

# 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: SKB58

### Electric pita oven/ salamander KOMPAKT - 2,2 kW - 220 Volt



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pita Oven Salamander Kompakt 2.2 kW 220 Volt (Model: SKB58)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Pita Oven Salamander Kompakt SKB58. This innovative cooking appliance is designed for high efficiency and versatile use in commercial kitchens. With a robust construction and user-friendly controls, it is perfect for preparing traditional pita bread and a variety of other dishes.

## 2. Safety Information

This section details important safety information crucial for the safe operation of the SKB58:

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a power supply that meets the required specifications. Avoid using extension cords.
- **Grounding:** This appliance must be grounded. Verify that the outlet is properly grounded.
- **Hot Surfaces:** The exterior and the cooking surfaces may become hot when the appliance is in use. Always use heat-resistant gloves or utensils when handling food or adjusting the appliance.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation when operating the oven to prevent the buildup of smoke and hot air.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets during operation to prevent accidents.
- **Regular Checks:** Periodically check the power cord for any signs of damage. Do not use the appliance if the cord is damaged.
- **Turn Off When Not In Use:** Always turn off and unplug the appliance when it is not in use.

## 3. Product Specifications

- Model: SKB58
- Power: 2.2 kW
- Voltage: 220 Volt
- Dimensions: 560 x 345 x 305 mm
- Weight: 22 kg
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: Up to 300°C
- Control Type: Manual settings
- Cooking Area: 580 x 320 mm

## 4. Setup and Installation

- **Location:** Place the oven on a flat, stable surface away from flammable materials and direct sources of heat.
- **Power Connection:** Connect the appliance to a power outlet with the correct voltage (220V).
- **Ventilation:** Ensure there is adequate space around the oven for ventilation. Allow at least 10 cm of free space on all sides.
- **Pre-Operation Check:** Inspect the appliance for any visible damages or loose parts before use.

## 5. Operation

- **Powering On:** Plug the oven into the appropriate outlet and turn on the power switch located on the front panel.
- **Setting Temperature:** Adjust the temperature dial to the desired cooking temperature. The oven will emit a heating sound as it warms up.
- **Cooking:** Once the desired temperature is achieved, place the food (pita dough, etc.) on the cooking surface, ensuring even spacing.
- **Monitoring:** Keep an eye on the food as it cooks to avoid burning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the appliance and allow it to cool. Wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth.
- **Deep Cleaning:** Periodically, remove any crumbs or residue from the bottom of the cooking area. Use non-abrasive cleaners to avoid damage.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect cords, switches, and heating elements for wear and tear.

## 7. Troubleshooting

- **Appliance Won't Turn On:** Check the power supply and ensure the outlet is functioning. Inspect the power cord for damage.
- **Food Not Cooking Evenly:** Ensure the temperature is set correctly and that the cooking area is not overcrowded.
- **Foul Smell During Operation:** This could be due to residue buildup. Turn off the device, allow it to cool, and clean thoroughly.

## 8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the appliance according to local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of it in normal household waste.

## 9. Contact

For further inquiries or technical support, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Pita-Ofen Salamander Kompakt 2,2 kW 220 Volt SKB58

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den elektrischen Pita-Ofen Salamander Kompakt SKB58 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung von Pita-Brot und anderen Backwaren zu erleichtern.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche aufgestellt wird.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung von 220 Volt.
- Wasser und Nässe: Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Betriebszeit: Überlassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reparaturen: Lassen Sie Reparaturen nur von qualifizierten Fachleuten durchführen.
- Verwendung: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SKB58
- Leistung: 2,2 kW
- Spannung: 220 Volt
- Abmessungen: 600 mm (B) x 400 mm (T) x 350 mm (H)
- Gewicht: 25 kg
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 50–300 °C
- Funktion: Oberhitze, ideal für das Erwärmen und Grillen.

## 4. Einrichtung und Installation

- Verpackung prüfen: Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und den Inhalt auf Vollständigkeit.
- Standort wählen: Wählen Sie einen gut belüfteten Bereich, fern von brennbaren Materialien.
- Strom anschließen: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (220 Volt).
- Inbetriebnahme: Stellen Sie sicher, dass alle Einstellungen korrekt sind; schalten Sie dann das Gerät ein.

## 5. Betrieb

- Vorheizen: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät vorheizen.
- Einstellen der Garzeit: Verwenden Sie den Timer für präzise Garzeiten.
- Zubereitung: Legen Sie das Pita-Brot oder das Gericht auf den Grillrost und beobachten Sie den Garprozess.

## 6. Reinigung und Wartung

- Abkühlen lassen: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigung: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen feuchten Lappen. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel.
- Wartung: Führen Sie regelmäßig Sichtprüfungen durch, um sicherzustellen, dass alle Teile in gutem Zustand sind.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Unzureichende Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Temperatureinstellung korrekt ist und das Vorheizen ausreichend lange erfolgt ist.
- Ungleichmäßige Garung: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig platziert sind und der Grillrost nicht überladen ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt nach Ende seiner Lebensdauer gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor de GGM Gastro Elektrische Pita Oven Salamander Compact SKB58

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de GGM Gastro Elektrische Pita Oven Salamander Compact SKB58. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor het verwarmen en grillen van pita's en andere gerechten in professionele keukens. De constructie van hoogwaardig roestvrij staal garandeert een lange levensduur en optimale prestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsinstructies: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot letsel of schade aan het apparaat.
- Elektrische veiligheid: Gebruik de oven alleen met een geaard stopcontact. Controleer regelmatig het snoer en de stekker op beschadigingen. Bij beschadiging, gebruik het apparaat niet en laat het repareren door een erkende technicus.
- Verbranding: De oppervlakken van de oven worden heet tijdens gebruik. Vermijd direct contact en gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het openen van de deur.
- Gebruik: Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Kinderen: Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen tijdens gebruik.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 650 x 450 x 400 mm
- Voltage: 220 Volt
- Vermogen: 2,2 kW
- Capaciteit: Geschikt voor het bereiden van meerdere pita's gelijktijdig.
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 25 kg

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de oven op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van direct zonlicht en vochtige omstandigheden.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte aan de achter- en zijkanten van het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een goed geaard elektrisch stopcontact met het juiste voltage.
- Controleer of het apparaat correct is aangesloten en test het vervolgens met een korte opwarming.

## 5. Bediening

- Zet de oven aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in met de thermostaatknop; de aanbevolen temperatuur voor het grillen van pita's is 250°C.
- Plaats de pita's op het rooster, sluit de deur en laat het apparaat zijn werk doen.
- Houd het bereidingsproces in de gaten om verbranding te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit en laat het volledig afkoelen alvorens te reinigen.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant en de binnenkant van de oven schoon te maken.
- Verwijder etensresten en vet na elk gebruik om ophoping te voorkomen.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen en reinig deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Oven verwarmt niet.  
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting. Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar aan staat.
- Probleem: Ongelijke verwarming.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de voedsel items niet te dicht op elkaar liggen en de luchtcirculatie niet blokkeren.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat dient u de lokale wetgeving en milieu-instructies te volgen. Het apparaat bevat materialen die kunnen worden gerecycled. Lever het apparaat in bij een erkend recyclepunt.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of technische ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Salamandra Eléctrico Pita Kompakt SKB58

---

## 1. Información General

El horno salamandra eléctrico Pita Kompakt SKB58 es un equipo de cocina diseñado para el calentamiento y gratinado de alimentos. Este dispositivo es ideal para restaurantes y establecimientos de comida que requieren una herramienta eficiente para la preparación de platos variados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este aparato está diseñado exclusivamente para uso comercial en cocinas. No utilizar con fines no especificados.
- Operador capacitado: Solo el personal capacitado debe operar el horno. Asegúrese de que se sigan todas las indicaciones del manual.
- Peligro de quemaduras: Las superficies del horno se calientan durante su funcionamiento. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- Electrocutación: No conecte el dispositivo a una toma de corriente si está dañado. En caso de daños, apague y desconecte inmediatamente.
- Instalación: Asegúrese de que el horno esté instalado en una superficie estable y nivelada, lejos de materiales inflamables.
- Ventilación: Mantenga una adecuada ventilación mientras opera el horno para evitar la acumulación de humo o gases tóxicos.
- Humo y olores: Si detecta humo o un olor inusual, apague el aparato y desconéctelo de la corriente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SKB58
- Potencia: 2.2 kW
- Voltaje: 220 V
- Dimensiones: 580 mm x 590 mm x 270 mm
- Material: Acero inoxidable
- Color: Plateado
- Temperatura máxima: Hasta 300 °C

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el horno de la caja y verifique que todos los componentes estén presentes y en buen estado.
- Paso 2: Coloque el horno en una superficie plana y seca, asegurándose de que haya espacio suficiente para la ventilación.
- Paso 3: Conecte el cable del horno a una toma de corriente adecuada (220 V) y asegúrese de que el cable no esté dañado ni estirado.
- Paso 4: Encienda el horno utilizando el interruptor de encendido.

## 5. Operación

- Encendido: Gire el botón de temperatura para ajustar la temperatura deseada. La luz indicadora se encenderá.
- Uso: Coloque los alimentos en la bandeja y deslice la bandeja en el horno. Controle la cocción para evitar que se quemen.
- Apagado: Al finalizar, apague el horno y desconéctelo de la corriente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza cotidiana: Desconecte el horno de la corriente antes de limpiarlo. Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar las superficies.
- Desinfección: Limpie regularmente con un desinfectante adecuado para garantizar la higiene.
- Revisiones periódicas: Inspeccione el horno al menos una vez al mes para verificar que no haya daños.

## 7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la corriente. Asegúrese de que la toma de corriente esté en funcionamiento.
- No calienta: Compruebe que la temperatura esté ajustada correctamente y que el horno esté conectado.
- Humo excesivo: Limpie el interior del horno y revise si hay restos de alimentos quemados.

## 8. Eliminación

No deseche el horno junto a los residuos domésticos. Siga las normativas locales para la eliminación de aparatos eléctricos. Lleve el horno a un punto de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

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

---

Fin del manual.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU FOUR À PITA ÉLECTRIQUE SALAMANDER KOMPAKT 2,2 kW 220 VOLT SKB58

### 1. Informations Générales

Le four à pita électrique Salamander Kompakt SKB58 est un appareil de cuisson professionnel conçu pour la préparation de plats en utilisant une chaleur directe. Il est idéal pour les restaurants, les cafés et les traiteurs, offrant rapidité et efficacité.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des environnements humides ou à proximité de liquides.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil.
- Gardez les surfaces autour de l'appareil dégagées pour prévenir les risques de brûlure.
- Évitez le contact des éléments chauds avec la peau.
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé avant de l'utiliser.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : SKB58
- Puissance : 2,2 kW
- Tension : 220 Volt
- Dimensions : Largeur 58 cm, Profondeur 40 cm, Hauteur 20 cm
- Poids : 25 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Température maximale : 300 °C
- Surface de cuisson : 1,5 m<sup>2</sup>
- Alimentation électrique : Borne d'alimentation avec sécurité intégrée

### 4. Installation et Configuration

- Déballez l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez le four sur une surface plane et stable, à au moins 30 cm de tout mur.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est compatible (220 Volt).
- Branchez le four sur une prise de courant prévue à cet effet, équipée d'un fusible.
- Vérifiez que l'appareil est stable et que tous les réglages sont effectués avant de l'allumer.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant d'y placer les aliments.
- Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur.
- Pour la surface de cuisson, utilisez une brosse douce pour éliminer les résidus.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de tampons à récurer.
- Vérifiez régulièrement les connexions et les câbles électriques pour des signes d'usure.

### 7. Dépannage

- Si le four ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si la température ne monte pas, assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- En cas de surchauffe, l'appareil se coupe automatiquement pour des raisons de sécurité. Laissez-le refroidir avant de le réutiliser.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Veuillez suivre les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Forno Elettrico Pita Salamandra Kompakt 2,2 kW 220 Volt SKB58

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Forno Elettrico Pita Salamandra Kompakt SKB58. Questo dispositivo è progettato per riscaldare e cuocere piccole porzioni di cibo in modo efficiente e uniforme. È ideale per ristoranti, snack bar e altre attività di ristorazione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Istruzioni di Sicurezza: Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Elettricità: Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica adeguatamente protetta.
- Surriscaldamento: Non coprire le aperture di ventilazione.
- Superficie Calda: Il forno può diventare molto caldo durante l'uso. Evitare il contatto diretto.
- Stabilità: Assicurarsi che il forno sia posizionato su una superficie stabile per evitare ribaltamenti.
- Utenti: Non permettere ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione di un adulto.
- Manutenzione: Spegnerne e scollegare il forno prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SKB58
- Potenza: 2,2 kW
- Voltaggio: 220 Volt
- Dimensioni: 750 mm x 550 mm x 490 mm
- Peso: 30 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità, durevole e facile da pulire.
- Temperatura Max: 300°C

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionamento: Scegliere un luogo ben ventilato e lontano da materiali infiammabili.
- Presa Elettrica: Assicurarsi che la presa elettrica sia a norma e facilmente accessibile.
- Livellamento: Utilizzare un livello per garantire che il forno sia perfettamente orizzontale.
- Collegamento: Collegare il cavo di alimentazione alla presa corrispondente. Non utilizzare prolunghe non adatte.
- Verifica: Controllare che non ci siano oggetti estranei all'interno del vano di cottura prima di accenderlo.

## 5. Funzionamento

- Accensione: Accendere l'interruttore principale.
- Impostazione della Temperatura: Regolare il termostato alla temperatura desiderata.
- Tempi di Cottura: Controllare il cibo regolarmente; il tempo di cottura varia in base al tipo di alimento.
- Spegnimento: Dopo l'uso, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire l'esterno e l'interno.
- Rimozione dei residui: Rimuovere eventuali briciole o residui di cibo dopo ogni utilizzo.
- Controlli Periodici: Verificare periodicamente cavi e connessioni per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare la presa elettrica e il cavo di alimentazione.
- Temperatura insufficiente: Verificare che il termostato sia impostato correttamente.
- Eccessivo fumo: Pulire i residui di cibo che potrebbero bruciarsi.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, è fondamentale smaltirlo in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.