

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: PEP99

Electric pizza oven - 9x 34cm (wide) - Manual



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pizza Oven PEP99

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Pizza Oven PEP99. This high-quality appliance is designed to help you create perfectly baked pizzas at home. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the oven is connected to a properly grounded outlet. Do not operate the oven if the power cord is damaged.
- **Heat Protection:** The exterior surfaces of the oven may become hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling any part of the oven.
- **Ventilation:** Ensure proper ventilation around the oven to prevent overheating. Do not obstruct air vents.
- **Child Safety:** Keep the oven out of reach of children to avoid burns and other injuries.
- **Placement:** Install the oven on a stable, heat-resistant surface. Avoid placing it near flammable materials.
- **Maintenance:** Regularly check the appliance for signs of wear or damage, and discontinue use if any issues are identified.

3. Product Overview and Specifications

Product Overview

The Electric Pizza Oven PEP99 features a spacious interior designed for baking up to 9 pizzas, each measuring 34cm in diameter. Ideal for both home and commercial use, it combines durability and efficiency.

Technical Specifications

- Model: PEP99
- Power Supply: 220-240 V
- Power Consumption: 3200 W
- Temperature Range: 50°C to 400°C
- Baking Capacity: 9 pizzas (34cm each)
- Dimensions: 100 cm x 62.5 cm x 54 cm
- Weight: 85 kg

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unwrap the oven and remove all packaging materials.
2. **Placement:** Position the oven on a flat, stable surface. Ensure it is at least 30 cm away from walls or other obstacles.
3. **Power Connection:** Plug the power cord into a suitable electrical outlet. Do not use an extension cord.
4. **Leveling:** Use adjustable feet to level the oven if necessary.
5. **Preheating:** For optimal results, allow the oven to preheat for 15 minutes before use.

5. Operation

1. **Power On:** Press the power button to turn on the oven.
2. **Temperature Setting:** Use the temperature dial to set the desired cooking temperature.
3. **Timer:** Set the timer according to the recipe or desired baking time.
4. **Placing Food:** Carefully place pizzas on the baking stone using heat-resistant gloves.
5. **Monitoring:** Keep an eye on the cooking process through the viewing window.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning After Use:** Allow the oven to cool completely. Use a damp cloth to wipe down interior and exterior surfaces.
- **Baking Stone:** Remove and clean the baking stone with warm soapy water. Avoid using abrasive materials.
- **Regular Checks:** Inspect the heating elements periodically for any buildup of food particles and clean if necessary.
- **Storage:** Store in a cool, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- **Oven Will Not Turn On:** Check the power supply and ensure the outlet is functional. Inspect the power cord for damage.
- **Uneven Baking:** Ensure that pizzas are evenly spaced on the baking stone to allow for proper airflow.
- **Extended Cooking Time:** Verify the temperature setting and make adjustments if necessary.

8. Disposal

Dispose of the Electric Pizza Oven PEP99 in accordance with local regulations concerning electronic waste. Ensure all power sources are disconnected before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

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

Thank you for choosing the Electric Pizza Oven PEP99. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Pizzaofen PEP99

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Pizzaofens PEP99. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen köstliche Pizzen in kürzester Zeit zu liefern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass der Pizzaofen sicher und ordnungsgemäß verwendet wird.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektroinstallation: Stellen Sie sicher, dass der elektrische Pizzaofen an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist, die den spezifizierten Anforderungen entspricht.
- Brandgefahr: Lassen Sie den Pizzaofen niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist. Halten Sie brennbare Materialien von der Gerät ab.
- Verwendung auf stabilen Oberflächen: Stellen Sie den Pizzaofen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche auf.
- Vorsicht bei der Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Erwärmte Oberflächen: Die Oberflächen des Pizzaofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Modell: PEP99

Spannung: 230 V

Leistung: 3000 W

Kapazität: Bis zu 9 Pizzen mit einem Durchmesser von 34 cm

Temperaturregelung: Thermostat geregelte Temperatur bis zu 450°C

Material: Edelstahl und hitzebeständiger Kunststoff

Abmessungen: 1000 x 700 x 550 mm

Gewicht: 40 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen geeigneten Standort, der gut belüftet ist und weit weg von anderen Wärmequellen liegt.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäße Steckdose an, die den Leistungsanforderungen entspricht.
3. Inbetriebnahme: Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf die korrekte Installation.
4. Vorbereitung: Vor dem ersten Gebrauch das Innere des Ofens mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen.

5. Betrieb

1. Vorheizen: Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Lassen Sie den Ofen 10-15 Minuten vorheizen.
2. Pizza Backen: Legen Sie die Pizzen auf die dafür vorgesehenen Backbleche. Achten Sie darauf, dass die Pizzen sich nicht berühren.
3. Backzeit: Backen Sie die Pizzen für 8-12 Minuten oder bis sie goldbraun sind.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Außenflächen zu reinigen.
- Die Innenflächen können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vermeiden Sie kratzende Reinigungswerkzeuge.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und Kabel auf Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Gerät geht nicht an: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und ob die Sicherung in Ordnung ist.
- Pizzen werden nicht gleichmäßig gebacken: Überprüfen Sie, ob die Pizzen gleichmäßig auf den Backblechen platziert sind.
- Geruch nach elektrischer Überlastung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker. Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einer zugelassenen Sammelstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefonnummer: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Pizza Oven 9x 34cm - Model PEP99

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Pizza Oven 9x 34cm (Model PEP99). Dit apparaat is ontworpen om snel en efficiënt heerlijke pizza's te bereiden. Volg de instructies in deze handleiding zorgvuldig op om de beste prestaties te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het apparaat uitsluitend voor zijn bedoelde doel. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde lichamelijke of mentale mogelijkheden zonder toezicht.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat de spanningsvoorziening overeenkomt met de specificaties op het productlabel. Voorkom waterschade aan het elektrisch systeem.
- Hittebestendigheid: Het oppervlak van de oven wordt tijdens gebruik extreem heet. Raak het verwarmde oppervlak niet aan en gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Brandgevaar: Houd brandbare materialen uit de buurt van de oven tijdens gebruik.
- Onderhoud: Voer regelmatig inspecties uit om te zorgen dat de bedrading en stekker in goede staat zijn.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: PEP99
- Afmetingen oven: 85 x 48 x 60 cm
- Gewicht: 40 kg
- Aantal pizza's: Tot 9 pizza's van 34 cm
- Verwarmingssystemen: Boven- en onderverwarming
- Temperatuurinstelling: Instelbaar tot 450°C
- Stroomvoorziening: 230V, 50Hz
- Vermogen: 3,5 kW

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de oven op een vlak, hittebestendig en niet brandbaar oppervlak.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de oven is voor ventilatie.
- Sluit de oven aan op een geaard stopcontact dat overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Controleer of de oven correct is aangesloten voordat u deze in gebruik neemt.

5. Gebruik

- Zet de oven aan en stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Wacht totdat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt (de indicatielamp zal aangeven dat de oven klaar is).
- Plaats de pizza's op de roosters en sluit de deur.
- Bak de pizza's gedurende 8-15 minuten, afhankelijk van uw voorkeur en de dikte van de korst.

6. Onderhoud en Reiniging

- Koppel de oven altijd los van de stroombron voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de oven af te vegen.
- Voor de binnenkant, gebruik een oplossing van milde zeep en water. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de weerstanden en ventilatoren op stof en vuil.

7. Probleemoplossing

- Oven verwarmt niet: Controleer of de oven op het stopcontact is aangesloten en of de stroom is ingeschakeld.
- Oven geeft een foutmelding weer: Raadpleeg de handleiding voor specifieke foutcodes. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.
- Onregelmatige temperatuur: Controleer of de thermostaat goed functioneert en niet beschadigd is.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het apparaat, zorg ervoor dat alle elektrische componenten onbruikbaar zijn gemaakt.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recycling.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Horno Eléctrico de Pizza PEP99

1. Información General

El horno eléctrico de pizza PEP99 está diseñado para operar de manera eficiente y segura para la cocción de pizzas de un tamaño de hasta 34 cm. Este producto es ideal para hogares y negocios de alimentos, presentado como una solución versátil y práctica para disfrutar de pizzas perfectamente cocidas.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto debe ser utilizado solo de acuerdo con las instrucciones.
- Uso Adecuado: No utilizar el horno para otros propósitos que no sean los especificados.
- Manipulación: Siempre manipule el horno con las manos completas y secas.
- Voltaje: Asegúrese de que la fuente de alimentación coincida con el voltaje especificado para un funcionamiento seguro.
- Ubicación: Coloque el horno sobre una superficie estable y resistente al calor, lejos de materiales inflamables.
- Calor: Las superficies del horno pueden alcanzar temperaturas altas. Mantenga a los niños y mascotas alejados durante su operación.
- Mantenimiento: Apague y desconecte el horno de la fuente de alimentación antes de limpiar y mantener el aparato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PEP99
- Dimensiones: 77 x 46 x 30 cm
- Capacidad: 9 x pizzas de 34 cm
- Potencia: 3000 W
- Voltaje: 220-240 V
- Material: Acero inoxidable
- Control de Temperatura: Termostato ajustable hasta 400 °C
- Tiempo de Calentamiento: Rápido, aproximadamente 15 minutos

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el horno de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
- Paso 2: Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Paso 3: Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del horno para la ventilación adecuada.
- Paso 4: Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.
- Paso 5: Encienda el horno usando el interruptor de encendido. Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Paso 6: Precaliente el horno por aproximadamente 15 minutos antes de utilizarlo.

5. Operación

- Carga de Pizzas: Coloque la pizza directamente sobre la piedra o bandeja del horno.
- Tiempo de Cocción: El tiempo puede variar según el grosor y los ingredientes, generalmente entre 8-12 minutos.
- Finalizando: Verifique la cocción visualmente y use utensilios aptos para el calor para no quemarse.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apagado: Siempre apague y desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Limpieza: Use un paño húmedo y detergente suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Bandejas y Accesorios: Lave con agua tibia y jabón. Se pueden limpiar en el lavavajillas (verifique la compatibilidad).
- Revisiones Periódicas: Asegúrese de que las conexiones eléctricas y el termostato funcionen correctamente cada cierto tiempo.

7. Resolución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión a la corriente eléctrica y el fusible.
- Cocción Incompleta: Asegúrese de que el horno esté precalentado y que se utilizó la temperatura correcta.
- Pérdida de Calor: Inspeccione el aislamiento de las puertas y asegúrese de que esté sellado correctamente.
- Fugas de Humo: Limpiar acumulaciones de grasa y residuos puede prevenir esto.

8. Eliminación

- Desecho Correcto: Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos eléctricos y electrónicos.
- Reciclaje: Considere llevar el horno a un centro de reciclaje autorizado para minimizar el impacto ambiental.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du four à pizza électrique PEP99 - 9 x 34 cm

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de votre four à pizza électrique PEP99. Ce produit est conçu pour la cuisson professionnelle de pizzas et autres plats. Il offre une performance élevée et une facilité d'utilisation pour produire des pizzas délicieuses en un rien de temps.

2. Informations de sécurité

- Consignes générales de sécurité: Lire attentivement ce manuel avant l'utilisation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Utilisation appropriée: Cet appareil est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas l'utiliser pour un usage domestique.
- Électricité: Assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre. Utiliser une prise appropriée pour éviter tout risque de choc électrique.
- Chaleur: La surface du four devient très chaude. Éviter tout contact direct pendant l'utilisation.
- Enfants: Tenir le produit hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Maintenance: Effectuer des vérifications régulières de l'appareil. En cas de défaillance, contactez un technicien qualifié.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions: 800 x 800 x 500 mm
- Capacité: 9 pizzas de 34 cm
- Puissance: 3000 W
- Température max: 450 °C
- Poids: 60 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Source d'alimentation: 230 V / 50 Hz

4. Installation et configuration

1. Emplacement: Installer le four sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
2. Ventilation: Assurez une ventilation adéquate autour de l'appareil.
3. Branchement: Brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique de 230 V.
4. Vérification: Vérifier que le four est bien nivelé et sécurisé.
5. Essai: Avant la première utilisation, préchauffer le four à la température maximale pendant environ 30 minutes pour brûler les résidus de fabrication.

5. Fonctionnement

- Préparation: Avant d'allumer le four, s'assurer qu'il est propre et que les grilles sont en place.
- Allumage: Allumer l'appareil en utilisant l'interrupteur principal. Sélectionner la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Cuisson: Placer les pizzas sur les grilles. Observer le processus de cuisson à travers la vitre.
- Éteindre: Après utilisation, éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux après chaque utilisation.
- Retirer les grilles et les laver à l'eau chaude savonneuse.
- Vérifier régulièrement les éléments chauffants pour tout débris ou résidu et les nettoyer avec précaution.

7. Dépannage

- Problème: Le four ne s'allume pas.
 - Solution: Vérifier l'alimentation et le branchement.
- Problème: Température insuffisante.
 - Solution: Vérifier le réglage du thermostat.
- Problème: Résidus brûlés.
 - Solution: Nettoyer le four comme indiqué dans la section entretien.

8. Élimination

Pour éliminer le four, suivre les règlements locaux afin de se débarrasser des déchets électroniques. Ne pas jeter l'appareil dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins en cuisson. Profitez de vos créations culinaires!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Forno Elettrico per Pizza 9x 34cm - Modello PEP99

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Forno Elettrico per Pizza PEP99. Questo prodotto è progettato per cuocere pizze e altri alimenti in modo rapido ed efficiente. Prima di utilizzare il dispositivo, è importante seguire attentamente questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Non utilizzare il forno in ambienti umidi o all'aperto. Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie stabile e piana.
- Rischi Elettrici: Non immergere il cavo, la spina o il forno in acqua o altri liquidi. Non tirare mai il cavo per staccarlo dalla presa.
- Calore: Le superfici del forno possono diventare estremamente calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano piatti caldi.
- Uso Corretto: Non lasciare il forno incustodito durante il funzionamento. Evitare di sovraccaricare il forno con cibi.
- Cavi e Spina: Controllare regolarmente il cavo di alimentazione. Se danneggiato, non utilizzare il forno e contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PEP99
- Dimensioni: 106x56x35 cm
- Potenza: 3 kW
- Numero di pizze: 9 pizze da 34 cm di diametro
- Temperatura massima: 350°C
- Tensione: 230V/50Hz
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Configurazione e Installazione

1. Posizionamento: Trovare un luogo stabile e asciutto per installare il forno, lontano da materiali infiammabili.
2. Collegamento Elettrico: Assicurarsi che la presa di corrente sia conforme ai requisiti di potenza del forno. Collegare la spina nella presa corretta.
3. Verifica: Controllare che il forno sia posizionato correttamente e che non ci siano oggetti che ostruiscono l'ingresso.

5. Funzionamento

1. Accendere il forno utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Impostare la temperatura desiderata attraverso il termostato.
3. Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata prima di inserire le pizze.
4. Utilizzare una pala per pizza per inserire ed estrarre le pizze dal forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni uso, pulire le superfici con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Manutenzione: Controllare periodicamente il forno per eventuali segni di usura o danni. Effettuare la manutenzione dei componenti danneggiati da un tecnico autorizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare se è collegato alla presa di corrente. Verificare l'interruttore di accensione.
- Cottura irregolare: Assicurarsi che il forno sia livellato e non sovraccarico.
- Odore di bruciato: Questo può verificarsi durante i primi utilizzi. Pulire eventuali residui di cibo.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del forno e dei suoi componenti. Non smaltire il forno negli smerci generali. Contattare un centro di riciclaggio per smaltire dispositivi elettrici.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattaci a:

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