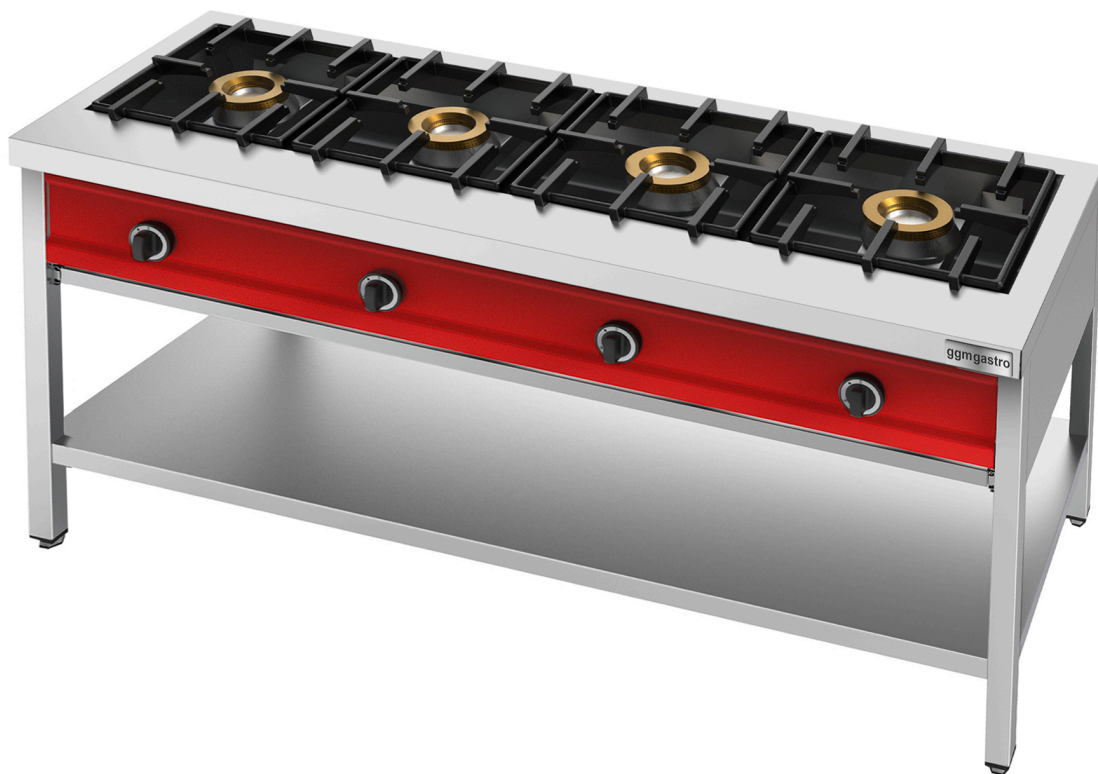


ggmgastro

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: PKGS-4

Pancake gas stove - 4 burners - 8 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pancake Gas Stove 4 Burners 8 kW - PKGS 4

1. General Information

Thank you for purchasing the Pancake Gas Stove 4 Burners 8 kW - PKGS 4. This high-performance gas stove is designed for commercial use and offers reliable heating with its four burners. Ideal for professional kitchens, it enhances cooking efficiency and is constructed from durable materials for long-lasting use.

2. Safety Information

- **General Safety:** Read this manual thoroughly before using the product. Ensure that the stove is installed by a qualified technician.
- **Gas Safety:** Only use the stove with compatible gases as specified in the technical data section. Check for gas leaks regularly and contact a professional if a leak is suspected.
- **Operational Safety:** Ensure that all burners are extinguished before leaving the appliance unattended. Keep flammable materials away from the stove while in use.
- **Electrical Safety:** Ensure that any electrical connections are made according to manufacturer specifications and comply with local regulations.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children and ensure they are supervised when near the stove.
- **Emergency Procedures:** In the event of a gas leak, turn off the gas supply, ventilate the area, and contact emergency services.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** PKGS 4
- **Burners:** 4
- **Total Output:** 8 kW
- **Material:** Stainless Steel
- **Dimensions (L x W x H):** [Insert dimensions from product webpage]
- **Weight:** [Insert weight from product webpage]
- **Gas Type:** [Insert applicable gas type]
- **Ignition Type:** [Insert type]

4. Setup and Installation

- **Location:** Place the stove on a stable and level surface, away from flammable materials.
- **Gas Connection:** Connect the stove to the gas supply using a certified gas hose and fittings. Ensure all connections are tight and leak-free.
- **Ventilation:** Ensure the cooking area is well-ventilated to prevent gas accumulation.
- **Testing for Leaks:** After installation, turn on the gas supply and check all connections with soapy water for leaks. If bubbles form, turn off the gas immediately and rectify the leak before proceeding.
- **Final Checks:** Once installed, ensure that all burners ignite correctly. Consult a professional if there are any issues.

5. Operation

- **Igniting Burners:** Turn the gas control knob to the "ON" position and use the ignition button to light the burner. Adjust the flame to your desired level.
- **Adjusting Heat:** Turn the knob clockwise to increase heat and counterclockwise to decrease heat.
- **Using Multiple Burners:** You can use all four burners simultaneously. Ensure that the gas supply is adequate.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the stove with a damp cloth after each use. Avoid abrasive cleaners that could damage the surface.
- **Burner Maintenance:** Regularly check and clean burner heads and ports to ensure proper flame and efficiency.
- **Periodic Inspection:** Have the stove inspected by a qualified technician annually to ensure safety and optimal performance.

7. Troubleshooting

- No Flame: Ensure that the gas supply is on. Check for blockages in the burner ports.
- Irregular Flame: Clean the burner heads. Ensure that they are properly aligned and secured.
- Gas Smell: Turn off the gas supply immediately and ventilate the area. Do not attempt to operate the stove until the issue is resolved.

8. Disposal

When disposing of the appliance, comply with local regulations for gas appliances. It is recommended to contact a licensed waste disposal service to handle the disassembly and disposal.

9. Contact Information

For assistance or inquiries, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Gas-Pfannkuchenherd mit 4 Brennern (8 kW)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gas-Pfannkuchenherds mit 4 Brennern. Dieses Gerät bietet eine effiziente und benutzerfreundliche Lösung für das Zubereiten von Pfannkuchen und ähnlichen Gerichten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanleitung lesen: Lesen Sie vor der Inbetriebnahme die gesamte Bedienungsanleitung.
- Gasanschluss: Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss ordnungsgemäß installiert und lecksicher ist.
- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Luftzirkulation im Raum, um ein Überhitzen und eine Kohlenmonoxidansammlung zu vermeiden.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Inspektionen und Wartungen durch, um die Sicherheit und Funktionsfähigkeit zu gewährleisten.
- Notabschaltung: Im Falle eines Gasgeruchs oder einer anderen Anomalie schließen Sie sofort die Gaszufuhr und kontaktieren Sie einen Fachmann.
- Körperkontakt: Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der heißen Oberfläche oder den Brennern, um Verbrennungen zu verhindern.
- Verwendung durch Kinder: Halten Sie Kinder von dem Gerät fern und lassen Sie sie nicht ohne Aufsicht mit dem Herd umgehen.
- Reinigen: Vor der Reinigung das Gerät immer vollständig abkühlen lassen und den Gasanschluss schließen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Gas-Pfannkuchenherd PKGS-4
- Anzahl der Brenner: 4
- Leistung: 8 kW
- Brennertyp: Hochleistungsbrenner
- Material: Edelstahl
- Maße (B x T x H): Bitte entnehmen Sie die genauen Maße dem Produktdatenblatt.
- Gewicht: Bitte entnehmen Sie das genaue Gewicht dem Produktdatenblatt.

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, flachen Untergrund in einem gut belüfteten Bereich.
2. Gasanschluss: Schließen Sie das Gerät an die Gasversorgung an. Achten Sie darauf, dass sämtliche Anschlüsse fest und lecksicher sind.
3. Erdung: Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Erdung, um elektrische Unfälle zu vermeiden.
4. Testlauf: Führen Sie einen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alle Brenner ordnungsgemäß funktionieren.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Brenner ein, indem Sie den Knopf drehen und gleichzeitig mit einem langen Feuerzeug das Gas entzünden.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regelknopf ein.
- Bei Verwendung eines teflonbeschichteten Pfannen stellen Sie sicher, dass keine scharfen Utensilien verwendet werden, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel zur Reinigung der Edelstahloberfläche.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner und Düsen auf Rückstände und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Brenner nicht entzündet wird: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie sicher, dass der Brenner richtig ausgerichtet ist.
- Bei unregelmäßigem Flammenbild: Reinigen Sie den Brenner und überprüfen Sie die Gaszufuhr auf Verstopfungen.
- Wenn ein Gasgeruch auftritt: Schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab und wenden Sie sich an einen Fachmann.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften. Trennen Sie alle elektrischen und gasförmigen Komponenten sicher, bevor Sie das Gerät abgeben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Pancake Gas Stove 4 Burners 8 kW - PKGS 4

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Pancake Gas Stove 4 Burners 8 kW - PKGS 4. Deze krachtige en efficiënte gasfornuis is ontworpen voor het bereiden van heerlijke pannenkoeken en andere gerechten in een professionele omgeving. Volg de handleiding zorgvuldig om een veilige en effectieve werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat het apparaat wordt geïnstalleerd door een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.
- Controleer regelmatig op gaslekken met een zeepoplossing; gebruik GEEN open vuur.
- Houd brandbare materialen op een veilige afstand van het apparaat.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen indien nodig.
- Schakel het apparaat uit en sluit de gastoevoer af wanneer het niet in gebruik is.
- Volg de instructies voor het reinigen en onderhouden van het apparaat om veilig gebruik te verzekeren.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: PKGS 4
- Aantal branders: 4
- Totale vermogen: 8 kW
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afmetingen: 800 mm x 700 mm x 250 mm
- Gewicht: 45 kg
- Voeding: Gas (propaangas of aardgas)
- Verbruik: 0,5 kg/h per brander

4. Installatie en Setup

1. Plaats het fornuis op een vlakke, stabiele ondergrond dicht bij een gastoevoer.
2. Volg de instructies van de gastoevoer om het fornuis aan te sluiten.
3. Zorg ervoor dat de gas slang geen scherpe bochten of knikken heeft.
4. Controleer alle verbindingen op lekkages met een zeepoplossing.
5. Positioneer het fornuis op een veilige afstand van brandbare materialen.
6. Schakel de gasbron aan en controleer of de branders correct vlam krijgen.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de branders volledig schoon zijn voordat u ze aansteekt.
2. Draai de gashendel voor de gewenste brander naar de 'aan' positie en steek de brander aan met een aansteker of lucifer.
3. Pas de vlam aan door de gashendel te draaien naar de 'hoog' of 'laag' instelling.
4. Om het apparaat uit te schakelen, draai de gashendel terug naar de 'uit' positie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het fornuis na elk gebruik schoon met een vochtige doek en milde reiniger.
- Controleer regelmatig op verontreinigingen of verstoppingen in de branders.
- Reinig de branders maandelijks grondig.
- Controleer de gas slang en aansluitingen op slijtage en vervang deze indien nodig.

7. Problemen Oplossen

- Branders slaan niet aan: Controleer of de gastoevoer open is en of er geen blokkades zijn.
- Flakkerende vlam: Controleer de brander op vuil of verstoppingen.
- Gaslekkage: Sluit de gastoevoer onmiddellijk af en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Volg lokale regelgeving voor de juiste afvoer van het apparaat en zijn onderdelen.
- Lever het apparaat in bij een erkende afvalverwerkingsfaciliteit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Estufa de Gas para Crepas de 4 Quemadores 8 kW

1. Información General

La estufa de gas para crepas de 4 quemadores de 8 kW es un electrodoméstico diseñado específicamente para la preparación de crepas y otros platos. Su robustez y eficiencia la convierten en una herramienta ideal para restaurantes, cafeterías y uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe ser utilizado solo para el propósito previsto.
- Instalación Segura: Asegúrese de que la estufa esté instalada en un área bien ventilada y cumpla con las normativas de gas locales.
- Manejo del Gas: Verifique las conexiones de gas antes de usar. Evite fugas de gas y nunca use fósforos o encendedores en caso de olor a gas.
- Calor: Las superficies de la estufa pueden calentarse y causar quemaduras. No toque las áreas calientes sin protección.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regular siguiendo las recomendaciones.
- Apagado de Emergencia: En caso de emergencia, cierre inmediatamente la válvula de gas y evacue el área.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Estufa de Gas para Crepas de 4 Quemadores
- Potencia: 8 kW
- Número de Quemadores: 4
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: Verificar en el sitio web para detalles completos
- Peso: Verificar en el sitio web para detalles completos

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque la estufa en una superficie plana y resistente.
- Conexión de Gas: Conecte la estufa a la red de gas usando una manguera aprobada. Asegúrese de que todas las conexiones estén seguras y sin fugas.
- Verificación de Fugas: Antes de encender la estufa, realice una prueba de fugas aplicando agua jabonosa en las uniones; si se forman burbujas, reajuste las conexiones.
- Encendido: Siga las instrucciones de encendido en el panel del producto.

5. Funcionamiento

- Encienda cada quemador según las instrucciones del fabricante.
- Ajuste la llama usando el control de cada quemador para obtener la temperatura deseada.
- Supervise la cocción y ajuste el flujo de gas según sea necesario para mantener la temperatura adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie las superficies después de cada uso con un paño húmedo y un detergente suave.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione los quemadores y las conexiones de gas periódicamente. Limpie los quemadores para evitar obstrucciones.
- Almacenamiento: Si no va a usar la estufa durante un tiempo prolongado, desconéctela del gas y guárdela en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- La estufa no enciende: Verifique las conexiones de gas y asegúrese de que la válvula de gas esté abierta.
- Llama inestable: Limpie los quemadores y verifique que no haya obstrucciones.
- Olor a gas: Cierre la válvula de gas inmediatamente y ventile el área. No encienda ninguna fuente de fuego.

8. Eliminación

- Siga las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos. Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén cerradas antes de deshacerse del equipo.

9. Contacto

Para consultas o soporte, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Réchaud à Gaz pour Crêpes 4 Brûleurs 8 kW

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre réchaud à gaz pour crêpes 4 brûleurs 8 kW. Cet appareil est parfait pour une utilisation professionnelle et domestique, offrant puissance et performance élevées pour la préparation des crêpes.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que le réchaud est installé dans un endroit bien ventilé.
- Évitez les matériaux inflammables à proximité.
- Vérifiez régulièrement les tuyaux de gaz pour déceler toute fuite. En cas de fuite, ne pas utiliser l'appareil et contacter un professionnel.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de sécurité de l'appareil.
- Utilisez uniquement des accessoires approuvés pour cet appareil.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Réchaud à Gaz pour Crêpes 4 Brûleurs
- Puissance : 8 kW
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité commerciale
- Dimensions : 600 mm (L) x 600 mm (P) x 220 mm (H)
- Poids : 27 kg
- Alimentation : Gaz propane ou Butane
- Certification : Conforme aux normes CE

4. Configuration et Installation

1. Téléchargez le manuel d'installation et assurez-vous d'avoir tous les composants.
2. Placez le réchaud sur une surface plane et stable, loin des matériaux inflammables.
3. Connectez le tuyau de gaz à l'entrée du réchaud, en s'assurant qu'il est bien fixé.
4. Vérifiez l'étanchéité des connexions à l'aide d'une solution savonneuse.
5. Branchez le réchaud à une alimentation en gaz appropriée.
6. Allumez les brûleurs selon les instructions suivantes pour le fonctionnement.

5. Fonctionnement

1. Ouvrez le robinet de gaz et attendez quelques secondes pour que le gaz s'écoule.
2. Utilisez un allume-gaz pour allumer les brûleurs.
3. Ajustez la flamme à la puissance désirée à l'aide des boutons de contrôle.
4. Une fois l'utilisation terminée, fermez le robinet de gaz.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse pour nettoyer la surface.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.
- Vérifiez régulièrement l'état des brûleurs et nettoyez-les si nécessaire.
- Effectuez un entretien annuel par un technicien qualifié.

7. Dépannage

- Si les brûleurs ne s'allument pas, vérifiez l'alimentation en gaz et les connexions.
- Si la flamme est trop faible, ajustez le flux de gaz ou nettoyez les brûleurs.
- Si l'appareil présente des anomalies, débranchez-le et contactez le service client.

8. Élimination

- En fin de vie, veuillez respecter les réglementations locales sur l'élimination des appareils électroménagers.
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

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 la Cucina a Gas per Pancake 4 Bruciatori 8 kW

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Cucina a Gas per Pancake. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccellenti ad ogni utilizzo, garantendo risultati di cottura ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare il prodotto in spazi chiusi senza ventilazione adeguata.
- Assicurarsi che il gas sia spento quando non in uso.
- Tenere lontano da materiali infiammabili e combustibili.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Utilizzare solo per lo scopo previsto.
- In caso di perdite di gas, chiudere la valvola principale e contattare un professionista.
- Tenere i bambini lontani durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza totale: 8 kW
- Numero di bruciatori: 4
- Tipo gas: GPL o metano
- Materiale della superficie: Acciaio inox
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Peso: [inserire peso]

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la cucina su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata nell'area circostante.
- Collegare il tubo del gas seguendo le normative locali.
- Controllare che tutte le giunzioni siano sicure e prive di perdite.
- Effettuare un test di funzionalità accendendo i bruciatori uno per uno.

5. Operazione

- Accendere il gas per il bruciatore desiderato.
- Utilizzare un accenditore a distanza per accendere la fiamma.
- Regolare la fiamma a livello desiderato via manopole di controllo.
- Non lasciare mai incustodita la cucina mentre è in uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la cucina prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per la pulizia della superficie.
- Controllare regolarmente l'accumulo di grasso e pulire secondo necessità.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione siano sempre libere.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i bruciatori non si accendono, controllare l'alimentazione del gas.
- In caso di fiamma instabile, verificare la pulizia degli ugelli.
- Se ci sono perdite di gas, chiudere la valvola principale e contattare un professionista.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del prodotto a fine vita. Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania