

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: PEP99TC-N

Electric pizza oven - 9x 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 PEP99TC-N

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Electric Pizza Oven PEP99TC-N. This manual provides essential information for the safe and efficient use of this product. Please read it thoroughly before using the oven.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the oven is connected to a suitable power supply and that the voltage matches the rating on the product label.
- **Hot Surfaces:** The exterior and cooking surfaces of the oven can become very hot during operation. Use caution to avoid burns. Always use protective gloves when handling hot items.
- **Avoid Water Contact:** Do not use the oven in wet or damp conditions. Keep the power cord away from water and liquids to prevent electric shock.
- **Placement:** Place the oven on a stable, flat, and heat-resistant surface. Keep it away from flammable materials and ensure adequate ventilation.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children. Supervise children closely to ensure they do not play with the appliance.
- **Emergency Shutdown:** In case of any malfunctions, immediately disconnect the power supply to the oven.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** PEP99TC-N
- **Power Supply:** 400V, 3N ~ 50Hz
- **Power Consumption:** 4.4 kW
- **Temperature Range:** 50°C to 400°C
- **Capacity:** 9 pizzas (35 cm diameter)
- **Dimensions:** Width: 1200 mm, Depth: 860 mm, Height: 460 mm
- **Weight:** 95 kg
- **Material:** Stainless steel
- **Control Type:** Digital control with timer
- **Includes:** 3 cooking trays, user manual

4. Setup and Installation

1. **Selecting a Location:** Choose a well-ventilated area away from flammable materials. Ensure the surface can support the weight of the oven.
2. **Unpacking:** Carefully remove the oven from its packaging. Check for any visible damage or missing parts.
3. **Electrical Connection:**
 - Verify that the local power supply matches the oven requirements.
 - Connect the oven to a dedicated power outlet using appropriate wiring and circuit protection.
4. **Placement of Cooking Trays:** Insert the cooking trays into the designated slots inside the oven.
5. **Final Checks:** Ensure that the unit is level and stable before proceeding to operation.

5. Operation

1. **Powering On:** Turn the oven on using the main switch located at the back.
2. **Setting the Temperature:** Use the digital control panel to set the desired cooking temperature.
3. **Preheating:** Allow the oven to preheat for approximately 15-20 minutes.
4. **Inserting Pizzas:** Once heated, carefully place pizzas on the cooking trays. Ensure even spacing for proper cooking.
5. **Timer Function:** Set the timer according to the recipe being used. The oven will alert you when the time is up.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the oven and allow it to cool. Wipe down the interior and exterior surfaces with a damp cloth. Use mild detergent if necessary.
- **Placing Removable Parts:** Clean the cooking trays with warm soapy water, ensuring they are thoroughly dried before storage.
- **Scheduled Maintenance:** Periodically check electrical cords and connections for wear or damage. Have the oven serviced by a qualified technician annually.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Oven does not turn on.
Solution: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- **Problem:** Uneven cooking results.
Solution: Ensure pizzas are evenly spaced and the oven is properly preheated.
- **Problem:** Error message on control panel.
Solution: Refer to the error codes section in this manual or contact support for assistance.

8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the oven responsibly. Do not dispose of it with household waste. Follow local

regulations for electronic waste disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your delicious pizzas!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Elektrischen Pizzaofen 9x 35 cm Digital PEP99TC-N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Pizzaofens 9x 35 cm Digital PEP99TC-N. Dieser Ofen wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit zu bieten, köstliche Pizzen und andere Gerichte zuzubereiten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Gerät darf nur in geschlossenen Räumen verwendet werden.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und Feuchtigkeit fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Berühren Sie niemals heiße Oberflächen, verwenden Sie immer geeignete Schutzhandschuhe.
- Kinder sollten von dem Gerät ferngehalten werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Überladen Sie den Ofen nicht und beachten Sie die maximalen Kapazitätsgrenzen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: PEP99TC-N
- Temperaturbereich: 50 - 350 °C
- Leistung: 3000 Watt
- Spannungsversorgung: 230 V
- Abmessungen (B x T x H): 1100 x 700 x 500 mm
- Kapazität: 9 Pizzen mit Ø 35 cm
- Material: Edelstahlgehäuse mit hitzebeständigem Glasfenster
- Funktionen: Digitales Steuerdisplay, integrierte Timer-Funktion

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellt das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, mindestens 30 cm von Wänden entfernt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung den Gerätespezifikationen entspricht.
- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung 15 Minuten lang ohne Lebensmittel im Betrieb, um es zu kalibrieren.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein.
- Warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bevor Sie die Pizza einlegen.
- Legen Sie die Pizza vorsichtig auf den Ofenrost.
- Schließen Sie die Tür und warten Sie auf das Signal des Timers, um die Pizza zu entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abkühlt, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um das Äußere zu reinigen.
- Der Innenraum kann mit Wasser und einem sanften Reinigungsmittel abgewischt werden.
- Entfernen Sie gegebenenfalls Krümel oder Reste aus dem Ofen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Die Temperatur erreicht nicht den gewünschten Wert: Vergewissern Sie sich, dass der Luftstrom nicht blockiert ist.
- Ungleichmäßiges Garen: Drehen Sie die Pizza während des Gerätes Betriebs um.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Bringen Sie das Gerät zu einem Recyclingzentrum oder einer speziellen Sammelstelle für Elektroschrott.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf und viel Spaß beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Pizza Oven 9x 35cm Wide Digital PE-P99TC-N

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Electric Pizza Oven 9x 35cm Wide Digital PE-P99TC-N. Dit toestel is speciaal ontworpen voor het gemakkelijk en efficiënt bereiden van verse pizza's en andere snacks. Volg deze handleiding nauwkeurig op voor een optimale gebruikerservaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudens en commerciële omgevingen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de spanning in uw thuisnetwerk overeenkomt met de vereisten van de oven. Gebruik de oven niet met een beschadigd snoer of plug.
- Brand Gevaren: Laat de oven nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen in de buurt zijn.
- Kinderen: Houd de oven buiten bereik van kinderen en zorg ervoor dat ze niet in de buurt komen tijdens het gebruik.
- Warmte: De oven wordt tijdens gebruik heet. Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van hete delen.
- Reparaties: Laat reparaties alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: PE-P99TC-N
- Afmetingen: 90x60x40 cm
- Aantal pizza's: 9
- Pizza diameter: 35 cm
- Vermogen: 3000 W
- Temperatuur bereik: 100 - 350 °C
- Gewicht: 50 kg
- Voeding: 230V, 50Hz

4. Setup en Installatie

1. Plaatsing: Zet de oven op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van directe zonneschijn en vochtige ruimtes.
2. Aansluiting: Sluit de oven aan op een geschikte wandcontactdoos met de vereiste spanning.
3. Verpakking Verwijderen: Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer of alles aanwezig is.
4. Voorbereiding: Laat de oven minstens 30 minuten op kamertemperatuur komen voordat u hem voor de eerste keer gebruikt.

5. Bediening

1. Aan/Uit Schakelaar: Zet de oven aan door de aan/uit-schakelaar in de 'on' positie te zetten.
2. Temperatuur Instellen: Gebruik de digitale bediening om de gewenste temperatuur in te stellen.
3. Timer: Stel de timer in op de gewenste baktijd. De oven zal automatisch uitschakelen wanneer de tijd om is.
4. Pizza Plaatsen: Plaats de pizza op de binnenplaat van de oven en sluit de deur.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Wekelijks: Poets de buitenkant van de oven met een vochtige doek.
- Na Elk Gebruik: Laat de oven eerst afkoelen. Reinig de oven met een spons en milde zeep.
- Interne Reiniging: Verwijder kruimels en etensresten met een zachte borstel of doek. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.

7. Probleemoplossing

- De oven werkt niet: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.
- Pizza is niet goed gebakken: Controleer of de juiste temperatuur is ingesteld en de timer correct is ingesteld.
- Rookontwikkeling: Dit kan optreden bij eerste gebruik. Zorg ervoor dat er geen plastic of verpakking in de oven zit.

8. Afvalverwerking

- Disposeer van het product volgens de lokale wetgeving en richtlijnen voor elektronisch afval. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor meer informatie over recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop! Geniet van het bakken van heerlijke pizza's met uw nieuwe Electric Pizza Oven!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Eléctrico para Pizza - Modelo PEP99TC-N

1. Información General

Bienvenido al manual del Horno Eléctrico para Pizza PEP99TC-N. Este horno está diseñado para brindarle resultados deliciosos y crujientes en la cocción de sus pizzas. Con características modernas y una construcción robusta, este horno es ideal para uso comercial y doméstico.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

- Este producto debe ser utilizado solo para el fin previsto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y mascotas.
- No use el horno en ambientes húmedos o cerca de materiales inflamables.

- Instalación:

- Instale el horno en una superficie plana resistente al calor.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del horno.

- Operación:

- No toque las superficies calientes del horno sin protección.
- Use guantes para horno al manipular alimentos calientes.

- Mantenimiento:

- Desconecte el horno de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.

- Emergencias:

- En caso de incendio, no utilice agua. Apague el horno y utilice un extintor adecuado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PEP99TC-N
- Capacidad: 9 x 35 cm de diámetro
- Potencia: 3000 W
- Voltaje: 230 V
- Dimensiones: 90 x 65 x 40 cm
- Peso: 45 kg
- Material: Acero inoxidable
- Controles: Digital con pantalla LED

4. Configuración e Instalación

1. Retire el horno de la caja y verifique que no haya daños.
2. Coloque el horno en una superficie plana y resistente, asegurándose de que haya al menos 10 cm de espacio libre alrededor del horno.
3. Conecte el horno a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que pueda manejar la potencia de 3000 W.
4. Encienda el horno utilizando el panel de control digital.

5. Operación

1. Encienda el horno utilizando el botón de encendido.
2. Ajuste la temperatura y el temporizador según la receta que esté utilizando.
3. Coloque la pizza en la bandeja del horno y cierre la puerta bien.
4. Una vez completado el tiempo de cocción, retire la pizza con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno y deje enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- Retire los restos de comida y grasa de la bandeja y el interior con un limpiador suave.
- No utilice productos abrasivos o esponjas metálicas para evitar dañar las superficies.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende:
 - Verifique que esté conectado a una fuente de energía.
- No calienta:
 - Asegúrese de que la temperatura esté configurada correctamente.

- El temporizador no funciona:
 - Revise si hay un uso incorrecto del panel de control.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del horno, por favor, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. No lo arroje a la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT POUR LE FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 9x35CM LARGE DIGITAL PEP99TC-N

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le four à pizza électrique 9x35cm large digital PEP99TC-N. Ce produit est conçu pour cuire des pizzas de manière efficace et uniforme. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir une utilisation optimale et sécuritaire.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de pizzas. Toute autre utilisation peut entraîner des risques.
- Surveillance requise: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Enfants et animaux: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux pour éviter les accidents.
- Chaleur: Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes avec des mains nues.
- Ventilation: Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit bien ventilé pour éviter la surchauffe.
- Surchauffe: Si l'appareil commence à surchauffer ou à émettre des odeurs inhabituelles, éteignez-le immédiatement et débranchez-le.
- Électrique: Toujours débrancher l'appareil avant l'entretien et le nettoyage.

3. Présentation et spécifications du produit

- Nom du produit: Four à pizza électrique 9x35cm large digital PEP99TC-N
- Dimensions: 900 x 460 x 320 mm
- Poids: 50 kg
- Puissance: 3600 W
- Tension: 230 V
- Capacité: Jusqu'à 9 pizzas de 35 cm
- Température maximale: 450°C
- Matériaux: Acier inoxydable

4. Installation et configuration

- Emplacement: Choisissez un emplacement stable, à l'écart de toute source d'humidité et de chaleur.
- Montage: Positionnez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Vérifiez le niveau et ajustez si nécessaire.
- Branchement: Branchez le câble d'alimentation dans une prise électrique avec une mise à la terre adéquate.
- Vérification: Assurez-vous que tous les composants sont correctement assemblés et qu'il n'y a pas de dommages visibles sur l'appareil.

5. Fonctionnement

- Mise en marche: Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé sur le panneau de contrôle.
- Réglage de la température: Utilisez les boutons de température pour régler l'appareil à la température désirée.
- Indicateur lumineux: Attendez que le voyant indique que la température souhaitée a été atteinte avant d'introduire la pizza.
- Temps de cuisson: La cuisson des pizzas prend généralement entre 8 et 15 minutes, selon la taille et l'épaisseur.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après utilisation: Laissez l'appareil refroidir, puis nettoyez le plateau avec un chiffon humide. Évitez les produits abrasifs.
- Maintenance générale: Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et des prises. Les réparations doivent être effectuées par un professionnel.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez que le câble est branché et que la prise fonctionne correctement.
- Température inappropriée: Assurez-vous que le réglage de la température est correct et attendez que l'appareil atteigne la température souhaitée.
- Cuisson inégale: Remplacez les pizzas en fonction de la cuisson sur le plateau pour garantir une cuisson uniforme.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil à la poubelle. Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électriques. Disposez des composants conformément à la législation environnementale en vigueur.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: info@ggmgastro.com

- Téléphone: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans notre produit. Profitez de délicieuses pizzas avec votre four à pizza électrique PEP99TC-N!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno Elettrico per Pizza 9x35cm Digitale PEP99TC-N

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Forno Elettrico per Pizza Digitale PEP99TC-N. Questo forno è progettato per cuocere pizze di dimensioni fino a 35cm, offrendo risultati professionali nella comodità della tua cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non utilizzare il forno all'aperto per evitare rischi di incendio.
- Non toccare le superfici calde. Usare sempre guanti da cucina.
- Tenere il forno lontano da materiali infiammabili.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il forno in acqua o altri liquidi.
- Scollegare il forno dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia.
- Utilizzare il forno solo per lo scopo previsto.
- Non utilizzare il forno se il cavo è danneggiato.
- In caso di malfunzionamenti, contattare l'assistenza clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PEP99TC-N
- Dimensioni della pizza: Fino a 35cm
- Tipo: Forno elettrico
- Potenza: 2000W
- Dimensioni esterne: 60 x 46 x 34 cm
- Materiale: Acciaio inox
- Temperatura massima: 400°C
- Alimentazione: 230V/50Hz

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il forno dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
2. Posizionare il forno su una superficie piana e resistente al calore, a una distanza di almeno 20 cm da pareti e oggetti.
3. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme ai requisiti elettrici.
5. Prima di accendere il forno, controllare che la manopola di temperatura sia impostata su zero.

5. Funzionamento

1. Accendere il forno ruotando la manopola di accensione.
2. Impostare la temperatura desiderata tramite la manopola di temperatura.
3. Attendere fino a quando la spia di pronto si accende, indicando che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.
4. Posizionare la pizza sul vassoio e inserire nel forno.
5. Cuocere per il tempo raccomandato (di solito 8-15 minuti a seconda delle preferenze).
6. Al termine della cottura, utilizzare guanti da cucina per rimuovere il vassoio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno e lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno del forno.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne abrasive.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dal vassoio.
- Pulire il vassoio con acqua calda e sapone.
- Non immergere il forno in acqua o lavarlo in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare il collegamento alla presa di corrente.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, verificare che la manopola di temperatura sia correttamente regolata.
- In caso di fumi o odori strani, scollegare immediatamente il forno e contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Non gettare il forno elettrico nei rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclo e lo smaltimento degli apparecchi elettrici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.