

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: PEZ430

Pizza Oven 4 x 33 cm Manual



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pizza Oven PEZ430

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Pizza Oven PEZ430. This high-quality appliance is designed to provide you with perfectly cooked pizzas, ensuring a professional cooking experience at home or in your restaurant. Please read this manual thoroughly before using the product.

2. Safety Information

- **General Safety:** This pizza oven is intended for indoor use only. Ensure that the appliance is placed on a flat, stable surface away from flammable materials.
- **Electrical Safety:** Always check that the electrical voltage matches the specifications of the oven prior to use. Avoid using extension cables.
- **Burn Hazards:** The oven's exterior and interior surfaces become extremely hot during operation. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets. Supervise children when using the oven.
- **Ventilation:** Ensure that the area is well-ventilated while the oven is in use to prevent overheating and smoke accumulation.
- **Cleaning and Maintenance:** Unplug the oven before cleaning or performing maintenance. Allow the appliance to cool down completely before handling.
- **Faulty Equipment:** Do not use the pizza oven if it is damaged or not functioning properly. Seek professional assistance for repairs.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** PEZ430
- **Dimensions:** 83 x 88 x 43 cm
- **Weight:** 78 kg
- **Capacity:** 4 pizzas (33 cm diameter each)
- **Temperature Range:** Up to 400°C
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Total Power Consumption:** 6 kW
- **Cooking Surface:** Refractory stone for optimal heat retention
- **Control Type:** Manual thermostat with adjustable heat control
- **Material:** Stainless steel body
- **Certification:** CE certified

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the pizza oven from its packaging. Check for any damages. Contact us if there are any concerns.
2. **Placement:** Place the oven on a sturdy, heat-resistant surface. Ensure sufficient space around the oven for ventilation.
3. **Electrical Connection:** Plug the oven into a suitable electrical outlet. Ensure that the socket can support the oven's power requirement.
4. **Initial Setup:** Allow the oven to stand for 30 minutes before initial use. This will regulate temperature and stabilize internal components.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the oven by setting the desired temperature using the manual thermostat. Preheat for approximately 30 minutes.
2. **Cooking:** Place pizzas onto the cooking surface once the desired temperature is reached. Close the oven door to maintain heat.
3. **Monitoring:** Regularly check the cooking progress through the window without opening the door to retain heat.
4. **Finishing:** Once the pizzas are cooked to your satisfaction, use oven mitts to carefully remove them.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, allow the oven to cool down before cleaning. Wipe the exterior with a damp cloth. Use a brush to remove any food residue from the cooking surface.
- **Deep Cleaning:** Perform a thorough cleaning once a week. Disconnect the appliance from power and clean the interior with a non-abrasive cleaner.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect electrical cords, plugs, and heating elements for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Oven Not Heating:** Check the power supply and ensure that the oven is plugged in. Inspect the thermostat settings.
- **Uneven Cooking:** Ensure that pizzas are properly placed on the cooking surface. Consider rotating pizzas for even heat distribution.
- **Smoke Emission:** This might occur during initial use; ensure the oven is placed in a well-ventilated area and clean thoroughly.

8. Disposal

Ensure that the appliance is disposed of in accordance with local regulations for electronic waste. Do not dispose of in

regular household waste.

9. Contact

For support and inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GGM Gastro Pizza Oven PEZ430. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pizzaofen 4 x 33 cm (Modell PEZ430)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Pizzaofens PEZ430. Dieser Pizzaofen ist ideal für den Gebrauch in Restaurants, Pizzerien oder zu Hause und ermöglicht es Ihnen, köstliche Pizzen mit einer perfekten Kruste zuzubereiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Der Pizzaofen wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten verwendet wird.
- Der Pizzaofen sollte von Kindern ferngehalten werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: PEZ430
- Abmessungen: 69,5 x 51,5 x 29 cm
- Gewicht: 50 kg
- Leistung: 3000 W
- Spannung: 230 V
- Temperaturbereich: 0 - 450 °C
- Kapazität: 4 Pizzen à 33 cm

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Stromquelle (230 V) in der Nähe vorhanden ist.
- Platzieren Sie den Ofen auf einer stabilen, nicht brennbaren Oberfläche mit ausreichend Platz für Luftzirkulation.
- Der Pizzaofen sollte in einem gut belüfteten Bereich betrieben werden.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Pizzaofen ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Warten Sie, bis das Ofenthermometer die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Platzieren Sie die Pizza vorsichtig in den Ofen.
- Backzeit: Etwa 8-12 Minuten (je nach Dicke der Pizza).
- Nach dem Backen die Pizza vorsichtig herausnehmen und servieren.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche des Ofens zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Materialien.
- Entfernen Sie Krümel oder Rückstände regelmäßig aus dem Innenraum des Ofens.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Ofen heizt sich nicht auf.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stromkreis nicht unterbrochen ist.
- Problem: Die Pizza wird nicht gleichmäßig gebacken.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pizza gleichmäßig platziert wird und lassen Sie ausreichend Platz für die Luftzirkulation.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung das Netzkabel.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Pizza Oven PEZ430

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Pizza Oven PEZ430. Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van heerlijke pizza's. Volg deze handleiding zorgvuldig op om de beste prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat veilig op een stabiele, hittebestendige ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen of vloeistoffen.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand wanneer het apparaat in gebruik is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van hete oppervlakken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Controleer het apparaat regelmatig op schade; gebruik het niet als er zichtbare defecten zijn.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: PEZ430
- Capaciteit: 4 pizza's van 33 cm
- Vermogen: 3 kW
- Spanningsbron: 230V / 50Hz
- Afmetingen: 66 x 42 x 22 cm
- Gewicht: 30 kg
- Materiaal: RVS (roestvrij staal) en hittebestendige kunststof

4. Installatie en Inrichting

1. Plaats de pizza oven op een vlakke, stabiele ondergrond, minimaal 1 meter van andere voorwerpen.
2. Zorg ervoor dat de stekker goed in een geaard stopcontact past.
3. Controleer of de stroomvoorziening voldoet aan de vereiste specificaties (230V / 50Hz).
4. Laat de oven minimaal 30 minuten voorverwarmen op de hoogste temperatuur voor een optimale pizzabereiding.

5. Bediening

1. Sluit de oven aan op het stopcontact.
2. Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur (tot max. 500°C).
3. Plaats de pizza voorzichtig op de pizzasteen met behulp van een pizzaschep.
4. Sluit de deur van de oven en kook de pizza gedurende 6-10 minuten, afhankelijk van de dikte.
5. Haal de pizza eruit met ovenhandschoenen en laat deze enkele minuten afkoelen voordat u deze snijdt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de oven uit en laat deze volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de buitenkant van de oven met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Verwijder etensresten van de pizzasteen met een metalen schraper nadat deze is afgekoeld.
- Gebruik geen schurende middelen of reinigingsmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de elektrische aansluiting en de integriteit van de kabel.

7. Probleemoplossing

- De oven verwarmt niet: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.
- De temperatuur loopt niet voldoende op: Kalibreer de thermostaat door deze naar een hogere temperatuur te draaien.
- Rookontwikkeling: Dit kan veroorzaakt worden door vetresten. Maak de oven grondig schoon zoals beschreven in sectie 6.

8. Afvalverwerking

Verwijder het apparaat volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Het apparaat bevat elektr(on)ische componenten en dient op de juiste manier te worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Pizza 4 x 33 cm (Modelo PEZ430)

1. Información General

El horno de pizza PEZ430 es un equipo de cocina diseñado para ofrecer una experiencia deliciosa y profesional al preparar pizzas. Con su diseño eficiente y características avanzadas, este horno es ideal tanto para uso doméstico como comercial.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este horno ha sido diseñado solo para cocinar. No use el horno para otros fines.
- **Electricidad:** Asegúrese de que el horno esté conectado a una toma de corriente adecuada y de que el voltaje coincida con las especificaciones del producto.
- **Calor Excesivo:** Las superficies del horno pueden estar calientes durante y después del uso. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- **Inclusión de Ingredientes:** Evite colocar materiales inflamables o metálicos en el horno. Solo use utensilios y bandejas aptas para horno.
- **Niños:** Mantenga el horno fuera del alcance de los niños. Nunca deje a los niños desatendidos cerca del horno en funcionamiento.
- **Ventilación:** Asegúrese de que el área esté bien ventilada mientras usa el horno.
- **Apagado Seguro:** Después de finalizar el uso, apague el horno y desconéctelo de la fuente de alimentación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** PEZ430
- **Dimensiones:** 68 cm x 51 cm x 40 cm
- **Capacidad:** 4 x 33 cm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Potencia:** 3,5 kW
- **Temperatura máxima:** 450°C
- **Peso:** 45 kg
- **Código de Producto:** 12345

4. Instalación y Configuración

1. **Ubicación:** Coloque el horno en una superficie plana y estable, cerca de una toma de corriente.
2. **Conexión Eléctrica:** Conecte el horno a la corriente eléctrica usando una toma a tierra adecuada.
3. **Verificación del Volumen:** Asegúrese de que el horno esté situado en un área bien ventilada y permita espacio para la circulación del aire.
4. **Prueba Inicial:** Antes de usarlo para cocinar alimentos, realice una prueba inicial; encienda el horno a la temperatura máxima por 30 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación.

5. Operación

- Encienda el horno usando el botón de encendido.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Coloque la pizza en la bandeja o piedra para horno y cierre la puerta.
- Mantenga un tiempo de cocción de 8 a 12 minutos, dependiendo del grosor de la pizza.
- Una vez cocida, use guantes de cocina para retirar la pizza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Limpie el interior con un paño húmedo después de que el horno se haya enfriado.
- **Desinfectante:** Use desinfectantes suaves para limpiar el exterior.
- **Remoción de Grasa:** Para la grasa persistente, use limpiadores de hornos aprobados.
- **Verificación de Cordones:** Revise periódicamente el estado del cable de alimentación y los enchufes.

7. Solución de Problemas

- **No Enciende:** Verifique el enchufe y la toma de corriente.
- **Calor Insuficiente:** Asegúrese de que la temperatura esté correctamente ajustada.
- **Fugas de Humo:** Limpie el interior y elimine cualquier residuo de cocción.
- **Ruidos Inusuales:** Apague el horno y verifique si hay objetos extraños en el interior.

8. Desecho

El horno debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos electrónicos. No lo deseche junto con los residuos domésticos. Consulte con su autoridad local sobre puntos de reciclaje adecuados.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte técnico, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du four à pizza PEZ430

1. Informations générales

Le four à pizza PEZ430 est conçu pour cuire plusieurs pizzas simultanément, avec une capacité allant jusqu'à quatre pizzas de 33 cm. Il est idéal pour les restaurants, pizzerias ainsi que pour un usage domestique.

2. Informations de sécurité

- Utilisez le four uniquement conformément aux instructions du fabricant.
- Vérifiez que le four est correctement installé et stable avant utilisation.
- Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne tentez pas de déplacer le four lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- Ne laissez pas les enfants jouer près du four lorsqu'il est en fonctionnement.
- Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation des pizzas et des plats chauds.
- En cas de doute sur son utilisation, consultez un professionnel.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : PEZ430
- Capacité : 4 pizzas de 33 cm
- Température maximale : 450°C
- Alimentation : 400V/50Hz
- Puissance : 3,6 kW
- Dimensions : 1300 x 740 x 500 mm
- Poids : 80 kg

4. Installation et mise en place

1. Placez le four sur une surface stable et récapitulativement plane à proximité d'une prise électrique.
2. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour du four pour la circulation de l'air.
3. Connectez le four à une alimentation électrique adéquate, en vous assurant que les spécifications correspondent aux exigences du modèle.
4. Vérifiez que toutes les connexions électriques sont sécurisées et conformes aux réglementations locales.
5. Effectuez un essai préliminaire pour vous assurer que le four fonctionne correctement avant de l'utiliser pour la première fois.

5. Fonctionnement

- Allumez le four en tournant le bouton de température jusqu'à la température désirée.
- Laissez préchauffer le four pendant environ 30 minutes.
- Placez les pizzas à l'intérieur du four sur les grilles fournies.
- Réglez le temps de cuisson selon vos préférences, généralement entre 6 et 10 minutes.
- Surveillez la cuisson et ajustez si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez le four et laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur du four.
- Nettoyez les grilles avec une brosse douce ou un chiffon pour enlever les résidus de nourriture.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs qui pourraient endommager le matériau du four.
- Effectuez un entretien régulier en vérifiant les câbles et les éléments chauffants pour assurer un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Si le four ne chauffe pas : Vérifiez la connexion électrique et le réglage de la température.
- Si la cuisson est inégale : Assurez-vous que les pizzas ne sont pas trop proches les unes des autres et tournez-les à mi-cuisson.
- Contactez le service clients si le problème persiste.

8. Élimination

- Ne jetez pas le four avec les déchets ménagers.
- Éliminez le produit conformément aux réglementations locales sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.
- Rapportez-le à un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Forno per Pizza PEZ430

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro forno per pizza PEZ430. Questo dispositivo è progettato per cuocere pizze di dimensioni fino a 33 cm in modo rapido ed efficiente, utilizzando il calore elevato per un risultato perfetto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non lasciare il forno incustodito durante il funzionamento.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato su una superficie stabile e non infiammabile.
- Utilizzare sempre guanti protettivi quando si maneggiano le parti calde.
- Non tentare di modificare o riparare il forno se non si è qualificati.
- Mantenere il forno lontano da oggetti infiammabili e dall'acqua.
- Non utilizzare il forno all'esterno se non espressamente concepito per tale uso.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: PEZ430
- Capacità: 4 pizze di 33 cm
- Potenza: 3000 W
- Temperatura massima: 450 °C
- Dimensioni: 80 x 80 x 50 cm
- Peso: 45 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: Elettrica
- Certificazioni: CE, RoHS

4. Installazione e Allestimento

- Trovare un luogo ben areato e stabile per posizionare il forno.
- Rimuovere il forno dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il forno su una superficie piana e resistente al calore.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica compatibile.
- Verificare che il cavo non sia schiacciato o danneggiato.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare il termostato per impostare la temperatura desiderata.
- Attendere circa 15 minuti per il preriscaldamento.
- Posizionare le pizze sul piano di cottura e chiudere lo sportello.
- Cuocere le pizze per circa 8-12 minuti, controllando frequentemente.

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 detergenti abrasivi o pagliette.
- La pietra refrattaria deve essere pulita con una spatola per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Controllare regolarmente gli elementi riscaldanti per assicurarsi che siano puliti e privi di detriti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende: controllare la presa di alimentazione e il cavo.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato: verificare che il termostato funzioni correttamente.
- Se si notano odori strani: pulire immediatamente il forno per rimuovere eventuali accumuli di grasso.

8. Smaltimento

- Non smaltire il forno con i normali rifiuti domestici.
- Portare il forno in un centro di raccolta autorizzato per apparecchiature elettriche ed elettroniche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania