

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: PLCGOM5

Plate for Crepes Maker - Ø 400mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Plate for Crepes Maker O 400mm (Model: PLCGOM5)

1. General Information

Thank you for choosing the Plate for Crepes Maker O 400mm (PLCGOM5). This high-quality plate is designed specifically for making delicious crepes efficiently and consistently. It is compatible with the GGM Gastro Crepes Maker and is ideal for both professional and home use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the equipment is connected to a suitable power supply. Do not use with a damaged cord or plug.
- **Hot Surfaces:** The plate will reach high temperatures during operation. Avoid direct contact with the surface when in use. Use appropriate gloves or utensils.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Supervision is required when the appliance is used by or near children.
- **Improper Use:** Do not use the plate for anything other than its intended purpose.
- **Cleaning:** Always disconnect from the power supply and allow the plate to cool down before cleaning.
- **Installation and Maintenance:** Follow the installation and maintenance instructions carefully to ensure safe usage.

3. Product Specifications

- **Diameter:** 400 mm
- **Material:** Non-stick aluminum
- **Compatible Models:** GGM Gastro Crepes Maker

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Product:** Carefully remove the plate from the packaging and check for any damage or missing parts.
2. **Positioning:** Place the crepes maker on a flat and stable surface. Ensure that there is sufficient space around the appliance for ventilation.
3. **Install the Plate:** Align the plate with the fitting on the crepes maker. Gently press down to secure it in place.
4. **Power Connection:** Plug the appliance into an appropriate electrical outlet ensuring the voltage matches the specifications.
5. **Preheating:** Switch on the crepes maker and allow the plate to preheat for a few minutes before use.

5. Operation

1. **Preparation:** Prepare your crepe batter according to your recipe.
2. **Cooking Temperature:** Adjust the temperature settings according to the thickness of the crepes you wish to make.
3. **Pouring Batter:** Use a ladle to pour the batter onto the preheated plate. Quickly spread it out in a circular motion using a spatula.
4. **Cooking Time:** Cook the crepe until the edges begin to lift, typically 1-2 minutes per side.
5. **Serving:** Use a spatula to lift the crepe from the plate carefully and serve hot.

6. Cleaning and Maintenance

- **After Use:** Allow the plate to cool down after cooking.
- **Cleaning:** Wipe the surface with a damp cloth or sponge. For stubborn residue, use a non-abrasive cleaner.
- **Do Not Immerse in Water:** The plate is not waterproof and should never be immersed in water.
- **Storage:** Store the plate in a dry, cool place when not in use.

7. Troubleshooting

- **Issue: Crepe sticking to the plate:**
 - Ensure the plate is properly preheated.
 - Check if the non-stick coating is damaged.
- **Issue: Uneven heating:**
 - Ensure the appliance is on a flat surface.
 - Verify that the electrical connection is secure.
- **Issue: Plate not fitting properly:**
 - Check alignment and placement. Make sure it is secured in place.

8. Disposal

At the end of the product's lifecycle, dispose of it responsibly by recycling or following local regulations. Do not dispose of electrical appliances with general waste.

9. Contact

For questions or support regarding the Plate for Crepes Maker O 400mm, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy making delicious crepes!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Crepes-Maker Platte Ø 400mm (PLCGOM5)

1. Allgemeine Informationen

Die Crepes-Maker Platte Ø 400mm (PLCGOM5) wurde entwickelt, um köstliche Crepes schnell und effizient zuzubereiten. Sie ist aus hochwertigen Materialien gefertigt, um eine optimale Wärmeverteilung und Langlebigkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, wenn Regen oder Feuchtigkeit drohen.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen während des Betriebs nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und den Stecker auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn diese beschädigt sind.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: PLCGOM5
- Durchmesser: 400 mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Spannung: 230 V
- Leistung: 2000 W
- Gewicht: ca. 5 kg
- Temperaturbereich: 50 °C - 250 °C
- Farbe: Schwarz/ Silber

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Crepes-Maker Platte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät mit dem zur Verfügung stehenden Schalter ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Warten Sie, bis die Platte die optimale Temperatur erreicht hat.
- Achten Sie darauf, genügend Platz um das Gerät zu lassen, um eine sichere Belüftung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen die Platte leicht einfetten, um ein Ankleben des Teigs zu verhindern.
- Gießen Sie eine angemessene Menge Crepes-Teig in die Mitte der heißen Platte.
- Verteilen Sie den Teig gleichmäßig mit einem Spachtel oder einer speziellen Crepes-Verteilerplatte.
- Lassen Sie den Crepe auf einer Seite stocken und wenden Sie ihn vorsichtig zur anderen Seite, um ihn gleichmäßig zu garen.
- Servieren und genießen Sie Ihre frisch zubereiteten Crepes.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts ab und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm, um die Platte und die Ränder zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche der Platte beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und reinigen Sie eventuell angesammelte Rückstände.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Die Platte erreicht nicht die gewünschte Temperatur: Stellen Sie sicher, dass die Temperatureinstellung korrekt ist und das Gerät ausreichend belüftet ist.
- Der Teig klebt an der Platte: Überprüfen Sie, ob die Platte ausreichend eingefettet wurde, bevor Sie den Teig hinzufügen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte und unterstützen Sie die Wiederverwertung. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Lebensmittelreste und reinigen Sie das Gerät gründlich.

9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Crepe Maker Plaat Ø 400mm (PLCGOM5)

1. Algemene Informatie

De Crepe Maker Plaat Ø 400mm (PLCGOM5) is ontworpen voor het bereiden van perfecte crêpes en pannenkoeken. Dit product is ideaal voor zowel professioneel gebruik in restaurants als voor thuisgebruik. De plaat is gemaakt van hoogwaardige materialen om een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen en een uitstekende kookervaring te bieden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik volgens de instructies in deze handleiding.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de specificaties op het etiket van het apparaat. Gebruik alleen een goed geaard stopcontact.
- Verbranding: De plaat kan tijdens gebruik zeer heet worden. Raak de verwarmde oppervlakken niet aan zonder geschikte bescherming.
- Kinderen: Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en onbevoegden om ongelukken te voorkomen.
- Vocht schade: Gebruik het apparaat niet in een vochtige omgeving en houd het droog.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om de veiligheid en functionaliteit van het apparaat te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 400 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Professionele crêpe makers
- Temperatuurbereik: Tot 250°C
- Gewicht: 8 kg

4. Installatie en Setup

1. Plaats de Crepe Maker Plaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet onder druk staat en veilig is weggewerkt.
3. Verbind de plaat met een geaard stopcontact dat geschikt is voor de specificaties van de plaat.
4. Zet de plaat aan en laat deze enkele minuten voorverwarmen voordat u begint met het bereiden van crêpes.
5. Controleer of de controlelampjes branden om aan te geven dat de plaat in werking is.

5. Bediening

- Kruid de plaat licht met olie om plakken te voorkomen.
- Gebruik een lepel of een spatel om het beslag gelijkmatig over de plaat te verspreiden.
- Kook de crêpes aan beide zijden totdat ze goudbruin zijn.
- Gebruik een geschikte spatel om de crêpes voorzichtig van de plaat te verwijderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de plaat afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de plaat met een zachte doek of een schone spons en warm zeepwater. Vermijd schurende materialen die de coating kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de bedrading en de elektrische aansluitingen om ervoor te zorgen dat alles in goede staat is.

7. Probleemoplossing

- De plaat verwarmt niet: Controleer of de plaat correct is aangesloten op het stroomnet en of de schakelaar aan staat.
- De crêpes plakken aan de plaat: Zorg ervoor dat de plaat is ingevet voordat het beslag wordt toegevoegd.
- Ongelijkmatige verhitting: Controleer of de plaat goed is geïnstalleerd en er geen obstakels zijn die de warmteverdeling beïnvloeden.

8. Afvoer

Verwijder het apparaat niet als het nog warm is. Controleer lokale richtlijnen voor de afvalverwerking van elektrische apparaten. Dit apparaat bevat materialen die specifiek moeten worden verwerkt volgens de lokale wetgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para la Placa del Fabricante de Crepes O 400mm PLCGOM5

1. Información General

La Placa del Fabricante de Crepes O 400mm PLCGOM5 está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de crepes. Este accesorio es ideal para uso profesional y doméstico, garantizando una cocción uniforme y resultados de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice la placa únicamente con el fabricante de crepes correspondiente.
- Superficie Caliente: La placa alcanzará altas temperaturas. Evite el contacto directo con la piel y mantenga a los niños alejados durante su uso.
- Cables y Conexiones: Verifique que los cables de alimentación estén en buen estado y que las conexiones no presenten daños.
- Limpieza: Desconecte siempre la placa de la corriente antes de proceder a la limpieza.
- Almacenamiento: Guarde la placa en un lugar seco y fresco, lejos de la exposición directa al sol y fuentes de humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 mm de diámetro
- Material: Aluminio revestido
- Peso: 2.5 kg
- Temperatura Máxima de Operación: 250 °C
- Código de Producto: PLCGOM5

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la placa del fabricante de crepes de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Conexión: Coloque la placa sobre una superficie plana y estable. Conecte el fabricante de crepes a una toma de corriente adecuada.
3. Ajuste: Asegúrese de que la placa esté alineada correctamente con el fabricante y esté firmemente asegurada.

5. Operación

1. Precaliente la placa a la temperatura deseada.
2. Aplique una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para evitar que las crepes se peguen.
3. Vierta una porción de masa en el centro de la placa y extiéndala uniformemente.
4. Cocine hasta que se formen burbujas en la superficie, luego voltee la crepe para dorar el otro lado.
5. Retire la crepe y repita el proceso según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después del Uso: Deje que la placa se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Use un paño húmedo y suave para limpiar la superficie. No utilice productos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Mantenimiento: Revise regularmente la placa en busca de desgaste o daños. Reemplace cualquier componente defectuoso.

7. Solución de Problemas

- La placa no calienta: Verifique si está correctamente conectada a la fuente de alimentación.
- Crepes pegadas: Asegúrese de haber aplicado suficiente aceite o mantequilla antes de verter la masa.
- Calentamiento desigual: Asegúrese de que la placa esté limpia y libre de residuos que puedan afectar la transferencia de calor.

8. Eliminación

La Placa del Fabricante de Crepes O 400mm PLCGOM5 debe ser desechada de acuerdo a la normativa local de eliminación de residuos. No arroje este producto al basurero común. Asegúrese de reciclar según las regulaciones en su localidad.

9. Contacto

Para consultas, soporte o atención al cliente, contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Plaque pour Crêpes Maker Ø 400mm (PLCGoM5)

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de la plaque pour crêpes Maker Ø 400mm. Ce produit est conçu pour fonctionner efficacement avec votre crêpes Maker. Veuillez lire attentivement ce manuel afin d'assurer un fonctionnement sûr et optimal de votre appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Ne pas utiliser la plaque pour d'autres appareils que le crêpes Maker.
- Surfaces chaudes : La plaque devient très chaude pendant l'utilisation. Ne pas toucher sans gants de protection.
- Environnement sec : Utilisez l'appareil dans un endroit sec et éloigné de l'humidité.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. La surveillance d'un adulte est requise.
- Électricité : Assurez-vous que le cordon d'alimentation est en bon état et non endommagé.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Dépannage : Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez le service clientèle en cas de problème.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Diamètre : 400 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 2.5 kg
- Compatibilité : Crêpes Maker PLCGoM5

4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez soigneusement la plaque de son emballage, en vérifiant l'absence de dommages.
2. Préparation : Assurez-vous que votre crêpes Maker est éteint et débranché.
3. Placement : Alignez la plaque avec le plateau de cuisson du crêpes Maker.
4. Sécurisation : Appuyez légèrement sur la plaque pour qu'elle s'enclenche correctement dans les supports du crêpes Maker.
5. Vérification : Assurez-vous que la plaque est bien fixée et stable avant de brancher l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Branchez le crêpes Maker et allumez-le.
2. Attendez que la plaque atteigne la température souhaitée.
3. Utilisez un ustensile de service pour appliquer la pâte à crêpe de manière uniforme sur la plaque.
4. Faites cuire les crêpes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Retirez avec soin.

6. Nettoyage et Entretien

- Refroidissement : Laissez la plaque refroidir complètement avant de nettoyer.
- Matériaux de nettoyage : Utilisez un chiffon doux et humidifié pour éliminer les résidus alimentaires. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Stockage : Rangez la plaque dans un endroit sec et frais après nettoyage.

7. Dépannage

- Problème : la plaque ne chauffe pas
Solution : Vérifiez que le crêpes Maker est allumé et qu'il n'y a pas de problèmes électriques.
- Problème : la pâte colle à la plaque
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de beurre pour empêcher l'adhérence.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils et matériaux au recyclage.

9. Contact

Pour toute demande ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Profitez de vos délicieuses crêpes !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra per Crepes O 400mm PLCGOM5

1. Informazioni Generali

La Piastra per Crepes O 400mm PLCGOM5 è un'attrezzatura professionale progettata per la preparazione di crepes in modo rapido ed efficiente. Realizzata con materiali di alta qualità, questa piastra offre prestazioni di cottura superiori per garantire risultati deliziosi ogni volta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che la piastra sia installata su una superficie stabile e non infiammabile.
- Utilizzare solo cavi e spine di raccordo conformi agli standard di sicurezza.
- Non coprire la piastra durante il funzionamento e mantenere lontano da materiali infiammabili.
- Maneggiare la piastra con guanti di protezione, poiché può diventare molto calda durante l'uso.
- Non immergere mai la piastra in acqua o in altri liquidi.
- Disconnettere l'alimentazione quando non è in uso e durante le operazioni di pulizia.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Modello: PLCGOM5
- Diametro: 400 mm
- Materiale: Alluminio rivestito antiaderente
- Potenza: 2200 W
- Voltaggio: 230 V
- Frequenza: 50 Hz
- Temperatura massima: 300 °C
- Dimensioni: 400 x 400 x 150 mm
- Peso: 7 kg

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un luogo adeguato su una superficie piana e resistente al calore.
- Verificare che la presa elettrica sia conforme alle specifiche di potenza del prodotto.
- Posizionare la piastra sulla superficie scelta, assicurandosi che ci sia spazio sufficiente attorno per la ventilazione.
- Collegare la spina alla presa e accendere l'interruttore principale.
- Lasciare riscaldare la piastra per alcuni minuti prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Accendere la piastra utilizzando l'interruttore principale.
- Utilizzare un mestolo per versare la quantità desiderata di pastella al centro della piastra.
- Ruotare la pastella con una spatola per ottenere una distribuzione uniforme.
- Cuocere fino a doratura desiderata, quindi rimuovere con la spatola.
- Ripetere per ulteriori crepes.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerla la piastra e disconnetterla dall'alimentazione.
- Lasciare raffreddare completamente.
- Utilizzare un panno umido e morbido per pulire la superficie della piastra.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti.
- Controllare periodicamente il cavo elettrico per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- La piastra non si accende: verificare il collegamento alla presa elettrica e l'interruttore principale.
- La pastella si attacca: controllare che la piastra sia sufficientemente riscaldata e utilizzare un olio per cucinare.
- Riscaldamento non uniforme: assicurarsi che la piastra sia posizionata su una superficie stabile e livellata.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le linee guida locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici.
- Contattare un centro di raccolta autorizzato per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania