

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: PEZ930G

Gas Pizza oven 9 x 33 cm - Manual



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Pizza Oven PEZ930G

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Pizza Oven PEZ930G. This manual provides essential information regarding safety, setup, operation, maintenance, and troubleshooting. Please read this manual carefully before using the appliance to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety Precautions:
 - Ensure the appliance is placed on a stable and level surface.
 - Keep flammable materials away from the oven during operation.
 - Always use the oven in a well-ventilated area to prevent gas accumulation.
- Gas Safety:
 - Check gas connections for leaks before each use. Use soapy water to detect leaks; do not use a flame.
 - Ensure that the gas cylinder is suitable for use with the oven.
- Operational Safety:
 - Do not touch the oven's exterior during and immediately after use, as it will be very hot.
 - Keep children and pets away from the oven during operation and allow it to cool down completely after use.
- In Case of Emergency:
 - If you smell gas, turn off the gas supply immediately and ventilate the area.
 - Never attempt to ignite the oven if there is a gas odor.

3. Product Overview and Specifications

- Model: PEZ930G
- Fuel Type: Gas
- Cooking Surface: 9 x 33 cm
- Temperature Range: 0 to 500°C
- Weight: 18 kg
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 65 x 40 x 30 cm
- Gas Consumption: 1.5 kg/hour

4. Setup and Installation

- Location: Choose a well-ventilated outdoor area away from flammable materials.
- Assembly:
 1. Unbox the oven and check all parts against the parts list.
 2. Secure the legs to the oven body using screws provided.
 3. Connect the gas regulator to the gas cylinder following the manufacturer's instructions to ensure a secure fit.
- Connection:
 1. Attach the gas hose to the oven.
 2. Ensure all connections are tightened and check for leaks with soapy water before lighting the oven.

5. Operation

1. Open the gas supply to the oven.
2. Use the ignition switch to light the burner.
3. Adjust the temperature using the control knob.
4. Preheat the oven for at least 15-20 minutes before cooking.
5. Monitor cooking time, typically 90 seconds to 2 minutes for pizzas, depending on thickness and toppings.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the oven to cool and wipe down with a damp cloth. Clean the cooking surface to prevent residue buildup.
- Periodic Maintenance:
 - Inspect gas connections and hoses regularly for wear and tear.
 - Clean the burners and ensure there are no obstructions.
- Storage: When not in use, cover the oven to protect it from the elements.

7. Troubleshooting

- Problem: The oven does not ignite.
 - Solution: Check gas supply and ensure all connections are secure. Verify that the ignition switch is functioning.
- Problem: Inconsistent heating.
 - Solution: Clean burner holes to ensure proper gas flow and check for gas pressure settings.

8. Disposal

At the end of the product's life, do not dispose of it with household waste. Follow local regulations for the disposal of gas appliances. Ensure that the gas cylinder is emptied and returned to a designated recycling point.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience with the Gas Pizza Oven PEZ930G.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den GGM Gastro Gas-Pizzaofen PEZ930G

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Gas-Pizzaofens PEZ930G. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und gleichmäßige Garung Ihrer Pizza zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die sichere und optimale Nutzung Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Stellen Sie sicher, dass der Ofen in einem gut belüfteten Bereich verwendet wird.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten von der Ofenfläche fern. Verwenden Sie niemals den Ofen in der Nähe von Wasser.
- Gasanschluss: Der Gasofen muss von einem qualifizierten Fachmann installiert werden. Überprüfen Sie regelmäßig auf Gaslecks, insbesondere nach der Installation.
- Überwachung während des Betriebs: Lassen Sie den Ofen während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt und schalten Sie ihn aus, wenn er nicht mehr benötigt wird.
- Erste Hilfe: Bei Brandverletzungen kühlen Sie die betroffene Stelle sofort mit Wasser und suchen Sie medizinische Hilfe auf.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: PEZ930G
- Maße: 9 pizzas à 33 cm pro Durchgang
- Gasart: Erdgas oder Propangas
- Leistung: 4,5 kW
- Temperaturbereich: 0 - 500 °C
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 45 kg

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund in einem gut belüfteten Raum.
- Gasanschluss: Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss an der richtigen Stelle sitzt. Verwenden Sie nur zugelassene Gasschläuche.
- Anschließen: Schließen Sie den Gasanschluss an den vorgesehenen Eingang am Ofen an. Überprüfen Sie die Dichtheit der Verbindung mit Seifenlösung.
- Erste Inbetriebnahme: Lassen Sie den Ofen nach der Installation von einem Fachmann testen, um sicherzustellen, dass alle Verbindungen sicher sind.

5. Bedienung

- Schalten Sie den Hauptschalter ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Warten Sie, bis der Ofen die Temperatur erreicht hat. Dies kann einige Minuten in Anspruch nehmen.
- Legen Sie die Pizza auf den Pizzarost und schließen Sie die Tür.
- Nach 10-12 Minuten kann Ihre Pizza je nach Dicke und Belag fertig sein.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel, um die Außenseite des Ofens zu reinigen.
- Die Innenfläche kann mit einer Drahtbürste gereinigt werden, um eingetrocknete Lebensmittelreste zu entfernen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasanschlüsse und tauschen Sie beschädigte Teile sofort aus.

7. Fehlersuche

- Keine Hitze: Prüfen Sie, ob das Gas eingeschaltet ist und die Temperatur richtig eingestellt wurde.
- Ungleichmäßige Garung: Stellen Sie sicher, dass die Pizza gleichmäßig auf dem Rost liegt und nicht zu nah an den Wänden des Ofens platziert ist.
- Geruch von Gas: Schalten Sie den Ofen sofort aus und überprüfen Sie auf Lecks.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle Gasanschlüsse und bringen Sie das Gerät zu einer zugelassenen Sammelstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual

Gas Pizza Oven PEZ930G

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Gas Pizza Oven PEZ930G. Dit product is ontworpen voor het maken van heerlijke pizza's met een optimale smaak en krokante korst. Deze oven is zorgvuldig vervaardigd om te voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen en biedt een gebruiksvriendelijke ervaring voor zowel de professionele als de thuischefkoks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de oven alleen zoals bedoeld: Gebruik de Gas Pizza Oven uitsluitend voor het bereiden van pizza's en andere ovensgerechten.

- Houd toezicht: Laat de oven nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

- Brandgevaar: Plaats de oven niet in de buurt van ontvlambare materialen en houd brandbare stoffen uit de buurt.

- Ventilatie: Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar de oven wordt gebruikt om de ophoping van gas te voorkomen.

- Handhaving van de veiligheid: Controleer regelmatig de gasleidingen op lekken voordat de oven wordt ingeschakeld.

- Leeftijd en kwetsbaarheid: Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het product.

- Kinderen: Laat kinderen niet met dit product spelen en houd het apparaat uit de buurt van kinderen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: PEZ930G

- Afmetingen: 9 x 33 cm

- Type brandstof: Gas

- Maximale temperatuur: 500°C

- Verwarmingsmethoden: Onder- en bovenwarmte

- Materiaal: Roestvrij staal

- Gewicht: 30 kg

4. Installatie en opstelling

1. Plaats de oven op een stabiele, vlakke ondergrond, die bestand is tegen hoge temperaturen.

2. Zorg ervoor dat er voldoende vrije ruimte rondom de oven is voor ventilatie.

3. Sluit de gasvoorziening aan volgens de instructies van de fabrikant. Zorg ervoor dat alle verbindingen zijn afdichtend en vrij zijn van lekken.

4. Voer een gaslekschrift uit door middel van een zeepoplossing op de verbindingen aan te brengen en te controleren op luchtbellen.

5. Controleer de gebruiksaanwijzing van de gasfabrikant voor specifieke installatie-instructies.

5. Bediening

1. Open de gasaansluiting en zet de oven aan met de ontsteking.

2. Stel de temperatuur in op de gewenste waarde met behulp van de temperatuurknop.

3. Wacht enkele minuten tot de oven is voorverwarmd.

4. Plaats uw pizza op de bakplaat in de oven en volg de kooktijd die aan u is aanbevolen.

5. Zodra de pizza gaar is, gebruik dan een hittebestendige handschoen om de pizza uit de oven te halen.

6. Schoonmaken en onderhoud

1. Zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
2. Gebruik een zachte, vochtige doek om de binnen- en buitenkant van de oven af te vegen.
3. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een mild schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons.
4. Reinig de bakplaat regelmatig om de levensduur te behouden.
5. Controleer maandelijks de staat van de gasleidingen en zorg ervoor dat ze schoon en vrij van verontreinigingen zijn.

7. Probleemoplossing

- Geen gasstand: Controleer de gasopeningen en leidingen op verstoppingen.
- Oven verwarmt niet voldoende: Controleer of de temperatuur correct is ingesteld en of de gasaansluiting functioneert.
- Vuur gaat niet aan: Controleer de ontsteking en gasflow.
- Rookontwikkeling: Zorg ervoor dat er geen voedselresten zijn verbrand in de oven.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de oven, neem de lokale wettelijke voorschriften in acht. Dit product bevat metalen en andere materialen die niet in het milieu mogen worden gedumpt. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor de juiste afvoermethoden.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Dit producthandboek is belangrijk. Bewaar het goed en raadpleeg het bij vragen of problemen met uw Gas Pizza Oven PEZ930G.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Horno de Pizza de Gas GGM Gastro Model PEZ930G

1. Información General

El horno de pizza de gas GGM Gastro Model PEZ930G es un dispositivo diseñado para cocinar pizzas de manera eficiente y uniforme. Ideal para restaurantes, pizzerías y eventos al aire libre, ofrece un rendimiento excepcional y una construcción robusta.

2. Información de Seguridad

- Siga siempre las instrucciones del fabricante para evitar lesiones o daños.
- Use equipo de protección personal, como guantes y gafas, cuando opere el horno.
- Mantenga el horno alejado de materiales inflamables.
- No toque las superficies calientes durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que el área alrededor del horno esté ventilada adecuadamente.
- Revise regularmente las conexiones de gas y las mangueras por daños.
- En caso de olor a gas, cierre la válvula de gas inmediatamente y no encienda el horno.
- No permita que niños o mascotas se acerquen al horno mientras esté en uso.
- Desconecte el gas cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PEZ930G
- Dimensiones: 1200 x 1200 x 800 mm
- Capacidad de cocción: hasta 9 pizzas de 33 cm
- Tipo de combustible: Gas
- Peso: 100 kg
- Material: Acero inoxidable
- Potencia: 4,5 kW
- Temperatura máxima: 450 °C

4. Instalación y Configuración

1. Coloque el horno en una superficie plana y nivelada, alejado de la humedad.
2. Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
3. Conecte la manguera de gas a la válvula de entrada del horno.
4. Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas y sin fugas.
5. Conecte el horno a la fuente de gas y ábrala lentamente.
6. Antes de su primer uso, encienda el horno y deje que funcione durante 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación.

5. Operación

1. Abra la válvula de gas y presiona el botón de encendido.
2. Ajuste el regulador de temperatura a la configuración deseada.
3. Espere a que el horno alcance la temperatura adecuada antes de introducir las pizzas.
4. Coloque las pizzas en la bandeja del horno y cierre la puerta.
5. Cocine las pizzas durante 8-12 minutos, según el grosor y el tipo de masa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y jabón suave.
- Para el interior, use una espátula de metal para raspar cualquier residuo quemado.
- Revise los quemadores y limpie cualquier acumulación de grasa o residuos.
- Realice una revisión mensual de las mangueras de gas y conexiones para asegurar su integridad.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión de gas y asegúrese de que la válvula esté abierta.
- Fuego irregular: Limpie los quemadores y revise la presión de gas.
- Pizzas mal cocidas: Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción.

8. Eliminación

Cuando el horno llegue al final de su vida útil, confíe su eliminación a un centro de reciclaje autorizado. No deseche el horno con residuos comunes.

9. Contacto

Para asistencia y consultas:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Four à Gaz Pizza 9 x 33 cm (Modèle PEZ930G)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Four à Gaz Pizza PEZ930G. Ce produit est conçu pour une utilisation commerciale, offrant une cuisson uniforme et une excellente qualité de pizza. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que le four est correctement installé par un professionnel avant utilisation.
- Vérifiez les fuites de gaz avant toute utilisation. Utilisez une solution savonneuse pour détecter les fuites.
- Ne jamais utiliser le four à des fins autres que celles prévues.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes; utilisez toujours des gants de cuisine.
- Gardez le four à l'écart des matières inflammables et des surfaces sensibles à la chaleur.
- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Débranchez et laissez refroidir avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- En cas de problème, n'utilisez pas le four tant que la source du problème n'a pas été résolue et vérifiée par un professionnel.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Modèle : PEZ930G
- Dimensions : 9 x 33 cm
- Type de gaz : Gaz naturel ou propane
- Puissance : 4 kW
- Matériaux : Acier inoxydable
- Haute température de cuisson : jusqu'à 450°C
- Capacité : Jusqu'à 4 pizzas par cycle

4. Installation et configuration

1. Choisissez un emplacement approprié, loin de matériaux inflammables.
2. Assurez-vous que le four est sur une surface plane et stable.
3. Raccordez le four à une source de gaz appropriée. Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées.
4. Vérifiez la compatibilité de votre gaz avec le four (gaz naturel ou propane).
5. Installez un régulateur de pression si nécessaire (consultez un professionnel).
6. Allumez le gaz et testez pour détecter les fuites avec une solution savonneuse.
7. Effectuez un test de fonctionnement avant l'utilisation régulière pour vous assurer que tout fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Utilisez un allumeur pour allumer le brûleur.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
4. Préchauffez le four pendant au moins 30 minutes avant de cuire les pizzas.
5. Placez les pizzas sur la grille et fermez la porte.
6. Surveillez la cuisson et retirez les pizzas lorsque la croûte est dorée.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir puis nettoyez les surfaces avec un chiffon humide.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.
- Inspectez régulièrement le brûleur et nettoyez-le des résidus alimentaires ou de graisse.
- Assurez-vous que les bouches d'aération soient dégagées.

7. Dépannage

- Problème : Le four ne s'allume pas.
Solution : Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous que le robinet est ouvert.
- Problème : La cuisson est inégale.
Solution : Vérifiez que le four est préchauffé correctement et réorganisez les pizzas si nécessaire.
- Problème : Odeur de gaz.
Solution : Fermez le robinet de gaz immédiatement et vérifiez les fuites.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminez le four conformément aux réglementations locales sur le traitement des déchets. Ne jetez pas dans les poubelles ménagères. Contactez un service de déchets électrique et électronique.

9. Contact

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

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno a Gas per Pizza PEZ930G

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Forno a Gas per Pizza PEZ930G. Questo forno è progettato per cuocere pizze con un diametro massimo di 33 cm. È ideale per ristoranti, pizzerie e uso domestico, garantendo una cottura uniforme e deliziosa.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Ambientali: Utilizzare il forno in un'area ben ventilata per evitare accumuli di fumi tossici.
- Utilizzo: Non coprire le aperture di ventilazione e non utilizzare materiali infiammabili nelle vicinanze del forno.
- Gas: Assicurarsi che la connessione al gas sia effettuata correttamente. Utilizzare solo il tipo di gas specificato nel manuale.
- Temperatura: Superfici esterne possono scaldarsi durante l'uso. Evitare il contatto diretto con queste superfici.
- Bambini: Tenere i bambini lontani dal forno non supervisionati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PEZ930G
- Tipo di Gas: Gas naturale / GPL
- Entità di cottura: 9 pizze da 33 cm
- Dimensioni: 80 x 50 x 40 cm
- Peso: 55 kg
- Potenza: 6 kW
- Materiale: Acciaio inox

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il forno su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che il forno sia lontano da materiali infiammabili e in una zona ben ventilata.
- Collegare il tubo del gas al forno. Verificare che non ci siano perdite utilizzando una soluzione di acqua e sapone per controllare le giunzioni.
- Accendere la valvola del gas e accendere il bruciatore con un accendino lungo. Regolare la fiamma secondo necessità.

5. Operazione

- Accendere il forno e impostare la temperatura desiderata. Attendere che sia completamente riscaldato.
- Posizionare le pizze su una pala e inserire nel forno. Cuocere per il tempo raccomandato (5-10 minuti, a seconda della ricetta).
- Monitorare il processo di cottura per evitare bruciate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il forno e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.
- Pulire l'esterno con un panno umido e detergente delicato.
- Rimuovere i residui di cibo dalla griglia e dal vassoio di raccolta. Utilizzare spazzole non abrasive.
- Effettuare una manutenzione regolare sul sistema di gas per garantire una sicurezza e prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare il collegamento al gas e assicurarvi che la valvola sia aperta.
- Fiamma irregolare: Pulire i bruciatori e verificare che non ci siano ostruzioni.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi che il forno sia ben livellato e non sovraffollato.

8. Smaltimento

Non smaltire il forno insieme ai rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento ecologico.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

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

Grazie per aver scelto il nostro prodotto! Utilizzatelo in sicurezza e buon appetito.