



Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: PKGS-2

Pancake gas stove - 2 burners - 8 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pancake Gas Stove 2 Burners 8 kW (PKGS-2)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Pancake Gas Stove 2 Burners 8 kW (PKGS-2). This product is designed for commercial use and is ideal for cooking pancakes and similar dishes. For your safety and satisfaction, please read this manual thoroughly before using the stove.

2. Safety Information

- Installation: Ensure that the stove is installed in a well-ventilated area. Avoid placing it near flammable materials.
- Usage: Always supervise the stove while in operation. Do not leave the stove unattended.
- Fuel: Use only the type of gas (propane or natural gas) specified for this stove. Ensure the gas supply is connected securely before use.
- Maintenance: Regularly check for gas leaks and ensure all connections are tight. Do not use the stove if it is damaged.
- Emergency: In case of a gas leak, turn off the gas supply immediately and ventilate the area. Do not ignite any flames until the area is safe.
- Children: Keep children away from the stove during operation and maintenance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: PKGS-2
- Type: Gas Stove
- Number of Burners: 2
- Total Power: 8 kW
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 800 mm x 700 mm x 280 mm
- Weight: 40 kg
- Gas Connection: 1/2 inch
- Flame Failure Device: Yes

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable, heat-resistant surface.
2. Gas Connection: Connect the stove to the gas supply using appropriate gas fittings. Ensure that the connection is leak-proof.
3. Ventilation: Ensure that there is sufficient ventilation in the area.
4. Testing for Leaks: Before use, apply soapy water to all gas connections. If bubbles form, turn off the gas and check connections.
5. Leveling: Adjust the legs of the stove if necessary to ensure it is level.

5. Operation

1. Ensure all gas connections are secure.
2. Turn the gas valve on to supply gas to the burners.
3. Use a lighter or match to ignite the burners.
4. Adjust the flame intensity using the control knobs for desired heat levels.
5. Cook as per your recipe requirements.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, turn off the stove and let it cool. Clean the burners and surface with a damp cloth and suitable detergent.
- Maintenance: Regularly inspect the condition of burners and gas connections. Replace any damaged parts immediately.
- Professional Servicing: Have the stove serviced by a qualified technician at least once a year.

7. Troubleshooting

- No Flame: Check the gas supply and ensure the gas valve is turned on.
- Flame is Irregular: Check for blockages in the burners; clean if necessary.
- Gas Leak: Turn off the gas immediately and check connections or consult a technician.

8. Disposal

When disposing of the stove, follow local regulations for disposal of commercial kitchen equipment. Ensure that the gas supply is disconnected and safely managed.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

- Email: info@ggmgaastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Pancake-Gaskocher 2 Brenner 8 kW (PKGS-2)

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Pancake-Gaskocher mit 2 Brennern ist ideal für die Zubereitung von Pfannkuchen und anderen flachen Backwaren. Mit einer Gesamtleistung von 8 kW gewährleistet dieses Gerät eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung müssen alle Sicherheitsanweisungen gelesen und befolgt werden.
- Das Gerät darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden, um die Ansammlung von gefährlichen Gasen zu vermeiden.
- Halten Sie brennbare Materialien vom Gerät fern.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät nur von geschultem Personal aufgestellt und gewartet werden sollte.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Anschlüsse und Schläuche auf mögliche Lecks.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder wenn Teile fehlen.
- Tragen Sie beim Betrieb des Geräts geeignete Schutzhandschuhe und -kleidung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: PKGS-2
- Anzahl der Brenner: 2
- Gesamtleistung: 8 kW
- Gasversorgung: Propan/Butan
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 600 mm x 400 mm x 320 mm
- Gewicht: 30 kg

4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für die Installation des Geräts.
- Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Gasanschluss vorhanden ist.
- Schließen Sie den Gaskocher gemäß den geltenden Sicherheitsstandards an das Gasnetz an.
- Nutzen Sie nur die empfohlenen Schlauchleitungen und Adapter.
- Testen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Bei der ersten Inbetriebnahme die Geräteanweisungen genau befolgen.

5. Betrieb

- Zünden Sie die Brenner gemäß den Anweisungen an.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, um die optimale Kochzeit zu erreichen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner und reinigen Sie diese von Ablagerungen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Führen Sie mindestens einmal jährlich eine professionelle Wartung durch.

7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht zündet, überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündung.
- Bei unregelmäßigem Flammenbild prüfen Sie die Brenner auf Verstopfung.
- Bei Gasgeruch sofort das Gerät ausschalten und einen Fachmann kontaktieren.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Gasanschlüsse sicher.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Gas Pannenkoekenfornuis 2 Branders 8 kW (PKGS-2)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Gas Pannenkoekenfornuis met 2 branders van 8 kW. Dit hoogwaardige apparaat is ontworpen voor het efficiënt bereiden van heerlijke pannenkoeken. Lees deze handleiding zorgvuldig door om alle functies en onderdelen van het fornuis te begrijpen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het fornuis alleen in goed geventileerde ruimtes.
- Vermijd het gebruik van het apparaat in de nabijheid van ontvlambare materialen.
- Controleer regelmatig op gaslekken. Gebruik een zeepoplossing om lekkages te detecteren; als er luchtbellenverschuiven, neem dan onmiddellijk contact op met een professional.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren zich niet in de buurt van het fornuis bevinden tijdens het koken.
- Volg de instructies voor installatie en gebruik nauwkeurig op om risico's te minimaliseren.

3. Productoverzicht en specificaties

Specificaties:

- Aantal branders: 2
- Vermogen: 8 kW
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: (specifieke afmetingen invoegen)
- Gewicht: (specifiek gewicht invoegen)
- Voedingsbron: Aardgas/LPG

4. Setup en Installatie

- Plaats het fornuis op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een gasbron volgens de lokale voorschriften.
- Controleer of alle verbindingen stevig en lekvrij zijn voordat u het apparaat inschakelt.
- Volg de instructies van een erkende technicus voor de installatie van gasvoorzieningen.

5. Bediening

- Draai de gaskraan open om gas naar de branders te laten stromen.
- Gebruik een aansteker of lucifer om het gas aan te steken.
- Pas de vlamhoogte aan via de knoppen op het fornuis.
- Houd altijd toezicht op de pannen tijdens het kookproces.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het fornuis altijd uit en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak de branders regelmatig schoon met een vochtige doek en mild schoonmaakmiddel.
- Controleer de gasleidingen en aansluitingen periodiek op slijtage of beschadigingen.
- Voorkom dat voedselresten zich ophopen in de branders.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De brander laat geen gas toe.
 - Oplossing: Controleer of de gaskraan open is en of er geen verstoppingen zijn in de brander.
- Probleem: De vlam gaat uit.
 - Oplossing: Controleer de gasdruk en zorg ervoor dat de omgeving niet te winderig is.

8. Afvalverwerking

Verwijder het apparaat volgens lokale wetgeving en richtlijnen voor de verwerking van elektrische en elektronische apparatuur. Zorg ervoor dat alle gasvoorraden veilig zijn afgesloten voordat u het apparaat weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstig gebruik en zorg ervoor dat alle gebruikers dit document lezen voordat ze het apparaat gebruiken.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina de Gas para Pancakes de 2 Quemadores 8 kW PKGS-2

1. Información General

La Cocina de Gas para Pancakes de 2 quemadores 8 kW PKGS-2 es un equipo profesional diseñado para la preparación eficiente de pancakes y otros alimentos a la plancha. Su diseño robusto y funcionalidad intuitiva la hacen ideal para restaurantes, cafeterías y eventos al aire libre.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice este dispositivo únicamente para el propósito previsto, que es la cocción de alimentos.
- Instalación: La instalación debe ser realizada por un profesional cualificado siguiendo las normas locales de seguridad.
- Gas: Asegúrese de que la fuente de gas esté conectada correctamente y sin fugas.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regular para asegurar un funcionamiento seguro y eficiente.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Materiales Inflamables: Mantenga materiales inflamables alejados del aparato.
- Uso de Protección: Use guantes y utensilios de cocina adecuados para evitar quemaduras.
- Apagado: Siempre apague los quemadores después de su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PKGS-2
- Salidas de Gas: 8 kW (2 x 4 kW)
- Dimensiones: (a proporcionar en base a información adicional)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de energía: Gas
- Certificación: Certificado por normas de seguridad europeas

4. Instalación y Configuración

1. Seleccione un lugar adecuado que cumpla con las normas de ventilación y seguridad.
2. Conecte la cocina a una fuente de gas adecuada, siguiendo las instrucciones del fabricante y la normativa local.
3. Asegúrese de que todas las conexiones estén ajustadas y sin fugas. Revise con una solución jabonosa si es necesario.
4. Coloque la cocina en una superficie nivelada y resistente al calor.
5. Encienda los quemadores siguiendo el procedimiento indicado en la sección de operación.

5. Operación

1. Abra la válvula de gas y encienda el quemador correspondiente utilizando un encendedor largo.
2. Regule el nivel de calor utilizando el control de combustión.
3. Coloque los alimentos en la superficie de cocción una vez que esté caliente.
4. Para un calor uniforme, ajuste la posición de los alimentos según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie de cocción con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione las conexiones de gas regularmente y realice un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

7. Resolución de Problemas

- El quemador no enciende: Verifique si la válvula de gas está abierta y si hay gas en la bombona.
- Dificultad en la regulación del calor: Asegúrese de que los orificios de los quemadores no estén obstruidos.
- Olores o humo: Apague inmediatamente el aparato y revise si hay fugas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con las leyes locales de reciclaje y eliminación de desechos. No arroje el producto al cubo de basura ordinaria.

9. Contacto

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

Para cualquier consulta o soporte técnico, no dude en contactarnos. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit : Réchaud à gaz pour pancakes 2 feux - 8 kW

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de notre réchaud à gaz pour pancakes 2 feux de 8 kW. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la préparation de pancakes, crêpes et autres plats similaires. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sécurisée et efficace.

2. Informations de sécurité

- a. Utilisation interne uniquement.
- b. Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié.
- c. Ne jamais utiliser le réchaud à gaz dans un espace clos ou mal ventilé.
- d. Vérifiez les fuites de gaz avant chaque utilisation en utilisant de l'eau savonneuse.
- e. Éloignez les matériaux inflammables de l'appareil.
- f. Gardez l'appareil à une distance sécuritaire des enfants et des animaux.
- g. En cas de coupure de gaz, éteignez immédiatement l'appareil et contactez un professionnel.
- h. Lisez attentivement les étiquettes de sécurité sur l'appareil.
- i. Toujours couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : PKGS-2
- Puissance : 8 kW
- Nombre de feux : 2
- Type de gaz : GPL ou gaz naturel
- Dimensions : 600 x 400 x 270 mm
- Poids : 15 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Couleur : Acier argenté

4. Installation et configuration

- a. Assurez-vous que l'emplacement choisi est bien ventilé et éloigné de matériaux inflammables.
- b. Placez le réchaud sur un plan de travail stable et solide.
- c. Connectez le tuyau de gaz à la source de gaz appropriée, en vous assurant qu'il est ferme et sans fuites.
- d. Retirez les caches de sécurité sur chaque brûleur et vérifiez leur bon positionnement.
- e. Allumez chaque brûleur séparément en suivant les instructions du fabricant.
- f. Vérifiez les connexions pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites.

5. Fonctionnement

- a. Tournez le bouton de contrôle pour sélectionner le niveau de chaleur désiré.
- b. Allumez le brûleur en appuyant et en tournant le bouton.
- c. Ajustez la chaleur selon vos besoins pour la cuisson de vos pancakes.
- d. Éteignez les brûleurs après utilisation en tournant le bouton en position "OFF".

6. Nettoyage et maintenance

- a. Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.
- b. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface en acier inoxydable.
- c. Les brûleurs doivent être nettoyés régulièrement pour garantir une flamme optimale.
- d. Ne jamais utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- e. Vérifiez régulièrement les connexions de gaz pour détecter toute usure.

7. Dépannage

- a. Si le brûleur ne s'allume pas : Vérifiez le raccordement au gaz et la pression.
- b. Flamme instable : Assurez-vous que les grilles de brûleur sont propres et en bon état.
- c. Odeur de gaz : Éteignez immédiatement l'appareil et ventilez la zone.
- d. Contactez un professionnel si des problèmes persistent.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, éliminez l'appareil en fin de vie dans un centre de recyclage agréé. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piano di Cottura a Gas per Pancake 2 Fiamme 8 kW

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano di Cottura a Gas per Pancake a 2 fiamme da 8 kW. Questo dispositivo è progettato per l'utilizzo professionale in cucine commerciali e offre prestazioni elevate per la preparazione di pancake e altri alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un professionista qualificato.
- Ventilazione: Utilizzare in aree ben ventilate per evitare l'accumulo di gas.
- Uso appropriato: Questo apparecchio è destinato esclusivamente per cucinare. Non utilizzare per altri scopi.
- Rischio di incendio: Tenere lontano materiali infiammabili. Non coprire le aperture di ventilazione.
- Controlli periodici: Effettuare controlli regolari per identificare eventuali perdite di gas.
- Estintore: Tenere sempre a disposizione un estintore appropriato vicino all'area di cottura.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

Specifiche Tecniche

- Modello: PKGS-2
- Numero di fiamme: 2
- Potenza: 8 kW
- Dimensioni: 600 x 400 x 210 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Alimentazione: Gas

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionamento: Collocare il piano di cottura su una superficie piana e stabile.
2. Collegamento del gas: Assicurarsi che la valvola del gas sia chiusa. Utilizzare tubi e raccordi conformi alle normative locali.
3. Verifica delle perdite: Dopo il collegamento, effettuare una prova di tenuta con acqua e sapone.
4. Accensione: Accendere il piano di cottura seguendo le istruzioni dell'interruttore di accensione. Regolare la fiamma secondo le necessità.

5. Funzionamento

- Accendere il piano di cottura utilizzando l'interruttore.
- Regolare la fiamma con il controllo di potenza per ottenere la temperatura desiderata.
- Utilizzare pentole o padelle adatte e non sovraccaricare le superfici di cottura per garantire una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Pulire le superfici con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Manutenzione: Ispezionare regolarmente i bruciatori e il sistema di alimentazione del gas per eventuali segni di usura o danni.
- Spegnimento: Per una lunga durata, spegnere il piano di cottura quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Nessuna fiamma: Verificare il collegamento del gas e la presenza di eventuali ostruzioni nei bruciatori.
- Fiamma irregolare: Controllare se i bruciatori sono puliti e privi di residui.
- Odore di gas: Chiudere immediatamente la valvola del gas e contattare un tecnico specializzato.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata. Seguire le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti per apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Contattare un centro di raccolta autorizzato per la corretta disposizione del prodotto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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