

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: PEP66TTC-N

Electric pizza oven - 6x 35cm (deep) - Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Electric Pizza Oven 6x35cm Deep Digital PEP66TTC-N

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Electric Pizza Oven. This high-capacity digital oven is designed for professional kitchens, allowing you to cook up to six 35cm pizzas efficiently. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safety and optimal performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the oven is connected to a properly grounded outlet that matches the power requirements.
- **Heat Precautions:** The exterior surfaces of the oven will become hot during use. Avoid direct contact with these surfaces and use heat-resistant gloves when handling.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the oven to prevent overheating.
- **Water and Moisture:** Keep the oven away from water and moisture to avoid electrical hazards.
- **Child Safety:** This appliance is not intended for use by children. Adult supervision is required at all times.
- **Repairs and Maintenance:** Do not attempt to repair the oven yourself. Contact authorized service personnel if repairs are needed.
- **Usage Conditions:** Do not use the oven outdoors or in any damp areas.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** PEP66TTC-N
- **Capacity:** 6 x 35 cm pizzas
- **Temperature Range:** Up to 400°C
- **Dimensions:** 1210mm x 840mm x 550mm
- **Power Output:** 6 kW
- **Weight:** 114 kg
- **Material:** Stainless steel construction
- **Control Type:** Digital control with LED display
- **Plug Type:** Requires a 3-phase power supply (specify voltage)

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the oven on a sturdy, flat surface away from any combustible materials.
2. **Electrical Connection:** Connect the oven to a 3-phase power supply using appropriate cables. Ensure the outlet is compatible with the oven's electrical requirements.
3. **Ventilation:** Maintain at least 10 cm of space around the oven for ventilation.
4. **Final Checks:** Inspect the oven for any visible damage. Ensure that all components are securely attached.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the oven using the main power switch.
2. **Temperature Settings:** Press the temperature setting button and use the up/down arrows to set the desired temperature.
3. **Time Settings:** Set the cooking time using the timer controls. The oven will automatically shut off upon reaching the set time.
4. **Preheating:** Allow the oven to preheat for 15 minutes before placing pizzas inside.
5. **Pizza Cooking:** Open the oven door carefully and place pizzas on the baking trays. Bake according to recipe guidelines.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wait for the oven to cool, then wipe down the interior and exterior with a damp cloth.
- **Deep Clean:** Every week, remove baking trays and wash them in warm soapy water.
- **Ventilation Cleaning:** Ensure ventilation openings are free from dust or grease buildup.
- **Check for Wear:** Regularly inspect cables and connectors for any signs of damage.

7. Troubleshooting

- **Oven Not Heating:** Check if the oven is properly connected to power. Inspect the thermal fuse for continuity.
- **Error Messages on Display:** Refer to the error code chart in the user manual for specific troubleshooting steps.
- **Uneven Cooking:** Ensure that pizzas are placed evenly in the oven. Check that the oven is level.

8. Disposal

When disposing of this product, follow local waste management regulations. Remove all electrical components and recycle them appropriately to avoid environmental impact.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your new Electric Pizza Oven!

DE DEUTSCH

Produktanleitung: Elektrischer Pizzaofen 6x 35cm Deep Digital PE-P66TTC-N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Elektrischen Pizzaofens 6x 35cm Deep Digital PE-P66TTC-N. Dieses Produkt ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Pizzen sowie anderen Backwaren. Es vereint moderne Technologie mit Benutzerfreundlichkeit und bietet eine Vielzahl von Funktionen, die das Kochen zum Vergnügen machen.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Der Pizzaofen sollte nur an eine korrekt installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden, die den Vorgaben der geltenden Vorschriften entspricht.
- Brandgefahr: Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien und lassen Sie es nie unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Hitzebeständige Oberflächen: Die Oberfläche des Ofens wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie keine Teile des Ofens, die durch den Betrieb heiß werden können.
- Konditionierung des Geräts: Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung abkühlen, bevor Sie es reinigen oder neu positionieren.
- Kinder & Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs in sicherer Entfernung vom Gerät.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: PE-P66TTC-N
- Kapazität: 6 Pizzen von jeweils 35 cm Durchmesser
- Spannung: 400V
- Leistung: 6 kW
- Temperaturbereich: 50-500°C
- Abmessungen: 920 x 900 x 640 mm
- Gewicht: 90 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, hitzebeständigen Tisch oder eine Arbeitsfläche, die das Gewicht des Ofens tragen kann.
2. Stellen Sie sicher, dass die Umbauumgebung gut belüftet ist.
3. Schließen Sie den Ofen an eine geeignete Stromquelle an (400V, erdgeschützt).
4. Schalten Sie den Ofen über den Schalter an der Vorderseite ein.
5. Überprüfen Sie alle Verbindungen und stellen Sie sicher, dass keine lose Kabel vorhanden sind.

5. Bedienung

1. Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die Temperatur mithilfe des digitalen Displays ein.
2. Nach Erreichen der gewählten Temperatur kann die Pizza geschoben werden.
3. Verwenden Sie eine Schaufel oder ein anderes geeignetes Werkzeug, um die Pizza in den Ofen zu transportieren.
4. Um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern, passen Sie die Temperatur oder die Zeit über das digitale Menü an.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab, verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Der Innenraum kann mit einem feuchten Schwamm und warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelreste im Heizbereich befinden.
- Führen Sie regelmäßig eine technische Überprüfung durch, um die Sicherheit und Funktionalität des Geräts zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Ofen geht nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Steckdosenanschluss.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Heizelemente nicht blockiert sind und überprüfen Sie die Temperaturregelung.
- Geruch von verbranntem Material: Überprüfen Sie auf eingeschlossene Lebensmittelreste und reinigen Sie den Ofen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Pizzaofen gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Pizzaoven 6x 35cm Diep Digitaal PEP66TTC-N

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Elektrische Pizzaoven 6x 35cm Diep Digitaal PEP66TTC-N van GGM Gastro. Deze oven is ontworpen voor het efficiënt bereiden van pizza's en andere gerechten. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt om een veilige en effectieve werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en waarschuwingen in deze handleiding voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat en ver van water en vocht vandaan is geplaatst.
- Gebruik het apparaat niet indien de stroomkabel of stekker beschadigd is.
- Het apparaat kan zeer hete oppervlakken hebben tijdens en na gebruik. Blijf weg van verwarmde delen.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor professioneel gebruik.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of jungle scrubs.
- Schakel het apparaat volledig uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: PEP66TTC-N
- Capaciteit: 6 pizza's van 35 cm
- Afmetingen: 80 x 60 x 35 cm
- Vermogen: 3600 watt
- Voltage: 230V/50Hz
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurinstelling: 0-400°C
- Digitale timer: 0-90 minuten

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de pizzaoven op een stevige, vlakke ondergrond met voldoende ventilatieruimte aan alle zijden.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een netspanning van 230V.
- Steek de stekker in het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten.
- Controleer de temperatuur- en timerinstellingen voordat u het apparaat aanzet.

5. Bediening

- Zet de oven aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurknop.
- Stel de timer in op de gewenste tijd met de digitale timer.
- Wacht tot de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt voordat u het voedsel plaatst.
- Plaats de pizza op het ovenrooster en sluit de deur.
- Controleer regelmatig de voortgang van het voedsel en pas indien nodig de tijd of temperatuur aan.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de oven volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Veeg de buitenkant af met een vochtige doek.
- Reinig de binnenkant met een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons. Vermijd scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Controleer de luchtfilters en reinig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Oven verwarmt niet: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de temperatuur correct is ingesteld.
- Er komt rook uit de oven: Dit kan een gevolg zijn van restmateriaal. Laat de oven afkoelen en maak deze grondig schoon.
- Timer werkt niet: Controleer de batterij of de digitale instellingen. Stel de timer opnieuw in.

8. Afvoer

- Het apparaat en eventuele verpakkingsmaterialen moeten op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale gemeente voor informatie over recycling en verwijdering van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met GGM Gastro:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Eléctrico para Pizza 6x 35cm Digital PEP66TTC-N

1. Información General

Este horno eléctrico para pizza está diseñado para cocinar hasta seis pizzas de 35 cm de diámetro de manera eficiente y uniforme. Su uso es ideal para su hogar, restaurantes y negocios de comida rápida.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno.
- No toque superficies calientes; utilice manijas y controles.
- Mantenga el horno fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que el horno esté desconectado antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- No sumergir el horno en agua ni utilizar aerosol inflamable cerca del mismo.
- Use el horno en una superficie seca y estable para evitar deslizamientos o caídas.
- No intente reparar el horno usted mismo; contacte a un técnico autorizado en caso de daños.
- Para evitar riesgos de incendios, no sobrecargue el horno con alimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PEP66TTC-N
- Capacidad: 6 pizzas de 35 cm
- Potencia: 3000W
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50Hz
- Dimensiones: 1000 x 650 x 500 mm
- Peso: 50 kg
- Material: Acero inoxidable
- Control: Digital con pantalla LED
- Rango de temperatura: 50°C - 450°C
- Tiempo de cocción: Ajustable entre 1-90 minutos

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar el horno y quitar todos los materiales de embalaje.
2. Coloque el horno en una superficie plana y resistente al calor.
3. Conecte el horno a una toma de corriente adecuada (230V).
4. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del horno para la ventilación.
5. Encienda el horno utilizando el botón de encendido en el panel de control.
6. Ajuste la temperatura y el temporizador según las instrucciones de cocción deseadas.

5. Operación

- Para encender el horno, presione el botón de encendido.
- Seleccione la temperatura deseada utilizando los controles digitales.
- Ajuste el temporizador según el tiempo de cocción requerido.
- Coloque las pizzas en las bandejas del horno y cierre la puerta.
- Una vez finalizada la cocción, el horno emitirá una alarma sonora.
- Use utensilios de cocina adecuados para retirar las pizzas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Retire las bandejas y límpielas con agua tibia y jabón.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Para el mantenimiento, revise el cable de alimentación regularmente y no utilice el horno si está dañado.

7. Resolución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la toma de corriente y el cable de alimentación.
- Las pizzas no se cocinan de manera uniforme: Asegúrese de no sobrecargar el horno.
- El temporizador no funciona: Reinicie el horno y ajuste nuevamente el temporizador.
- Ruidos extraños: Desconecte el horno y revise si hay objetos sueltos en su interior.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, no deseche el horno junto con los residuos domésticos. Devuélvalo a un centro de reciclaje autorizado para garantizar su correcta eliminación y minimizar el impacto ambiental.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel Produit - Four à Pizza Électrique 6x 35cm Digital PEP66TTC-N

1. Informations Générales

Le four à pizza électrique 6x 35cm Digital PEP66TTC-N est conçu pour la préparation optimale de pizzas, qu'il s'agisse de pizzas fraîches ou congelées. Grâce à ses caractéristiques avancées, cet appareil est idéal pour les restaurants, pizzerias et pour un usage domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez le four uniquement à des fins culinaires. Ne l'utilisez pas pour des applications non spécifiées.
- Prévention des blessures: Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection adéquate. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Installation: Installez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate autour du four.
- Électricité: Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. Évitez de mouiller le cordon et la prise électrique.
- Réparations: Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel en cas de panne.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: (à remplir selon les spécifications)
- Matériau: Acier inoxydable
- Capacité: 6 pizzas jusqu'à 35 cm de diamètre
- Température maximum: 400°C
- Alimentation: 230V / 50Hz
- Puissance: 3000W
- Temps de préchauffage: environ 15 minutes

4. Installation et Configuration

1. Déballage soigneusement le four et vérifiez que tous les accessoires sont présents.
2. Placez le four sur une surface plane entre 20 cm et 30 cm de distance d'autres objets pour assurer une bonne circulation de l'air.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.
4. Allumez le four à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de contrôle.
5. Réglez la température à l'aide du thermostat pour préparer vos pizzas.

5. Fonctionnement

- Préchauffage: Mettez le four en marche et attendez qu'il atteigne la température souhaitée.
- Cuisson: Placez la pizza sur la pierre de cuisson à l'aide d'une pelle à pizza.
- Temps de cuisson: En général, les pizzas cuisent en 5 à 10 minutes. Surveillez la cuisson pour éviter les brûlures.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le four et laissez-le refroidir avant de nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces internes et externes.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou des éponges rugueuses.
- Vérifiez régulièrement la pierre de cuisson et remplacez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème: Le four ne chauffe pas.
 - Solution: Vérifiez que l'appareil est correctement branché. Testez la prise.
- Problème: Température inappropriée.
 - Solution: Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas cet appareil dans les déchets ménagers. Apportez-le à un centre de recyclage d'équipements électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO: FORNO ELETTRICO PER PIZZA 6x 35cm DIGITALE PEP66TTC-N

1. Informazioni Generali

Il forno elettrico per pizza PEP66TTC-N è progettato per produrre pizza perfettamente cotta in un ambiente professionale. Con una capacità di 6 pizze da 35 cm, offre prestazioni eccellenti in termini di temperatura e distribuzione del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo con la tensione specificata sull'etichetta del prodotto.
- Non toccare superfici calde durante il funzionamento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare il forno incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non utilizzare il forno in ambienti umidi o bagnati.
- Seguire tutte le istruzioni di installazione e manutenzione per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 6 pizze 35 cm
- Potenza: 6 kW
- Temperatura massima: 400°C
- Dimensioni esterne: 920 x 770 x 360 mm
- Dimensioni interne: 940 x 680 x 280 mm
- Peso: 65 kg
- Materiale: Acciaio inox
- Alimentazione: Elettrica

4. Installazione e Setup

- Scegliere una superficie piana e resistente al calore per l'installazione.
- Posizionare il forno assicurandosi che ci sia sufficiente spazio per una ventilazione adeguata.
- Collegare il forno a una presa di corrente appropriata con un interruttore di protezione.
- Accendere il forno utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo digitale.
- Lasciare riscaldare il forno per almeno 15 minuti prima dell'uso.

5. Operazione

- Posizionare la pizza sul piano di cottura.
- Regolare il timer sul pannello di controllo per il tempo di cottura desiderato.
- Monitorare il processo di cottura attraverso la finestra di osservazione.
- Una volta terminato, rimuovere la pizza con attenzione utilizzando strumenti adeguati per evitare scottature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il forno prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno e l'interno del forno.
- Non utilizzare prodotti chimici abrasivi o corrosivi.
- Controllare regolarmente il funzionamento delle resistenze e dei tamburi.
- Effettuare una pulizia approfondita mensile per mantenere il forno in ottime condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, verificare se il termostato funziona correttamente.
- In caso di fumi o odori strani, smettere immediatamente di utilizzare il forno e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

A fine vita, smaltire il forno seguendo le normative locali sui rifiuti elettronici. Non gettare il forno con i normali rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.