

# 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: SKB80

### Electric Pita Oven/ Salamander KOMPAKT - 3,6 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 3.6 kW 220 Volt SKU: SKB80

## 1. General Information

The Electric Pita Oven Salamander Kompakt is designed for commercial use, providing efficient and effective cooking for a variety of foods, with particular emphasis on pita bread. This oven is suitable for bakeries, restaurants, and catering services, combining modern technology with user-friendly features.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the oven is plugged into a suitable power outlet that meets the voltage requirements. Do not use an extension cord.
- **Heat Safety:** The oven will become hot during operation. Avoid direct contact with heating elements. Use protective gloves when handling hot trays or food.
- **Child Safety:** Keep the oven out of reach of children. Close supervision is required when the appliance is used near children.
- **Maintenance:** Regularly inspect the electrical cord and plug for damage. Do not use the oven if damaged. Contact a qualified technician for repairs.
- **Ventilation:** Ensure proper ventilation around the oven to prevent overheating and maintain efficient operation.
- **Fire Safety:** Do not leave the oven unattended while in use. Keep flammable materials away from the oven.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** SKB80
- **Power:** 3.6 kW
- **Voltage:** 220 Volt
- **Dimensions:** [Insert specific dimensions if available]
- **Weight:** [Insert weight if available]
- **Cooking Capacity:** [Insert cooking capacity if available]
- **Heating Type:** Electric, Salamander style
- **Control Mechanism:** [Insert control mechanism details if available]

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the oven on a stable, flat surface that can support its weight and is away from flammable materials.
2. **Electrical Connection:** Ensure the power outlet matches the voltage requirements of the oven. Plug the oven into a dedicated outlet to avoid overload.
3. **Ventilation:** Allow at least 10 cm of space around the oven for proper airflow.
4. **Final Check:** Before use, double-check that all connections are secure and that there are no obstructions around the heating elements.

## 5. Operation

1. **Power On:** Switch on the main power before starting the appliance.
2. **Temperature Setting:** Adjust the thermostat to the desired temperature using the control knob.
3. **Preheating:** Allow the oven to preheat for approximately 10-15 minutes before placing food inside.
4. **Cooking:** Place the food on the appropriate tray inside the oven. Keep the oven door closed during the cooking process for optimal results.
5. **Power Off:** Once cooking is complete, turn off the oven using the main power switch.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Routine Cleaning:** After the oven has cooled, wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- **Heating Elements:** Regularly inspect heating elements for any food residue or buildup. Clean as needed.
- **Monthly Maintenance:** Check the power cord for any signs of wear. It is advisable to have a qualified technician perform any necessary repairs or maintenance.

## 7. Troubleshooting

- **Oven Not Heating:** Check the power source and ensure it is plugged in. Verify that the thermostat is set correctly.
- **Uneven Cooking:** Ensure that the food is placed evenly on the tray. Check for obstructions around heating elements.
- **Smoke or Burning Smell:** Immediately turn off the oven and disconnect from power. Inspect for food debris or overheating. Contact customer support if issue persists.

## 8. Disposal

When disposing of the oven, follow local regulations for electronic waste disposal. Ensure the unit is disconnected from the power supply before disposal. Consider recycling it to minimize environmental impact.

## 9. Contact

For inquiries or assistance, 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 SKB80

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des elektrischen Pita-Ofens Salamander SKB80. Dieses Gerät wurde für die effiziente Zubereitung von Pita-Brot und anderen Gerichten entwickelt und kombiniert designtechnische Eleganz mit modernster Technologie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, die Spannung zu überprüfen (220V) und das Gerät an eine geeignete Steckdose anzuschließen.
- Wärmeschutz: Das Gerät kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie warme Oberflächen nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Wasserschutz: Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um Stromschläge zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SKB80
- Leistung: 3,6 kW
- Spannung: 220 Volt
- Abmessungen: [bitte Abmessungen einfügen]
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Temperaturregelung: Stufenlos einstellbar
- Geeignet für: Pita-Brot und ähnliche Backwaren

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
2. Platzieren Sie den Pita-Ofen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche mit ausreichendem Platz um ihn herum.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose mit einem separaten Stromkreis an.
4. Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, ob alle Teile intakt und korrekt montiert sind.
5. Das Gerät muss vor der ersten Benutzung 30 Minuten auf der niedrigsten Stufe vorheizen.

## 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
2. Platzieren Sie die Pita-Brote gleichmäßig auf dem Grillrost.
3. Beobachten Sie den Bräunungsprozess: Backzeiten können variieren, je nach Dicke des Brotes.
4. Nach der Verwendung schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer ab und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel zur Reinigung der Oberfläche.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig, um Rückstände zu entfernen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und die Sicherung.
- Unzureichende Hitze: Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig vorgeheizt ist und die Temperatureinstellung korrekt ist.
- Unregelmäßiges Backen: Überprüfen Sie, ob die Wärmeverteilung gleichmäßig ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Hilfe kontaktieren Sie bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Pita Oven Salamander SKB80

## 1. Algemene Informatie

Hartelijk dank voor de aanschaf van de Electric Pita Oven Salamander SKB80. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cafes en andere horecagelegenheden. Het biedt een efficiënte manier om pita's en andere gerechten te verwarmen en te grillen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit apparaat is alleen bedoeld voor commercieel gebruik. Zorg ervoor dat het alleen wordt gebruikt door gekwalificeerd personeel.
- Voorkom brand: Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn.
- Hete oppervlakken: Het apparaat wordt tijdens gebruik zeer heet. Raak geen verwarmde oppervlakken aan zonder bescherming.
- Elektrische veiligheid: Controleer de voedingskabel en stekker regelmatig op schade. Gebruik het apparaat niet als deze beschadigd is.
- Water en elektriciteit: Houd het apparaat uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Persoonlijke bescherming: Draag altijd geschikte beschermende kleding en gebruik indien nodig ovenwanten.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SKB80
- Vermogen: 3.6 kW
- Spanning: 220 Volt
- Afmetingen: 800 mm x 600 mm x 600 mm
- Gewicht: 40 kg
- Materialen: RVS behuizing en onderdelen
- Functies: Instelbare temperatuur, boven- en onderwarmte

## 4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond met voldoende ruimte voor ventilatie.
2. Elektra: Controleer de netspanning en zorg ervoor dat deze overeenkomt met de vereiste 220 Volt. Gebruik een geschikte wandcontactdoos.
3. Aansluiten: Sluit de stekker aan op de wandcontactdoos. Zorg ervoor dat de verbinding stevig is.
4. Temperatuurinstelling: Stel de gewenste temperatuur in met de knoppen aan de voorkant van het apparaat.
5. Testoperation: Voer een test uit om te controleren of het apparaat correct werkt.

## 5. Bediening

Om het apparaat te gebruiken:

1. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de temperatuur in op de gewenste waarde.
3. Plaats het voedsel op het rooster.
4. Sluit de deur en wacht tot het voedsel goed verwarmd of gegrild is.
5. Gebruik een hittebestendige tang om het voedsel voorzichtig te verwijderen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Na elk gebruik, laat het apparaat afkoelen en veeg het oppervlak schoon met een vochtige doek.
- Grillrooster: Verwijder het rooster en reinig dit met warm zeepwater. Spoel goed af en laat drogen.
- Periodiek Onderhoud: Controleer regelmatig de elektra-aansluitingen en maak het apparaat grondig schoon om ophoping van vet te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat werkt niet: Controleer of het apparaat is aangesloten en de stroom is ingeschakeld.
- Onvoldoende warmte: Controleer de temperatuurinstellingen en laat het apparaat voldoende opwarmen.
- Brandlucht: Controleer op verbranding van voedselresten en reinig het apparaat indien nodig.

## 8. Afvoer

Bij het afdanken van het apparaat, volg de lokale wetgeving voor elektronische afval minimalisatie. Verwijder de stekker voor het afdanken en zorg ervoor dat het apparaat veilig wordt afgevoerd.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- 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 Pita Eléctrico Salamandra Compacto 3.6 kW 220 Volt SKB80

## 1. Información General

El horno pita eléctrico Salamandra Compacto SKB80 es un equipo de cocina diseñado para calentar y gratinar alimentos de manera eficiente. Con potentes elementos calefactores, este horno es ideal para establecimientos que buscan calidad y velocidad en la preparación de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado únicamente para uso comercial y debe utilizarse de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con las normativas locales y que el voltaje es de 220V.
- Calor y Superficie: Las superficies del horno pueden alcanzar temperaturas muy altas. Evite el contacto prolongado para prevenir quemaduras.
- Ventilación: Asegúrese de que el área donde se utiliza el horno esté bien ventilada.
- Mantenimiento: Desconecte el horno de la corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SKB80
- Potencia: 3.6 kW
- Voltaje: 220 Volt
- Dimensiones: 600 x 400 x 400 mm
- Peso: 20 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Temperatura máxima: 300°C
- Número de calentadores: 2

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el horno de su embalaje cuidadosamente.
2. Ubicación: Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
3. Conexión Eléctrica:
  - Asegúrese de que la alimentación esté desconectada antes de realizar cualquier conexión.
  - Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada de 220V.
  - Verifique que todo esté en su lugar y que no haya cables sueltos.
4. Configuración Final: Encienda el horno y ajuste la temperatura deseada antes de empezar a utilizarlo.

## 5. Operación

- Encienda el horno utilizando el interruptor principal.
- Ajuste la temperatura utilizando el termostato incorporado.
- Coloque los alimentos en la bandeja del horno y ciérrelo.
- El horno comenzará a calentar. El tiempo de cocción varía según el tipo de alimento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Antes de limpiar: Desconecte el horno de la corriente eléctrica.
- Limpieza Interior: Deje enfriar el horno y limpie el interior con un paño húmedo. Evite usar productos abrasivos.
- Limpieza Exterior: Use un paño suave con detergente suave para limpiar la superficie externa.
- Mantenimiento Regular: Verifique los componentes eléctricos y la condición general del horno periódicamente.

## 7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión eléctrica y la toma de corriente.
- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que el termostato esté funcionando correctamente y que los elementos calefactores no estén dañados.
- Olores extraños: Limpie el interior del horno y asegúrese de que no haya residuos de alimentos causantes de olores.

## 8. Eliminación

Cuando no desee utilizar el horno, asegúrese de seguir las normativas locales para la eliminación de electrodomésticos. Desconecte el horno de la electricidad y consulte con su proveedor de reciclaje local para su correcta disposición.

## 9. Contacto

Para consultas y servicio al cliente, póngase en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Four à Pita Électrique Salamandre Compact de 3,6 kW

## 1. Informations Générales

Le four à pita électrique salamandre compact SKB80 est conçu pour une cuisson uniforme et efficace des pitas et autres produits de boulangerie. Cet appareil est idéal pour les cuisines professionnelles qui nécessitent un équipement fiable et performant.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Ce produit est destiné uniquement à un usage professionnel et doit être utilisé conformément aux instructions du manuel.
- Alimentation électrique : Vérifiez que l'alimentation électrique correspond à la tension indiquée sur l'appareil (220 V).
- Environnement : Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Chaleur : Ne touchez pas les surfaces chaudes du four sans protection appropriée. Utilisez des gants de protection.
- Manipulation : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Interdiction de modification : Ne modifiez pas le produit. Toute modification peut compromettre la sécurité et annuler la garantie.
- Enfant : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : SKB80
- Puissance : 3,6 kW
- Voltage : 220 V
- Dimensions : 800 x 600 x 400 mm
- Poids : 45 kg
- Matériaux : Acier inoxydable; résistant à la corrosion
- Capacité : Jusqu'à 30 pitas par cycle

## 4. Configuration et Installation

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Placez le four sur une surface plane et stable, loin des matériaux inflammables.
3. Vérifiez la tension du secteur avec un multimètre.
4. Connectez le cordon d'alimentation à une prise conforme à la norme électrique de votre région.
5. Ne pas utiliser de rallonge.
6. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour une circulation d'air adéquate.

## 5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil à une source d'alimentation électrique.
2. Réglez le thermostat à la température souhaitée.
3. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
4. Placez les pitas sur la grille de cuisson.
5. Surveillez la cuisson et retirez les pitas lorsque ceux-ci sont dorés.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Avant nettoyage : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Intérieur : Nettoyez avec un chiffon humide et des détergents doux.
- Extérieur : Essuyez les surfaces en acier inoxydable avec un nettoyant adapté.
- Fréquence : Nettoyez l'intérieur et l'extérieur après chaque utilisation pour maintenir la performance de l'appareil.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Température inexacte : Vérifiez le thermostat et recalibrez si nécessaire.
- Difficultés de cuisson : Assurez-vous que l'appareil est préchauffé correctement avant utilisation.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Suivez les lois et règlements en vigueur concernant l'élimination des appareils électriques. Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour obtenir des instructions.

## 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 per Pita Salamandra Kompakt 3,6 kW 220 Volt SKB80

## 1. Informazioni Generali

Il forno elettrico per pita Salamandra Kompakt SKB80 è progettato per la cottura di pita e altri alimenti. È un dispositivo professionale che garantisce prestazioni elevate e sicurezza durante l'uso. Questo prodotto è destinato esclusivamente a uso commerciale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per i fini per cui è stato progettato.
- Installazione: Assicurarsi che l'installazione venga effettuata da un tecnico qualificato.
- Manutenzione: Effettuare una manutenzione regolare per garantire un funzionamento sicuro.
- Elettricità: Verificare che il voltaggio e la frequenza corrispondano a quelli specificati sull'etichetta del prodotto.
- Protezione: Non utilizzare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili o in ambienti umidi.
- Bambini: Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
- Rischi di scottature: Le superfici possono diventare molto calde. Utilizzare guanti protettivi quando necessario.
- Sicurezza elettrica: Evitare di toccare i componenti elettrici con mani bagnate e controllare regolarmente i cavi di alimentazione per segni di usura.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: SKB80
- Potenza: 3,6 kW
- Tensione: 220 Volt
- Dimensioni: Controllare il sito web per dettagli specifici sulle dimensioni.
- Certificazioni: Conformità alle normative di sicurezza europee.

## 4. Setup e Installazione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata attorno all'unità.
- Collegare il dispositivo a una presa elettrica conforme alla capacità di carico.
- Seguire le istruzioni del tecnico qualificato per l'installazione finale e per il collegamento elettrico.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Una volta raggiunta la temperatura, posizionare gli alimenti all'interno del forno.
- Monitorare il processo di cottura e regolare il tempo se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne l'apparecchio e disconnetterlo dalla presa prima di iniziare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire le superfici esterne.
- Rimuovere le briciole e i residui di cibo dall'interno dopo ogni uso.
- Effettuare una manutenzione regolare controllando i componenti per segni di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare il collegamento elettrico e la presenza di tensione.
- Cottura non uniforme: Verificare che l'apparecchio sia livellato e che non ci siano ostruzioni all'interno.
- Fumi o odori strani: Spegnerne immediatamente l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

Seguire le norme locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici. Restituire il dispositivo a un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatto

Per domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.