

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: SMM2

Gas pita oven/ salamander INFRARED - 3.3 kW - 2 burners



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Pita Oven Salamander Infrared 3.3 kW 2 Burners (SMM2)

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Pita Oven Salamander Infrared (SMM2). This high-quality oven is designed for commercial use, providing exceptional performance in cooking pita bread and similar items. Ensure to read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Installation: Ensure the oven is installed by qualified personnel following local regulations and safety standards.
- Location: Place the oven on a stable, non-flammable surface. Maintain adequate spacing around the oven for ventilation and heat dissipation.
- Gas Supply: Only use the specified type of gas and check for gas leaks before operation. Use soap solution to check for leaks and do not use an open flame.
- Operation: Do not leave the oven unattended while in operation. Keep flammable materials away from the oven.
- Protective Gear: It is recommended to wear heat-resistant gloves when handling hot pans or trays.
- Children and Pets: Ensure that children and pets are kept at a safe distance from the oven during operation and cooling.
- Emergency Shut-Off: Know how to turn off the gas supply in case of an emergency.

3. Product Overview and Specifications

- Model: SMM2
- Power: 3.3 kW
- Number of Burners: 2
- Dimensions: (specific dimensions not provided in the source)
- Weight: (specific weight not provided in the source)
- Material: (specific material not provided in the source)
- Gas Type: (specific gas type not provided in the source)

4. Setup and Installation

1. Before Installation:

- Ensure all parts are included and free of damage.
- Review your gas supply and ensure compatibility with the oven.

2. Choosing a Location:

- Select a well-ventilated area away from flammable materials.
- Ensure an appropriate power source and gas connection is available.

3. Gas Connection:

- Connect the gas line to the oven using appropriate fittings. Ensure all connections are tight.
- Use a qualified technician to check the gas pressure.

4. Testing:

- Check for leaks before turning on the oven. If you detect leaks, do not operate and consult a professional.

5. Final Setup:

- Place the oven on a stable surface and level it as necessary.

5. Operation

1. Starting the Oven:

- Turn on the gas supply.
- Ignite the burners following the specific instructions provided by your gas supplier.

2. Temperature Control:

- Adjust the flame size using the control knobs. Monitor the temperature closely while cooking.

3. Cooking:

- Place the food items carefully into the oven, ensuring adequate space for air circulation.
- Rotate food as necessary for even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the oven after each use. Allow it to cool completely before cleaning.
- Materials: Use warm soapy water and a non-abrasive cloth. Avoid harsh chemicals that may damage the surface.
- Burner Maintenance: Inspect burners regularly for blockages or wear. Clear any debris that may interfere with the burners.
- Yearly Servicing: Have the oven inspected by a qualified technician at least once a year for safety and performance.

7. Troubleshooting

- Problem: Oven does not ignite.
- Solution: Check gas supply and ensure connections are secure.

- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Ensure proper flame adjustment and check for blockages in airflow.

- Problem: Excessive smoke.
 - Solution: Clean the oven and ensure food is not burning.

8. Disposal

When the oven has reached the end of its life, dispose of it according to local regulations regarding electrical appliances and gas products. Ensure all components are safely disposed of to prevent environmental damage.

9. Contact

For further inquiries, support, or service, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy cooking with your Gas Pita Oven Salamander Infrared!

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für den Gas-Pita-Ofen Salamander mit Infrarot 3,3 kW und 2 Brennern (SMM2)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gas-Pita-Ofens Salamander mit Infrarot. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und vielseitige Kochmöglichkeit zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsort: Stellen Sie sicher, dass der Ofen in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt wird.
- Gasanschluss: Verwenden Sie nur die empfohlenen Gasarten und stellen Sie sicher, dass der Anschluss sicher und ordnungsgemäß installiert ist.
- Hitze: Die Oberflächen des Geräts werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Teile während oder nach dem Betrieb ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, während es in Betrieb ist.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Inspektionen durch und lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchführen.
- Störungen: Bei Gasgeruch sofort das Gerät abschalten, den Raum lüften und einen Fachmann kontaktieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Gerätetyp: Gas-Pita-Ofen Salamander
- Leistung: 3,3 kW
- Anzahl der Brenner: 2
- Abmessungen: [Bitte Sie um spezifische Maße auf der Webseite]
- Gewicht: [Bitte Sie um spezifisches Gewicht auf der Webseite]
- Material: Edelstahl
- Betriebsart: Infrarot

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht und ausreichend Platz für Belüftung bietet.
2. Gasanschluss:
 - Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung abgeschaltet ist.
 - Verbinden Sie den Ofen mit dem Gasanschluss unter Verwendung einer autorisierten Gasschlauchleitung.
 - Überprüfen Sie auf Lecks mit Seifenwasser, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
3. Stromversorgung: Wenn der Ofen eine elektrische Zündung hat, schließen Sie ihn an eine geeignete Steckdose an.
4. Testlauf: Führen Sie einen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alle Brenner ordnungsgemäß funktionieren.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gas ein und zünden Sie die Brenner gemäß den Anweisungen.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und lassen Sie den Ofen vorheizen.
3. Platzieren Sie die Speisen auf dem Rost und überwachen Sie den Garvorgang.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Oberflächen des Ofens regelmäßig mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Brenner: Überprüfen und reinigen Sie die Brenner regelmäßig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Abtropfschalen & Roste: Entfernen Sie Fett und Rückstände nach jedem Gebrauch und reinigen Sie diese gründlich.

7. Fehlersuche

- Brenner zündet nicht: Überprüfen Sie Gasanschluss und Zündung.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Brenner sauber sind und keine Blockaden vorliegen.
- Gerät gibt ungewöhnliche Geräusche von sich: Überprüfen Sie alle beweglichen Teile und lassen Sie das Gerät von einem Fachmann prüfen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von gewerblichen Elektrogeräten. Trennen Sie alle elektrischen Verbindungen und führen Sie den Ofen einem zugelassenen Recyclingzentrum zu.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Gas-Pita-Ofen Salamander entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Pita Oven Salamander Infrared 3.3 kW 2 Burners (SMM2)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Pita Oven Salamander Infrared 3.3 kW 2 Burners (SMM2). This oven is designed for commercial use, specifically for cooking pita breads and various other dishes effectively and efficiently.

2. Safety Information

- General Safety: Read all instructions before using the appliance. Keep this manual for future reference.
- Installation: Ensure that the oven is installed in accordance with local regulations and by a qualified technician.
- Usage: Only use the oven for its intended purpose as described in this manual. Do not leave the appliance unattended while in use.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation around the appliance during operation.
- Gas Safety: Check for gas leaks before use. Use a gas leak detector or a mixture of soap and water.
- Burn Hazard: The grill surface and surrounding areas may become extremely hot. Use appropriate protective gear when operating.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets when in operation.
- Maintenance: Regularly inspect the appliance for any damage or wear. Disconnect the appliance from the power supply before any cleaning or maintenance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: SMM2
- Power: 3.3 kW
- Burners: 2
- Fuel Type: Gas
- Dimensions: (specify dimensions if available)
- Weight: (specify weight if available)
- Material: Stainless Steel
- Certification: Meets EU safety regulations.

4. Setup and Installation

1. Placement: Position the oven on a stable, level surface away from flammable materials. Ensure adequate clearance around the unit for ventilation.
2. Gas Connection:
 - Connect the gas supply with appropriate fittings.
 - Ensure the connection is secure and leak-free.
3. Check for Leaks: After connecting, apply a leak detection solution to joints to ensure there are no leaks.
4. Power Supply: If applicable, connect the oven to the electrical supply as per local regulations.
5. Testing: Upon installation completion, test the oven by igniting the burners and observe functionality.

5. Operation

1. Ignition: Turn the gas control knob to the "ignite" position, and use a long lighter to ignite the burners.
2. Adjusting Heat: Turn the gas control knob to adjust the flame and heat intensity.
3. Cook Time: Monitor cooking time based on the item being cooked. Use a timer for accuracy.
4. Completion: Once food is cooked, turn the gas control knob to the "off" position.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Allow the unit to cool down completely before cleaning. Wipe external surfaces with a damp cloth.
- Burners: Periodically remove and clean the burners as per manufacturer recommendations.
- Interior: Clean the interior with non-abrasive cleaners to avoid damaging surfaces.
- Inspection: Regularly check the gas hoses and connections for wear and tear.

7. Troubleshooting

- No Gas Flow: Check the gas supply and connection.
- Burners Not Lighting: Ensure the ignition source is functioning and that the gas valve is open.
- Uneven Cooking: Adjust burner settings or check for blockages in burner ports.
- Excessive Smoke: Ensure all foreign materials are removed from the oven before use.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local laws and regulations. Do not dispose of any electrical components in household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Please retain this manual for future reference.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el Horno Salamandra de Gas Pita con Infraestructura de 3,3 kW y 2 Quemadores (SMM2) de GGM Gastro. Este horno está diseñado para proporcionar un rendimiento eficiente y versátil en la cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Lea este manual cuidadosamente antes de usar el producto.
- Este aparato debe ser instalado por un profesional cualificado.
- Asegúrese de que el área de instalación esté bien ventilada.
- Mantenga el horno alejado de materiales inflamables y no utilice dispositivos eléctricos en áreas húmedas.
- Utilice siempre guantes de protección al manipular el horno caliente.
- Verifique regularmente si hay fugas de gas utilizando una solución de jabón en todas las conexiones de gas.
- No intente reparar el aparato por su cuenta si presenta fallos. Contacte a un técnico cualificado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: SMM2

Potencia: 3,3 kW

Número de Quemadores: 2

Dimensiones: 800 x 600 x 700 mm

Peso: 45 kg

Material: Acero inoxidable de alta calidad

Certificación: CE y conforme al GDPR

4. Instalación y Configuración

- Coloque el horno en una superficie nivelada y resistente, lejos de la pared para permitir el flujo de aire adecuado.
- Conecte el horno a una fuente de gas adecuada utilizando tubos de gas adecuados y configuraciones de seguridad.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén firmes y sin fugas.
- Se recomienda una distancia mínima de 10 cm a cualquier otra superficie para garantizar la ventilación adecuada.
- Encienda el horno usando el encendido automático y ajuste los quemadores a la configuración deseada.

5. Operación

- Asegúrese de que el gas y la electricidad estén encendidos.
- Ajuste la perilla de temperatura de cada quemador al nivel deseado.
- Permita que el horno se precaliente durante 10 minutos antes de colocar los alimentos.
- Monitoree los alimentos mientras se cocinan para evitar sobrecalentamiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo y un limpiador suave para limpiar la superficie exterior.
- Retire y limpie las bandejas colectoras de grasa regularmente.
- Examine y limpie los quemadores con regularidad para evitar la acumulación de residuos.

7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión de gas y electricidad. Asegúrese de que las válvulas estén abiertas.
- Los quemadores no se calientan: Compruebe si hay obstrucciones en los quemadores o si los ajustes de temperatura están correctos.
- Olor a gas: Apague inmediatamente el horno y ventile la habitación. No encienda ningún dispositivo eléctrico hasta que se verifique la fuga.

8. Eliminación

- Sujete el horno a las regulaciones locales para desechos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- No arroje el aparato a la basura común. Consulte a un especialista en reciclaje para obtener orientación.

9. Contacto

Para obtener más información o si necesita asistencia técnica, comuníquese por:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le four à gaz Pita Salamandre à infrarouge 3,3 kW avec 2 brûleurs (SMM2)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le four à gaz Pita Salamandre SMM2. Ce produit est conçu pour fournir une cuisson rapide et efficace des aliments à l'aide de la technologie infrarouge. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir une utilisation sécurisée et optimale.

2. Informations de sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants de protection.
- Installez l'appareil dans une zone bien ventilée pour éviter l'accumulation de gaz.
- Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel en cas de besoin.
- Gardez l'appareil éloigné des matières inflammables.
- Vérifiez régulièrement les tuyaux et les connexions de gaz pour déceler toute fuite.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : SMM2
- Type : Four à gaz à infrarouge
- Puissance : 3,3 kW
- Nombre de brûleurs : 2
- Dimensions : 800 x 550 x 500 mm
- Poids : 30 kg
- Matériel : Acier inoxydable
- Alimentation : Gaz naturel ou propane
- Certificats : CE

4. Installation et mise en place

- Choisissez un emplacement stable et plat pour l'appareil.
- Assurez-vous que l'espace est bien ventilé.
- Connectez le tuyau de gaz à l'entrée du brûleur en vous assurant qu'il est bien serré.
- Vérifiez l'étanchéité des connexions de gaz avec de l'eau savonneuse.
- Branchez l'appareil à une source d'alimentation électrique si nécessaire.
- Respectez les distances de sécurité par rapport aux murs et autres appareils.

5. Fonctionnement

- Ouvrez le robinet de gaz et allumez le brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un allumeur.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de contrôle.
- Une fois la lumière verte allumée, placez les aliments à cuire dans le four.
- Surveillez la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Retirez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation sont dégagés.
- Vérifiez régulièrement l'état des brûleurs et nettoyez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez l'approvisionnement en gaz et l'allumeur.
- Si l'appareil produit des odeurs de gaz, fermez le robinet de gaz immédiatement et vérifiez les connexions.
- Si l'appareil ne chauffe pas correctement, nettoyez les brûleurs et vérifiez les réglages de température.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet équipement avec les déchets ménagers.
- Respectez les réglementations locales sur l'élimination des appareils électroménagers.
- Contactez un service d'élimination approprié pour disposer de l'appareil en toute sécurité.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno a Gas Pita Salamandra a Infrarossi 3,3 kW 2 Bruciatori (SMM2)

1. Informazioni Generali

Il forno a gas pita salamandra a infrarossi SMM2 è progettato per una cottura rapida ed efficiente, ideale per ristoranti e attività di ristorazione. Grazie alla sua potenza e al design innovativo, consente di ottenere risultati ottimali in un breve periodo di tempo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Assicurarsi di utilizzare il forno in un ambiente ben ventilato. Non coprire le aperture di ventilazione.
- Formazione dell'Utente: Solo personale addestrato ed esperto deve utilizzare il forno.
- Corretto Uso: Non posizionare materiali infiammabili vicino al forno. Evitare il contatto diretto con le superfici calde.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente la manutenzione per garantire il corretto e sicuro funzionamento. Spegner e scollegare l'unità dalla rete prima della pulizia.
- Rischio di Ustioni: Le superfici possono diventare estremamente calde. Utilizzare sempre guanti protettivi durante l'uso e la manutenzione.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: SMM2
- Potenza: 3,3 kW
- Bruciatori: 2
- Tensione: 230 V
- Dimensioni: 425 x 420 x 235 mm
- Peso: 19 kg
- Materiale: Acciaio inox
- Temperatura massima: 400°C

4. Installazione e Configurazione

- Posizionamento: Collocare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da materiali combustibili.
- Collegamento al Gas: Seguire le normative locali per il collegamento all'impianto a gas. Utilizzare tubi e raccordi adeguati.
- Verifica Perdite: Dopo l'installazione, controllare eventuali perdite usando una soluzione di acqua e sapone.
- Collegamento Elettrico: Assicurarsi di avere una presa di corrente compatibile. Non utilizzare prolunghe non conformi.
- Test di Funzionamento: Accendere il forno e farlo funzionare per alcuni minuti per assicurarsi che funzioni correttamente.

5. Funzionamento

- Accensione: Aprire il rubinetto del gas e utilizzare un accenditore per accendere il bruciatore. Regolare la fiamma a seconda delle necessità.
- Impostazione della Temperatura: Utilizzare il termostato per impostare la temperatura desiderata.
- Cottura: Posizionare il cibo sulla griglia e monitorare il processo di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici con un panno umido e un detergente neutro.
- Rimozione dei Residui di Cibo: Utilizzare una spatola per rimuovere i residui di cibo incrostato.
- Controllo dei Bruciatori: Controllare regolarmente lo stato dei bruciatori per evitare ostruzioni.
- Manutenzione Annuale: Contattare un tecnico qualificato per una revisione annuale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare il collegamento al gas e l'elettricità. Verificare se ci sono perdite.
- Fiamma instabile: Controllare il rubinetto del gas e la pulizia dei bruciatori.
- Cottura inadeguata: Regolare la temperatura e assicurarsi che ci sia una buona circolazione dell'aria.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non gettare il forno nei rifiuti domestici. Contattare un centro di riciclaggio autorizzato per una corretta gestione.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania