

# 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: SMM4

### Gas pita oven/ salamander INFRARED- 6.6 kW



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Gas Pita Oven Salamander Infrared SMM4

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Pita Oven Salamander Infrared SMM4. This high-performance cooking appliance is designed to deliver perfectly cooked pita bread, meats, and vegetables with ease. The machine is built with advanced infrared technology, ensuring fast and uniform cooking results.

### 2. Safety Information

Your safety is our priority. Before using the Gas Pita Oven, please adhere to the following safety guidelines:

- Installation: Ensure the oven is installed by a qualified technician according to the manufacturer's specifications and local regulations.
- Ventilation: Operate the oven in a well-ventilated area to avoid accumulation of harmful gases.
- Gas Connection: Use only gas types specified in the manual. Check for leaks before initial use and after each gas cylinder change.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the oven. Install a fire extinguisher nearby.
- Hot Surfaces: The exterior surfaces of the oven may become hot during operation. Use caution when touching these areas.
- Child Safety: Keep children and pets away from the operating area to prevent burns or injuries.
- Maintenance: Follow the maintenance guidelines to ensure the oven operates safely and efficiently.

### 3. Product Overview and Specifications

The Gas Pita Oven Salamander Infrared SMM4 includes the following specifications:

- Power: 6.6 kW
- Gas Type: Natural gas or LPG
- Dimensions: [Insert dimensions from the technical data]
- Material: Stainless steel
- Weight: [Insert weight from the technical data]
- Temperature Range: [Insert temperature range]

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the oven from its packaging, ensuring all parts are included.
2. Location: Place the unit on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
3. Gas Connection:
  - Ensure the gas supply is turned off.
  - Connect the gas line to the oven using appropriate fittings. Refer to local codes for compliance.
4. Testing for Leaks:
  - Mix soap with water and apply it to the connection points.
  - Turn on the gas supply. If bubbles form, there is a leak. Tighten connections and retest.
5. Electrical Connection: Ensure that the oven is connected to the electrical source if required. Check the voltage and ensure it matches the oven's specifications.
6. Testing: After installation, perform a test run to ensure the oven is functioning properly.

### 5. Operation

1. Ignition: Turn on the gas supply and ignite the burner as per the manufacturer's instructions.
2. Adjust Heat: Use the control knobs to set the desired cooking temperature.
3. Cooking: Place food items on the grill and monitor cooking progress. Adjust temperature as needed.
4. Timer: If your model includes a timer, set it according to your cooking requirements.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the oven to cool. Wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Grills and Trays: Remove detachable parts and clean separately.
- Periodic Maintenance: Regularly check gas connections, burners, and ignition systems for wear and necessary replacements.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Oven does not ignite.
  - Solution: Check the gas supply and ignition system.
- Problem: Uneven cooking results.
  - Solution: Ensure that food items are evenly placed on the grill.
- Problem: Unusual odors.
  - Solution: Check for gas leaks and inspect the oven for contamination.

### 8. Disposal

Discontinue use of the oven when it reaches the end of its life cycle. Dispose of the appliance in accordance with local regulations, ensuring environmentally responsible disposal of all components.

### 9. Contact

For support, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Pita-Ofen Salamander Infrared 6.6 kW SMM4

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gas-Pita-Ofens Salamander Infrared 6.6 kW SMM4. Dieses Gerät wurde für die effiziente Zubereitung von Pita-Brot und ähnlichen Lebensmitteln entwickelt. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effektiv verwenden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie alle Anweisungen vor der Benutzung. Bewahren Sie das Handbuch für zukünftige Referenz auf.
- Brandschutz: Halten Sie brennbare Materialien und Chemikalien fern vom Gerät.
- Gasversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Gasversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Dichtheit der Verbindungen vor der ersten Inbetriebnahme.
- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Bereich des Gerätes.
- Bedienung: Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Berühren heißer Oberflächen. Lassen Sie das Gerät immer unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
- Notfall: Bei Gasgeruch sofort das Gerät ausschalten und den Raum verlassen. Wenden Sie sich an einen Fachmann.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SMM4
- Leistung: 6.6 kW
- Stromquelle: Gas
- Maße (B x T x H): 800 x 650 x 560 mm
- Gewicht: 80 kg
- Betriebsbereich: Geeignet für gewerbliche Nutzung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in einem gut belüfteten Bereich.
2. Gasanschluss: Schließen Sie das Gerät an die Gasversorgung an. Verwenden Sie dazu die mitgelieferten Schläuche und Anschlüsse.
3. Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse auf Dichtheit mit einem Seifenwasser-Gemisch.
4. Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Verbindungen sicher sind (falls zutreffend).
5. Inbetriebnahme: Folgen Sie den Anweisungen zur ersten Inbetriebnahme im nächsten Abschnitt.

## 5. Bedienung

1. Überprüfen Sie, ob das Gasventil geschlossen ist.
2. Öffnen Sie das Gasventil und zünden Sie das Gerät gemäß den Anweisungen.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Thermostatregler drehen.
4. Warten Sie einige Minuten, bis das Gerät aufgeheizt ist, bevor Sie die Lebensmittel einlegen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um Ansammlungen von Fett und anderen Verunreinigungen zu verhindern.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Führen Sie regelmäßige Wartungsprüfungen durch, um sicherzustellen, dass alle Teile ordnungsgemäß funktionieren.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Gerät zündet nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie sicher, dass das Ventil geöffnet ist.
- Problem: Temperatur erreicht nicht den gewünschten Wert.  
Lösung: Überprüfen Sie den Thermostat und die Gasversorgung.
- Problem: Kommt es zu einem Gasgeruch.  
Lösung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie einen Fachmann hinzu.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Eine umweltgerechte Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

## 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

Vielen Dank, dass Sie sich für den Gas-Pita-Ofen Salamander Infrared 6.6 kW SMM4 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding - Gas Pita Oven Salamander Infrared 6.6 kW - SMM4

---

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Gas Pita Oven Salamander Infrared 6.6 kW - SMM4. Dit apparaat is ontworpen om efficiënt te koken en om te voldoen aan diverse culinaire behoeften. Gelieve deze handleiding te lezen voordat u het apparaat gaat gebruiken.

---

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees en begrijp alle instructies in deze handleiding.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik van het apparaat.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.
- Inspecteer het apparaat regelmatig op beschadigingen en scheuren.
- Gebruik geen water op het apparaat of in de buurt ervan terwijl het weer aan is.
- Schakel altijd het apparaat uit en koppelt het los van de energiebron voordat u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven.

---

## 3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Vermogen: 6.6 kW
- Afmetingen: [specificeren indien beschikbaar]
- Gewicht: [specificeren indien beschikbaar]
- Aansluiting: Gas
- Type brandstof: [specificeer gas type indien beschikbaar]

---

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de oven op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een goed geventileerde plek staat.
- Sluit de gasleiding aan volgens de lokale wetgeving en zorg voor een professionele installatie.
- Controleer alle aansluitingen op gaslekkages met een geschikte zeepoplossing.
- Sluit de oven aan op de stroomvoorziening als nodig.

---

## 5. Bediening

- Zet de gasfunctie aan volgens de instructies in deze handleiding.
- Stel de temperatuur in op de gewenste instelling.
- Plaats de gerechten in de oven en houd de kooktijd in de gaten.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het verwijderen van gerechten uit de oven.

---

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat los voor reiniging.
- Laat de oven volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Controleer de gasleidingen en ventilatieopeningen regelmatig om verstoppingen te voorkomen.

---

## 7. Probleemoplossing

- Gas stroomt niet: Controleer of de gaskraan open is en dat de gasleiding goed is aangesloten.
- Apparaat verwarmt niet: Controleer de stroomvoorziening en de instellingen van de thermostaat.
- Vreemde geluiden: Controleer of er losse onderdelen zijn en of het apparaat goed is geplaatst.

---

#### 8. Afvoer

- Zorg ervoor dat het apparaat ontkoppeld en koud is voordat u het afvoert.
- Volg de lokale regelgeving voor de afvoer van gasapparaten.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsfaciliteit voor instructies.

---

#### 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

---

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Dank u voor uw vertrouwen in onze producten.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno Salamandra de Gas Pita Infrarrojo 6.6 kW SMM4

## 1. Información General

El Horno Salamandra de Gas Pita Infrarrojo SMM4 es un equipo profesional diseñado para la cocción rápida y eficiente de alimentos en entornos comerciales. Este horno cuenta con tecnología infrarroja que permite un calentamiento uniforme y controlado.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este horno está destinado únicamente para uso comercial. No utilizar para fines no designados.
- Instalación profesional: La instalación debe ser realizada por un técnico calificado siguiendo las regulaciones locales.
- Manipulación de gas: Asegúrese de que no haya fugas de gas antes de operar el horno. Utilice siempre en áreas bien ventiladas.
- Protección personal: Utilice guantes y gafas de seguridad al manipular el horno caliente.
- Mantenimiento regular: Realice un mantenimiento periódico para garantizar el funcionamiento seguro y eficiente del aparato.
- Apagado: En caso de detectar olor a gas, apague el horno y evacue el área inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SMM4
- Tipo: Horno Salamandra de Gas
- Potencia: 6.6 kW
- Dimensiones: 800 mm x 650 mm x 600 mm
- Peso: 64 kg
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura máxima: 400 °C
- Alimentación: Gas (Propano/Butano)

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en una superficie plana y estable, en un área ventilada.
2. Conexión del gas: Conecte la manguera de gas al regulador de presión conforme a las normas locales. Asegúrese de que todos los conectores estén firmes.
3. Verificación de fugas: Antes de encender el horno, verifique si hay fugas en todas las conexiones rociando una solución jabonosa.
4. Conexión eléctrica (si aplica): Conecte a una toma de corriente adecuada.
5. Prueba de funcionamiento: Encienda el horno y ajuste la temperatura a 200 °C para verificar su correcto funcionamiento.

## 5. Operación

1. Encendido: Siga las instrucciones del panel de control para encender el horno.
2. Ajuste de temperatura: Utilice los diales para establecer la temperatura deseada.
3. Tiempo de cocción: Controle los tiempos de cocción según el tipo de alimento y la temperatura seleccionada.
4. Apagado: Para apagar, gire los diales a la posición de apagado y cierre la válvula de gas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie el interior y exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- Desinfección: Al finalizar el uso diario, desinfecte las superficies de contacto con alimentos.
- Mantenimiento periódico: Revise las conexiones de gas, el sistema de ignición y la resistencia.
- Reemplazo de partes: Sustituya cualquier pieza dañada inmediatamente.

## 7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión de gas y el sistema de ignición.
- Fluctuación de temperatura: Asegúrese de que los conductos de ventilación estén despejados.
- Fugas de gas: Cierre la válvula de gas y contacte a un técnico.

## 8. Eliminación

Deseche el horno de acuerdo a las regulaciones locales sobre materiales eléctricos y electrónicos. No tire los componentes en la basura convencional.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, 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 pita à gaz Salamandre Infra-rouge 6,6 kW SMM4

### 1. Informations générales

Le four à pita à gaz Salamandre Infra-rouge 6,6 kW SMM4 est un appareil de cuisson conçu pour les professionnels de la restauration. Offrant une performance optimale pour cuire différents types de pains et autres aliments, il est facile à utiliser et à entretenir.

### 2. Informations de sécurité

- Installation: L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Gaz: Veuillez vérifier les fuites de gaz avant d'allumer l'appareil. Utilisez un produit spécifique pour détecter les fuites.
- Température: Évitez tout contact direct avec les composants chauds pendant le fonctionnement.
- Ventilation: Assurez-vous que l'appareil est placé dans un endroit bien ventilé.
- Utilisation: Ne dépassez pas la capacité maximale de l'appareil. Ne le laissez pas sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Nettoyage: Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi avant toute opération de nettoyage.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: SMM4
- Type: Four à Pita à Gaz Salamandre Infra-rouge
- Puissance: 6,6 kW
- Dimensions: 1000 x 650 x 450 mm
- Poids: 120 kg
- Capacité: 20 pitas par cycle
- Alimentation: Gaz naturel ou propane
- Température Max: 300 °C

### 4. Installation et mise en place

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable et bien ventilé, éloigné de toute source d'eau.
2. Connection au gaz: Raccordez le four à une source de gaz de manière sécurisée, en utilisant des raccords homologués.
3. Vérifications: Vérifiez que toutes les connexions sont solidement fixées et recherchez d'éventuelles fuites avec un testeur.
4. Branchement électrique: Si le modèle exige une alimentation électrique, branchez-le à une prise conforme aux spécifications du fabricant.
5. Mise en marche: Une fois installé, ouvrez la valve de gaz et allumez l'appareil selon les instructions fournies par le fabricant.

### 5. Fonctionnement

- Allumage: Suivez les procédures d'allumage spécifiées pour le modèle. Assurez-vous que le gaz est allumé avant de tenter d'allumer le brûleur.
- Réglage de la température: Utilisez le bouton de contrôle pour régler la température souhaitée.
- Cuisson: Placez les pitas dans le four et surveillez le temps de cuisson pour garantir des résultats optimaux.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien: Retirez tous les résidus de nourriture et nettoyez l'intérieur avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Entretien mensuel: Inspectez les brûleurs pour les obstructions et nettoyez-les si nécessaire.
- Entretien annuel: Il est recommandé de faire inspecter l'appareil par un professionnel une fois par an pour s'assurer de son bon fonctionnement.

### 7. Dépannage

- Problème d'allumage: Vérifiez que le gaz est bien ouvert et qu'il n'y a pas de fuites.
- Température inappropriée: Assurez-vous que le thermostat fonctionne correctement et que l'appareil n'est pas obstrué.
- Appareil qui ne chauffe pas: Vérifiez les connexions au gaz et à l'électricité.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil à la poubelle. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroniques et électromécaniques à gaz.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous 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 Salamandra a Infrarossi 6,6 kW SMM4

## 1. Informazioni Generali

Il forno pita a gas Salamandra a infrarossi SMM4 è progettato per ristoranti, panifici e attività commerciali nel settore gastronomico. Questo dispositivo utilizza l'energia del gas per riscaldare rapidamente e uniformemente i cibi, garantendo il massimo della qualità e del sapore.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso e seguirne tutte le istruzioni.
- Assicurarsi che il forno sia utilizzato in un'area ben ventilata per evitare accumulo di fumi tossici.
- Non operare il forno con le mani bagnate o in prossimità di materiali infiammabili.
- Mantenere sempre il forno pulito e privo di grasso per ridurre il rischio di incendi.
- Controllare regolarmente le tubazioni del gas per eventuali perdite.
- In caso di odore di gas, chiudere immediatamente la valvola del gas e contattare un professionista.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 6.6 kW
- Tipo di energia: Gas
- Dimensioni: 600 mm x 400 mm x 600 mm
- Peso: 30 kg
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensione della camera di cottura: 600 mm x 400 mm
- Temperatura massima: 300°C

## 4. Configurazione e Installazione

1. Assicurarsi che l'area di installazione sia pulita e ben ventilata.
2. Posizionare il forno su una superficie stabile e livellata.
3. Collegare il forno al sistema di alimentazione del gas seguendo le normative locali.
4. Verificare che tutte le connessioni siano sicure e prive di perdite.
5. Installare la presa di alta tensione (se necessaria) e collegare il forno.
6. Accendere il gas e il forno secondo le istruzioni fornite nelle sezioni di operazione.

## 5. Operazione

1. Accendere il forno utilizzando l'accensione piezoelettrica.
2. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Posizionare gli alimenti all'interno dello spazio di cottura.
4. Monitorare il processo di cottura e regolare il tempo di cottura secondo necessità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il forno prima della pulizia.
- Pulire regolarmente le superfici esterne con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Rimuovere i residui di cibo dalla camera di cottura dopo ogni utilizzo.
- Controllare e pulire il bruciatore del gas per garantire un funzionamento ottimale.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare la connessione al gas e il sistema di accensione.
- Se la temperatura non raggiunge il livello desiderato, verificare che il bruciatore non sia ostruito.
- In caso di perdite di gas, chiudere l'alimentazione e contattare un tecnico.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del forno. Non gettare nel rifiuto generale. Contattare le autorità locali per informazioni su riciclaggio e smaltimento.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania