

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: KOGOM2

Gas Kumpir Potato Oven - with 2 Drawers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Kumpir Potato Oven with 2 Drawers (Model KOGOM2)

1. General Information

Thank you for choosing the Gas Kumpir Potato Oven with 2 Drawers (KOGOM2). This appliance is designed for commercial use and is perfect for cooking sumptuous baked potatoes quickly and efficiently. Please read this manual carefully to ensure proper setup, operation, and maintenance.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure the oven is installed by a qualified technician according to local regulations.
- Ventilation: Maintain adequate ventilation in the cooking area to prevent gas buildup.
- Gas Supply: Use only the type of gas specified in the specifications section. Ensure gas connections are checked for leaks before operating the oven.
- Avoid Overloading: Do not exceed the recommended amount of potatoes as specified in the product overview.
- Hot Surfaces: The oven surfaces can become extremely hot during use; always use appropriate protective gloves when handling hot items.
- Electrical Safety: Ensure the oven is properly grounded. Avoid using extensions or multi-plug adapters with the appliance.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets when in use.
- Operational Safety: Always turn off the gas and electricity supply when the oven is not in use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KOGOM2
- Type: Gas Kumpir Potato Oven
- Capacity: 2 drawers, each capable of holding multiple standard-sized potatoes
- Dimensions: 800 mm (W) x 600 mm (D) x 800 mm (H)
- Weight: 70 kg
- Gas Type: Natural Gas or LPG (specify during installation)
- BTU: 30,000 BTU
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Temperature Range: Adjustable up to 250°C

4. 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 compatible with the oven specifications.
 - Use a qualified technician to connect the gas supply securely.
 - Test all connections for leaks using a soap solution; do not use open flames.
3. Electrical Connection: Plug the oven into a grounded outlet.
4. Ventilation: Ensure proper ventilation is established in the cooking area.
5. Initial Testing: Once connected, conduct a test run to check for proper operation before regular use.

5. Operation

1. Preheating: Turn on the gas valve and ignite the burners according to the instructed ignition procedure. Preheat the oven for at least 20 minutes before loading potatoes.
2. Loading Potatoes: Place the prepared potatoes into the drawers. Avoid overcrowding for even cooking.
3. Setting Temperature: Adjust the temperature dial to the desired setting according to the baking instructions.
4. Cooking Time: Typically, it takes 60-90 minutes to fully bake potatoes.
5. Monitoring: Check the potatoes regularly for doneness. Use an internal temperature probe if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior and interior after each use with a damp cloth and mild detergent.
- Removal of Food Residue: Remove any food residue from the drawers to prevent buildup.
- Gas Burner Cleaning: Periodically check and clean the gas burners to ensure optimal performance.
- Preventive Maintenance: Have the appliance serviced annually by a professional technician to ensure safe and efficient operation.

7. Troubleshooting

- Oven does not ignite: Check gas supply and connections. Ensure the supply valve is open.
- Uneven cooking: Make sure not to overcrowd the drawers and check burner flame adjustments.
- Strange odors: Immediately turn off the oven and check for gas leaks. Contact a professional if uncertain.
- Temperature fluctuations: Verify that the temperature settings are correct and that the thermostat is operational.

8. Disposal

At the end of the product's life, do not dispose of it as domestic waste. Please follow local regulations for the disposal of gas appliances. Contact your local waste management authority for guidance.

9. Contact

- For further inquiries or support:
- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas Kumpir Kartoffelofen mit 2 Schubladen (KOGOM2)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Gebrauch des Gas Kumpir Kartoffelofens mit 2 Schubladen (KOGOM2). Dieses Gerät ist speziell für die Zubereitung von Kumpir, einer beliebten Backkartoffel-Spezialität, konzipiert. Mit robustem Design und benutzerfreundlicher Bedienung ist dieser Ofen die perfekte Ergänzung für Ihre Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer festen und stabilen Oberfläche steht und ausreichenden Platz um das Gerät herum hat.
- Gasanlage: Der Ofen muss an eine zugelassene Gasversorgung angeschlossen werden. Überprüfen Sie regelmäßig auf Gaslecks und verwenden Sie keine offenen Flammen während der Überprüfung.
- Betrieb: Verwenden Sie den Ofen nur zum vorgesehenen Zweck. Führen Sie niemals Wartungsarbeiten oder Reparaturen durch, während das Gerät in Betrieb ist.
- Brandschutz: Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten mindestens 1 Meter vom Gerät entfernt.
- Benutzung durch Kinder: Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht in der Nähe des Gerätes.
- Erste Hilfe: Bei Verbrennungen oder anderen Verletzungen sofort erste Hilfe leisten und gegebenenfalls einen Arzt aufsuchen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: KOGOM2
- Abmessungen: 800 mm x 600 mm x 900 mm
- Gasverbrauch: 2,0 kg/h
- Leistung: 10 kW
- Anzahl der Schubladen: 2
- Material: Edelstahl, hitzebeständig
- Betriebsart: Gasbefeuert

4. Einrichtung und Installation

- Standort wählen: Wählen Sie einen Platz in der Küche, der gut belüftet ist und in der Nähe einer Gasleitung.
- Gerät anschließen: Schließen Sie den Ofen an die Gasversorgung an. Verwenden Sie dazu geeignete Dichtungen, um Gaslecks zu vermeiden.
- Prüfung: Überprüfen Sie nach dem Anschluss alle Verbindungen auf Dichtheit.
- Sicherheitstests: Führen Sie vor dem ersten Gebrauch Sicherheitstests durch. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienelemente ordnungsgemäß funktionieren.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Vor dem Einschalten des Geräts die gewünschten Kartoffeln vorbereiten und in die Schubladen legen.
- Bedienung: Drehknopf auf die gewünschte Temperatur einstellen und das Gerät ein- oder ausschalten.
- Backzeit: Die Backzeit variiert je nach Kartoffelsorte; in der Regel zwischen 45 und 60 Minuten.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Außenseiten und inneren Teile nach jeder Benutzung.
- Verwendung von Reinigungsmitteln: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Vermeiden Sie scheuernde Materialien.
- Technische Überprüfung: Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einem zertifizierten Techniker überprüfen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß mit Gas versorgt wird.
- Unregelmäßige Hitzeverteilung: Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln gleichmäßig in den Schubladen verteilt sind.
- Geruch von Gas: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie alle Leitungen auf Lecks.

8. Entsorgung

- Außerbetriebnahme: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung ordnungsgemäß vom Gasnetz getrennt wird.
- Umweltfreundliche Entsorgung: Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder technische 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 den Gas Kumpir Kartoffelofen KOGOM2 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Gas Kumpir Potato Oven with 2 Drawers (Model KOGOM2)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Gas Kumpir Aardappeloven met 2 lades (KOGOM2). Dit apparaat is ontworpen om u te voorzien van een efficiënte manier om heerlijke Kumpir, of gepofte aardappelen, te bereiden. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken om optimaal profijt te halen uit uw investering.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat slechts voor de doeleinden waarvoor het bedoeld is. Het is niet geschikt voor gebruik in een niet-commerciële omgeving.
- Brandgevaar: Dit apparaat maakt gebruik van gas. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is in de ruimte waar het apparaat zich bevindt. Houd brandbare materialen op veilige afstand.
- Gaslek: Controleer het apparaat regelmatig op gaslekkages. Gebruik een zeepoplossing om verbindingen te testen.
- Temperatuur: De oven kan extreem heet worden. Raak de oven niet aan tijdens en direct na het gebruik. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Reiniging: Schakel het toestel altijd uit en laat het volledig afkoelen voordat u het gaat reinigen.
- Kleine Kinderen: Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet kunnen benaderen tijdens het gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KOGOM2
- Afmetingen: 1050 x 650 x 900 mm
- Gewicht: 150 kg
- Verwarming: Gasgestookt
- Aantal lades: 2
- Maximale capaciteit per lade: 12 aardappelen
- Temperatuurbereik: 0-300 °C
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voeding: Gas (LPG of aardgas)

4. Installatie en Setup

- Plaats de oven op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goedgekeurde gasbron.
- Controleer de installatiebijlage voor uw gasleiding voor correcte aansluitingen.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
- Gebruik een geschikte gasdrukregelaar en controleer de gasketel op lekkages.
- Steek de oven aan volgens de instructies in de gebruikershandleiding voor gebruik.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de gasbel aan staat.
- Draai de temperatuurknop naar de gewenste instelling.
- Wacht tot de oven op temperatuur is voordat u de aardappelen plaatst.
- Plaats de aardappelen in de lades en sluit de deur.
- Volg de kooktijden aanbevolen in het recept om de perfecte Kumpir te bereiken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Ontkoppel de oven van de gasbron voor reiniging.
- Reinig de buitenkant met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Maak de lades en het interieur van de oven schoon met warm water en zeep. Droog grondig af.
- Controleer regelmatig de gasventielen op verstoppingen en reinig indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Oven verwarmt niet: Controleer of de gasbron goed is aangesloten en of de kleppen open zijn.
- Vlam dooft: Controleer of er geen blokkades zijn in de luchttoevoer en of de gasdruk juist is.
- Ongewenste geuren: Controleer op gaslekken en voer een direct visuele inspectie uit op verbindingen.

8. Afvoer

- Volg lokale wet- en regelgeving voor de afvoer van elektrische en elektronische apparatuur.
- Zorg ervoor dat al het gas volledig is afgesloten en dat het apparaat volledig is schoongemaakt voordat u het afvoert.
- Neem contact op met een erkende recyclingdienst voor het veilig afvoeren van het apparaat.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw keuze voor de GGM Gastro Kumpir Aardappeloven. We hopen dat u veel plezier zult hebben met het bereiden van heerlijke maaltijden!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Horno de Patatas a Gas Kumpir con 2 Cajones (Modelo KOGOM2)

1. Información General

El Horno de Patatas a Gas Kumpir (KOGOM2) es un equipo de cocina diseñado para preparar papas al horno de manera eficiente y deliciosa. Este horno cuenta con dos cajones que permiten la cocción simultánea, optimizando el tiempo y el espacio en su cocina.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Este equipo debe ser utilizado exclusivamente por personal capacitado o profesional.
- Asegúrese de que el horno esté instalado en un área bien ventilada para evitar la acumulación de gases.
- Nunca bloquee las salidas de ventilación.
- Mantenga el horno alejado de materiales inflamables y de fuentes de calor.
- Use solamente gas natural o GLP (gas licuado de petróleo) según las especificaciones del producto.
- No use el horno para otros propósitos que no sean los indicados.
- Realice revisiones periódicas para detectar fugas de gas.
- En caso de detectar olor a gas, cierre la válvula de gas y ventile el área inmediatamente.
- Siga siempre las instrucciones de operación y mantenimiento para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KOGOM2
- Número de Cajones: 2
- Tipo de Fuente: Gas
- Dimensiones: 700mm x 600mm x 600mm
- Peso: 58kg
- Capacidad de cocción: Hasta 14 patatas al mismo tiempo
- Material: Acero inoxidable
- Rango de temperatura: 200°C - 260°C
- Certificación: CE

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que el área de instalación sea adecuada, seca y ventilada.
2. Coloque el horno sobre una superficie nivelada y resistente.
3. Conecte el suministro de gas siguiendo las normativas locales. Asegúrese de que no haya fugas en las conexiones.
4. Ajuste la presión del gas según las especificaciones del fabricante.
5. Conecte el horno a la electricidad si es necesario para el encendido.
6. Realice una verificación final de seguridad antes de operar.

5. Operación

1. Abra la tapa del horno y coloque las papas en los cajones.
2. Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
3. Inicie el encendido de acuerdo con las instrucciones específicas del modelo.
4. Supervise el proceso de cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.
5. Una vez cocidas, apague el horno y retire las papas con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague el horno y desconéctelo antes de limpiar.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Para el interior, use una esponja no abrasiva para eliminar residuos de alimentos.
- Asegúrese de que el área de los quemadores esté libre de grasa y residuos.
- Realice un mantenimiento regular de las conexiones de gas y la válvula de seguridad.

7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique las conexiones de gas y el suministro.
- Flama irregular: Limpie los inyectores y verifique la presión del gas.
- Horno no alcanza la temperatura: Revise el termostato y el suministro de gas.
- Olor a gas: Cierre inmediatamente la válvula de gas y ventile el área.

8. Eliminación

Siga las normas locales para la eliminación de equipos electrónicos y electrodomésticos. No disponga el equipo de manera inadecuada.

9. Contacto

Si necesita asistencia técnica, no dude en contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Four à Pommes de Terre à Gaz Kumpir avec 2 Tiroirs KOGOM2

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Four à Pommes de Terre à Gaz Kumpir avec 2 Tiroirs KOGOM2. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la préparation de pommes de terre, tout en garantissant une utilisation efficace et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, lire attentivement le manuel et respecter toutes les instructions de sécurité.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifiez régulièrement les connexions de gaz pour des fuites.
- Si une fuite est détectée, éteignez l'appareil immédiatement et faites appel à un professionnel pour effectuer les réparations nécessaires.
- Ne pas utiliser de produits chimiques ou de nettoyeurs agressifs sur l'appareil.
- Utilisez uniquement le type de gaz spécifié dans le manuel.
- En cas de problème ou de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez un service de réparation agréé.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Four à Pommes de Terre à Gaz Kumpir avec 2 Tiroirs
- Modèle : KOGOM2
- Type de gaz : Gaz naturel ou GPL
- Capacité : 2 tiroirs
- Dimensions : [Insérez ici les dimensions]
- Poids : [Insérez ici le poids]
- Puissance : [Insérez ici la puissance]
- Consommation de gaz : [Insérez ici la consommation]

4. Installation et Configuration

1. Choisissez un emplacement adéquat pour l'appareil, à l'écart des matériaux inflammables.
2. Assurez-vous que l'emplacement est bien ventilé.
3. Connectez le Four à Pommes de Terre au réseau de gaz, en utilisant un flexible de gaz conforme aux normes locales.
4. Vérifiez l'étanchéité des connexions en appliquant une solution de savon, sans utiliser de flamme.
5. Branchez le Four à Pommes de Terre à une source d'alimentation sécurisée et conforme.
6. Référez-vous aux spécifications électriques pour le câblage.
7. Une fois installé, effectuez un test de fonctionnement avant de mettre l'appareil en service.

5. Fonctionnement

1. Ouvrez le tiroir et placez les pommes de terre préparées.
2. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
3. Allumez l'appareil en suivant le mécanisme d'allumage prévu.
4. Laissez cuire selon le temps recommandé pour une cuisson parfaite.
5. Après utilisation, fermez le tiroir et éteignez le Four à Pommes de Terre.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface extérieure.
- Nettoyez les tiroirs après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus.
- Vérifiez régulièrement les grilles et les brûleurs pour s'assurer qu'ils sont propres et dégagés.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
 - Vérifiez si l'appareil est correctement branché.
 - Assurez-vous que le gaz est disponible.
- Problème : Une fuite de gaz observable.
 - Éteindre immédiatement l'appareil et vérifier les connexions.
 - En cas de doute, contactez un professionnel.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers.
- Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Consultez un centre de recyclage local pour des conseils sur l'élimination 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 per Forno a Gas Kumpir con 2 Cassetti KOGOM2

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Forno a Gas Kumpir con 2 Cassetti KOGOM2. Questo prodotto è progettato per cuocere in modo efficiente le patate e altri alimenti, fornendo risultati deliziosi e uniformi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e corretto dell'apparecchio.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di installare e utilizzare il forno, assicurarsi che l'area di lavoro sia ben ventilata.
- Seguire tutte le istruzioni fornite nella descrizione del prodotto per evitare incidenti.
- Non utilizzare il forno in ambienti chiusi senza adeguata ventilazione.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.
- In caso di perdite di gas, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare un esperto.
- Gli utenti devono indossare guanti resistenti al calore durante la manipolazione di alimenti caldi.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio senza supervisione adulta.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KOGOM2
- Tipo di alimentazione: Gas
- Numero di cassette: 2
- Capacità: 6 patate per cassetto
- Dimensioni: 800 x 600 x 850 mm
- Peso: 50 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da sorgenti di calore e umidità.
- Collegare il forno alla rete del gas, assicurandosi che tutti i raccordi siano ben fissati e non ci siano perdite.
- Regolare l'altezza delle gambe per una stabilità ottimale.
- Prima di utilizzare il forno, controllare il corretto funzionamento delle valvole del gas.

5. Funzionamento

- Accendere il forno ruotando la manopola della temperatura sulla posizione desiderata.
- Attendere che il forno raggiunga la temperatura prima di inserire gli alimenti.
- Utilizzare solamente cibi e ricette consigliati per il forno a gas KOGOM2.
- Monitorare visivamente il processo di cottura attraverso le finestre di visualizzazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il forno e lasciare raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia.
- Pulire l'esterno con un panno morbido e umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Controllare regolarmente le condizioni delle guarnizioni e dei bruciatori; sostituirli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il forno non si accende, controllare se il gas è aperto e se le connessioni sono sicure.
- Se il forno emette odori di gas, interrompere immediatamente l'uso e contattare un tecnico.
- Un cibo non cotto uniformemente può indicare un'errata regolazione della temperatura o posizionamento nel forno.

8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile dell'apparecchio, smaltirlo in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare l'apparecchio negli scarti domestici.
- Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento corretto delle apparecchiature a gas.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania