiones periódicas de los componentes eléctricos.

### 7. Solución de Problemas

- El horno no se enciende: Verifique la conexión a la corriente y el estado del cable de alimentación.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Cocción desigual: Verifique que las pizzas no estén demasiado juntas y que haya suficiente aire en el horno.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine el horno de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No arroje el horno junto con los residuos domésticos.

### 9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Four à pizza électrique PEP66BTC-N

## 1. Informations Générales

Le four à pizza électrique PEP66BTC-N est conçu pour cuire des pizzas de 35 cm de large. Il est idéal pour les restaurants, pizzerias et tout établissement souhaitant offrir une cuisine italienne authentique.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- L'appareil doit être utilisé sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler les plateaux ou les pizzas.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Vérifiez les câbles d'alimentation pour toute usure ou dommage avant l'utilisation.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : PEP66BTC-N
- Puissance totale : 6 kW
- Voltage : 400 V / 50 Hz
- Chambres : 2
- Capacité max : 6 pizzas de 35 cm
- Dimensions externes : 1200 mm x 800 mm x 480 mm
- Poids : 100 kg
- Matériel : Acier inoxydable
- Température max : 450 °C
- Contrôle : Numérique avec minuteur

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballer le four et vérifier que toutes les pièces sont présentes.
2. Placer l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et suffisamment solide pour supporter le poids.
3. Assurez-vous que l'emplacement est bien ventilé et à l'écart des matériaux inflammables.
4. Connecter le câble d'alimentation à une prise de courant adéquate.
5. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de l'utiliser.
6. Lire toutes les instructions d'utilisation avant de procéder.

## 5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil et allumez-le à l'aide de l'interrupteur.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle numérique.
3. Une fois la température atteinte, placez la pizza sur la grille de cuisson.
4. Réglez le minuteur selon le temps de cuisson souhaité.
5. Surveillez la cuisson pour éviter toute surcuisson.
6. Retirez la pizza avec des gants de cuisine lorsqu'elle est cuite.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide et non abrasif pour nettoyer l'extérieur.
- Les grilles doivent être nettoyées après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus.
- Pour un entretien approfondi, démontez les pièces amovibles et plongez-les dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et laissez sécher.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
  - Solution : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que l'interrupteur est en position "ON".
- Problème : La température ne monte pas.
  - Solution : Vérifiez le réglage de la température et si l'élément chauffant est endommagé.
- Problème : Les pizzas sont mal cuites.
  - Solution : Vérifiez que les pizzas sont placées correctement et que le temps de cuisson est respecté.

## 8. Élimination

À la fin de la durée de vie de l'appareil, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Veuillez suivre les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroniques. Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de le jeter.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 Pizza Digitale PEP66BTC-N

## 1. Informazioni Generali

Il Forno Elettrico per Pizza Digitale PEP66BTC-N è progettato per cuocere pizze fino a 35 cm di diametro, perfetto per ristoranti, pizzerie e per uso domestico. Dotato di una tecnologia all'avanguardia, offre prestazioni elevate e un controllo preciso della temperatura.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Il forno deve essere utilizzato esclusivamente per gli scopi previsti.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non toccare superfici calde; utilizzare guanti da forno.
- Mantenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non immergere il forno in acqua o altri liquidi.
- Tenere il forno lontano da superfici infiammabili.
- In caso di surriscaldamento o odore di bruciato, spegnere immediatamente l'unità e scollegarla dalla rete elettrica.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PEP66BTC-N
- Dimensioni pizze: Fino a 35 cm di diametro
- Potenza: 6.000 W
- Tensione: 230 V
- Frequenza: 50 Hz
- Dimensioni del forno: 810 x 520 x 400 mm
- Peso: 45 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Controllo temperatura: Digitale con termostato regolabile
- Numero di camere: 2

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il forno su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che il forno sia ben ventilato, evitando spazi ristretti intorno all'unità.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
4. Accertarsi che il forno sia spento prima di collegarlo.
5. Controllare che tutte le caratteristiche siano integre e che non ci siano danni.

## 5. Funzionamento

1. Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo digitale.
3. Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata.
4. Posizionare la pizza sulla pietra refrattaria utilizzando una pala.
5. Chiudere lo sportello e monitorare il progresso tramite il timer integrato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Prima di pulire, scollegare il forno dalla rete elettrica e attendere il raffreddamento.
- Utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo per pulire le superfici esterne.
- La pietra refrattaria può essere pulita con una spatola per eliminare i residui.
- Non utilizzare acqua direttamente sul forno.
- Verificare regolarmente il cavo di alimentazione per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare il collegamento alla presa elettrica.
- Non riesco a raggiungere la temperatura desiderata: Verificare che il termostato funzioni correttamente.
- Cibo non cotto uniformemente: Assicurarsi che il cibo non sia sovrapposto e che ci sia spazio di circolazione dell'aria.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del forno, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti elettronici. Non gettare l'apparecchio nell'immondizia domestica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania