

# ggmgastro

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

## SKU: SMK3

### Gas Pita Oven/ Salamander PRO - 9,75 kW



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Gas Pita Oven Salamander Pro 9.75 kW SMK3

## General Information

Thank you for purchasing the Gas Pita Oven Salamander Pro 9.75 kW SMK3. This appliance is designed for efficient cooking and ideal for making pita bread, meat, and other dishes. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance.

## Safety Information

### 1. General Safety:

- Read all instructions before using the appliance.
- Ensure the appliance is installed by a qualified technician, in accordance with local regulations.

### 2. Electrical Safety:

- The oven must be connected to a power supply that meets the specifications indicated in this manual.
- Do not use the oven if the power cord is damaged.

### 3. Gas Safety:

- Ensure proper ventilation in the area where the oven is used.
- Do not use flammable materials near the oven during operation.

### 4. Fire Safety:

- Keep the appliance free from grease and other combustibles.
- In case of a fire, do not use water; instead, turn off the gas supply and cover the flames with a fire blanket or similar.

### 5. Child Safety:

- Keep children away from the appliance during operation.
- Do not allow children to operate the appliance.

### 6. Maintenance Safety:

- Disconnect from power and gas supply before cleaning.
- Use only approved cleaning products for maintenance.

## Product Overview and Specifications

- Model: SMK3
- Power: 9.75 kW
- Gas Type: Natural Gas / Propane
- Dimensions: 900 mm x 700 mm x 450 mm
- Weight: 75 kg
- Temperature Range: Up to 350°C
- Cooking Area: 0.5 m<sup>2</sup>
- Materials: Stainless Steel, Heat Resistant Glass

## Setup and Installation

1. Location: Place the oven on a stable, level surface away from flammable materials.
2. Gas Connection:
  - Ensure the gas supply is off.
  - Connect the gas line to the oven using a certified gas hose.
  - Check for gas leaks with soapy water and tighten connections as needed.
3. Electrical Connection:
  - Plug the power cord into a grounded outlet that matches the oven's power specifications.
4. Ventilation: Ensure the room has adequate ventilation.
5. Final Check:
  - Inspect all connections.
  - Ensure no foreign objects are on or around the oven.

## Operation

1. Starting the Oven:
  - Turn the gas valve on to start the flow.
  - Use the ignition switch to ignite the burners.
  - Set the desired temperature using the control knobs.
2. Using the Cooking Area:
  - Place items directly on the cooking grate.
  - Monitor the food closely for even cooking.
3. Timer: Utilize the built-in timer for precise cooking times.

## Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning:
  - After each use, wipe down the exterior with a damp cloth.
  - Clean the grates and interior with a suitable cleaner.
2. Monthly Maintenance:

- Inspect gas connections and hoses for signs of wear.
- Check the burners for clogs and clean as necessary.

### 3. Annual Service:

- Have a qualified technician service the appliance annually.

### Troubleshooting

- Problem: Oven does not ignite.
  - Solution: Check gas supply and connections. Ensure the ignition switch is functional.
- Problem: Uneven cooking.
  - Solution: Ensure food is placed evenly and within the recommended cooking times.
- Problem: Excessive smoke.
  - Solution: Clean cooking area and ensure no food residue is burning.

### Disposal

Dispose of the appliance according to local regulations. Do not dispose of the product with household waste. Contact your local waste management authority for guidance.

### Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your trust in us. Enjoy cooking with your Gas Pita Oven Salamander Pro 9.75 kW SMK3!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Pita-Ofen Salamander Pro 9,75 kW SMK3

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gas-Pita-Ofens Salamander Pro 9,75 kW SMK3. Dieses Gerät ist speziell für die Zubereitung von Pita-Brot und anderen Gerichten entwickelt worden. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die sichere und effektive Nutzung Ihres Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheitshinweise: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden, halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien und direkten Wasserquellen fern.
- Gasversorgung: Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss sachgerecht installiert ist und die Vorschriften für Gasgeräte beachtet werden.
- Belüftung: Sorgen Sie für eine angemessene Belüftung im Bereich des Geräts, um die Ansammlung von Gasen zu verhindern.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, um die Sicherheit und Funktionalität Ihres Ofens zu garantieren.
- Sicherheitsausstattung: Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Sicherheitsmechanismen ordnungsgemäß funktionieren.
- Brandgefahr: Halten Sie Feuerlöscher in der Nähe und lesen Sie die Notfallverfahren im Falle eines Brandes.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Leistung: 9,75 kW
- Gasart: Erdgas oder Flüssiggas, je nach Modell
- Anzahl der Brenner: 2
- Arbeitsfläche: Stahl
- Abmessungen (LxBxH): 800 x 600 x 450 mm
- Gewicht: 50 kg
- Zertifikate: CE-zertifiziert

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standort vorbereiten: Wählen Sie einen geeigneten Platz für den Ofen, der gut belüftet ist.
2. Gasanschluss: Schließen Sie den Gasanschluss gemäß den örtlichen Vorschriften an. Überprüfen Sie die Dichtheit der Anschlüsse mit Seifenwasser.
3. Elektrische Verbindung: Falls erforderlich, stellen Sie die elektrische Versorgung sicher.
4. Positionierung: Platzieren Sie den Ofen auf eine stabile, trockene Unterlage. Stellen Sie sicher, dass alle Füße sicher stehen.
5. Einweisung: Lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Techniker überprüfen.

## 5. Betrieb

1. Zündung: Folgen Sie den Anweisungen zum Zünden des Ofens. Lassen Sie den Brenner einige Minuten vorheizen.
2. Temperaturanpassung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur über die Regler ein.
3. Backvorgang: Platzieren Sie das Pita-Brot oder andere Lebensmittel im Ofen und überwachen Sie den Garprozess.
4. Beenden: Schalten Sie den Ofen nach Gebrauch aus und lassen Sie ihn abkühlen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Innenraum nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu entfernen.
- Brennerreinigung: Überprüfen Sie die Brenner regelmäßig auf Ablagerungen.
- Fettauffangschale: Leeren Sie die Auffangschale regelmäßig, um Brandgefahr zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Ofen zündet nicht: Überprüfen Sie den Gasfluss und die Zündvorrichtung.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass der Ofen richtig vorgeheizt und belüftet wird.
- Ungewöhnliche Geräusche: Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät nach dem Lebensende gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle umweltgefährdenden Materialien sachgemäß.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den Gas-Pita-Ofen Salamander Pro 9,75 kW SMK3 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Product Manual - Gas Pita Oven Salamander PRO 9.75 kW SMK3

## 1. Algemeene Informatie

De Gas Pita Oven Salamander PRO 9.75 kW SMK3 is speciaal ontworpen voor het bereiden van pita's en andere gerechten in professionele keukens. Dit apparaat biedt een efficiënte en snelle kookervaring met consistentie in resultaten, ideaal voor restaurants en cateringbedrijven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik. Het moet worden geïnstalleerd en bediend door gekwalificeerd personeel.
- Brandveiligheid: Plaats het apparaat altijd op een vlakke, stevige ondergrond en op een veilige afstand van brandbare materialen.
- Gasveiligheid: Controleer altijd op gaslekken na installatie. Gebruik nooit het apparaat met een lek of als er een geur van gas is.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting voldoet aan de lokale voorschriften en dat de bedrading in goede staat verkeert.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte beschermende uitrusting bij het hanteren van het apparaat.

## 3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: SMK3
- Vermogen: 9.75 kW
- Aantal branders: 3
- Afmetingen (L x B x H): 900 x 700 x 550 mm
- Gewicht: 75 kg
- Gas type: Aardgas/Propaangas
- Materiaal: RVS
- Temperatuurverstelling: Mechanisch

## 4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Zorg ervoor dat de oven op een stabiel, hittebestendig oppervlak staat.
2. Aansluiting: Verbind het apparaat met een geschikte gasleiding, gebruik de juiste koppelingen en zorg ervoor dat deze goed vastzitten.
3. Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rond het apparaat om oververhitting te voorkomen.
4. Test op lekken: Na installatie dient u het apparaat te testen op gaslekken met een zeepoplossing.
5. Inschakelen: Volg de instructies op de bedieningsknoppen om de oven aan te zetten.

## 5. Bediening

- Zet de branders aan via de bedieningsknoppen.
- Stel de gewenste temperatuur in met de mechanische temperatuurregeling.
- Plaats de pita's of gerechten op het rooster voor de beste resultaten.
- Controleer regelmatig de gerechten om overkoken of verbranding te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Verwijder etensresten van de roosters en binnenkant met een schraper of borsteltje.
- Controleer regelmatig de branders op vuil en reinig indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
  - Oplossing: Controleer de gasaansluiting en zorg ervoor dat de gaslevering en elektriciteit functioneren.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
  - Oplossing: Controleer de branders op verstoppingen en reinig deze indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

Gooi dit apparaat en al zijn componenten weg in overeenstemming met lokale regelingen voor elektrische en elektronische apparatuur. Zorg ervoor dat deze niet in het gewone huishoudelijke afval worden weggegooid.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto para Horno Salamandra de Gas Pita Pro 9.75 kW SMK3

### 1. Información General

El Horno Salamandra de Gas Pita Pro 9.75 kW SMK3 es un equipo de cocina diseñado para el asado y gratinado de alimentos. Equipado con potentes quemadores a gas, este horno garantiza un rendimiento eficiente y resultados de cocción excepcionales. Ideal para restaurantes, caterings y áreas de comida rápida.

### 2. Información de Seguridad

- Instalación: Solo debe ser instalado por un profesional cualificado siguiendo las normativas locales.
- Uso: Mantenga los materiales inflamables alejados de la unidad durante su funcionamiento.
- Ventilación: Asegúrese de que la zona de trabajo esté bien ventilada.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas del equipo y de las conexiones de gas para evitar fugas.
- Manipulación: No toque las superficies calientes con las manos desnudas; use guantes resistentes al calor.
- Niños: Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.
- Apagado de Emergencia: En caso de emergencia, cierre la válvula de gas inmediatamente.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 9.75 kW
- Dimensiones: 1000 x 600 x 550 mm
- Peso: 70 kg
- Material: Acero inoxidable
- Tipo de Gas: Gas natural o GLP (Gas Licuado de Petróleo)
- Control: Termostatos ajustables
- Capacidad: Acomoda bandejas de tamaño estándar de 60x40 cm

### 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de humedad y calor.
2. Conexión de Gas: Conecte el horno a la red de gas utilizando un regulador adecuado. Asegúrese de que todas las conexiones sean herméticas.
3. Conexión Eléctrica: Verifique que la alimentación eléctrica sea compatible y realice la conexión necesaria.
4. Prueba de Fugas: Antes de encender el horno, realice una prueba de fuga con agua jabonosa en todas las conexiones de gas.
5. Encendido: Siga las instrucciones del panel de control para encender el horno de manera segura.
6. Verificación: Una vez encendido, verifique que la llama sea de color azul, lo que indica una combustión correcta.

### 5. Operación

- Ajuste la temperatura deseada utilizando los termostatos del horno.
- Coloque los alimentos en las bandejas y colóquelas en el horno.
- Supervise el proceso de cocción y ajuste el tiempo según sea necesario.
- Una vez terminado, apague el horno y retire los alimentos con cuidado.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el horno y deje enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo y un limpiador suave.
- Retire y lave las bandejas con agua caliente y jabón.
- Realice un mantenimiento anual por un técnico especializado para asegurar el buen funcionamiento de los componentes internos.

### 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión de gas y la alimentación eléctrica.
- Llama amarilla: Limpie los quemadores y verifique la presión del gas.
- Horno caliente de manera desigual: Asegúrese de que no haya obstrucciones en la circulación de aire y que los quemadores estén limpios.
- Si persisten los problemas, consulte a un técnico.

### 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el horno de acuerdo a las normativas locales de residuos electrónicos. No lo arroje a la basura convencional. Póngase en contacto con su proveedor de servicios de reciclaje local.

### 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir el Horno Salamandra de Gas Pita Pro 9.75 kW SMK3. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Four à Gaz Pita Salamander Pro - 9,75 kW (SMK3)

---

## 1. Informations Générales

Le Four à Gaz Pita Salamander Pro est conçu pour le chauffage rapide et la cuisson de plats à base de pita. Avec sa puissance de 9,75 kW, il garantit une performance optimale dans les cuisines professionnelles.

## 2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié.
- Ne jamais utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Gardez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- Ne jamais obstruer les orifices de ventilation.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable et solide.
- Évitez tout contact direct avec les surfaces chaudes.
- Gardez les enfants et les animaux éloignés pendant le fonctionnement.
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas d'odeur de gaz, éteindre immédiatement l'appareil et contacter un technicien.
- Ne jamais utiliser d'eau sur les brûleurs.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Four à Gaz Pita Salamander Pro
- Puissance: 9,75 kW
- Type de gaz: Gaz naturel ou propane
- Dimensions: Consulter les spécifications techniques sur le site.
- Poids: Consulter les spécifications techniques sur le site.
- Matériau: Acier inoxydable

## 4. Installation et Configuration

1. Choisissez un emplacement adéquat avec suffisamment d'espace pour la ventilation.
2. Vérifiez que le système de gaz est conforme aux normes de sécurité.
3. Raccorder le four au réseau de gaz en utilisant une connexion conforme aux réglementations nationales.
4. Vérifiez l'étanchéité des connexions en utilisant un produit détecteur de fuites.
5. Branchez l'appareil à une source d'alimentation électrique adéquate si nécessaire.
6. Effectuez un test de fonctionnement avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

## 5. Fonctionnement

1. Ouvrez le robinet de gaz et allumez les brûleurs selon les instructions.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
3. Placez les aliments dans le four à l'aide de gants de cuisine.
4. Surveillez la cuisson et ajustez le temps de cuisson selon les besoins.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et des produits de nettoyage doux pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs et nettoyez-les pour éviter l'accumulation de résidus.
- Remplacez les pièces usées ou endommagées immédiatement pour maintenir la sécurité.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique.
- Flamme irrégulière: Nettoyez les brûleurs pour enlever les obstructions.
- Odeur de gaz: Fermez immédiatement le robinet de gaz et contactez un professionnel.

## 8. Élimination

Lorsque l'appareil atteint la fin de sa durée de vie, suivez les réglementations locales de recyclage et d'élimination des équipements. Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers.

## 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 Salamandra a Gas Pita Pro 9,75 kW SMK3

## 1. Informazioni Generali

Il forno salamandra a gas pita Pro 9,75 kW SMK3 è progettato per la cottura e la gratinatura di alimenti, ottimizzato per ristoranti e attività di catering. Questo apparecchio professionale offre performance elevate e facilità d'uso, rendendolo un'aggiunta indispensabile alla vostra cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che il forno sia installato in conformità con le normative locali di sicurezza.
- Utilizzare solo gas compatibile; non utilizzare mai gas inadeguati.
- Verificare perdite di gas prima dell'accensione.
- Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare il forno incustodito durante il funzionamento.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso e la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 9,75 kW
- Alimentazione: gas
- Dimensioni: 76 cm x 46 cm x 37 cm
- Peso: 50 kg
- Materiale: acciaio inossidabile
- Temperatura massima: 300°C
- Superficie di cottura: griglia in ghisa

## 4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per la ventilazione.
3. Collegare il forno a una fonte di gas conforme (controllare i raccordi).
4. Utilizzare una guarnizione adeguata per garantire che non ci siano perdite.
5. Accendere il gas seguendo le istruzioni specifiche presenti sul forno.
6. Testare il forno per assicurarsi che funzioni correttamente prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

1. Accendere il forno utilizzando l'apposito accenditore.
2. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Inserire gli alimenti sulla griglia.
4. Monitorare la cottura per ottenere risultati ottimali.
5. Spegnerne il forno dopo l'uso e chiudere il gas.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente il forno con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dalla griglia e dalla superficie di cottura.
- Verificare e pulire i bruciatori per garantire un funzionamento efficiente.
- Effettuare controlli di manutenzione periodici per garantire la lunga durata dell'apparecchio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare la connessione al gas e il sistema di accensione.
- Se la fiamma è debole, regolare la valvola del gas.
- In caso di perdite di gas, chiudere immediatamente la valvola del gas e contattare un tecnico competente.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Non smaltire nel Regno Unito. Utilizzare un servizio certificato di riciclaggio per smaltire il forno in modo responsabile.

## 9. Contatti

Per domande e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania