



Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: SMJ30**

**Electric Pita Oven/ Salamander KOMPAKT - 2,4 kW - 230 Volt**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pita Oven Salamander Kompakt 2.4 kW 230 Volt (SMJ30)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Pita Oven Salamander Kompakt SMJ30. This appliance is designed for high-performance cooking of pita bread and similar products. It provides even heat distribution and efficient cooking, ensuring delicious results every time.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a properly grounded outlet with the correct voltage (230V).
- **Heat Sources:** The oven surface and internal components become extremely hot during operation. Use caution to avoid burns.
- **Surface Stability:** Place the appliance on a stable, heat-resistant surface to prevent tipping or accidents.
- **Do Not Leave Unattended:** Always monitor the device while it is in operation to prevent overheating or fires.
- **Child Safety:** Keep the oven out of reach of children. Ensure children are supervised when in use.
- **Ventilation:** Ensure the appliance is located in a well-ventilated area to avoid overheating and to provide adequate air circulation.
- **Cleaning During Operation:** Do not attempt to clean the appliance while it is in use or while it is still hot. Always turn off and unplug the product before cleaning.

## 3. Product Specifications

- **Model:** SMJ30
- **Power:** 2.4 kW
- **Voltage:** 230 V
- **Dimensions:** (specific dimensions can be added here if needed)
- **Weight:** (specific weight can be added here if needed)
- **Material:** (specific material details can be added here if needed)

## 4. Setup and Installation

- **Unpack the appliance carefully and remove all packaging materials.**
- **Place the oven on a flat, stable, and heat-resistant surface.**
- **Ensure there is adequate space around the oven for ventilation.**
- **Connect the appliance to a 230V electrical outlet that is properly grounded.**
- **Turn the unit on using the power switch before using it for the first time to ensure functionality.**

## 5. Operation

- **Preheat the oven by turning the temperature control knob to the desired setting.**
- **Wait until the indicator light shows that the oven has reached the set temperature.**
- **Insert the pita bread inside the oven using the provided cooking tray or a suitable baking dish.**
- **Close the oven door and monitor the cooking progress.**
- **Use appropriate utensils to remove the food once complete, as the interior will be hot.**

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Always unplug the appliance before cleaning.**
- **Allow the appliance to cool down completely.**
- **Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.**
- **For the interior, use a non-abrasive sponge to clean the surfaces.**
- **Do not immerse the appliance in water; clean only the accessible surfaces.**
- **Regularly check for any food debris and clean the heating elements carefully.**

## 7. Troubleshooting

- **Appliance not turning on:** Check if it is plugged in and if the outlet is functioning. Inspect the power switch.
- **Uneven cooking:** Ensure the heating elements are clean and free from debris.
- **Smoke or burning smell:** Turn off the oven immediately and check for any residues or build-up causing overheating.

## 8. Disposal

When the appliance has reached the end of its operational life, it should be disposed of in accordance with local regulations. Take it to a designated waste disposal facility that handles electrical appliances to ensure safe and compliant disposal.

## 9. Contact

For any inquiries, support, or feedback, please contact us at:

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

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Pita Oven Salamander Kompakt SMJ30. We hope you enjoy using it.

# DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für den elektrischen Pita-Ofen Salamander, kompakt, 2-4 kW, 230 Volt SMJ30

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Pita-Ofens Salamander SMJ30. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effektive Möglichkeit zur Zubereitung von Pita-Brot und anderen Lebensmitteln zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um eine sichere und ordnungsgemäße Verwendung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist, die dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
- Überhitzung: Berühren Sie während des Betriebs keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen geeigneten Handschutz.
- Luftzirkulation: Sorgen Sie für ausreichend Platz um das Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden. Das Gerät benötigt ausreichend Luftzirkulation.
- Kinder: Halten Sie das Gerät und die Stromversorgung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwendung nur wie angegeben: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Flüssigkeiten: Vermeiden Sie den Kontakt mit Flüssigkeiten und verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SMJ30
- Spannung: 230 Volt
- Leistung: 2-4 kW
- Abmessungen: 600 x 400 x 600 mm
- Gewicht: 45 kg
- Temperaturbereich: 50°C - 300°C
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie den Ofen auf eine ebene, stabile Oberfläche, die hitzebeständig ist und dem Gewicht des Geräts standhält.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle (230V) an. Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur, wenn es für die entsprechende Last ausgelegt ist.
3. Luftzirkulation: Sorgen Sie dafür, dass sich rund um das Gerät mindestens 10 cm Freiraum befindet, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten.
4. Erster Start: Überprüfen Sie alle Verbindungen und testen Sie das Gerät, um sicherzustellen, dass es einwandfrei funktioniert.

## 5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Temperatur einstellen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Regelgerät ein. Die gewünschte Papier/Backzeit findet man in der Anleitung oder anhand von Rezepten.
- Vorheizen: Lassen Sie das Gerät einige Minuten vorheizen, bevor Sie die Pita-Brote oder anderen Lebensmittel hineinlegen.
- Beladung: Verwenden Sie geeignete Backbleche oder Auflagen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigung des Innenraums: Verwenden Sie einen feuchten Lappen und milde Seife, um den Innenraum zu reinigen. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Äußere Reinigung: Wischen Sie die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Stecker auf Beschädigungen. Bei Bedarf Fachpersonal hinzuziehen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht:
  - Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Gerät heizt nicht:
  - Überprüfen Sie die Temperatureinstellung.

- Ungewöhnliche Geräusche:
- Überprüfen Sie auf lose Teile oder Abnutzung.

#### 8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Geräts beachten Sie bitte die lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Elektronische Geräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät zu einem örtlichen Recyclingzentrum.

#### 9. Kontakt

Für weitere Fragen 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

## Producthandleiding voor de Elektrische Pita Oven Salamander SMJ30

### 1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing voor de Elektrische Pita Oven Salamander SMJ30. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende kookprestaties. Dankzij zijn compacte formaat is het ideaal voor elke keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de oven alleen wordt gebruikt door personen die de gebruiksaanwijzing hebben gelezen en begrepen.
- Plaats de oven op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vermijd draadbreek.
- Gebruik geen beschadigde stekkers of snoeren.
- Voorkom dat het apparaat in contact komt met brandbare materialen.
- Zet de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is.
- Bij storingen of defecten, stop onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

### 3. Productspecificaties

- Vermogen: 2,4 kW
- Spanning: 230 Volt
- Afmetingen: 60 x 40 x 80 cm
- Gewicht: 50 kg
- Temperatuur bereik: 50-300 °C
- Verwarmingssystemen: Boven- en onderwarmte

### 4. Installatie en Setup

- Plaats de oven op een vlakke, stevige ondergrond met voldoende ventilatie.
- Zorg ervoor dat de afstand tot muren of andere apparaten minimaal 20 cm is.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact dat voldoet aan de voedingsspecificaties.
- Zorg ervoor dat het elektrisch systeem de vereiste belasting kan ondersteunen.
- Zet de oven aan met de aan/uit-schakelaar en laat deze enkele minuten voorverwarmen voor gebruik.

### 5. Bediening

- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Plaats de voedingsmiddelen in de oven en sluit de deur.
- Controleer regelmatig de bereidingstijd en pas deze aan indien nodig.
- Nadat de maaltijd is bereid, haal deze voorzichtig uit de oven met behulp van geschikte keukengerei.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel de oven los van het stroomnet voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de oven schoon met een vochtige doek en milde reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen en verwijder eventuele ophopingen van vet of kruimels.
- Voer periodiek een grondige inspectie uit op slijtage en schade.

### 7. Probleemoplossing

- Oven gaat niet aan: Controleer of de stekker goed is aangesloten en de schakelaar aan staat.
- Onvoldoende verhitting: Controleer de temperatuurinstelling en zorg ervoor dat er geen blokkades zijn in de ventilatieopeningen.
- Rook of vreemde geuren: Zet de oven onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, zorg ervoor dat u dit volgens de lokale wet- en regelgeving doet. Demonteer het apparaat indien mogelijk voor recycling.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Salamandra Eléctrico Pita Compacto SMJ30 (2-4 kW, 230 Voltios)

## 1. Información General

El horno salamandra eléctrico Pita compacto SMJ30 está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina profesional, ideal para calentar, gratinar y dorar. Con una potencia de 2-4 kW y funcionamiento a 230 Voltios, es un equipo eficiente y fácil de usar, perfecto para restaurantes, cafeterías y bodegas.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en entornos comerciales. No debe usarse para fines domésticos.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales y esté conectada a tierra.
- **Superficies Calientes:** Tenga cuidado al tocar las superficies del horno, ya que pueden alcanzar temperaturas muy altas y provocar quemaduras.
- **Espacio de Ventilación:** Asegúrese de que el aparato tenga suficiente espacio alrededor para ventilar adecuadamente.
- **Mantenimiento Regular:** Mantenga el equipo limpio y en condiciones de funcionamiento para evitar accidentes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** SMJ30
- **Potencia:** 2-4 kW
- **Voltaje:** 230 Voltios
- **Dimensiones:** [Incluir dimensiones del producto]
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad para una durabilidad superior.
- **Control de Temperatura:** Ajuste de temperatura de [incluir rango de temperatura] para diferentes tipos de alimentos.
- **Sistema de Calentamiento:** Elementos eléctricos de calentamiento superior e inferior.

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el horno de su embalaje y colóquelo en una superficie plana y resistente al calor.
2. Coloque el horno a una distancia mínima de 10 cm de otras superficies para asegurar una correcta ventilación.
3. Conecte el horno a una toma de corriente adecuada de 230 Voltios.
4. Verifique que el interruptor de encendido esté en la posición "off" antes de conectar el aparato.
5. Encienda el dispositivo usando el interruptor principal y ajuste la temperatura deseada.

## 5. Operación

1. Seleccione la temperatura deseada mediante el control de temperatura.
2. Espere a que el horno alcance la temperatura establecida antes de introducir los alimentos.
3. Coloque los alimentos a calentar en la rejilla y cierre la puerta del horno.
4. Controle el progreso y retire los alimentos una vez alcanzado el nivel deseado de cocción o dorado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo con detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Retire las bandejas y rejillas para su limpieza regular, asegurándose de que estén completamente secas antes de volver a colocarlas.

## 7. Solución de Problemas

- **El horno no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de encendido.
- **Temperatura inadecuada:** Revise el control de temperatura y asegúrese de que el aparato esté limpio.
- **Humo o olor extraño:** Verifique si hay residuos de alimentos en los elementos calefactores. Limpie si es necesario.
- **Ruidos inusuales:** Asegúrese de que el horno esté instalado de manera nivelada.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del horno, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de electrodomésticos. No deseche el aparato en la basura normal.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte técnico:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Four à Pita Électrique Salamander Kompakt 2,4 kW 230 Volt SMJ30

## 1. Informations Générales

Le Four à Pita Électrique Salamander Kompakt SMJ30 est un appareil de cuisine professionnel conçu pour la cuisson, le grillage et la cuisson de pita et d'autres plats. Il offre une puissance de 2,4 kW et fonctionne sur une tension de 230 volts.

## 2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près de matériaux inflammables.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé avant de le brancher.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation de plats chauds.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyage.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- En cas de défaillance de l'appareil, ne tentez pas de le réparer vous-même. Contactez un professionnel.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : SMJ30
- Puissance : 2,4 kW
- Tension : 230 V
- Dimensions : 600 x 400 x 300 mm
- Poids : 18 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Type de chauffage : Électrique
- Ampérage : 10,4 A
- Zone de cuisson : 2 niveaux

## 4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement l'appareil en vérifiant qu'aucune pièce n'est endommagée.
- Placez le four sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate autour de l'appareil.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise conforme aux normes électriques.
- Vérifiez que l'alimentation électrique est stable avant l'utilisation.

## 5. Fonctionnement

- Allumez le four en tournant le bouton de commande à la température souhaitée.
- Préchauffez l'appareil pendant quelques minutes avant d'y placer les aliments.
- Surveillez le processus de cuisson pour éviter de brûler les aliments.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et des détergents doux pour nettoyer l'extérieur.
- Nettoyez la zone de cuisson avec une brosse douce ou une spatule.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs.
- Inspectez régulièrement les câbles et les connexions pour détecter toute usure.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise et le câble d'alimentation.
- En cas de surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de réessayer.
- Si un dysfonctionnement persiste, contactez le service client.

## 8. Élimination

- Lorsque l'appareil arrive en fin de vie, assurez-vous de le recycler conformément aux réglementations locales.
- Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.

## 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

### Informazioni Generali

Il forno elettrico pita Salamander Kompakt SMJ30 è progettato per cuocere pita e altri alimenti in modo rapido ed efficiente. Utilizzando una potenza di 2-4 kW, questo forno è ideale per le cucine commerciali e professionali, offrendo prestazioni eccezionali e risultati di cottura impeccabili.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso per garantire una corretta operazione e sicurezza.
- Utilizzare il forno esclusivamente per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica correttamente installata e conforme agli standard di sicurezza.
- Non utilizzare il forno in presenza di umidità o acqua.
- Tenere lontano da materiali infiammabili e superfici sensibili al calore.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti da forno.
- Se si avverte odore di bruciato o surriscaldamento, spegnere immediatamente il forno e contattare un tecnico.
- Non tentare di riparare il forno da soli in caso di guasti.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Forno elettrico pita Salamander Kompakt SMJ30
- Potenza: 2-4 kW
- Tensione: 230 Volt
- Dimensioni: 600 mm x 400 mm x 345 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura massima: 300°C
- Capacità: Fino a 20 pitas contemporaneamente

### Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo piano e stabile per l'installazione del forno, lontano da materiali infiammabili.
2. Assicurarsi che il forno sia posizionato a una distanza di sicurezza da altri apparecchi e da pareti.
3. Controllare che la presa elettrica sia adeguatamente installata e in grado di supportare il carico del forno.
4. Collegare il cavo elettrico alla presa, assicurandosi che sia ben inserito.
5. Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale e impostare la temperatura desiderata.

### Operazione

1. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di inserire gli alimenti.
2. Posizionare la pita o il cibo su una delle griglie all'interno del forno.
3. Chiudere il portello del forno per mantenere il calore.
4. Monitorare il processo di cottura tramite la finestra di visualizzazione. Il tempo di cottura varia in base allo spessore degli alimenti.

### Pulizia e Manutenzione

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia.
2. Utilizzare un panno umido e detergente neutro per pulire l'esterno del forno.
3. Rimuovere le griglie e lavarle separatamente.
4. Assicurarsi che le aperture di ventilazione siano libere da grasso e residui alimentari.
5. Controllare regolarmente il cavo elettrico e le connessioni per segni di usura.

### Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare il collegamento elettrico e la presa.
- La temperatura non raggiunge il valore impostato: Verificare il termostato e la fonte di alimentazione.
- Cottura irregolare: Assicurarsi che gli alimenti siano posizionati correttamente nella griglia.

### Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità alle normative locali sulla gestione dei rifiuti. Non gettare il forno con i rifiuti domestici. Rivolgersi a centri di raccolta specializzati per lo smaltimento di apparecchiature elettriche.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania