

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: PLCGOM8

Plate for Gas Crepes Maker CGOM5 - Mini Crepes - Ø 400mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Crepes Maker Plate CGOM5

1. General Information

The Gas Crepes Maker Plate CGOM5 is designed for professional use in commercial kitchens, ideal for making delicious crepes efficiently and consistently. It features a high-quality construction that ensures even heat distribution and durability.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the unit is properly installed and connected to a suitable gas supply. Do not operate if the unit is damaged.
- Electrical Safety: This product requires a gas connection; ensure that it complies with local regulations and standards.
- Hot Surfaces: The cooking surface and surrounding parts can become very hot. Always use appropriate protective gear and tools when handling.
- Gas Safety: Periodically check for gas leaks by applying soapy water to connections; never use an open flame.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the unit while in use to avoid accidents.
- Operating Environment: Ensure the unit is placed in a well-ventilated area away from flammable materials.

3. Product Specifications

- Model: CGOM5
- Diameter: 400 mm
- Material: High-quality cast iron
- Burner Type: Gas burner
- Heating Type: Direct heat
- Weight: 10 kg
- Maximum Temperature: 300°C
- Compliance: CE certified

4. Setup and Installation

1. Location: Place the unit on a stable, level surface away from flammable materials.
2. Gas Connection: Connect the gas supply to the unit using appropriate fittings. Ensure the connection is tight and leak-free.
3. Ventilation: Ensure there is adequate ventilation available to prevent gas buildup.
4. Testing: After installation, check for gas leaks using a soap solution. If bubbles form, tighten connections.
5. Enable the Burner: Open the gas valve and ignite the burner using a long lighter or match. Adjust the flame as necessary for optimal cooking.

5. Operation

1. Preheat the plate to the desired temperature (approximately 200-220°C).
2. Use a ladle to pour the batter evenly onto the hot cooking surface.
3. Spread the batter in a circular motion to form a thin layer and cook until golden brown.
4. Flip or turn the crepe using a spatula to cook both sides.
5. Serve immediately or keep warm as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the plate to cool down before cleaning.
- Cleaning the Surface: Use a soft cloth or a scraper designed for cooking surfaces to remove residue. Avoid harsh chemicals.
- Routine Maintenance: Regularly check for gas leaks and inspect components for wear. Replace any damaged parts immediately.
- Storage: If the unit will not be used for an extended period, disconnect the gas supply and store in a dry, clean area.

7. Troubleshooting

- Flame Issues: If the flame goes out, wait five minutes before reigniting and check gas connections.
- Uneven Cooking: Ensure the plate is properly leveled and maintained. Regularly clean to avoid residue build-up.
- Gas Odor: Do not ignore a gas smell. Shut off the gas supply, ventilate the area, and contact a professional.

8. Disposal

When the unit has reached the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations regarding gas appliances. Remove any hazardous components, such as gas connections, before disposal.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Platte für Gas-Crêpes-Maker CGOM5 Mini Crêpes Ø 400mm PLCGOM8

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Platte für Gas-Crêpes-Maker CGOM5. Dieses Produkt ist ein professionelles Küchengerät, das speziell für die Herstellung von Crêpes entwickelt wurde. Vergewissern Sie sich, dass Sie diese Anleitung sorgfältig lesen, um das Gerät sicher und effizient zu nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitsvorkehrungen: Das Gerät darf nur von geschultem Personal verwendet werden. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise.

- Untergrund: Stellen Sie sicher, dass der Gas-Crêpes-Maker auf einer stabilen, nicht brennbaren Fläche steht.

- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Arbeitsbereich, um Akkumulation von Gasen zu vermeiden.

- Sichtprüfung: Überprüfen Sie vor der Verwendung auf Beschädigungen oder defekte Teile. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.

- Wärmeschutz: Die Oberfläche des Crêpes-Makers kann sehr heiß werden. Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Durchmesser: 400 mm

- Material: Aluminium mit Antihafbeschichtung

- Einsatz: Geeignet für den Einsatz auf Gas-Crêpes-Makern

- Gewicht: 2,5 kg

- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, dass alle Teile vorhanden sind.

2. Positionierung: Stellen Sie den Crêpes-Maker auf eine stabile und gerade Oberfläche.

3. Anschluss: Schließen Sie den Crêpes-Maker an die Gasquelle an. Achten Sie darauf, alle Verbindungen sicher und dicht zu machen.

4. Einschalten: Öffnen Sie das Gasventil und entzünden Sie den Brenner gemäß den Anweisungen des Herstellers des Gas-Crêpes-Makers.

5. Erwärmen: Lassen Sie die Platte einige Minuten vorheizen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Bedienung

- Zubereitung von Crêpes: Gießen Sie eine kleine Menge Teig auf die heiße Platte und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Backen Sie die Crêpes für einige Minuten auf jeder Seite, bis sie goldbraun sind.

- Temperaturregelung: Verwenden Sie die Temperatureinstellungen gemäß den Spezifikationen Ihres Gas-Crêpes-Makers.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie die Platte abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Reinigung: Verwenden Sie einen feuchten Schwamm und milde Seife, um die Platte zu reinigen. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.

- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Gasanschlüsse und Dichtungen auf Undichtigkeiten oder Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Platte erhitzt sich nicht.

- Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie sicher, dass das Gasventil geöffnet ist.

- Problem: Crêpes kleben an der Platte.

- Lösung: Überprüfen Sie die Antihafbeschichtung auf Beschädigungen und verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter beim Kochen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass keine schädlichen Stoffe in die Umwelt gelangen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Platen voor Gas Crêpes Maker CGOM5 Mini Crêpes Ø 400 mm (PLCGOM8)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Platen voor Gas Crêpes Maker CGOM5. Deze plaat is speciaal ontworpen voor het bereiden van heerlijke crêpes en pannenkoeken. Dit product is geschikt voor gebruik in professionele keukens en voldoet aan de hoogste normen voor kwaliteit en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsmaatregelen: Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Slim gebruik: Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van crêpes en pannenkoeken.
- Hete oppervlakken: De plaat kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten of een hittebestendige handschoen om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen. Kijk toe wanneer kinderen in de buurt zijn terwijl het apparaat in gebruik is.
- Energiebesparing: Schakel het apparaat uit wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 400 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 2.0 kW
- Capaciteit: Geschikt voor verschillende crêpes en pannenkoeken.

4. Installatie en Setup

1. Plaats de plaat op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de omgevingsruimte goed geventileerd is.
3. Sluit de plaat aan op een geschikte stroomvoorziening (zie specificaties).
4. Controleer de elektrische aansluitingen en zorg ervoor dat er geen beschadigingen zijn.
5. Zet de plaat aan met de aan/uit-schakelaar en laat deze voorverwarmen terwijl u de ingrediënten voorbereidt.

5. Bediening

- Stel de temperatuur in op het gewenste niveau met de temperatuurschijven (indien van toepassing).
- Giet een dunne laag beslag op de hete plaat en draai het gelijkmatig met een spatel of een crêpe-rol.
- Bak de crêpe tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin.
- Draai de crêpe voorzichtig om met een spatel voor een gelijkmatige garing.
- Haal de crêpe van de plaat en serveer direct.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de plaat volledig afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om etensresten van het oppervlak te verwijderen.
- Bij hardnekkige vlekken kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Smeer de plaat regelmatig in met een dunne laag plantaardige olie om de levensduur te verlengen.

7. Problemen oplossen

- De plaat warmt niet op: Controleer of hij goed is aangesloten op het stroomnet.
- De crêpes plakken: Zorg ervoor dat de plaat goed is ingevet en voldoende is voorverwarmd.
- Ongelijke bakken: Controleer of het beslag gelijkmatig is verdeeld en de temperatuur consistent is.

8. Afvoer

Volg de lokale wetgeving voor de juiste afvoer van elektrische apparaten. Gooi de plaat niet bij het huisvuil, maar neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor instructies.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw vertrouwen in onze producten. Wij wensen u veel plezier met het bereiden van heerlijke crêpes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa para la Máquina de Crepes a Gas CGOM5 Mini Crepes Ø 400mm PL CGOM8

Información General

Gracias por elegir la Placa para la Máquina de Crepes a Gas CGOM5. Este producto ha sido diseñado con el objetivo de facilitar la preparación de crepes, garantizando una cocción uniforme y de alta calidad. Por favor, lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto.

Información de Seguridad

- Este producto está destinado exclusivamente para el uso conforme a las instrucciones de este manual.
- Asegúrese de que el área de trabajo esté bien ventilada antes de encender la máquina.
- Evite el contacto directo de la placa caliente con la piel. Utilice siempre guantes protectores.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños y personas no capacitadas.
- No use la máquina en ambientes húmedos o mojados para evitar cortocircuitos.
- Desconecte la alimentación de gas o electricidad cuando no esté en uso y durante el mantenimiento.
- Revise regularmente el estado de las conexiones de gas y detecte cualquier fuga.
- En caso de mal funcionamiento, no intente repararlo por sí mismo. Comuníquese con un profesional cualificado.

Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro de la Placa: 400 mm
- Material: Aluminio antiadherente
- Potente quemador de gas para un calentamiento rápido
- Mango ergonómico para un manejo seguro
- Adecuado para uso comercial y doméstico

Configuración e Instalación

1. Desempaque cuidadosamente la placa y verifique que no haya daños.
2. Coloque la máquina de crepes en una superficie estable y nivelada.
3. Asegúrese de que la fuente de gas esté correctamente instalada y conectada.
4. Siga las instrucciones del fabricante para la conexión del suministro de gas.
5. Encienda el quemador de gas según las instrucciones específicas del modelo de su máquina.
6. Deje que la placa se precaliente durante al menos 5 minutos antes de comenzar a usarla.

Operación

1. Asegúrese de que la placa esté caliente antes de verter la mezcla de crepes.
2. Vierta una cantidad adecuada de mezcla en el centro de la placa.
3. Utilice el mango para esparcir la mezcla uniformemente.
4. Cocine por aproximadamente 1-2 minutos por cada lado, o hasta que esté dorado.
5. Retire con cuidado el crepe y repita el proceso según sea necesario.

Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpie la superficie con una esponja suave y un detergente suave.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie antiadherente.
 - Revise periódicamente el quemador y las conexiones de gas para asegurarse de que estén limpias y sin obstrucciones.
- Almacene la máquina en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

Resolución de Problemas

- Si la máquina no enciende, verifique las conexiones de gas y asegúrese de que el suministro esté activo.
- Si la cocción es desigual, asegúrese de que la placa esté nivelada y que el quemador funcione correctamente.
- En caso de fugas de gas, desconecte inmediatamente la máquina y contacte con un profesional.

Eliminación

- Para la eliminación del producto, siga las directrices locales de reciclaje y desechos.
- No arroje productos eléctricos y electrónicos en la basura regular. Consulte las regulaciones locales para la correcta eliminación de residuos.

Contacto

Para más información o asistencia, puede ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Plaque pour Crêpes à Gaz CGOM5 Mini Crêpes Ø 400mm PLCGOM8

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité de la plaque pour crêpes à gaz CGOM5. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez toujours installer cette plaque dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine et des accessoires recommandés par le fabricant.
- Vérifiez régulièrement les chaudières de gaz pour détecter les fuites. En cas de fuite, coupez l'alimentation et aérez la zone.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: PLCGOM8
- Diamètre de la plaque: 400mm
- Type de gaz: Gaz naturel / Propane
- Puissance de chauffage: 3,5 kW
- Température maximale: 300°C
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: 10 kg

4. Installation et Configuration

- Choisissez un emplacement stable et de niveau pour l'appareil.
- Assurez-vous que l'emplacement est bien ventilé et éloigné de toute source inflammable.
- Connectez l'appareil au gaz en utilisant un tuyau de gaz adapté. Vérifiez les joints pour éviter les fuites.
- Installez le dispositif d'allumage conformément aux instructions fournies.
- Effectuez un essai de fonctionnement pour vous assurer que l'appareil fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide du dispositif d'allumage.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Une fois la plaque bien chaude, appliquez un peu d'huile pour assurer une cuisson optimale.
- Versez la pâte à crêpes sur la plaque et cuisez jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Utilisez une spatule en bois pour enlever les résidus de pâte.
- Nettoyez la plaque avec une éponge humide et un détergent doux.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'état des pièces et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si la plaque ne s'allume pas, vérifiez l'alimentation en gaz et le dispositif d'allumage.
- En cas de mauvaise cuisson, vérifiez que la température est correctement réglée.
- Pour des fuites de gaz, éteignez immédiatement l'appareil et contactez un professionnel.

8. Élimination

- Éliminez le produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Ne jetez pas les appareils au milieu de la nature. Apportez-le à un point de collecte agréé pour le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

La piastra per la crepe a gas CGOM5 è un dispositivo professionale progettato per la preparazione di crepes, utilizzando gas GPL o metano. È ideale per ristoranti, chioschi di cibo e catering. Con un diametro di 400 mm, questa piastra offre una superficie di cottura sufficiente per preparare crepes sottili e deliziose.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo combustibile compatibile con la specifica del prodotto.
- Assicurarsi che l'area di installazione sia ben ventilata.
- Non coprire la piastra mentre è in funzione.
- Tenere lontano materiali infiammabili durante l'operazione.
- Prima di iniziare, controllare che tutte le connessioni siano sicure per prevenire perdite di gas.
- Non utilizzare il dispositivo in condizioni di malfunzionamento.
- Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per garantire una lunga durata e prestazioni ottimali.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: CGOM5
- Tipo di combustibile: Gas GPL o metano
- Diametro della piastra: 400 mm
- Materiale di costruzione: Acciaio inossidabile
- Potenza: 3 kW
- Dimensioni: 450 x 450 x 120 mm
- Peso: 15 kg

Configurazione e Installazione

1. Scegliere un luogo ben ventilato e piano per l'installazione.
2. Posizionare la piastra su una superficie stabile e resistente al calore.
3. Assicurarsi che tutte le connessioni di gas siano sicure e senza perdite.
4. Collegare la piastra all'alimentazione di gas corrispondente.
5. Consultare un professionista per garantire che l'installazione sia conforme alle normative locali.
6. Effettuare un controllo delle perdite di gas utilizzando acqua saponosa.

Operazione

1. Accendere il gas e utilizzare un accenditore per accendere la fiamma.
2. Regolare il termostato per raggiungere la temperatura desiderata.
3. Versare l'impasto sulla piastra calda e distribuire uniformemente.
4. Cuocere fino a doratura e girare con una spatola.
5. Servire le crepes calde.

Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il gas prima della pulizia.
- Pulire la piastra con un panno umido e detergente neutro.
- Non utilizzare materiali abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente le connessioni di gas e il termostato.
- Programmare una manutenzione professionale annuale.

Risoluzione dei Problemi

- Se la piastra non si accende, controllare che il gas sia aperto e che ci sia alimentazione.
- In caso di fiamma instabile, verificare le connessioni di gas per perdite.
- Se la piastra non raggiunge la temperatura desiderata, controllare il termostato e la fonte di gas.

Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il dispositivo nell'ambiente, ma portarlo a un centro di raccolta autorizzato.

Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania