

# 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: SMK99

### Gas pita oven/ salamander - 13.2 kW



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Gas Pita Oven Salamander SMK99

### 1. General Information

Thank you for choosing the Gas Pita Oven Salamander SMK99. This high-performance cooking appliance is designed to offer efficient and versatile cooking possibilities, perfect for any commercial kitchen or food service operation.

### 2. Safety Information

- Installation: Only qualified personnel should install the oven. Ensure that the unit is installed in a well-ventilated area, away from flammable materials.
- Gas Connections: Ensure the gas connection is secure and leak-free before operating. Use a soap solution to check for gas leaks.
- Operation: Do not operate the oven without supervision. Never use the oven for unintended purposes.
- Flammable Materials: Keep flammable materials and liquids away from the oven to prevent fire hazards.
- Children: The appliance should not be accessible to children. Always supervise its use around minors.
- Heat: The exterior surfaces may become hot during operation. Use caution when touching the appliance.
- Maintenance: Regularly inspect the appliance for any damage or wear. Do not use the oven if it is damaged.

### 3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Model: SMK99
- Power: 13.2 kW
- Fuel Type: Gas
- Dimensions: [Please insert the dimensions here]
- Weight: [Please insert the weight here]
- Cooking Capacity: [Please insert the cooking capacity here]

### 4. Setup and Installation

1. Location: Place the oven on a stable, horizontal surface that can support its weight.
2. Ventilation: Ensure adequate air circulation around the appliance.
3. Gas Supply: Connect the gas supply to the oven using appropriate fittings. Consult a qualified technician if unsure.
4. Testing for Leaks: After connections are made, check all joints for gas leaks using a soap solution.
5. Power Up: Open the gas valve and ignite the burner according to the operational guidelines.

### 5. Operation

1. Turning On: Open the gas valve and use the ignition switch to light the burner.
2. Temperature Settings: Adjust the temperature dial to the desired setting.
3. Cooking: Insert food items into the oven and monitor the cooking process.
4. Turning Off: After use, turn the temperature dial to the off position and close the gas valve.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior and remove any food residues from the interior using a damp cloth.
- Deep Cleaning: Conduct a thorough cleaning weekly. Disconnect the gas supply before cleaning the burners and interior surfaces.
- Regular Inspections: Inspect the gas lines and hoses regularly for wear and tear.

### 7. Troubleshooting

- Burner Won't Light: Check gas supply, connections, and ensure the igniter is functioning.
- Uneven Cooking: Ensure proper placement of food and check that the oven is level.
- Gas Leak: If a leak is suspected, turn off the gas supply immediately and consult a qualified technician.

### 8. Disposal

When disposing of the Gas Pita Oven Salamander SMK99, follow local regulations regarding hazardous materials. Ensure all gas lines are safely disconnected, and recycle materials whenever possible.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using the Gas Pita Oven Salamander SMK99!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Pita-Ofen Salamander 13,2 kW SMK99

## 1. Allgemeine Informationen

Der Gas-Pita-Ofen Salamander SMK99 ist ein hochwertiges Küchengerät zur gleichmäßigen Zubereitung von Pita-Brot und anderen gerichte. Er ist mit leistungsstarken Brennern ausgestattet, um eine optimale Hitzeverteilung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit während des Betriebs des Gerätes zu gewährleisten, befolgen Sie bitte die folgenden Richtlinien:

- Lesen Sie das gesamte Handbuch bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Das Gerät ist nur für den gewerblichen Einsatz vorgesehen und sollte nicht von unqualifizierten Personen bedient werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie die Verwendung von brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Undichtigkeiten.
- Halten Sie das Gerät und den Bereich darum immer sauber und frei von Ablagerungen.
- Tragen Sie beim Betrieb stets geeignete Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe).
- Bei Störungen oder unerwartetem Verhalten des Gerätes sofort den Betrieb einstellen und einen Fachmann kontaktieren.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SMK99
- Brennertyp: Gas
- Leistung: 13,2 kW
- Abmessungen: 800 x 600 x 450 mm
- Gewicht: 60 kg
- Stromversorgung: Gas
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort des Gerätes über ausreichend Belüftung verfügt.
- Verbinden Sie die Gasleitung gemäß den geltenden Sicherheitsstandards.
- Überprüfen Sie die Gasversorgung auf Undichtigkeiten mit einer Seifenlauge.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, waagrechten Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an die Gasversorgung an und überprüfen Sie sämtliche Verbindungen auf Dichtigkeit.
- Lassen Sie eine qualifizierte Fachkraft eine Endprüfung der Installation durchführen.

## 5. Bedienung

- Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung aktiviert ist.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe.
- Warten Sie, bis das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt ist, bevor Sie Lebensmittel hineingeben.
- Nach Gebrauch den Temperaturregler auf „Aus“ stellen und die Gaszufuhr absperren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Speisereste entfernt werden, um eine hygienische Umgebung zu gewährleisten.
- Führen Sie regelmäßig eine Wartung durch, um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern. Kontaktieren Sie einen Fachmann für tiefergehende Wartung.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät zündet nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie die Gasversorgung und -anschlüsse.
- Problem: Unzureichende Wärme.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler richtig eingestellt ist und das Gerät genügend Zeit zum Aufheizen hatte.
- Problem: Gasgeruch.  
Lösung: Schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Undichtigkeiten. Bei starkem Geruch sofort einen Fachmann rufen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Elektro- und Gasgeräten.
- Entfernen Sie alle gefährlichen Materialien und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig deaktiviert ist, bevor Sie es entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen 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

Product Manual: Gas Pita Oven Salamander SMK99 (13.2 kW)

---

## 1. Algemene Informatie

Welkom bij uw nieuwe Gas Pita Oven Salamander SMK99. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt bereiden van pita's en andere gerechten. Volg de instructies in deze handleiding om een veilige en effectieve werking te garanderen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- Installatie: Zorg ervoor dat de installatie wordt uitgevoerd door een gekwalificeerde professional. Volg de installatie-instructies nauwkeurig op.
- Brandgevaar: Het apparaat moet op een vlakke, niet-brandbare ondergrond worden geplaatst. Houd brandbare materialen op veilige afstand.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar de oven wordt gebruikt.
- Gaslek: Controleer regelmatig op gaslekkages. Gebruik geen open vlam of vonken in de buurt van de oven.
- Onderwijs: Laat iedereen die het apparaat gebruikt, kennismaken van de juiste gebruiksaanwijzingen en veiligheidsprocedures.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SMK99
- Vermogen: 13.2 kW
- Gasdruk: 20 mbar
- Afmetingen: 600mm x 550mm x 450mm
- Gewicht: 45 kg
- Materialen: RVS met hittebestendig glas
- Functionaliteit: Geschikt voor het grillen en verwarmen van producten met een snelle doorlooptijd.

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de oven op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er minimaal 30 cm ruimte is rondom de oven voor ventilatie.
- Sluit de oven aan op een geschikte gasleiding met de juiste diameter voor een veilige werking.
- Controleer alle verbindingen op lekken voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer of het toestel goed werkt door de branders aan te steken en de vlamstatus te verifiëren.
- Laat de installatie en de eerste test uitvoeren door een gecertificeerde technicus.

## 5. Bediening

- Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten op de gasvoorziening.
- Draai de gaskraan open en gebruik een aansteker of vuursteen om de branders aan te steken.
- Stel de temperatuur in zoals gewenst.
- Plaats de gerechten in de oven en monitor de kooktijd en temperatuur om de beste resultaten te behalen.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Schakel de oven uit en laat deze afkoelen voordat u begint met het reinigen.
- Reinig de oven met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Zorg ervoor dat de branders vrij zijn van voedselresten en vet.
- Voer regelmatig preventief onderhoud uit, zoals het controleren van gasaansluitingen en het reinigen van de filter.

## 7. Probleemoplossing

- Geen gasstroom: Controleer de gasaansluiting en zorg ervoor dat de gaskraan open is.
- Onregelmatige vlam: Reinig de branders om verstoppingen te verwijderen.
- Overmatige rook: Controleer de oven op voedselresten die branden en reinig indien nodig.

## 8. Afvoer

Volg lokale voorschriften voor de afvoer van gasapparatuur. Lever uw apparaat in bij een erkend recyclingcentrum of neem contact op met uw plaatselijke afvalverwerking.

## 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

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstige verwijzingen. Gebruik het apparaat altijd volgens de instructies voor een optimale levensduur en veiligheid.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Salamandra a Gas Pita 13.2 kW SMK99

## 1. Información General

El horno salamandra a gas Pita SMK99 está diseñado para aplicaciones comerciales en la cocción y gratinado de alimentos. Con una potencia de 13.2 kW, este horno proporciona una cocción eficiente y uniforme, ideal para restaurantes, asadores y establecimientos de catering.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que el horno sea instalado por personal cualificado, conforme a las normativas locales de gas y eléctricas.
- Uso: No sobrecargue el horno y siga las directrices de cocción para evitar el riesgo de incendio.
- Mantenimiento: Realice mantenimientos regulares para garantizar el funcionamiento seguro del equipo.
- Fugas de Gas: Si percibe un olor a gas, apague el horno y cierre la válvula de gas correspondiente. No encienda luces ni utilice aparatos eléctricos hasta que se resuelva la fuga.
- Protección Personal: Use guantes de cocina y ropa adecuada al manejar el horno caliente.
- Uso de Agua: Mantenga el área de trabajo libre de agua para minimizar riesgos de electrocución.
- Área de Trabajo: Mantenga el área alrededor del horno libre de obstrucciones para evitar accidentes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SMK99
- Potencia: 13.2 kW
- Tipo de Gas: Gas Natural / GLP (opcional)
- Dimensiones: [Detalles específicos disponibles en el sitio web]
- Peso: [Detalles específicos disponibles en el sitio web]
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Funcionalidad: Cocción con infrarrojos, ideal para gratinar, tostar y calentar.

## 4. Configuración e Instalación

- Seleccione una ubicación segura y estable para la instalación del horno.
- Asegúrese de que la superficie de instalación sea resistente al calor y fácil de limpiar.
- Conecte el horno a la fuente de gas respetando las regulaciones locales.
- Verifique que todas las conexiones estén firmes y realice pruebas de fugas.
- Instale los estantes según las instrucciones del fabricante.
- Conecte el horno a la red eléctrica si es necesario y asegúrese de que el suministro eléctrico cumple con las especificaciones del horno.
- Después de la instalación, realice una prueba de funcionamiento para asegurar que todo opere correctamente.

## 5. Operación

- Encienda el horno utilizando el encendedor automático.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Coloque los alimentos en los estantes y cierre la puerta del horno.
- Monitoree el progreso de la cocción y realice ajustes si es necesario.
- Para apagar, gire las perillas a la posición de apagado y cierre la válvula de gas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desaconseje limpiar el horno mientras está caliente.
- Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- Retire y limpie los estantes después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.
- Realice un mantenimiento preventivo cada seis meses, asegurándose de que las conexiones de gas y las partes calefactoras estén libres de suciedad y obstrucciones.

## 7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique el suministro de gas y conexión eléctrica. Revise las perillas de control.
- La temperatura no se calienta adecuadamente: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente y que no esté obstruido.
- Fugas de gas: Apague el horno y cierre la válvula de gas. Contacte a un técnico especializado.
- Ruidos extraños: Inspeccione las partes móviles y busque objetos atrapados que puedan estar causando el ruido.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del horno, no dispose del aparato en la basura doméstica. Considere la opción de reciclaje de materiales en un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta, por favor contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du four à gaz Pita Salamander 13,2 kW SMK99

## 1. Informations générales

Le four à gaz Pita Salamander SMK99 est un équipement de cuisine de haute performance conçu pour cuire, griller et réchauffer divers aliments. Sa construction robuste et ses caractéristiques avancées en font un choix idéal pour les restaurants, les traiteurs et les établissements de restauration.

## 2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser le four, veuillez lire attentivement les instructions suivantes pour garantir une utilisation sécurisée :

- Assurez-vous que le four est installé par un professionnel qualifié.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant son utilisation.
- Éloignez les matériaux inflammables du four.
- Vérifiez régulièrement les fuites de gaz à l'aide d'une solution savonneuse.
- Ne pas utiliser le four dans des espaces mal ventilés.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation d'objets chauds.
- Débranchez l'appareil en cas d'entretien ou de nettoyage.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: SMK99
- Type de combustible: Gaz
- Puissance: 13,2 kW
- Dimensions (L x P x H): [dimensions à compléter selon les spécifications techniques]
- Poids: [poids à compléter selon les spécifications techniques]
- Matériau: Acier inoxydable
- Systèmes de sécurité: Arrêt sécurisé du gaz en cas de panne.

## 4. Installation et mise en place

1. Choisissez un emplacement plat et bien ventilé pour le four.
2. Assurez-vous que le four est à portée d'un approvisionnement en gaz et d'une prise électrique si nécessaire.
3. Fixez le tuyau de gaz au four, en veillant à utiliser des joints appropriés pour éviter les fuites.
4. Testez les connexions avec une solution savonneuse pour détecter les fuites potentielles.
5. Branchez le four sur l'électricité si requis.
6. Suivez les instructions du fournisseur pour la mise en service du gaz.

## 5. Fonctionnement

- Tournez le bouton de réglage de température pour sélectionner la température souhaitée.
- Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé pour allumer le gaz.
- Une fois le four allumé, ajustez la flamme à votre convenance pour obtenir la cuisson désirée.
- Surveillez attentivement la cuisson des aliments.

## 6. Nettoyage et entretien

- Éteignez le four et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur.
- Nettoyez régulièrement les grilles et les surfaces intérieures avec un produit non abrasif.
- Vérifiez et nettoyez les brûleurs pour éviter les obstructions.

## 7. Dépannage

- Si le four ne s'allume pas, vérifiez le branchement au gaz et à l'électricité.
- Si la flamme est instable, nettoyez les brûleurs et assurez-vous que l'alimentation en gaz est adéquate.
- Pour d'autres problèmes, consultez un technicien qualifié.

## 8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, le four doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Les matériaux récupérables doivent être triés et recyclés lorsque cela est possible.

## 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 D'USO PER FORNO SALAMANDRA A GAS PITA 13,2 kW SMK99

### 1. Informazioni Generali

Il forno salamandra a gas Pita SMK99 è progettato per cuocere e riscaldare vari tipi di alimenti. Questo prodotto è ideale per ristoranti, pizzerie e attività di ristorazione. Verificare che il forno sia utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che il forno sia installato in un'area ben ventilata.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Non utilizzare il forno se presenta danni visibili.
- Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione e la pulizia.
- Spegnerne il forno quando non in uso e disconnettere la fonte di gas.
- Se si avverte odore di gas, chiudere immediatamente il rubinetto e aerare l'area.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SMK99
- Potenza: 13,2 kW
- Alimentazione: Gas
- Dimensioni: 800 x 600 x 400 mm
- Peso: 30 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Uso: Professionale, per la cottura e la gratinatura di alimenti

### 4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il forno su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il luogo di installazione sia vicino a una fonte di gas e che ci sia un collegamento per l'uscita dei fumi.
3. Collegare il forno alla rete del gas utilizzando tubi certificati, seguendo le normative locali.
4. Verificare che non ci siano perdite di gas utilizzando una soluzione di acqua e sapone.
5. Accertarsi che il forno sia allineato e sicuro prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

1. Accendere il forno ruotando la manopola a gas alla posizione "accensione".
2. Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
3. Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata prima di inserire gli alimenti.
4. Monitorare la cottura e regolare il tempo in base alla ricetta.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il forno e lasciarlo raffreddare completamente.
- Rimuovere eventuali residui di cibo con una spatola o un panno umido.
- Pulire le superfici esterne con un detergente delicato e un panno morbido.
- Controllare i bruciatori e i fori di ventilazione per eventuali ostruzioni.
- Programmare una manutenzione annuale da un tecnico qualificato.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non accende: verificare il collegamento al gas e il funzionamento della valvola.
- Temperatura insufficiente: controllare il termostato e i bruciatori per ostruzioni.
- Fumi o odori insoliti: spegnere immediatamente il forno e contattare un tecnico.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del prodotto. Non smaltire il forno nell'indifferenziato. Contattare un servizio di smaltimento autorizzato.

### 9. 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.