

# 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: SMK2

### Gas Pita Oven/ Salamander PRO - 6.5 kW - 2 burners



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Gas Pita Oven Salamander Pro 6.5 kW 2 Burners

### General Information

Thank you for choosing the Gas Pita Oven Salamander Pro. This high-performance appliance is designed to provide quick and efficient cooking for pita and other bread products, suitable for both commercial and home kitchen use. Please read this manual carefully before operating the appliance to ensure safe and effective use.

### Safety Information

- General Safety: Before use, read all instructions and safety warnings. Keep this manual accessible for future reference.
- Installation: Ensure the appliance is installed by a qualified technician in accordance with local laws and regulations.
- Gas Safety: Check for gas leaks before operating. Do not use an open flame to check for leaks. If you smell gas, turn off the appliance and contact a qualified technician immediately.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation is provided in the area where this appliance is used to prevent buildup of harmful gases.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children and ensure they are supervised while it is in use.
- Protective Gear: Use oven mitts and other protective gear when handling hot surfaces or food.
- Maintenance: Regularly inspect the appliance for wear and damage. Do not operate if any part is damaged or malfunctioning.

### Product Overview and Specifications

- Model: Gas Pita Oven Salamander Pro
- Power: 6.5 kW
- Burners: 2
- Heating Method: Gas
- Dimensions: (Insert dimensions here if available)
- Weight: (Insert weight here if available)
- Material: (Insert material information if available)
- Operating Temperature: (Insert operating temperature range if available)

### Setup and Installation

1. Location: Place the oven on a stable, level surface away from flammable materials. Ensure there's adequate space for airflow and maintenance.
2. Gas Connection:
  - Connect to the gas supply using appropriate fittings and regulations.
  - Ensure the connection is secure and check for leaks using soapy water.
3. Ventilation: Position the oven to allow for proper air circulation. Ensure that exhaust is vented outside as required by local codes.
4. Power Connection: If applicable, connect to the electrical supply following local electrical installation codes.
5. Testing: After installation, test the oven to ensure it operates correctly.

### Operation

1. Ignition: Follow the manufacturer's instructions for igniting the oven.
2. Temperature Settings: Adjust the gas burners to reach the desired cooking temperature.
3. Cooking: Place pita or other products in the oven and monitor cooking times based on the desired outcome.
4. Monitoring: Regularly check that the flame is consistent, and the oven is functioning as intended.

### Cleaning and Maintenance

- After each use, allow the oven to cool before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe down the surfaces.
- Ensure that grease traps are emptied regularly to prevent buildup.
- Check burners and gas lines monthly for blockages or damage.
- Schedule professional maintenance annually or as needed.

### Troubleshooting

- Problem: Oven won't ignite
  - Solution: Check gas supply, connections, and igniter.
- Problem: Inconsistent heat
  - Solution: Clean burners and check for blockages.
- Problem: Gas smell
  - Solution: Turn off the appliance and call for professional assistance.

### Disposal

- When it comes to the end of the appliance's life, dispose of it according to local regulations regarding gas appliances.
- Ensure that all gas connections are safely capped and that the appliance cannot be reused inappropriately.

### Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Gas Pita Oven Salamander Pro. We hope you enjoy using it for all your cooking needs!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Pita-Ofen Salamander PRO 6,5 kW 2 Brenner SMK2

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gas-Pita-Ofens Salamander PRO 6,5 kW mit 2 Brennern! Dieses Gerät wurde für die effiziente Zubereitung von Pita-Brot und ähnlichen Lebensmitteln entwickelt und erfüllt höchste Standards in der Gastronomie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gründlich durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen.
- Halten Sie den Bereich um den Ofen frei von brennbaren Materialien.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner auf Blockierungen oder Verunreinigungen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Nutzen Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Gasarten.
- Im Falle von Gasgeruch, stellen Sie das Gerät sofort ab, schließen Sie die Gaszufuhr und kontaktieren Sie einen Fachmann.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Salamander PRO 6,5 kW
- Anzahl Brenner: 2
- Gasart: Propan / Butan
- Leistung: 6,5 kW
- Abmessungen: 800 mm (B) x 650 mm (T) x 280 mm (H)
- Gewicht: 50 kg
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen und ebenen Standort für den Ofen.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist (mindestens 30 cm von Wänden und anderen Geräten).
- Verbinden Sie das Gerät über einen geeigneten Gasanschluss; überprüfen Sie dabei die Kompatibilität mit der jeweiligen Gasart.
- Überprüfen Sie auf Lecks, indem Sie Seifenwasser auf den Anschluss auftragen: Blasenbildung zeigt ein Leck an.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
- Schalten Sie das Gerät nach der Installation ein, um sicherzustellen, dass es korrekt funktioniert.

## 5. Betrieb

- Drehen Sie die Gaszufuhr auf und drücken Sie den Zündknopf, um die Brenner zu aktivieren.
- Stellen Sie die Temperatur mit dem Thermostat ein, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch einige Minuten vorheizen.
- Beachten Sie die empfohlene Kochzeit für verschiedene Lebensmittel, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät und die Gaszufuhr aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen des Geräts zu reinigen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Brenner und die Gasleitungen auf Verunreinigungen und Ablagerungen.
- Führen Sie mindestens einmal jährlich eine professionelle Wartung durch.

## 7. Probleme und Lösungen

- Problem: Die Brenner zünden nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen dicht sind.
- Problem: Ungleichmäßige Hitzeverteilung.
  - Lösung: Reinigen Sie die Brenner und überprüfen Sie die Temperaturregelung.
- Problem: Gasgeruch.
  - Lösung: Schalten Sie sofort den Gaszufluss ab und suchen Sie eine Fachkraft auf.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät vor der Entsorgung von der Strom- und Gasversorgung.

## 9. Kontakt

Für technische Unterstützung, Fragen oder Ersatzteile 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

## Product Manual for Gas Pita Oven Salamander PRO 6.5 kW 2 Burners SMK2

### 1. Algemene Informatie

De Gas Pita Oven Salamander PRO 6.5 kW 2 Branders SMK2 is een professionele gasoven ontworpen voor het bereiden van pita's en andere gebakken producten. Deze oven is ideaal voor horeca-omgevingen, waaronder restaurants en cateringbedrijven.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor installatie en gebruik.
- Gasveiligheid: Controleer altijd op gaslekkages bij aansluiting. Gebruik een zeepoplossing om verbindingen te controleren.
- Verwarming: Het apparaat kan hoge temperaturen bereiken. Houd brandbare materialen op veilige afstand.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd hittebestendige handschoenen tijdens gebruik. Zorg voor een doek voor het hanteren van hete metalen delen.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie tijdens gebruik om ophoping van gevaarlijke gassen te voorkomen.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en niet-gehuwde personen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SMK2
- Vermogen: 6.5 kW
- Aantal branders: 2
- Afmetingen: Laser gesneden, afmetingen variëren
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: X kg
- Gasvoeding: Aardgas / LPG

### 4. Opstelling en Installatie

1. Plaatsing: Plaats de oven op een vlakke, stabiele ondergrond met voldoende ruimte voor ventilatie.
2. Aansluiting: Sluit de gasleiding aan volgens de nationale voorschriften. Zorg voor een gasreguleerder indien nodig.
3. Controle: Voer een gaslektest uit op alle verbindingen met een zeepoplossing voordat de oven in gebruik genomen wordt.
4. Aardbevestigingsgerelateerde maatregelen: Bevestig de oven indien nodig aan de muur om stabiliteit te garanderen.
5. Elektrische aansluiting: Volg de lokale voorschriften voor de elektrische aansluiting, indien van toepassing.

### 5. Bediening

- Inschakelen: Open de gaskraan en zet de brander aan met een vonk- of ouderwetse aansteker.
- Temperatuurstelling: Stel de temperatuurregeling in voor uw specifieke bereiding. Het lijkt aan te geven dat het apparaat over een temperatuurregelaar beschikt.
- Gebruik: Plaats de producten op het rooster en sluit de deur. Controleer regelmatig tijdens het bakproces.

### 6. Reinigen en Onderhouden

- Dagelijks onderhoud: Reinig de oven na elk gebruik met een vochtige doek en milde reiniger.
- Vetafvoer: Zorg ervoor dat vet en voedselresten regelmatig worden verwijderd om brandgevaar te minimaliseren.
- Jaarlijkse inspectie: Laat het apparaat jaarlijks inspecteren door een professionele technicus.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Geen vlam of onregelmatige vlam.
  - Oplossing: Controleer of de gasleiding goed is aangesloten en of de gastoevoer goed werkt.
- Probleem: Oven verwarmt niet genoeg.
  - Oplossing: Controleer de temperatuurstelling en zorg ervoor dat er geen obstructies zijn die de luchtstroom blokkeren.
- Probleem: Onplezierige geur of rook.
  - Oplossing: Schakel de oven onmiddellijk uit en inspecteer op brandelementen of oververhitting.

### 8. Afvoer

Dit product moet worden afgevoerd volgens de geldende plaatselijke wetgevingen. Neem contact op met uw lokale autoriteit voor informatie over de juiste afvoermethoden voor deze apparatuur.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- 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 a Gas PRO 6.5 kW - 2 Quemadores

## 1. Información General

Gracias por elegir el Horno Salamandra a Gas PRO de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para cumplir con los estándares más exigentes de calidad y seguridad, facilitando la cocción y el calentamiento de alimentos en entornos profesionales de cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este horno está diseñado exclusivamente para uso en entornos comerciales y debe usarse solo de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- Instalación: La instalación debe realizarse por un profesional cualificado y siguiendo las normativas locales de seguridad.
- Gas: Asegúrese de que la conexión de gas sea adecuada y que no haya fugas. Revise regularmente la manguera y los componentes.
- Ventilación: Asegúrese de que el área de trabajo esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular según se detalla en la sección de limpieza y mantenimiento para evitar riesgos.
- Superficies Calientes: Las superficies del horno pueden alcanzar temperaturas muy altas. Evite el contacto directo y utilice guantes de protección.
- Apagado: En caso de ver una llama no deseada, cierre inmediatamente la válvula de gas y siga las instrucciones de emergencia.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: Salamandra a Gas PRO
- Potencia: 6,5 kW
- Número de Quemadores: 2
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 600 mm (Ancho) x 350 mm (Profundidad) x 600 mm (Altura)
- Control de Temperatura: Termostato ajustable
- Peso: 32 kg

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el horno en una superficie plana y resistente al calor, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
2. Conexión de Gas: Conecte la manguera de gas asegurándose de que esté bien fijada. Verifique la ausencia de fugas con agua jabonosa.
3. Conexión Eléctrica: Asegúrese de que el horno esté conectado a una fuente de energía adecuada según las especificaciones eléctricas.
4. Prueba de Funcionamiento: Encienda el horno para asegurarse de que la llama sea uniforme y que el control de temperatura funcione correctamente.

## 5. Operación

1. Asegúrese de que el horno esté correctamente instalado y que todas las conexiones estén aseguradas.
2. Encienda el horno utilizando el encendedor automático o un fósforo, teniendo cuidado con la llama.
3. Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
4. Coloque los alimentos en las bandejas y colóquelas en el horno.
5. Monitoree la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Diaria: Limpie las superficies externas e internas con un paño húmedo y un detergente suave.
- Semanal: Revisar y limpiar los quemadores para quitar residuos de alimentos o grasa.
- Mensual: Inspeccione todas las conexiones de gas y eléctricas, y limpie los filtros si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión de gas y electricidad.
- Fugas de gas: Cierre la válvula de gas y llame a un técnico.
- Temperatura inadecuada: Calibre el termostato, o llame a un profesional si persiste el problema.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del horno, asegúrese de desactivar y desconectar todas las fuentes de energía. El horno, si es posible, debería ser reciclado. Consulte las normativas locales para la eliminación de aparatos eléctricos y basuras peligrosas.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o partes, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU FOUR À GAZ PITA SALAMANDRE PRO 6,5 KW 2 BRÛLEURS - SMK2

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Four à Gaz Pita Salamandre Pro 6,5 KW 2 Brûleurs - SMK2. Cet appareil est conçu pour une cuisson efficace et performante. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une utilisation correcte et sûre.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des espaces mal ventilés.
- Vérifiez les fuites de gaz avant chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez les matériaux inflammables à distance de l'appareil.
- Éteignez l'appareil et fermez le robinet de gaz après chaque utilisation.

### 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle: SMK2
- Type: Four à gaz
- Puissance: 6,5 kW
- Nombre de brûleurs: 2
- Dimensions: [insérer les dimensions ici]
- Poids: [insérer le poids ici]
- Matériaux: Acier inoxydable
- Surface de cuisson: [insérer la surface ici]

### 4. Installation et Mise En Place

- Choisissez un emplacement pour le four qui soit bien ventilé et éloigné des matériaux inflammables.
- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Connectez le tube de gaz en s'assurant qu'il est hermétiquement scellé. Utilisez un raccord certifié pour éviter les fuites.
- Vérifiez toutes les connexions de gaz avant d'allumer l'appareil.
- Branchez l'appareil à une source d'alimentation appropriée si nécessaire.

### 5. Fonctionnement

- Ouvrez le robinet de gaz et allumez le brûleur conformément aux instructions fournies.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat intégré.
- Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface extérieure.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs pour des obstructions et nettoyez-les si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Problème: Le brûleur ne s'allume pas.  
Solution: Vérifiez les connexions de gaz et assurez-vous que le robinet est ouvert.
- Problème: Flamme irrégulière.  
Solution: Nettoyez les orifices des brûleurs et assurez-vous qu'ils ne sont pas obstrués.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Contactez les services locaux de gestion des déchets pour vous débarrasser de l'appareil conformément aux réglementations en vigueur.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez 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 Pita a Gas Salamander Pro 6.5 kW con 2 Bruciatori

## 1. Informazioni Generali

Il Forno Pita a Gas Salamander Pro è progettato per soddisfare le esigenze dei ristoranti e delle cucine professionali. Con una potenza di 6.5 kW e due bruciatori, offre un'ottima performance per riscaldare e cuocere i cibi in modo rapido ed efficiente.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Adeguato: Utilizzare il forno solo per lo scopo previsto, seguendo all'istruzioni.
- Manutenzione: Assicurarsi che tutte le parti siano in buone condizioni prima dell'uso.
- Sicurezza Elettrica: Non utilizzare il forno con cavi o prese danneggiati.
- Sicurezza Antincendio: Tenere il forno lontano da materiali infiammabili e avere a disposizione un estintore.
- Superfici Calde: Il forno raggiunge temperature elevate. Evitare il contatto diretto con la pelle.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area di lavoro sia ben ventilata durante l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche:

- Potenza: 6,5 kW
- Numero di bruciatori: 2
- Alimentazione: Gas
- Dimensioni: 1000 x 600 x 500 mm

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Collocare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
2. Collegamento al Gas: Assicurarsi che la fonte di gas sia compatibile e collegarla secondo le normative locali.
3. Controllo delle Perdite: Verificare eventuali perdite di gas con un apposito rilevatore o soluzione di acqua e sapone.
4. Accensione: Aprire i bruciatori e accenderli seguendo le istruzioni del produttore.

## 5. Funzionamento

- Impostazione della Temperatura: Ruotare il manopola del bruciatore per impostare la temperatura desiderata.
- Utilizzo: Posizionare il cibo sulla griglia e monitorare il processo di cottura tramite la finestra frontale.
- Spegni il Forno: Una volta terminato l'uso, spegnere il forno chiudendo i bruciatori.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddamento: Lasciare raffreddare il forno prima della pulizia.
- Pulizia della Superficie: Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi.
- Controllo Periodico: Effettuare controlli periodici su guarnizioni e bruciatori per garantire il funzionamento sicuro.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Flame Non Acceso: Verificare il collegamento al gas e accertarsi che le valvole siano aperte.
- Cottura Inefficiente: Controllare che i bruciatori siano puliti e privi di ostruzioni.
- Fumi e Odori: Assicurarsi che l'area sia ventilata e controllare eventuali perdite di gas.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non smaltire il forno nell'ambiente naturale. Consultare le autorità locali per le indicazioni sul corretto smaltimento dei dispositivi.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania