

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: PLCGOM7

Plate for Gas Crepes Maker CGOM5 - 14 pans - Ø 400mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Crepes Maker Plate CGOM5/14, Ø 400mm (PLCGOM7)

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Crepes Maker Plate CGOM5/14, designed for producing high-quality crepes efficiently. This manual provides essential information for the safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the crepes maker on a stable and level surface. Ensure the area is well-ventilated to prevent harmful gas accumulation.
- Flammable Materials: Keep flammable materials and liquids away from the appliance during operation.
- Hot Surfaces: The appliance will become very hot during use. Use protective gloves or tools when handling.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets to avoid accidents.
- Maintenance: Regularly check hoses and connections for gas leaks. Use soapy water to test connections – a bubbling effect indicates a leak.
- Emergency Procedures: In case of a gas leak or fire, turn off the gas supply, and evacuate the area. Contact emergency services if necessary.

3. Product Specifications

- Model: PLCGOM7
- Diameter: 400 mm
- Material: High-quality durable metal
- Weight: [Specify weight here if available]
- Compatibility: Designed for use with Gas Crepes Makers CGOM5/14

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the plate from the packaging. Inspect for damages incurred during shipping.
2. Placement: Place the crepes maker on a heat-resistant, sturdy surface away from combustible materials.
3. Connection:
 - Ensure the gas supply is turned off.
 - Connect the gas regulator to the gas supply line.
 - Tighten the connection to prevent any gas leaks.
4. Mounting Plate: Place the gas crepes maker plate onto the burner, ensuring it fits securely.
5. Final Checks:
 - Inspect for gas leaks at all connections using soapy water.
 - Ensure the area is free from any hazardous materials before proceeding to operate.

5. Operation

1. Ignition: Follow the manufacturer's instructions to ignite the gas burner. Always ensure that the flame is stable and blue.
2. Preheating: Allow the plate to preheat for several minutes before cooking.
3. Cooking: Pour batter onto the plate and spread evenly. Cook until golden brown on both sides, adjusting the flame as necessary for temperature control.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, allow the plate to cool completely. Wipe down with a damp cloth and avoid abrasive materials.
- Routine Maintenance: Check and tighten any loose connections periodically. Inspect the gas hoses for wear and replace if necessary.
- Deep Cleaning: Periodically, disassemble the plate to clean under and around gas connections to prevent grease buildup.

7. Troubleshooting

- Problem: Unstable gas flame
 - Solution: Ensure all connections are tight. Inspect for any blockages in the gas line.
- Problem: Food sticking to the plate
 - Solution: Ensure the plate is adequately preheated. Use a small amount of oil or cooking spray before adding batter.
- Problem: Difficulty igniting the burner
 - Solution: Check the gas supply and ensure the ignition source is functioning properly.

8. Disposal

When disposing of the appliance, follow local regulations for appliance disposal. Ensure that the gas supply is turned off and disconnected before disposal. Recycle components wherever possible, especially metals.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Crepemaker (Modell CGOM5, 14 Pfannen, Ø 400mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gas-Crepemakers (Modell CGOM5). Dieses Gerät wurde für eine benutzerfreundliche Handhabung und professionelle Ergebnisse konzipiert. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit beim Betrieb zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Gerät darf nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche aufgestellt wird.
- Achten Sie beim Betrieb auf ausreichend Belüftung, um die Ansammlung von Gas zu vermeiden.
- Halten Sie brennbare Materialien fern und verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Stoffen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht verwenden oder sich in der Nähe befinden.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Brennstoffe.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss intakt und nicht beschädigt ist.
- Im Falle von Gasgeruch sofort die Verwendung einstellen und fachkundige Hilfe rufen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: CGOM5
- Durchmesser der Pfannen: 400 mm
- Anzahl der Pfannen: 14
- Leistung: [Leistungsdaten einfügen]
- Material: [Materialdaten einfügen]
- Gewicht: [Gewichtsangabe einfügen]
- Brennstoffart: Gas

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie den Inhalt des Pakets auf Vollständigkeit.
- Stellen Sie den Crepemaker auf eine feste, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an die Gasquelle an und überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit.
- Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Flamme. Diese sollte gleichmäßig und stabil sein.
- Lassen Sie das Gerät einige Minuten vorheizen, bevor Sie es befüllen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regler ein.
- Verwenden Sie einen geeigneten Teig für Crepes und gießen Sie diesen gleichmäßig in die Pfanne.
- Warten Sie, bis der Crepe die gewünschte Bräunung erreicht hat, wenden Sie ihn und backen Sie die andere Seite.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm und mildes Reinigungsmittel zur Reinigung der Pfannen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasanschlüsse und Bedingungen des Geräts auf Verschleiß oder Beschädigungen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort und decken Sie es bei Nichtgebrauch ab.

7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht startet, überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Verbindungen.
- Bei unregelmäßiger Flamme, reinigen Sie die Düsen und stellen Sie sicher, dass keine Verstopfungen vorliegen.
- Bei weiteren Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Ein verantwortungsvoller Umgang mit Altgeräten ist wichtig zur Vermeidung von Umweltschäden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Crepes Maker - Plaat voor Gas Crepes Maker CGOM5 met 14 Pannen Ø 400mm (PLCGOM7)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw GGM Gastro Crepes Maker. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor het maken van heerlijke crêpes en is geschikt voor professioneel gebruik in keukens van restaurants, cafés en andere horecagelegenheden. Deze manual biedt gedetailleerde informatie over installatie, werking en onderhoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte gasbron en dat de gasleidingen in goede staat zijn.
- Houd het apparaat uit de buurt van vocht en water om elektrische schokken en kortsluiting te voorkomen.
- Gebruik alleen de aanbevolen accessoires en reserveonderdelen.
- Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is tijdens het gebruik van de crepes maker.
- Laat kinderen niet alleen met het apparaat en zorg ervoor dat zij uit de buurt blijven tijdens het gebruik.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete pannen of onderdelen.
- Controleer regelmatig op gaslekken en zorg voor een goede afsluiting van de gasleiding na gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: CGOM5
- Type: Gas Crepes Maker
- Aantal Pannen: 14
- Diameter Pannen: Ø 400 mm
- Afmetingen (L x B x H): 1100 x 800 x 300 mm
- Voltage: Niet van toepassing (gasgestuurd)
- Vermogen: 25 kW
- Capaciteit: Tot 400 crêpes per uur
- Gewicht: 65 kg

4. Installatie en Inrichting

1. Plaats de crepes maker op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van brandbare materialen.
2. Zorg voor voldoende afstand tot andere apparatuur en wandoppervlakken voor ventilatie.
3. Sluit de gasleiding aan volgens de lokale regelgeving. Gebruik een gekwalificeerde techniek voor de installatie.
4. Controleer op lekkage door de verbindingen met een zeepoplossing te behandelen.
5. Gebruik de juiste gasdruk zoals aangegeven door de fabrikant.
6. Laat het apparaat 30 minuten rusten na installatie voordat u het voor het eerst gebruikt.

5. Gebruik

1. Zet de crepes maker aan met de hoofdschakelaar.
2. Laat de pannen opwarmen tot de gewenste temperatuur (inclusief een proefcrêpe).
3. Gebruik een soeplepel of een speciale crêpe-scheppan om het beslag in het midden van de pan te plaatsen.
4. Draai de crêpe met een spatel om wanneer de randen goudbruin zijn.
5. Serveer de crêpes met de gewenste vullingen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Zet de crepes maker altijd uit en laat deze afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen.
- Voor de pannen, gebruik een niet-schuurbare spons en milde afwasmiddel.
- Controleer regelmatig de branders en gasleidingen op verstoppingen en versleten onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Geen gasstroom
 - Controleer de gasleiding en zorg ervoor dat de kleppen volledig open zijn.
- Probleem: Pannen verwarmen niet goed
 - Controleer de gasdruk en de brander op eventuele verstoppingen.
- Probleem: Ongelijke temperatuurverdeling
 - Zorg voor een goede verdeling van het beslag over de pan en laat de pannen gelijkmatig opwarmen.

8. Afvoer

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en volledig afgekoeld.
- Ontkoppel het apparaat van de gasbron.
- Neem contact op met een lokale afvalverwerkende instantie voor advies over de verwijdering van apparaten.

9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning, neem alsjeblieft contact op met onze klantenservice:

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

Bedankt voor uw keuze voor GGM Gastro producten. We wensen u veel plezier met uw crepes maker!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Placa para Fabricante de Crepes a Gas CGOM5 (14 Sartenes Ø 400mm) PLCGOM7

1. Información General

La Placa para Fabricante de Crepes a Gas CGOM5 es un equipo diseñado para la preparación de crepes de manera eficiente y profesional. Este producto es ideal para restaurantes, cafeterías y food trucks, ofreciendo una superficie de cocción amplia y uniforme para obtener resultados óptimos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocción de crepes. Cualquier otro uso puede resultar en daños y no estará cubierto por la garantía.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un técnico calificado para garantizar el cumplimiento de las normativas locales de seguridad.
- Almacenamiento: Mantenga el equipo en un lugar seco y libre de polvo. No exponga a temperaturas extremas.
- Manejo Seguro: Utilice guantes de protección cuando manipule la placa caliente. Evite el contacto directo con superficies calientes.
- Fugas de Gas: Si se detecta olor a gas, cierre la válvula de suministro inmediatamente y evite chispas. No encienda ningún aparato y avise a un técnico calificado.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular del equipo para garantizar su funcionamiento seguro y eficiente. Inspeccione las mangueras y conexiones de gas regularmente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Model: PLCGOM7
- Tipo: Placa para Fabricante de Crepes a Gas
- Número de Sartenes: 14
- Diámetro de las Sartenes: 400 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Potencia: 10 kW
- Dimensiones: 1300 x 700 x 250 mm
- Peso: 70 kg

4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque el equipo sobre una superficie nivelada y resistente. Asegúrese de que haya suficiente espacio para la circulación del aire.
- Conexión de Gas: Conecte la manguera de gas a una fuente de gas adecuada. Verifique que todas las conexiones estén ajustadas y selladas.
- Conexión Eléctrica: Si su modelo requiere conexión eléctrica, asegúrese de que esté conectado a una toma de corriente adecuada y de que la corriente sea compatible con el equipo.
- Prueba de Fugas: Antes de poner en marcha, realice una prueba de fugas aplicando una solución de agua jabonosa a las conexiones. Si se forman burbujas, ajuste las conexiones.

5. Operación

- Encienda la válvula de gas y ajuste la temperatura según sus necesidades. Permita que la placa se caliente adecuadamente antes de verter la mezcla de crepes.
- Use utensilios de cocina adecuados para evitar dañar la superficie de la placa.
- Para mejores resultados, utilice una espátula de plástico o silicona.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, permita que la placa se enfríe antes de limpiarla con un paño húmedo. No use productos abrasivos.
- Mantenimiento Regular: Revise las conexiones de gas y eléctricas regularmente. Limpie las mangueras y verifique que no haya obstrucciones.
- Desinfección: Use un desinfectante no abrasivo para limpiar la superficie antes y después de su uso.

7. Resolución de Problemas

- La placa no calienta: Verifique que el suministro de gas esté funcionando. Asegúrese de que las conexiones estén selladas correctamente.
- Fugas de Gas: Si hay olor a gas, cierre inmediatamente la válvula y consulte a un técnico.
- Superficie pegajosa: Esta puede deberse a residuos de alimentos. Limpie la placa cuando esté fría.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales. Consulte con su autoridad local de residuos para obtener instrucciones sobre la eliminación segura y adecuada.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o servicio, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute de su Placa para Fabricante de Crepes a Gas CGOM5.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Plaque pour Crêpière à Gaz CGOM5 - 14 Plaques Ø 400mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Plaque pour Crêpière à Gaz CGOM5. Ce produit est idéal pour la cuisson de délicieuses crêpes, garantissant une cuisson uniforme et efficace. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Assurez-vous que la plaque est utilisée uniquement pour le but pour lequel elle a été conçue.
- Installation : Installer la plaque dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Surveillance : Ne jamais laisser le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Manipulation : Évitez tout contact direct avec les surfaces chaudes de la plaque. Utilisez des ustensiles appropriés pour éviter les brûlures.
- Risque d'incendie : Gardez les matières inflammables à distance.
- Entretien : Ne pas essayer de réparer le dispositif soi-même. En cas de problème, contactez un professionnel.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : CGOM5
- Type : Plaque pour crêpière à gaz
- Pans : 14
- Diamètre : Ø 400mm
- Matériel : Acier inoxydable
- Fonte calorifique : Conforme aux normes de sécurité de l'UE

4. Installation et Mise en Route

1. Emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable, éloigné des matériaux inflammables.
2. Connexion au Gaz : Connectez la plaque à une source de gaz conforme aux réglementations locales.
3. Ventilation : Assurez-vous que l'espace est bien ventilé.
4. Test de Fuites : Avant la première utilisation, effectuez un test de fuite de gaz.
5. Allumage : Suivez les instructions de l'appareil pour allumer le brûleur.

5. Fonctionnement

- Éteindre la plaque lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ajustez la température en fonction des besoins de cuisson.
- Utilisez une spatule pour retourner les crêpes lorsque nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez une éponge douce et un produit de nettoyage non abrasif.
- Nettoyez les déversements immédiatement pour éviter des résidus brûlés.

7. Dépannage

- Flamme faible : Vérifiez la connexion au gaz et assurez-vous que le brûleur est propre.
- Problèmes d'allumage : Assurez-vous que l'alimentation en gaz est activée.
- Température inadéquate : Ajustez le régulateur de gaz selon les besoins.

8. Élimination

- Disposez du produit conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets.
- Ne jetez pas les composants dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'utiliser notre produit et de respecter ces instructions pour assurer votre sécurité et optimiser son utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Crepiera a Gas CGOM5 - Piastra Ø 400mm

1. Informazioni Generali

La crepiera a gas CGOM5 è progettata per la preparazione di crepes, con un piatto di cottura di Ø 400mm. Questo prodotto è fabbricato con materiali di alta qualità per garantire durabilità e prestazioni ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo il prodotto in conformità con le istruzioni contenute in questo manuale.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia ben ventilata.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Usare guanti resistenti al calore quando si maneggiano parti calde.
- Verificare che non ci siano perdite di gas prima dell'uso.
- Tenere lontano da sostanze infiammabili.
- In caso di malfunzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: CGOM5
- Tipo: Crepiera a gas
- Diametro della piastra: Ø 400mm
- Materiale della piastra: Acciaio inossidabile
- Potenza: 3.0 kW
- Fonte di energia: Gas
- Dimensioni (LxPxA): 600 x 600 x 200 mm
- Peso: 20 kg

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la crepiera su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che la fonte di gas sia correttamente collegata.
3. Controllare le connessioni del gas per eventuali perdite usando una soluzione di acqua e sapone.
4. Accertarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
5. Accendere il gas e seguire le istruzioni per l'accensione della piastra.

5. Funzionamento

1. Accendere la crepiera usando la manopola del gas.
2. Regolare la fiamma per ottenere la temperatura desiderata.
3. Versare la pastella per crepes sulla piastra calda.
4. Cuocere per il tempo necessario, girando la crepe una volta che i bordi iniziano a staccarsi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere la crepiera e scollegarla dalla fonte di gas prima di pulire.
- Pulire la superficie con un panno umido e un detergente delicato.
- Evitare prodotti abrasivi che possano graffiare la piastra.
- Controllare regolarmente le connessioni del gas e la piastra per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la piastra non si accende: Controllare le connessioni del gas e assicurarsi che ci sia gas sufficiente.
- Se la temperatura non è sufficientemente alta: Verificare che la manopola del gas sia impostata correttamente.
- Se si verificano perdite di gas: Chiudere immediatamente il rubinetto del gas e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti elettronici e industriali. Non gettare il prodotto negli impianti di smaltimento standard.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania