

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: CGOM7P

Crepes Maker - 400 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Crepes Maker 400 mm CGOM7P

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Crepes Maker 400 mm CGOM7P. This high-quality crepes maker is designed to help you produce delicious, evenly cooked crepes in a matter of minutes. Ideal for both commercial and home use, this product combines modern technology with user-friendly features.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the crepes maker is connected to an appropriate electrical outlet. Avoid using multi-plug adapters.
- **Hot Surfaces:** The griddle surface will become very hot during operation. Do not touch it directly. Use appropriate utensils for handling food.
- **Supervision:** Never leave the appliance unattended while it is in operation.
- **Children:** Keep the appliance out of reach of children to prevent accidents.
- **Use Proper Utensils:** Only use suitable utensils and tools when preparing crepes to avoid damaging the cooking surface.
- **Electrical cord:** Keep the power cord away from hot surfaces and sharp edges. Do not wrap it around the appliance during use.

3. Product Specifications

- Model: CGOM7P
- Diameter: 400 mm
- Power: 2300 W
- Voltage: 230 V
- Frequency: 50 Hz
- Weight: 10 kg
- Material: Heavy-duty cast iron cooking surface

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Crepes Maker:** Carefully remove the crepes maker from its packaging and ensure all components are intact.
2. **Choose a Location:** Place the crepes maker on a level, stable surface away from flammable materials.
3. **Electrical Connection:** Plug the appliance into a properly rated electrical outlet. Verify that the outlet matches the specifications stated in the product specifications.
4. **Pre-cooling:** Allow the crepes maker to sit for 15 minutes post-unpacking before turning it on to ensure that any residual packing materials do not interfere with operation.

5. Operation

1. **Preheat the Griddle:** Turn the power switch on and set the desired temperature.
2. **Cooking Oil Application:** Apply a thin layer of cooking oil to the surface to prevent sticking.
3. **Pouring Batter:** Use a ladle to pour the crepe batter onto the center of the griddle. Quickly spread into a round shape using a spatula.
4. **Cooking Time:** Allow the crepe to cook according to your desired doneness, usually around 30 seconds on each side.
5. **Serving:** Once cooked, use a spatula to remove the crepe from the surface and serve immediately.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cooling Down:** Always allow the crepes maker to cool down completely before cleaning.
- **Surface Cleaning:** Wipe the cooking surface with a damp cloth or sponge after each use.
- **Deep Cleaning:** For more thorough cleaning, use a mild detergent. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- **Storage:** Store in a dry place away from excessive humidity.

7. Troubleshooting

- **Crepes Stick to Surface:** Ensure the cooking surface is adequately oiled and that the appliance is properly heated before use.
- **Uneven Cooking:** Check to ensure the appliance is on a flat and level surface. Adjust cooking time as required.
- **Power Issues:** If the appliance does not turn on, check the power source and ensure the electrical connection is secure.

8. Disposal

When disposing of the crepes maker, follow local regulations regarding electrical appliances. Always ensure that the product is disposed of responsibly, without harming the environment.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your delicious crepes!

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für den Crêpe Maker 400 mm (CGOM7P)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Crêpe Makers 400 mm (CGOM7P). Dieses hochwertige Gerät ist speziell für die Zubereitung von köstlichen Crêpes konzipiert und bietet eine einfache Bedienung sowie herausragende Ergebnisse. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung Ihres Gerätes sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Einsatzgebiet: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Stromversorgung: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist (230V, 50Hz).
- Hitze: Gerät wird während des Betriebs heiß. Halten Sie einen Abstand zu brennbaren Materialien ein und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Kindersicherung: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Unbefugten.
- Wartung: Führen Sie keine Reparaturen durch, wenn das Gerät beschädigt oder defekt ist. Wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Sichtprüfung: Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Kabel und den Stecker auf Beschädigungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Crêpe Maker 400 mm (CGOM7P)
- Dimensionen: 400 mm Durchmesser
- Leistung: 2200 W
- Material: Antihafbeschichtete Heizplatte
- Temperaturregelung: Manuell einstellbar
- Einsatz: Für die Herstellung von süßen und herzhaften Crêpes

4. Einrichtung und Installation

1. Aufstellort: Stellen Sie den Crêpe Maker auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
3. Vorbereitung: Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens 10 Minuten aufheizen, um die antihafbeschichtete Oberfläche zu aktivieren.
4. Kochöl: Tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Grillfläche auf, um das Anhaften des Teigs zu verhindern.

5. Betrieb

1. Teigzubereitung: Bereiten Sie Ihren Crêpe-Teig nach gewünschtem Rezept vor.
2. Teig auftragen: Verwenden Sie einen Spezial-Spachtel oder eine Kelle, um den Crêpe-Teig gleichmäßig auf der Heizplatte zu verteilen.
3. Backen: Backen Sie die Crêpes etwa 2-3 Minuten auf jeder Seite, bis sie goldbraun sind.
4. Entnehmen: Nach dem Backen die Crêpes mit einem Spachtel vorsichtig abheben.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Benutzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und keine scheuernden Reinigungsmittel, um die antihafbeschichtete Fläche nicht zu beschädigen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Gerät in einer trockenen Umgebung auf, fern von Feuchtigkeit.

7. Fehlerbehebung

- Gerät heizt nicht auf: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Crêpes haften: Stellen Sie sicher, dass genug Öl auf der Heizfläche verwendet wurde.
- Unregelmäßige Hitze: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und lassen Sie das Gerät richtig vorheizen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten sicher getrennt und nicht einfach im Restmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Crepes Maker 400 mm (CGOM7P)

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Crepes Maker 400 mm (CGOM7P). Dit product is ontworpen voor het maken van heerlijke crepes en pannenkoeken in het comfort van uw eigen keuken. Dit apparaat is ideaal voor zowel hobbykoks als professionele chefs.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact en gebruik de juiste spanning.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond en houd het uit de buurt van vocht.
- Aanraking met het verwarmde oppervlak kan brandwonden veroorzaken. Gebruik altijd ovenwanten of een geschikte tool om het apparaat te hanteren.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt komen van het apparaat terwijl het in werking is.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voor onderhoud of reiniging.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.

3. Productspecificaties

Technische gegevens:

- Type: Crepes Maker 400mm
- Vermogen: 2300 W
- Spanning: 230 V
- Frequentie: 50-60 Hz
- Temperatuurbereik: 0 - 300 °C
- Gewicht: 5,5 kg
- Afmetingen: 450 x 400 x 120 mm

4. Opstelling en Installatie

- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle beschermmaterialen.
- Plaats de crepes maker op een vlakke, hittebestendige ondergrond, weg van kinderen en dieren.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Controleer of de stroomvoorziening in orde is voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

- Zet de crepes maker aan door de aan/uit-schakelaar in te schakelen.
- Laat het apparaat voorverwarmen; het groene indicatielampje gaat aan wanneer de ideale temperatuur is bereikt.
- Gebruik een lepel of een spatel om het beslag gelijkmatig over de plaat te verspreiden.
- Bak de crepes gedurende 1-2 minuten aan elke kant of tot ze goudbruin zijn.
- Gebruik een houten spatel om de crepes voorzichtig van de plaat te halen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u gaat schoonmaken.
- Veeg het oppervlak af met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken.
- Controleer regelmatig de stroomkabel en stekker op schade. Vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact. Controleer de stroomvoorziening.
- Probleem: Crepes plakken aan de plaat.
Oplossing: Zorg ervoor dat de plaat goed is ingevet voordat u het beslag toevoegt.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale richtlijnen inzake elektronisch afval. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is ontkoppeld en in een geschikt recyclecentrum wordt afgegeven.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het maken van heerlijke crepes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Crepera Profesional 400 mm CGOM7P

1. Información General

La crepera profesional CGOM7P de GGM Gastro es ideal para preparar crepes deliciosos en restaurantes, cafeterías y eventos. Diseñada con una superficie de cocción de 400 mm, permite hacer crepes delgadas y uniformes de manera eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este aparato está diseñado exclusivamente para la preparación de crepes. No lo utilice para otros fines.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada para el voltaje especificado en la etiqueta del producto.
- Superficie caliente: La superficie de cocción se calienta rápidamente; tenga cuidado de no tocarla durante el funcionamiento.
- Uso de utensilios: Use utensilios de madera o silicona para evitar dañar la superficie.
- Cuidado con el agua: Mantenga el aparato alejado del agua y de ambientes húmedos.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento necesario para garantizar un funcionamiento seguro.
- Apague cuando no esté en uso: Desconecte la máquina de la red eléctrica cuando no la utilice.
- Control de seguridad: No permita que los niños usen el aparato sin supervisión.

3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro de la superficie de cocción: 400 mm
- Potencia: 2000 W
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 400 x 400 x 100 mm
- Peso: 10 kg
- Temperatura máxima: 300 °C
- Certificaciones: CE

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el aparato de la caja y verifique que todas las piezas estén incluidas.
- Paso 2: Coloque la crepera sobre una superficie plana y resistente al calor, a una distancia segura de otros objetos combustibles.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Encienda el aparato utilizando el interruptor ubicado en la parte frontal.
- Paso 5: Ajuste la temperatura según lo necesite utilizando el termostato hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Paso 6: Deje que el aparato se precaliente durante unos minutos antes de comenzar a cocinar.

5. Operación

- Paso 1: Vierte una pequeña cantidad de masa para crepes en el centro de la superficie caliente.
- Paso 2: Usa una espátula para extender la masa en un círculo uniforme.
- Paso 3: Cocine durante aproximadamente 1-2 minutos por cada lado o hasta que estén dorados.
- Paso 4: Retire la crepe con cuidado utilizando una espátula.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Apague el aparato y deje que se enfríe. Limpie la superficie con un paño húmedo y una esponja suave.
- Uso de productos de limpieza: Evite productos que contengan abrasivos o disolventes fuertes.
- Revisiones periódicas: Inspeccione el cable y enchufe en busca de daños.
- Almacenamiento: Guarde el aparato en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- La superficie no se calienta: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Crepes pegadas a la superficie: Aumente la temperatura o aplique una ligera capa de aceite antes de verter la masa.
- Ruidos inusuales: Desconecte el aparato y controle si hay piezas desgastadas o sueltas.

8. Eliminación

- Desecho del producto: Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre reciclaje de electrodomésticos. No lo arroje en la basura común.
- Componentes electrónicos: Haga que sea procesado por un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para consultas o soporte técnico, contáctenos:

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

Considere cuidadosamente este manual para garantizar un uso seguro y eficiente de su crepera.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Crêpière 400 mm (CGOM7P)

1. Informations Générales

La crêpière CGOM7P est conçue pour la préparation de crêpes délicieuses et bien dorées. Sa surface de cuisson de 400 mm permet de réaliser des crêpes de taille généreuse. Cet appareil est idéal pour une utilisation domestique ou professionnelle.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser la crêpière, veuillez lire toutes les instructions de sécurité suivantes :

- Toujours placer l'appareil sur une surface stable, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne jamais toucher la surface de cuisson pendant ou après l'utilisation sans protection appropriée.
- Éloignez l'appareil des bords de la table ou du plan de travail.
- Ne l'utilisez pas à proximité de matériaux inflammables.
- Évitez d'utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou lorsque vos pieds sont nus.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autres liquides.
- En cas de dysfonctionnement, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : CGOM7P
- Dimensions de la surface de cuisson : 400 mm
- Alimentation : 230 V
- Puissance : 2200 W
- Température réglable : jusqu'à 300 °C
- Poids : 5,5 kg
- Matériau du plat : Fonte d'aluminium
- Indicateur lumineux de chauffe : Oui

4. Configuration et Installation

1. Déballez la crêpière de son emballage, en veillant à retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Branchez la crêpière sur une prise électrique conforme.
4. Assurez-vous que l'appareil est équipé du bon voltage avant de le brancher.
5. Laissez l'appareil chauffer pendant quelques minutes avant d'utiliser pour la première fois.

5. Fonctionnement

1. Tournez le bouton de réglage de la température pour sélectionner la chaleur désirée.
2. Lorsque l'indicateur lumineux s'allume, cela signifie que l'appareil est en train de chauffer.
3. Une fois la température atteinte, versez une petite quantité de pâte à crêpes sur la surface de cuisson.
4. Étalez délicatement la pâte en utilisant une spatule jusqu'à obtenir la forme et l'épaisseur souhaitées.
5. Laissez cuire environ 1 à 2 minutes, puis retournez la crêpe pour cuire l'autre côté.

6. Nettoyage et Entretien

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez la surface de cuisson avec un chiffon humide et un détergent doux.
3. Évitez d'utiliser des éponges abrasives ou des produits de nettoyage corrosifs.
4. Gardez le cordon d'alimentation en bon état et sans pli.
5. Rangez l'appareil dans un endroit sec après utilisation.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne chauffe pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Si l'indicateur lumineux ne s'allume pas : Contactez le service client pour une assistance.
- Pour des crêpes collantes : Ajoutez un peu d'huile sur la surface de cuisson avant d'y verser la pâte.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. N'éliminez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Déposez-le dans une déchetterie agréée pour le recyclage des appareils électroniques.

9. Contact

Pour des questions ou de l'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 Piastra per Crepes 400 mm CGOM7P

1. Informazioni Generali

La piastra per crepes CGOM7P è progettata per la preparazione di crepes e altri alimenti sottili. Questa unità professionale offre prestazioni superiori, alta efficienza e facilità d'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare la piastra solo per lo scopo previsto. Non utilizzare per scopi diversi dalla preparazione di alimenti.
- Controllo della temperatura: Non toccare la superficie di cottura durante il funzionamento per evitare scottature. Utilizzare utensili adeguati.
- Posizionamento dell'apparecchio: Assicurarsi che la piastra sia posizionata su una superficie stabile e resistente al calore. Mantenere l'unità lontano da materiali infiammabili.
- Cablatura e alimentazione: Assicurarsi che la piastra sia collegata a una presa elettrica conforme alle specifiche di alimentazione indicate nel manuale. Non utilizzare prolunghe non adeguate.
- Pulizia: Spegner e lasciare raffreddare completamente prima di effettuare la pulizia.
- Sicurezza elettrica: Non toccare la spina con mani bagnate e non tirare il cavo per scollegare l'unità dalla presa.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: CGOM7P
- Dimensioni della piastra: 400 mm
- Potenza: 3000 W
- Tensione: 230 V
- Frequenza: 50 Hz
- Materiale della piastra: Acciaio inox antiaderente
- Controllo della temperatura: Termostato regolabile

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia una presa di corrente disponibile che corrisponda alle specifiche di alimentazione.
3. Connettere la piastra all'alimentazione elettrica.
4. Verificare che il cavo e la spina siano in buone condizioni senza segni di usura.
5. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore principale e impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.

5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio e attendere che la piastra raggiunga la temperatura impostata.
2. Versare un mestolo di pastella per crepes sulla piastra calda.
3. Ruotare la piastra per stendere uniformemente la pastella.
4. Cuocere fino a quando i bordi delle crepes iniziano a sollevarsi, quindi girare e cuocere l'altro lato.
5. Rimuovere la crepe e servirla secondo le preferenze.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare l'unità dopo l'uso.
- Utilizzare una spatola di legno o silicone per rimuovere eventuali residui.
- Pulire la superficie di cottura con un panno umido e detergente neutro.
- Non utilizzare strumenti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie della piastra.
- Controllare regolarmente il cavo e la spina per verificare eventuali danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Verificare la connessione elettrica e assicurarsi che l'interruttore sia attivato.
- La temperatura non raggiunge il livello impostato: Controllare il termostato e assicurarsi che non ci siano ostruzioni sulla piastra.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi di distribuire uniformemente la pastella e controllare che la piastra sia pulita.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile, disporre dell'apparecchio secondo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare l'apparecchio nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania