

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: SMK1-E

Electric pita oven/ salamander SPEZIAL - 3 kW - 220 volt - height-adjustable heating elements



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pita Oven Salamander - SMK1-E

1. General Information

The Electric Pita Oven Salamander SMK1-E is designed specifically for the preparation and cooking of pita bread and similar flatbreads. With robust heating elements and adjustable height settings, this appliance provides professional cooking capabilities for commercial kitchens.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the oven is connected to a suitable power supply with the correct voltage (220V).
- **Placement:** Position the oven on a stable surface to prevent tipping.
- **Ventilation:** Use in a well-ventilated area to dissipate heat and to avoid fire hazards.
- **Hot Surfaces:** The exterior of the oven may become hot during operation. Avoid contact with hot surfaces to prevent burns.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets during operation.
- **Maintenance:** Regularly check the power cord for damage. Do not use the appliance if the cord is damaged.
- **Emergency:** In case of an electrical malfunction or fire, disconnect the power supply immediately and cease operation.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** SMK1-E
- **Power:** 3 kW
- **Voltage:** 220 V
- **Heating Elements:** Height adjustable
- **Dimensions:** [Include dimensions here]
- **Weight:** [Include weight here]
- **Material:** [Include material specifications here]

4. Setup and Installation

1. Unpack the Electric Pita Oven Salamander SMK1-E from its packaging.
2. Place the oven on a flat, stable surface away from any flammable materials.
3. Ensure adequate clearance on all sides for airflow.
4. Connect the oven to a 220V power source.
5. Turn the power switch on. The indicator light will illuminate, indicating that the oven is operational.

5. Operation

1. Adjust the height of the heating elements according to the thickness of the bread.
2. Preheat the oven for approximately 10 minutes before use.
3. Place the pita bread on the cooking surface once the oven has reached the desired temperature.
4. Monitor the cooking process; cooking times will vary based on the thickness and moisture content of the bread.

6. Cleaning and Maintenance

- After the oven has cooled completely, wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- For the interior, remove any food debris with a non-abrasive sponge.
- Regularly check heating elements for residue buildup and clean as necessary.
- Ensure the oven is unplugged during cleaning.

7. Troubleshooting

- **Oven does not heat:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in. Verify that the power switch is on.
- **Uneven cooking:** Ensure that pita bread is placed evenly on the cooking surface and adjust heating element height as necessary.
- **Indicator light not functioning:** If the light does not illuminate, check the power source.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Electric Pita Oven Salamander in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Ensure to take the appliance to a certified electronic waste disposal facility.

9. Contact

For support and inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Pita-Ofen Salamander SMK1 (3 kW, 220 Volt, höhenverstellbare Heiz-Elemente)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres elektrischen Pita-Ofens Salamander SMK1. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine hervorragende Leistung beim Backen und Grillen zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um die Sicherheit und den ordnungsgemäßen Betrieb des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformation

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der Anleitung in diesem Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert ist.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen und feuchten Orten fern.
- Berühren Sie die Heizflächen nicht während des Betriebs oder kurz nach dem Ausschalten.
- Verwenden Sie nur die im Handbuch empfohlenen Zubehörteile.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Leistung: 3 kW
- Spannung: 220 Volt
- Abmessungen: 640 mm x 400 mm x 410 mm
- Temperaturbereich: Bis zu 300 °C
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung des Geräts und überprüfen Sie alle Teile auf Schäden.
2. Stellen Sie den Ofen auf eine trockene, stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an (220 Volt).
4. Achten Sie darauf, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten.
5. Stellen Sie die Heiz-Elemente auf die gewünschte Höhe ein, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Stellen Sie die Temperatur über das Temperaturregelrad ein.
3. Warten Sie, bis die Heiz-Elemente die gewünschte Temperatur erreicht haben, bevor Sie das Essen einlegen.
4. Platzieren Sie das Essen auf dem Grillrost und schließen Sie die Tür des Ofens.
5. Überwachen Sie den Garprozess und passen Sie die Temperatur oder Zeit bei Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen.
- Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Reinigen Sie die Ablaufschalen regelmäßig, um die Ansammlung von Rückständen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Heiz-Elemente auf Ablagerungen und reinigen Sie diese vorsichtig.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt und die Stromversorgung funktioniert.
- Heizung funktioniert nicht: Kontrollieren Sie die Temperaturregelung und stellen Sie sicher, dass die Heiz-Elemente richtig eingestellt sind.
- Ungleichmäßige Wärmeverteilung: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur gleichmäßig eingestellt ist und das Essen korrekt im Ofen platziert wurde.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entsorgen Sie nicht in den normalen Müll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Pita Oven Salamander Spezial 3 kW 220 Volt

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Pita Oven Salamander Spezial. This high-quality appliance is designed for efficient cooking and baking, making it an excellent addition to your kitchen for preparing delicious pita and other baked goods.

2. Safety Information

Please read the following safety instructions carefully to ensure safe operation of the appliance:

- Electrical Safety: Ensure the oven is correctly connected to a power source that meets the required specifications. Avoid using damaged power cords or plugs.
- Heat Hazards: The surface can become very hot during operation. Always use oven mitts or gloves when handling hot trays or food.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets during operation.
- Ventilation: Ensure proper ventilation when using the oven to prevent overheating.
- Usage Restrictions: Do not place the appliance near flammable materials or in wet environments.
- Unattended Operation: Never leave the oven unattended while in use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Salamander Spezial SMK1-E
- Power: 3 kW
- Voltage: 220 V
- Heating Elements: Height-adjustable for varied cooking needs
- Dimensions: To be provided as per technical data
- Weight: To be provided as per technical data
- Material: High-quality stainless steel for durability and easy cleaning

4. Setup and Installation

1. Location: Place the oven on a flat, stable surface, ensuring sufficient space around the appliance for ventilation.
2. Power Connection: Plug the oven into a compatible power outlet. Ensure that the outlet matches the voltage and power requirements.
3. Initial Check: Inspect the oven for any visible damage. Do not operate if any damage is present.
4. Height Adjustment: Adjust the height of the heating elements as necessary for your cooking needs.

5. Operation

1. Power On: Turn the appliance on using the main switch.
2. Temperature Control: Set your desired temperature using the thermostat control.
3. Cooking: Place food items on the cooking tray and insert them into the oven. Monitor cooking progress and adjust the height of the heating elements if necessary.
4. Timer: Use the timer function to manage cooking duration for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the oven before cleaning.
- Allow the oven to cool completely.
- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Clean the interior surfaces using a non-abrasive cleaner to remove any food residues.
- Regularly check for any buildup around heating elements and clean as necessary.

7. Troubleshooting

- Oven Does Not Start: Check the power connection and ensure that the outlet is operational.
- Inconsistent Cooking Temperature: Verify temperature settings and check for obstruction near the heating elements.
- Unusual Noises: Ensure that all components are securely in place and the oven is properly leveled.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations regarding electronic waste. Ensure all components are properly recycled or disposed of to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope this manual helps you enjoy your cooking experience with the Electric Pita Oven Salamander Spezial.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Horno Pita Eléctrico Salamandra Spezial 3 kW 220 Volt Elementos de Calentamiento Ajustables en Altura

1. Información General

El horno pita eléctrico Salamandra Spezial es una solución ideal para la preparación de pita y otros alimentos en cocinas comerciales. Diseñado para un rendimiento eficiente y versátil, este horno ofrece elementos de calentamiento ajustables en altura, permitiendo una cocción uniforme y efectiva.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lea atentamente todas las instrucciones.
- Este aparato debe ser usado exclusivamente para el propósito previsto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No toque las superficies calientes durante su funcionamiento.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- Evite el uso de cables extensores o enchufes múltiples.
- Verifique que la tensión de la red eléctrica coincide con la del aparato.
- No utilice el horno si tiene un cable dañado o si presenta fallas en su funcionamiento.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.

3. Vision General y Especificaciones

- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 220 Voltios
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 554 x 980 x 520 mm
- Ajuste de altura de los elementos de calefacción: sí
- Número de bandejas: 4
- Peso: 55 kg

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el horno en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para una correcta ventilación.
3. Conecte el horno a una fuente de alimentación adecuada según las especificaciones del producto.
4. Verifique que el enchufe esté correctamente conectado y que el cable no esté dañado.
5. Encienda el horno utilizando el interruptor de encendido.

5. Operación

1. Ajuste la altura de los elementos calefactores según sea necesario.
2. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos.
3. Coloque los alimentos en las bandejas adecuadas y ciérrelas.
4. Monitoree durante la cocción a través de la ventana de visualización.
5. Cuando termine, apague el horno y desconéctelo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el horno con un paño húmedo y un detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o esponjas ásperas.
- Inspeccione regularmente el cable y los enchufes en busca de signos de desgaste.
- Realice un mantenimiento completo al menos una vez al año para garantizar el correcto funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- Si el horno no se enciende, verifique la conexión a la red eléctrica.
- Si hay humo o mal olor, apague inmediatamente el horno y desenchúfelo.
- Si los elementos de calentamiento no funcionan, revise el fusible o el interruptor.

8. Desecho

- Al final de su vida útil, deseche el horno de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de equipos eléctricos.
- No lo arroje a la basura normal.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contacte a:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Four à pita électrique Salamander Spezial 3 kW

1. Informations générales

Le four à pita électrique Salamander Spezial 3 kW est conçu pour une cuisson efficace et uniforme des pitas et autres produits de boulangerie. Il est équipé d'éléments chauffants réglables en hauteur, permettant une flexibilité d'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Installation sécurisée : Assurez-vous que le four est installé à l'écart des matériaux inflammables et sur une surface stable.
- Électricité : Ne pas manipuler le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Vérifiez régulièrement l'état du cordon et de la prise électrique.
- Chaleur : Les surfaces du four peuvent devenir extrêmement chaudes. Évitez tout contact direct pendant le fonctionnement.
- Enfants : Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez le four hors de la portée des enfants.
- Ventilation : Assurez-vous qu'une ventilation adéquate est en place pour éviter tout échauffement excessif.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Puissance : 3 kW
- Tension : 220 V
- Éléments chauffants : réglables en hauteur
- Dimensions (L x P x H) : 600 mm x 600 mm x 400 mm
- Poids : 30 kg

4. Configuration et installation

1. Déballer le four et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le four sur une surface plane et stable, loin des sources de chaleur et de l'humidité.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée, conforme à la tension spécifiée.
4. Vérifiez que l'appareil est de niveau et ajustez les pieds si nécessaire.
5. Laissez le four reposer pendant 30 minutes avant la première utilisation pour permettre aux éléments de s'ajuster.

5. Fonctionnement

1. Allumez le four en utilisant l'interrupteur de mise en marche.
2. Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
3. Placez les pitas sur les grilles à l'intérieur du four.
4. Surveillez le temps de cuisson et utilisez la minuterie intégrée pour un meilleur contrôle.
5. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four et retirez les pitas avec des gants de cuisine.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez le four et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur du four.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Vérifiez régulièrement les éléments chauffants pour détecter la présence d'accumulation de résidus et nettoyez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : Le four ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Problème : Les pitas ne cuisent pas uniformément.
 - Solution : Ajustez la hauteur des éléments chauffants et vérifiez si le four est de niveau.
- Problème : Odeur de brûlé.
 - Solution : Vérifiez la présence de résidus alimentaires et nettoyez les éléments chauffants.

8. Élimination

Lorsque le four arrive en fin de vie, assurez-vous de le mettre au rebut conformément aux réglementations locales sur l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères habituelles.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno Pita Elettrico Salamandra Spezial 3 kW 220 Volt con Elementi Riscaldanti Regolabili in Altezza

1. Informazioni Generali

Il forno pita elettrico Salamandra Spezial è progettato per riscaldare e cuocere pita e altri alimenti in modo uniforme e rapido. Con una potenza di 3 kW e dotato di elementi riscaldanti regolabili in altezza, questo forno è ideale per ristoranti, pizzerie e altri esercizi di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Non usare il forno in ambienti umidi o bagnati.
- Tenere il forno lontano da materiali infiammabili.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante l'uso.
- Le superfici del forno possono diventare molto calde; utilizzare guanti da forno durante la manipolazione.
- Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa di corrente adeguata e che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Non tentare di riparare il forno se non si sono acquisiti gli adeguati riconoscimenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 3 kW
- Voltaggio: 220 Volt
- Dimensioni: (specifiche non fornite)
- Elementi riscaldanti: Regolabili in altezza
- Capacità: (specifiche non fornite)
- Materiale: (specifiche non fornite)

4. Installazione e Montaggio

- Riporre il forno su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia una distanza adeguata da pareti e oggetti per una corretta ventilazione.
- Collegare il forno a una presa di corrente adatta da 220 Volt.
- Regolare gli elementi riscaldanti in altezza secondo le necessità.
- Controllare che il cavo di alimentazione sia in buone condizioni e che non sia danneggiato.

5. Funzionamento

- Accendere il forno utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la temperatura desiderata e regolare gli elementi riscaldanti in altezza se necessario.
- Posizionare gli alimenti sulla griglia e chiudere lo sportello del forno.
- Monitorare il processo di cottura attraverso la finestra di visualizzazione, se presente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il forno prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire l'esterno del forno.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o abrasivi.
- Pulire regolarmente le griglie e le superfici interne per evitare accumuli di cibo.
- Controllare periodicamente le condizioni del cavo di alimentazione e degli elementi riscaldanti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende: controllare il collegamento alla presa di corrente.
- Se gli alimenti non cuociono uniformemente: assicurarsi che gli elementi riscaldanti siano regolati correttamente.
- Se si presenta un odore sgradevole: pulire il forno e controllare l'accumulo di cibo.
- Se ci sono problemi tecnici, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il forno insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche.
- Riciclare i materiali ove possibile, rispettando le leggi sul riciclaggio.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania