

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: CTVML4

Crepes Dough Spreader | Dough Rake



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

EN ENGLISH

Product Manual for Crepes Dough Spreader / Dough Rake (Model CTVML4)

1. General Information

Thank you for choosing the Crepes Dough Spreader/Dough Rake Model CTVML4. This product is designed to help you achieve perfectly spread crepes and other dough products with ease. Manufactured to high standards, the CTVML4 is a reliable kitchen tool that enhances your cooking experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the crepes dough spreader with care to avoid injury. Keep hands and body away from edges and sharp areas.
- Electrical Safety: If applicable, ensure that electrical connections are safe and comply with local electrical regulations. Do not use the product with damaged connections.
- Non-slip Surface: When in use, ensure that the surface underneath the dough spreader is stable and non-slip to prevent accidents.
- Hot Surfaces: The spreader may come into contact with hot surfaces. Use heat-resistant gloves if necessary during operation.
- Children: Keep the product out of reach of children. This product is not a toy.
- Cleaning: Follow the cleaning instructions carefully. Do not submerge the product in water unless specified.

3. Product Specifications

- Model: CTVML4
- Material: High-quality food-grade plastic
- Color: Available in multiple colors
- Dimensions: 40 x 30 cm
- Weight: 0.5 kg
- Application: Suitable for spreading dough for crepes, pancakes, and similar food items

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the dough spreader from the packaging and check for any damages. Ensure all parts are included.
2. Placement: Choose a clean, flat, and stable surface for use. Ensure the workspace is free of any obstructions.
3. Preparation: Before using, ensure the surface has been lightly floured to prevent sticking.
4. Safety Check: Verify that the dough spreader is free from any defects that could affect performance.

5. Operation

1. Dough Preparation: Prepare your crepe batter according to your preferred recipe.
2. Pouring: Pour a sufficient amount of batter onto the heated surface (non-stick recommended).
3. Spreading: Place the dough spreader at an angle to the batter and gently spread outward in a circular motion to achieve an even layer.
4. Cooking: Allow the crepe to cook according to your desired settings before flipping or removing.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, clean the dough spreader with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- Drying: Let the spreader air dry completely before storing.
- Inspection: Regularly inspect the product for wear and tear. Do not use if damaged.

7. Troubleshooting

- Problem: Batter sticks to the spreader
 - Solution: Ensure the surface is floured, and check that the batter is appropriately mixed.
- Problem: Uneven spreading
 - Solution: Check if you are applying consistent pressure and using the correct motion.
- Problem: Difficulty cleaning
 - Solution: Soak in warm soapy water for a few minutes before cleaning.

8. Disposal

Dispose of the Crepes Dough Spreader in compliance with local waste disposal regulations. Do not dispose of it in regular household waste. Consider recycling where possible.

9. Contact

For further support or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro, and enjoy your cooking experience with the Crepes Dough Spreader!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Crepes-Teigverteiler / Teigrakel CTVML4

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Crepes-Teigverteiler CTVML4 von GGM Gastro. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Zubereitung von Crepes zu erleichtern und gleichmäßige Teigverteilung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor der Verwendung sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Halten Sie den Teigverteiler von Kindern fern.
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden.
- Die Verwendung im Freien wird nicht empfohlen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist.
- Bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen sofort den Kundendienst kontaktieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: CTVML4
- Maße: 400 mm Durchmesser
- Material: Lebensmittelechtes Silikon und Edelstahl
- Gewicht: 2.5 kg
- Betriebstemperatur: Bis zu 300 °C
- Spannung: 230 V
- Leistung: 1500 W

4. Einrichtung und Installation

1. Unpacken Sie das Gerät und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie den Teigverteiler auf eine hitzebeständige, stabile Oberfläche.
3. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Steckdose (230 V).
4. Überprüfen Sie alle Kabel auf Beschädigungen. Wenn eine Beschädigung festgestellt wird, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst.
5. Lassen Sie das Gerät einige Minuten aufheizen, bevor Sie mit der Teigverteilung beginnen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
2. Lassen Sie das Gerät auf die gewünschte Betriebstemperatur aufheizen (ca. 5 Minuten).
3. Gießen Sie den Teig gleichmäßig auf die Oberfläche des Verteilers.
4. Verwenden Sie die Teigrakel, um den Teig gleichmäßig zu verteilen.
5. Warten Sie, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat, und entfernen Sie ihn vorsichtig.

6. Reinigung und Wartung

- Das Gerät nach jedem Gebrauch abkühlen lassen.
- Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab; verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der elektrischen Komponenten und kontaktieren Sie den Kundendienst bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Steckdose und das Netzkabel.
- Ungleichmäßige Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und unbeschädigt ist.
- Teig haftet an der Oberfläche: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter für eine bessere Trennung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Bitte entfernen Sie vor der Entsorgung alle Batterien und andere Energiequellen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Crepes Deegverspreider / Deegschuiver CTVML4

1. Algemene Informatie

De Crepes Deegverspreider CTVML4 is een professioneel keukenhulpmiddel dat is ontworpen voor het gelijkmatig verspreiden van deeg voor crêpes en andere platgebakken lekkernijen. Dit apparaat is ideaal voor gebruik in restaurants, cafés en bakkerijen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsinstructies: Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding. Voor gebruik, controleer of het apparaat volledig is geïnstalleerd en veilig is.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting geschikt is voor het voltage van het apparaat. Gebruik een geaarde stopcontact. Bij twijfel, raadpleeg een elektricien.
- Snij- en verwondingsrisico: De deegverspreider heeft scherpe randen en bewegende delen. Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt tijdens gebruik. Gebruik passende beschermkleding.
- Brandgevaar: Plaats het apparaat nooit dicht bij brandbare materialen. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Opleiding: Zorg ervoor dat alle gebruikers goed zijn opgeleid in het gebruik en de veiligheidsprocedures van het apparaat.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 cm x 15 cm x 10 cm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 1500W
- Capaciteit: Tot 15 crêpes per uur
- Gewicht: 5 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Plaatsing: Plaats de deegverspreider op een stevige, vlakke werkplek. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor veilig en efficiënt gebruik.
2. Aansluiting: Sluit de deegverspreider aan op een betrouwbaar geaard stopcontact met de vereiste spanning. Controleer de stekker en het snoer op schade voordat u het apparaat aansluit.
3. Controle: Voordat u het apparaat in gebruik neemt, controleert u of alle onderdelen goed zijn gemonteerd en vastzitten.

5. Bediening

1. Voorbereiding: Bereid het deeg volgens uw recept en zorg dat het klaar is voor gebruik.
2. Aanzetten: Zet de deegverspreider aan met de aan/uit-schakelaar.
3. Toepassing: Gebruik de speciale spatels om het deeg gelijkmatig over het verwarmingselement te verspreiden. Zorg ervoor dat het deeg gelijkmatig is verdeeld voor een optimaal bakresultaat.
4. Koken: Laat het deeg bakken totdat het de gewenste kleur en textuur heeft bereikt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Na elk gebruik het apparaat uitschakelen en afkoelen. Gebruik een vochtige doek om het oppervlak van de deegverspreider schoon te maken. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Periodiek onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage en beschadigingen aan de kabel en stekker. Zorg ervoor dat alle bewegende delen soepel functioneren.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer de aansluiting op het stopcontact en kijk of de stekker goed is aangesloten.
- Probleem: Ongelijkmatige verdeling van het deeg.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat u de juiste techniek gebruikt bij het verspreiden van het deeg en controleer op eventuele verstoppingen.
- Probleem: Apparatuur maakt ongebruikelijke geluiden.
 - Oplossing: Zet het apparaat uit en controleer op losse onderdelen of obstructies.

8. Afvoer

Volg de lokale voorschriften voor de afvoer van elektrische apparaten. Scheid elektronisch afval van regulier afval en recyclen waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Extensor de Masa para Crepes GGM Gastro

1. Información General

Gracias por elegir el extensor de masa para crepes GGM Gastro. Este dispositivo ha sido diseñado para facilitar la preparación de crepes de manera rápida y eficiente. Asegúrese de leer este manual cuidadosamente para utilizar el producto de forma segura y efectiva.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este extensor de masa está destinado exclusivamente para la preparación de crepes. No lo utilice para otros fines.
- **Supervisión:** Nunca deje el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso, especialmente si hay niños cerca.
- **Superficies Calientes:** El extensor puede alcanzar temperaturas elevadas. Evite el contacto directo con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- **Uso de Accesorios:** Utilice solo los accesorios proporcionados con el producto. El uso de accesorios no autorizados puede causar daños o accidentes.
- **Limpieza:** Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo. Nunca sumerja la base en agua.
- **Daños:** Si el dispositivo presenta cualquier daño visible, como cables pelados o carcasa agrietada, no lo utilice y contáctenos inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** CTVML4
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Dimensiones:** 400 x 400 x 100 mm
- **Peso:** 2.5 kg
- **Voltaje:** 230V
- **Potencia:** 1500W
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente el extensor de su embalaje. Asegúrese de que todos los componentes están presentes.
2. **Ubicación:** Coloque el extensor en una superficie plana y nivelada, lejos de fuentes de agua.
3. **Conexión:** Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado. Asegúrese de que la tensión del voltaje coincida con las especificaciones de 230V.
4. **Calentamiento:** Encienda el dispositivo y permita que se caliente durante unos minutos antes de usarlo por primera vez.

5. Operación

1. Prepare la masa de crepes de acuerdo a su receta preferida.
2. Vierta la masa en el centro del extensor.
3. Utilice el mango del extensor para extender la masa de manera uniforme.
4. Cocine el crepe hasta que esté dorado, luego utilice una espátula para retirarlo del extensor con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el extensor y deje enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos.
- Asegúrese de que todos los residuos de masa sean eliminados para mantener un rendimiento óptimo.
- Almacene en un lugar seco y libre de polvo.

7. Solución de Problemas

- **El extensor no calienta:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el enchufe esté funcionando.
- **Dificultad para extender la masa:** Asegúrese de que la masa no esté demasiado espesa. Agregue un poco de agua o leche.
- **Desperfectos en la superficie:** Verifique si hay objetos extraños que puedan estar interfiriendo.

8. Eliminación

Este producto no debe ser desechado con los residuos domésticos. Al final de su vida útil, entregue el extensor a un punto de recogida de residuos eléctricos y electrónicos, conforme a la normativa vigente.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contacte con nosotros en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Gracias por elegir GGM Gastro. ¡Disfrute de sus crepes!

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Râpe à pâte pour crêpes CTVML4

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la râpe à pâte pour crêpes CTVML4. Ce produit est conçu pour faciliter le travail de la pâte à crêpes, garantissant des résultats homogènes et professionnels. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Utilisez l'appareil sur des surfaces stables et planes.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance pendant l'utilisation.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou sous un robinet.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer un nettoyage.
- Vérifiez régulièrement le câble et l'alimentation pour des signes d'usure.
- En cas de dommage, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le service après-vente.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : CTVML4
- Dimensions : Longueur 40 cm, Largeur 25 cm, Hauteur 10 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 2 kg
- Alimentation : 220-240V, 50/60Hz
- Puissance : 120W

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement la râpe à pâte.
2. Placez l'appareil sur une surface stable et plate, loin de toute source d'eau.
3. Branchez le câble d'alimentation dans une prise appropriée.
4. Assurez-vous que l'interrupteur est en position OFF avant de brancher l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et branché.
2. Allumez l'appareil en basculant l'interrupteur en position ON.
3. Versez la pâte à crêpes dans le réservoir de l'appareil.
4. Utilisez la râpe pour étaler la pâte uniformément sur la surface de cuisson.
5. Une fois l'utilisation terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Pour nettoyer la râpe, utilisez une brosse douce ou une éponge.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs ou abrasifs.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais après nettoyage.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas :
 - Assurez-vous qu'il est bien branché.
 - Vérifiez si l'interrupteur est en position ON.
- Si la pâte n'est pas étalée uniformément :
 - Assurez-vous que la pâte est de la bonne consistance.
 - Vérifiez l'état de la râpe pour toute obstruction.

8. Élimination

En fin de vie de l'appareil, veuillez le recycler selon les réglementations locales en matière de déchets électroniques. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Spanditore di Pastella per Crêpes - CTVML4

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Spanditore di Pastella per Crêpes CTVML4. Questo prodotto è progettato per offrire un metodo semplice e veloce per distribuire la pastella in modo uniforme, garantendo crêpes perfette ogni volta. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per lo scopo previsto. Non utilizzare per altri scopi.
- Elettricità: Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente con messa a terra corretta.
- Superfici calde: La superficie del prodotto può diventare molto calda. Evitare il contatto diretto per prevenire scottature.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non consentire l'uso da parte di persone non formate.
- Danni: Non utilizzare se il prodotto appare danneggiato o difettoso.
- Pulizia: Non utilizzare detergenti abrasivi o strumenti che possano graffiare la superficie.
- Manutenzione: Effettuare controlli periodici per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Spanditore di Pastella per Crêpes CTVML4
- Marca: GGM Gastro
- Dimensioni: 45 cm di diametro
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Peso: 1.5 kg
- Colore: Argento
- Caratteristiche: Manico ergonomico per una presa confortevole, design leggero per facilità d'uso.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare il prodotto con acqua calda e sapone neutro. Asciugare accuratamente.
3. Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che il manico sia ben fissato prima dell'uso.
5. Non posizionare sull'ambiente di cottura prima dell'inizio dell'uso.

5. Operazione

1. Versare la giusta misura di pastella al centro dello spanditore.
2. Utilizzare il manico per ruotare e distribuire uniformemente la pastella.
3. Continuare a ruotare finché la pastella non copre completamente la superficie dello spanditore.
4. Rimuovere delicatamente il prodotto dalla superficie di cottura dopo che la crêpe ha raggiunto il grado di cottura desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il prodotto.
- Pulire con un panno umido per rimuovere eventuali residui di pastella.
- Evitare detergenti aggressivi; utilizzare solo sapone delicato.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- La pastella non si distribuisce uniformemente: Controllare se la pastella è della giusta consistenza.
- Difficoltà nell'uso del manico: Assicurarsi che il manico sia fissato correttamente.
- Ruggine o macchie: Pulire bene con sapone delicato dopo l'uso e asciugare completamente.

8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in modo appropriato seguendo le normative locali sullo smaltimento dei metalli. Non gettare nel rifiuto domestico.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto!