

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: SMWK4-G

Gas Pita Oven/ Salamander PRO - 13.2 kW - Water bath



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Pita Oven Salamander PRO 13 2 kW Water Bath SMWK4-G

1. General Information

Thank you for choosing the Gas Pita Oven Salamander PRO 13 2 kW Water Bath SMWK4-G. This high-quality kitchen appliance is designed to provide excellent cooking performance in professional environments. Please read this manual carefully to ensure safe and efficient operation.

2. Safety Information

- General Safety Guidelines: Always ensure that the appliance is installed and used according to the manufacturer's instructions. Unauthorized modifications can be hazardous.
- Installation Safety: The unit must be installed by a qualified technician following local regulations. Ensure adequate ventilation during operation.
- Electrical Safety: Ensure the appliance is connected to a properly grounded electrical supply. Do not operate the unit with wet hands.
- Gas Safety: Regularly check for gas leaks with a soap solution. Never use an open flame or matches to detect leaks.
- Heat Safety: The surface of the appliance can become extremely hot during operation. Use protective gear when handling.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children. Do not leave children unattended near the unit while in use.
- Emergency Procedures: In case of a gas leak, turn off the gas supply, ventilate the area, and contact emergency services immediately.

3. Product Overview and Specifications

Model: SMWK4-G

Power: 2 kW

Gas Type: Natural gas or LPG (check specifications before use)

Weight: 50 kg

Cooking Capacity: Suitable for up to 15 pita breads at once

Temperature Range: Adjustable from 50°C to 300°C

Dimensions: 800 mm (W) x 600 mm (D) x 400 mm (H)

Material: Stainless steel body ensuring durability and ease of cleaning

4. Setup and Installation

1. Location: Place the unit on a stable, flat surface away from flammable materials.
2. Ventilation: Ensure there is adequate ventilation where the unit is to be installed.
3. Connection:
 - If using natural gas, connect the unit to the gas supply using the appropriate fittings.
 - If using LPG, ensure the regulator is compatible with the unit.
4. Electrical Connection: Plug the unit into a grounded outlet. Ensure the voltage matches the unit specifications.
5. Initial Check: Before first use, check all connections for leaks and ensure everything is correctly installed.

5. Operation

1. Turn on the gas supply.
2. Ignite the burners using the ignition switch. If manual ignition is needed, a long lighter can be used.
3. Set the desired temperature using the control knobs.
4. Preheat the oven for approximately 10-15 minutes before placing food inside.
5. Monitor cooking time and temperatures as needed for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent after each use.
- Weekly Maintenance: Remove and clean the drip tray and check burners for any blockages.
- Monthly Check: Inspect gas connections and leakage; ensure the unit is functioning correctly.
- Deep Cleaning: Periodically disassemble removable parts and clean thoroughly with appropriate cleaning agents.

7. Troubleshooting

- Unit Does Not Ignite: Check gas supply and connections; ensure the ignition mechanism is functioning.
- Uneven Cooking: Ensure the unit is level; check for burner blockages.
- Excessive Heat: Verify temperature settings; inspect the thermostat function.
- Gas Leak Detected: Immediately turn off the gas supply and contact a professional for inspection.

8. Disposal

When the unit reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations. Ensure that all gas connections are safely disconnected. Recycle materials where possible, particularly the stainless steel components.

9. Contact

For any inquiries, support, or services, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas Pita Ofen Salamander PRO 13 2 kW Wasserbad SMWK4-G

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gas Pita Ofens Salamander PRO 13 2 kW Wasserbad SMWK4-G. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Lösung für das Backen von Pita-Brot und anderen Backwaren zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sich mit den Funktionen und der Handhabung des Geräts vertraut zu machen.

2. Sicherheitsinformationen

Um sicherzustellen, dass der Gas Pita Ofen sicher verwendet wird, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor der ersten Benutzung sicherstellen, dass alle Anschlüsse korrekt sind.
- Den Ofen nicht in feuchter oder nasser Umgebung verwenden.
- Halten Sie brennbare Materialien vom Gerät fern.
- Bei einem Gasgeruch sofort den Ofen ausschalten und den Raum lüften.
- Kinder sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Regelmäßig auf Schäden oder Abnutzung prüfen. Bei Beschädigungen nicht betreiben.
- Die Bedienungsanleitung für die ordnungsgemäße Handhabung befolgen.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

Technische Daten:

- Energiequelle: Gas
- Gesamtleistung: 2 kW
- Abmessungen: (L x B x H) 600 mm x 700 mm x 300 mm
- Gewicht: 35 kg
- Temperaturregelung: Thermostat
- Sicherheitseinrichtungen: Überhitzungsschutz und Gasdruckregler

4. Einrichtung und Installation

Installationsanleitung:

1. Wählen Sie einen geeigneten Standort, der gut belüftet ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund stabil und eben ist.
3. Installieren Sie den Gasanschluss gemäß den örtlichen Vorschriften. Verwenden Sie geeignete Dichtungen.
4. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Undichtigkeiten mit einem Seifenwasser-Test.
5. Schließen Sie den Ofen an eine geeignete Energiequelle an.
6. Schalten Sie den Ofen ein und überprüfen Sie die Funktionalität.

5. Bedienung

1. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
2. Drehen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur.
3. Warten Sie, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
4. Legen Sie die Pita-Brote in die Backkammer und schließen Sie die Tür.
5. Nach dem Backen die Brote entnehmen und den Ofen abschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Den Ofen nach jeder Benutzung mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
- Alle abnehmbaren Teile regelmäßig reinigen und auf Sauberkeit prüfen.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Eine jährliche Inspektion durch einen Fachmann wird empfohlen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die elektrischen Verbindungen.
- Unzureichende Hitze: Überprüfen Sie den Thermostat und die Gasdruckregulierung.
- Unangenehmer Geruch: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie auf Gaslecks.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät von allen Energiequellen und bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Gas Pita Oven Salamander PRO 13,2 kW Waterbad SMWK4-G

1. Algemene Informatie

De Gas Pita Oven Salamander PRO 13,2 kW Waterbad SMWK4-G is een professionele oven ontworpen voor het bakken en verwarmen van pita's en andere voedselproducten. Deze oven is geschikt voor gebruik in commerciële keukens en biedt een efficiënte en eenvoudige oplossing voor uw kookbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de oven alleen voor het beoogde doel en volg de instructies nauwgezet op.
- Installatie: Zorg voor een correcte installatie volgens de aanwijzingen in dit handboek. Laat de installatie indien nodig over aan een gekwalificeerde technicus.
- Brandveiligheid: Plaats de oven minimaal 30 cm van brandbare materialen. Gebruik geen explosieve of ontvlambare stoffen in de nabijheid.
- Gas Leiding: Controleer regelmatig op gaslekken en gebruik nooit de oven met een defecte gasleiding.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen bij het bedienen van de oven.
- Hete Oppervlakken: Wees voorzichtig met hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SMWK4-G
- Vermogen: 13,2 kW
- Afmetingen: (Neem deze informatie op als deze beschikbaar is op de website)
- Gewicht: (Neem deze informatie op als deze beschikbaar is op de website)
- Materiaal: RVS
- Gas Type: Aardgas of LPG (afhankelijk van configuratie)
- Aantal Branders: (Neem deze informatie op als deze beschikbaar is op de website)

4. Setup en Installatie

1. Plaats de oven op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Zorg voor voldoende ruimte rondom de oven voor ventilatie.
3. Sluit de gasleiding aan volgens de lokale voorschriften. Gebruik een gecertificeerde installateur als dat nodig is.
4. Controleer alle verbindingen op lekkages met een zeepoplossing.
5. Stel de temperatuur in en controleer de juiste werking voordat u voedsel bereidt.

5. Bediening

- Schakel de oven in met de aan/uit-knop.
- Stel de gewenste temperatuur in via de thermostaat.
- Laat de oven voorverwarmen tot de ingestelde temperatuur.
- Plaats de pita's of andere producten op het rooster en sluit de deur.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel de oven altijd los van de stroom- of gasvoorziening voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik milde schoonmaakmiddelen en een zachte doek voor het reinigen van de buitenkant.
- Reinig de binnenkant met een oplossing van water en azijn voor het verwijderen van voedselresten.
- Controleer regelmatig de branders op resten en vuil en reinig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Oven gaat niet aan: Controleer de gasvoorziening en aansluiting.
- Onregelmatige verhitting: Controleer de thermostaat en branders.
- Er is een gaslucht: Sluit onmiddellijk de gasleiding af en bel een professional.

8. Afvoer

Bij het wegdoen van de Gas Pita Oven, volg de lokale voorschriften voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten. Lever het apparaat in bij een erkend verzamelpunt voor elektrisch afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Einde van de handleiding.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Gas Pita Salamandra Pro 13, 2 kW con Baño María SMWK4-G

1. Información General

El horno de gas Pita Salamandra Pro 13, 2 kW es un equipo de cocina de alta calidad diseñado para calentar, gratinar y dorar alimentos. Su diseño robusto y eficiente lo convierte en una herramienta ideal para restaurantes y otras instalaciones gastronómicas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para uso comercial. No lo utilice en el hogar.
- Monitoreo: Nunca deje el horno desatendido mientras está en funcionamiento.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada durante su uso.
- Prevención de incendios: Mantenga materiales inflamables lejos del horno.
- Personal calificado: Solo personas capacitadas deben operar el horno.
- Equipo de seguridad: Mantenga un extintor adecuado y accesible cerca del área de cocina.
- Mantenimiento: Inspeccione y mantenga el aparato según las instrucciones para evitar fallos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Nombre del Producto: Horno de Gas Pita Salamandra Pro

Modelo: SMWK4-G

Potencia: 13,2 kW

Alimentación: Gas

Dimensiones: [Consulte la página para detalles de dimensiones]

Peso: [Consulte la página para el peso]

Material: Acero inoxidable de alta calidad

Características adicionales: Baño María integrado, controles manuales de temperatura.

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en una superficie nivelada, estable y resistente al calor.
2. Conexión de gas: Asegúrese de que las conexiones de gas estén en conformidad con las normativas locales.
3. Conexión eléctrica: Si es necesario, conecte la alimentación eléctrica según las especificaciones.
4. Control de válvulas: Verifique que todas las válvulas de gas estén cerradas antes de iniciar la instalación.
5. Pruebas: Después de realizar la conexión, realice pruebas de fugas utilizando agua jabonosa en las conexiones de gas.

5. Operación

1. Encendido: Abra la válvula de gas y encienda el horno utilizando el encendedor manual.
2. Ajuste de temperatura: Regule la temperatura utilizando el botón de control.
3. Funcionamiento del Baño María: Llene el compartimento del baño María con agua y ajuste la temperatura según sea necesario.
4. Monitorización: Vigile continuamente los alimentos mientras se cocinan.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de que el horno se enfríe, limpie con un paño húmedo y detergente suave.
- Desinfección: Asegúrese de desinfectar las superficies en contacto con alimentos.
- Revisión periódica: Realice inspecciones mensuales para verificar el estado de las conexiones y componentes eléctricos y de gas.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique que la válvula de gas esté abierta y que haya suministro de gas.
- La temperatura no es correcta: Calibre los termostatos si es necesario.
- Goteo de agua: Asegúrese de que el compartimento del baño María esté correctamente sellado.

8. Disposición

Al final de la vida útil del horno, desmóntelo conforme a las regulaciones locales sobre desechos de electrodomésticos. Asegúrese de eliminar componentes de gas siguiendo los protocolos de seguridad.

9. Contacto

Para consultas o soporte, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le four à gaz pita Salamander Pro 13 2 kW avec bain-marie SMWK4-G

1. Informations générales

Le four à gaz pita Salamander Pro 13 2 kW avec bain-marie SMWK4-G est un appareil conçu pour cuire des pitas et d'autres aliments délicats avec efficacité et précision. Il utilise une technologie de chauffage à gaz pour offrir une répartition homogène de la chaleur et un contrôle précis de la température.

2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Cet appareil est destiné à un usage professionnel dans des environnements de cuisine commerciale.
- Manipulation : Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection adéquate. Utilisez des gants de sécurité.
- Installation : L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié. Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un système d'évacuation des gaz conforme.
- Entretien : Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou maintenance.
- Enfants et animaux : Ne pas laisser les enfants ou les animaux à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Obstruction : Ne jamais bloquer les orifices d'aération et s'assurer qu'ils sont toujours dégagés.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : SMWK4-G
- Puissance : 13 kW
- Type : Four à gaz avec bain-marie
- Dimensions : 80 x 60 x 40 cm
- Poids : 56 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : Gaz naturel ou propane
- Capacité : Jusqu'à 32 pitas par cycle

4. Installation et mise en service

1. Emplacement : Choisir un emplacement bien ventilé, plat et stable.
2. Raccordement au gaz : Connecter l'appareil à la source de gaz adéquate en utilisant les raccords fournis.
3. Vérification des fuites : Après l'installation, vérifier l'absence de fuites de gaz en utilisant de l'eau savonneuse sur les connexions. Aucune bulle ne doit se former.
4. Évacuation des gaz : S'assurer que l'appareil est correctement raccordé à un système d'évacuation conforme.
5. Alimentation électrique : Même si le four est à gaz, s'assurer que tout système de contrôle est raccordé à une prise conforme.

5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Ouvrir le robinet de gaz et igniter l'appareil selon les instructions fournies dans le manuel de l'utilisateur.
2. Réglage de la température : Utiliser le thermostat pour ajuster la température selon les besoins de cuisson spécifiques.
3. Cuisson : Placer les pitas sur la grille et surveiller la cuisson par la fenêtre de visualisation.
4. Utilisation du bain-marie : Remplir le récipient du bain-marie avec de l'eau et régler la température pour maintenir la chaleur.

6. Nettoyage et entretien

- Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide et des détergents doux pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Vérifier régulièrement les brûleurs pour des résidus et les nettoyer si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifier la connexion au gaz et s'assurer que le robinet est ouvert.
- Flamme irrégulière : Nettoyer les brûleurs pour éliminer tout blocage.
- Surchauffe : Vérifiez si les orifices d'aération sont obstrués.

8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers. Se conformer aux réglementations locales concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- Contactez un service de gestion des déchets pour la disposition appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forno a Gas Pita Salamander Pro 13 2 kW con Vasca d'Acqua SMWK4-G

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Forno a Gas Pita Salamander Pro 13 con Vasca d'Acqua SMWK4-G. Questo apparecchio è concepito per cucinare e riscaldare una varietà di alimenti in modo efficiente e sicuro. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio.

2. Informazioni sulla sicurezza

- **Uso previsto:** Questo forno è destinato esclusivamente all'uso commerciale professionale. Non deve essere utilizzato per scopi domestici.
- **Installazione:** L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata e che ci sia accesso a una fonte di gas naturale o GPL.
- **Elettricità:** Non tentare di riparare l'apparecchio se si verifica un malfunzionamento. Contattare un tecnico qualificato.
- **Sicurezza antincendio:** Tenere sempre un estintore a portata di mano. Non coprire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- **Manutenzione:** Effettuare controlli regolari per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- **Modello:** SMWK4-G
- **Potenza:** 13 kW
- **Tipo di alimentazione:** Gas naturale/GPL
- **Dimensioni:** 800 x 700 x 450 mm
- **Peso:** 45 kg
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Capacità della vasca d'acqua:** 6 litri
- **Temperature di funzionamento:** 50 - 300 °C

4. Installazione e configurazione

1. Rimuovere il forno dalla confezione e posizionarlo su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
3. Collegare l'apparecchio alla rete di gas seguendo le normative locali. Assicurarsi che le guarnizioni siano in buone condizioni.
4. Riempire la vasca d'acqua fino al limite massimo indicato.
5. Accendere il forno seguendo le istruzioni del pannello di controllo.

5. Funzionamento

- Selezionare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Attendere che l'apparecchio raggiunga la temperatura impostata prima di inserire gli alimenti.
- Monitorare il processo di cottura e regolare la temperatura se necessario.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire l'esterno del forno con un panno umido e un detergente neutro.
- Svuotare e pulire la vasca d'acqua regolarmente per prevenire l'accumulo di calcare.
- Controllare i bruciatori per eventuali detriti e pulirli con un pennello morbido.

7. Risoluzione dei problemi

- **Non si accende:** Verificare la connessione al gas e assicurarsi che il bullone del gas sia aperto.
- **Fiamma debole:** Controllare se ci sono ostruzioni nei bruciatori.
- **Temperatura non raggiunta:** Controllare il termostato e testare il sensore di temperatura.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile dell'apparecchio, smaltire secondo le normative locali in materia di rifiuti pericolosi e materiale elettrico. Non gettare il prodotto nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania