

# 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: PEP66T

### Electric pizza oven - 6x 35cm (deep) - Manual



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Pizza Oven 6x 35cm Deep - PEP66T

### 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Pizza Oven 6x 35cm Deep - PEP66T. This product is designed for making delicious pizzas at home or in a professional environment. Please read this manual thoroughly prior to use to ensure optimal performance and safety.

### 2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the oven is connected to a properly grounded electrical outlet. Use the specified voltage only.
- Heat Protection: The exterior surfaces of the oven can become very hot during operation. Always use heat-resistant gloves when handling the oven.
- Placement: Keep the oven on a flat, stable surface away from flammable materials and ensure adequate ventilation.
- Children and Pets: This appliance should be kept out of reach of children and pets during operation.
- Avoid Water Contact: Do not use the oven in a wet environment and avoid pouring water directly onto or into the appliance.
- Regular Checks: Inspect the power cord regularly for damages. Do not use if the cord is frayed or damaged.
- Service and Repairs: Any repairs should be performed by authorized personnel only.

### 3. Product Overview and Specifications

Model: PEP66T  
Dimensions: 95 x 68 x 43 cm  
Weight: 55 kg  
Power Supply: 400V/3N~  
Total Power: 6kW  
Temperature Range: 50 - 350 °C  
Cooking Capacity: 6 pizzas (35cm diameter each)  
Material: Stainless steel

### 4. Setup and Installation

- Location: Place the oven on a sturdy, heat-resistant table or countertop with adequate ventilation.
- Electrical Connection: Connect to a dedicated electrical outlet. Ensure that the voltage rating is consistent with the oven specifications (400V).
- Leveling: Adjust the feet of the oven to ensure it is level before use.
- Airflow: Maintain a distance of at least 10 cm from walls or other appliances to ensure proper airflow.

### 5. Operation

1. Preheat the Oven: Turn on the oven using the main power switch. Set the desired temperature using the temperature dial.
2. Wait for the Indicator Light: The indicator light will illuminate, indicating the oven is heating. Wait until it goes out before placing pizzas inside.
3. Cooking: Open the door and place the pizzas on the baking trays. Close the door and set a timer according to pizza size and desired browning.
4. Remove Pizzas: Once cooking is complete, carefully open the door and use a heat-resistant spatula to remove the pizzas.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the oven to cool completely before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Use a specialized oven cleaner for the interior surfaces; do not use abrasive materials.
- Regularly check and clean the heating elements and any removable parts to ensure efficient operation.

### 7. Troubleshooting

- Oven Won't Heat: Check power connection and ensure outlet is functional. Inspect the fuse or circuit breaker.
- Uneven Cooking: Ensure the oven is level and not overloaded. Rotate pizzas if necessary for even cooking.
- Indicator Light Not Working: Check the power supply and replace the bulb if necessary.

### 8. Disposal

When disposing of this product, follow local regulations for electronic waste. Do not dispose of in regular trash as it may contain hazardous materials.

### 9. Contact

For any inquiries or support, 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 your purchase! Enjoy your experience with the Electric Pizza Oven PEP66T.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Pizzaofen 6x 35cm (PEP66T)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Pizzaofens PEP66T. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit zu bieten, köstliche Pizzen zu backen und perfekte Ergebnisse zu erzielen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Leistung und Sicherheit Ihres neuen Geräts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen an eine geeignete Stromquelle mit der angegebenen Spannung angeschlossen wird. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Brandgefahr: Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist. Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Hitzebeständigkeit: Die Außenseiten des Ofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie diese nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Wasserschutz: Halten Sie den Pizzaofen von Wasser und Feuchtigkeit fern. Sorgen Sie dafür, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.
- Reinigung: Trennen Sie den Ofen vor der Reinigung vom Stromnetz.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: PEP66T
- Kapazität: 6 Pizzen à 35 cm
- Spannung: 230V
- Leistung: 3 kW
- Abmessungen: 100 x 50 x 40 cm
- Gewicht: 50 kg
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Standort: Stellen Sie den Pizzaofen auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, die für das Gewicht des Geräts geeignet ist.
- Lüftung: Achten Sie darauf, dass um den Ofen herum genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Überprüfen Sie, ob die Spannung übereinstimmt.
- Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein und lassen Sie es vor der ersten Verwendung 15 Minuten vorheizen.

## 5. Betrieb

- Vorheizen: Vor dem Backen die gewünschte Temperatur einstellen, in der Regel 250 °C.
- Pizza Backen: Legen Sie die Pizza auf den Rost, schließen Sie die Tür und backen Sie für 8-12 Minuten, abhängig von der Dicke des Teigs und der Beläge.
- Überwachung: Überprüfen Sie den Backprozess regelmäßig, um ein Überbacken zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch. Keine abrasiven Reinigungsmittel verwenden.
- Fettablagerungen: Achten Sie darauf, dass keine Fettansammlungen entstehen, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten und lassen Sie beschädigte Teile von einem Fachmann ersetzen.

## 7. Fehlerbehebung

- Ofen startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Unzureichende Hitze: Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausreichend vorgeheizt ist und nicht blockiert wird.
- Ungleichmäßiges Backen: Drehen Sie die Pizza während des Backens für eine gleichmäßige Bräunung.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Geben Sie das Gerät nicht in den Hausmüll. Fragen Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen nach Recyclingmöglichkeiten.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor de Elektrische Pizzouven 6x 35cm (Model PEP66T)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Elektrische Pizzouven. Dit apparaat is ontworpen om een uitstekende bakervaring te bieden, met een capaciteit van zes pizza's van 35 cm. Dit product is ideaal voor restaurants, pizzeria's, en voor gebruik thuis.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding grondig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Houd het apparaat uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of als het apparaat gevallen is of beschadigd is.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter tijdens gebruik.
- Behandel hete oppervlakken en de oven met de nodige voorzichtigheid om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen tijdens gebruik.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: PEP66T
- Capaciteit: 6 pizza's van 35 cm
- Vermogen: 3000 W
- Spanningsvereisten: 230 V
- Afmetingen: 1000 x 900 x 850 mm
- Gewicht: 90 kg
- Materiaal: RVS
- Garantie: 2 jaar

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de oven op een goed geventileerde, stabiele en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de vermogensvereisten.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn aangesloten en dat er geen beschadigingen zijn voor gebruik.
- Laat het apparaat minstens 30 minuten voor het eerste gebruik opwarmen om een goede temperatuurregeling te waarborgen.

## 5. Bediening

- Zet de oven aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar (tot maximaal 400°C).
- Plaats de pizza's op de bakplaten en zorg dat ze niet overlappen.
- Sluit de deur voorzichtig en let op de baktijd. Dit varieert afhankelijk van de dikte van de pizzabodem.
- Controleer regelmatig de voortgang met de deur open om de warmte niet te verliezen, maar beperk dit tot een minimum.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de oven uit en laat deze volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel voor het schoonmaken van de buitenkant.
- Voor de binnenkant, gebruik een schuurspons en een speciaal oven-reinigingsmiddel.
- Controleer regelmatig de verwarmingselementen en reinig deze voorzichtig om een optimale werking te garanderen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De oven schakelt niet in.  
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en of de hoofdschakelaar aan staat.
- Probleem: Ongelijke baktijd.  
Oplossing: Zorg dat de oven goed is voorverwarmd en laad de pizza's gelijkmatig in.
- Probleem: Overmatig rook.  
Oplossing: Controleer of er voedselresten of vuil op de verwarmingselementen liggen.

## 8. Afvoer

- Dit product mag niet met het reguliere huisvuil worden weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over de correcte afvoer van elektrische apparaten.

## 9. Contact

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

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto para Horno Eléctrico de Pizza 6x 35cm - Modelo PEP66T

### 1. Información General

El horno eléctrico de pizza PEP66T está diseñado para preparar pizzas de alta calidad de manera eficiente. Con capacidad para seis pizzas de 35 cm, este horno es ideal para pizzerías, restaurantes y uso doméstico. Su diseño robusto y fácil de usar permite una cocción uniforme y rápida.

### 2. Información de Seguridad

#### - Advertencias Generales:

Antes de utilizar el horno, lea todas las instrucciones de seguridad.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Este horno debe ser utilizado solo para el propósito previsto.

#### - Instalación:

Asegúrese de que el horno esté ubicado en una superficie resistente al calor y alejado de materiales inflamables.

No obstruya las rejillas de ventilación.

#### - Uso Seguro:

No toque las superficies calientes. Utilice guantes de cocina o herramientas para manipular alimentos.

Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

#### - Mantenimiento:

Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo o realizar cualquier tipo de mantenimiento.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

#### - Modelo: PEP66T

- Dimensiones: 800 x 800 x 500 mm

- Capacidad: 6 pizzas de 35 cm

- Potencia: 3600W

- Voltaje: 230V

- Material: Acero inoxidable

- Temperatura Máxima: 450°C

- Control: Termostato ajustable

- Accesorios Incluidos: Bandejas de pizza, termómetro

### 4. Configuración e Instalación

1. Desempacar: Retire el horno y todos sus accesorios de la caja.

2. Ubicación: Coloque el horno en una superficie plana, resistente y bien ventilada.

3. Conexión eléctrica: Asegúrese de que el voltaje sea compatible y conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.

4. Probar el funcionamiento: Encienda el horno para asegurarse de que funcione correctamente.

### 5. Operación

1. Precalentar el horno: Ajuste el termostato a la temperatura deseada y deje que el horno se precaliente durante 10-15 minutos.

2. Colocar las pizzas: Utilice bandejas para colocar las pizzas en el horno.

3. Tiempo de cocción: Cocine las pizzas durante 8-12 minutos o hasta que estén doradas y crujientes.

4. Retirar las pizzas: Utilice utensilios de cocina adecuados para sacar las pizzas del horno y servir.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno y deje que se enfríe completamente.

- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y un detergente suave.

- Retire las bandejas y lávelas con agua caliente y jabón.

- No utilice limpiadores abrasivos o productos químicos fuertes.

### 7. Resolución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión a la corriente y el fusible.

- Las pizzas no se cocinan uniformemente: Asegúrese de que el horno esté precalentado y evite sobrecargarlo.

- Emisión de humo: Limpie cualquier residuo quemado de las bandejas o el fondo del horno.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del horno, no lo disperse en la basura convencional. Deberá llevarlo a un punto de recogida adecuado para dispositivos eléctricos y electrónicos.

### 9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o servicio al cliente, contáctenos:

Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit - Four à pizza électrique 6x 35cm PEP66T

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le four à pizza électrique PEP66T. Ce produit est conçu pour cuire uniformément vos pizzas préférées et autres plats au four. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser pour une utilisation optimale.

### 2. Informations de sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four.
- Gardez le four hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes avec les mains nues. Utilisez des gants de protection.
- Ne placez pas d'objets inflammables à proximité du four.
- N'utilisez pas le four à l'extérieur.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé avant de le brancher.
- Débranchez le four lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : PEP66T
- Dimensions internes : 6 x 35 cm
- Puissance : 3000 W
- Voltage : 230 V
- Fréquence : 50 Hz
- Température maximale : 350 °C
- Poids : 30 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Cuisson simultanée de 6 pizzas de 35 cm

### 4. Installation et configuration

- Placez le four sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que le four est branché sur une prise électrique appropriée.
- Laissez un espace adéquat autour du four pour le refroidissement.
- Ne recouvrez pas les ventilations du four.
- Lisez les avertissements de votre réseau électrique avant d'utiliser l'appareil.

### 5. Fonctionnement

- Branchez le four sur une prise appropriée.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Préchauffez le four pendant environ 10 à 15 minutes avant d'y placer les pizzas.
- Utilisez des outils de cuisson appropriés pour insérer et retirer les pizzas du four.

### 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez le four et laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, attendez qu'il soit complètement refroidi avant de nettoyer avec une éponge non abrasive.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs.

### 7. Dépannage

- Si le four ne s'allume pas, vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Si la chaleur est insuffisante, assurez-vous que la température est correctement réglée.
- Pour tout autre problème, consultez un professionnel qualifié.

### 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Apportez-le à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électroniques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à l'adresse suivante :

- 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 6x35cm (PEP66T)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Forno Elettrico per Pizza PEP66T. Questo forno è progettato per cuocere rapidamente deliziose pizze e offre prestazioni elevate per soddisfare le esigenze di ristorazione domestica e professionale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno.
- Installazione: Assicurarsi che il forno sia montato su una superficie stabile e resistente al calore.
- Elettricità: Utilizzare solo la tensione nominale indicata. Non utilizzare a umido o con mani bagnate.
- Cavi: Evitare di danneggiare il cavo di alimentazione. Non tirarlo o piegarlo eccessivamente.
- Bruciature: Le superfici esterne possono diventare calde; non toccare durante il funzionamento.
- Bambini: Tenere il forno e le sue parti lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente controlli per verificare condizioni del cavo e di altre parti. Se danneggiato, non usare e contattare un tecnico.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Modello: PEP66T

Dimensioni Pizzette: 6 x 35cm

Potenza: 2400W

Volo d'aria: Interno resistente all'alta temperatura

Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

Termostato: Regolabile fino a 450°C

Dimensioni esterne: 80 x 63 x 40 cm

Peso: 45 kg

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il forno su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che ci sia una presa elettrica compatibile nelle vicinanze.
3. Rimuovere eventuali imballaggi e assicurarsi che tutte le parti siano presenti.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
5. Accendere il forno dal lato anteriore. Regolare il termostato alla temperatura desiderata.

## 5. Funzionamento

1. Pre-riscaldare il forno per almeno 10 minuti prima di cuocere.
2. Posizionare le pizze sui ripiani, distribuendo uniformemente.
3. Chiudere la porta del forno e impostare il timer per la durata desiderata.
4. Monitorare la cottura attraverso la finestra di visualizzazione.
5. Una volta cotte, rimuovere le pizze con strumenti appropriati.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il forno prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e un detergente neutro per pulire l'esterno e l'interno.
- Non utilizzare strumenti abrasivi o detersivi aggressivi.
- Rimuovere le briciole dal fondo del forno regolarmente.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: controllare il collegamento elettrico e l'accensione.
- Cottura non uniforme: controllare la posizione delle pizze e la circolazione dell'aria.
- Fumi o odori: pulire il forno o controllare se ci sono residui di cibo.
- Temperatura errata: regolare il termostato e testare con un termometro.

## 8. Smaltimento

Smaltire il forno e i materiali di imballaggio secondo le normative locali per i rifiuti elettronici. Non gettare i rifiuti nel normale pattume domestico.

## 9. Contatti

Per assistenza e domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro Forno Elettrico per Pizza PEP66T. Buona cottura!