

**GGM GASTRO INTERNATIONAL GMBH**  
WEINERPARK 16 – 48607 OCHTRUP

[TEL: +49 \(0\) 2553 / 7220 0](tel:+490255372200) – FAX: +49 (0) 2553 7220 200  
[www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) – [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## **BENUTZERHANDBUCH** **GAS-CRÊPE-MASCHINE**

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>A – ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b>	<b>Seite 3</b>
A1 – PRODUKTBEZEICHNUNG	Seite 4
A2 – TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite 4
A3 – TRANSPORT- UND LAGERBEDINGUNGEN	Seite 4
A4 – AUSPACKEN	Seite 5
<b>B – INSTALLATION</b>	<b>Seite 5</b>
<b>C – SICHERHEITSHINWEISE</b>	<b>Seite 6</b>
<b>D – BETRIEBSINFORMATIONEN</b>	<b>Seite 7</b>
<b>E – REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>Seite 8</b>
<b>F – FEHLERSUCHE</b>	<b>Seite 9</b>
<b>G – UMWANDLUNG IN ANDERES GAS</b>	<b>Seite 10</b>
<b>H – EXPLOSIONSZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE</b>	<b>Seite 11</b>

## **A – ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

**LESEN SIE SORGFÄLTIG ALLE ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG. DIESES HANDBUCH ENTHÄLT WICHTIGE INFORMATIONEN ÜBER DIE SICHERE INSTALLATION, VERWENDUNG UND WARTUNG IHRES PRODUKTS SOWIE NOTWENDIGE WARNHINWEISE, DAMIT SIE DAS GERÄT OPTIMAL NUTZEN KÖNNEN.**

**BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH FÜR DEN SPÄTEREN GEBRAUCH SICHER UND GRIFFBEREIT AUF.**

**DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AN MENSCHEN, UMWELT ODER ANDEREN MATERIALIEN, DIE DURCH DEN UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH DES GERÄTES VERURSACHT WERDEN, DER SICH AUS DER ÜBERSETZUNG ODER AUSGABE DIESER HANDBUCHS ERGIBT.**

**VORSÄTZLICHE BESCHÄDIGUNG DES GERÄTES, AUSLASSUNG UND SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DER ANWEISUNGEN UND VORSCHRIFTEN ODER FALSCHER ANSCHLÜSSE UND UNBEFUGTE EINGRIFFE AM GERÄT VERURSACHT WERDEN, FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER**

**GARANTIE FÜR DAS PRODUKT.**

## A1 – PRODUKTBEZEICHNUNG

Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Gasgrill, der für den Einsatz in Großküchen entwickelt wurde und für professionelle Anwender empfohlen wird.

## A2 – TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>Produkt Code</b>	<b>GGM-KRP01-G11</b>
<b>Abmessungen (mm)</b>	490x500x270
<b>Gewicht (kg)</b>	13,6
<b>Brutto Abmessungen (mm)</b>	510x580x320
<b>Bruttogewicht (kg)</b>	15,5
<b>Gasdruck (mbar)</b>	21
<b>Gasart (NG - LPG)</b>	NG
<b>Gas Strom (KW)</b>	5,8
<b>Gasverbrauch (m<sup>3</sup>/h - kg/h)</b>	0,73 m <sup>3</sup> /h

## A3 – TRANSPORT- UND LAGERBEDINGUNGEN

- Das Gerät sollte senkrecht in die Kiste gestellt werden.
- Wenn die Transportstrecke weit ist, sollte es langsam bewegt werden, ggf. sollte das Gerät auf der Palette gegen Rütteln fixiert werden oder das Gleichgewicht durch eine Person gehalten werden.
- Während des Transports darf das Produkt nicht gestoßen oder fallen gelassen werden.
- Wenn das Produkt vor dem ersten Gebrauch gelagert werden soll, muss die Originalverpackung ungeöffnet aufbewahrt werden.
- Wenn es nach dem Gebrauch gelagert werden soll, muss es durch Reinigung und Verpackung geschützt werden.
- Beim Palettentransport sollten die Gabelstaplerbeine während des Transports unter die Palette gestellt werden. Sie müssen den Hauptkörper an mindestens zwei Punkten mit den Gabeln des Gabelstaplers berühren. Andernfalls kann die Palette nicht im Gleichgewicht transportiert werden.



## A4 – UNPAKING

- Bitte packen Sie die Verpackung entsprechend den Sicherheitsvorschriften und Verordnungen des jeweiligen Landes aus und befreien Sie sich von der Verpackung. Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Alle Kunststoffteile sind mit dem Materialsymbol gekennzeichnet.
- Überprüfen Sie bitte, ob alle Teile des Gerätes vollständig angekommen sind und ob sie während des Transportes beschädigt wurden oder nicht.
- Nach der Installation des Geräts entsorgen Sie bitte das Verpackungsmaterial unter Beachtung der Sicherheits- und Umweltbedingungen. Werfen Sie die Verpackungen entsprechend ihrer Beschaffenheit (Folie, Pappe, Styropor) in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter, um sie wiederzuverwenden. Wenn Sie ein elektrisches Gerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Kabel abschneiden.

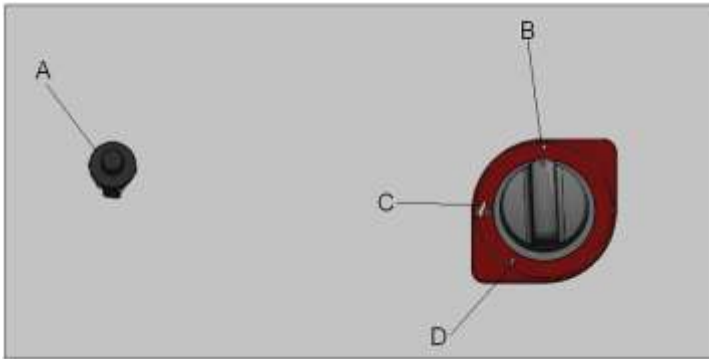
## B – INSTALLATION

- Die Installation sollte von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen vorgenommen werden. Unser Unternehmen kann nicht für Schäden an Menschen, Tieren oder Eigentum verantwortlich gemacht werden, die auf eine unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.
- Schalten Sie das Gerät im Falle einer Fehlfunktion aus. Das Gerät darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Service-Center gewartet werden. Fragen Sie nach Original-Ersatzteilen.
- Der Boden, auf dem das Gerät aufgestellt wird, muss eben sein und es muss sichergestellt sein, dass das Gerät auf einer Waage funktioniert. Treffen Sie die notwendigen Vorkehrungen gegen die Gefahr des Umkippens des Produkt umkippen kann.
- Alle Gasanschlüsse des Geräts müssen den Normen **ISO 7-1 oder ISO 228-1** entsprechen.
- Bevor der Gasanschluss des Geräts durch autorisiertes Servicepersonal vorgenommen wird, muss der Gasanschluss entsprechend der angegebenen Gasart und des Drucks durch Überprüfung des Etiketts hergestellt werden. Der Anschluss darf nicht für unterschiedliche Gasarten und/oder Drücke vorgenommen werden..
- Die Abmessungen des Gasanschlusses sind in der Tabelle **TECHNISCHE DATEN** angegeben.
- Nach dem Anschluss des Geräts an das Gassystem muss die Gasleckage unbedingt mit Seifenblasen überprüft werden.
- Nach der Kontrolle des Geräts durch das autorisierte Servicepersonal wird, falls erforderlich, eine Lufteinstellung vorgenommen.
- Damit dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, Dekorationsverkleidungen usw. aufgestellt werden kann, wenn diese aus feuerfestem Material bestehen oder mit einem geeigneten nicht brennbaren Wärmedämmstoff abgedeckt sind, muss der Abstand zwischen ihnen mindestens 5 cm, sonst 20 cm betragen. Das Gerät sollte unter einer Abzugshaube betrieben werden.
- **Jegliche Eingriffe an den Ventilen und Einspritzdüsen, die über die angegebene Leistung des Geräts hinausgehen, fallen nicht unter die Garantie.**

## **C – SAFETY INSTRUCTIONS**

- This device must be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated area. Consult instructions for setting up the device and before use.
- The device is made for industrial use and should only be used by personnel trained in the device.
- Do not interfere with the device without using appropriate protective equipment.
- Make sure that the containers and materials used on the cooker do not exceed their capacities.
- For the long lasting of the device, never run it idle for a long time. When the device is not used, it must be turned off. In long-term use, the device should be turned off and rested for at least 10 minutes every 2 hours.
- All kinds of flammable solid liquid materials (clothes, alcohol and derivatives, petro-chemical products, wood and plastic materials, curtains, etc.) should never be kept in the area where the device is operated.
- Smell of gas means a gas leak signal. In this case, close the valve and main gas valve of the device. Open doors and windows and do not use materials that may cause spark, such as electric switches.
- Because of any reason if there is a fire or flame flare where the appliance is used, turn off all gas valves and electric contractor switch quickly and use fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- Except for the authorized service, the location of the device cannot be changed, the connection hoses cannot be extended and changed.
- Do not use non-original spare parts on the device. In case you use for the device spare parts not supplied by our company, the device will be out of warranty.

## D – OPERATION INFORMATION



**Figure 1**

- A:** Lighter
- B:** Closed position
- C:** Full flame position
- D:** Half flame position

### - Usage:

Before starting to use, make sure that grill gas connections are correct and complete. When using the device for the first time, turn the temperature adjustment knob to full flame and run it idle for 30 minutes. Some odor and smoke may occur due to the insulating coating material during operation. It will then disappear.

To operate the crepe, hold down the lighter and turn the heat adjustment knob to the full flame position. After the oven heats up, you can cook by turning the heat adjustment knob to the half flame position.

Make sure that the surfaces that will come into contact with food are clean. Then pour the crepe dough you have prepared on the cooking surface and spread it on the surface with a spatula. After a few minutes, turn the dough over with the help of a spatula and cook the other surface in the same way.

## E – CLEANING & MAINTENANCE

### **Cleaning and maintenance after every use;**

- ✓ While cleaning the device, make sure that it is not working and that it is not too hot.
- ✓ Clean the surface of the device after each use.
- ✓ After each use, clean the dough residues accumulated on the surface of the tray.
- ✓ Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- ✓ Do not use pressurized water and steam while cleaning the device.
- ✓ Do not clean the outer stainless surface of the device with cleaner that can scratch the material such as wire wool.

### **Periodic cleaning and maintenance;**

- ✓ Maintenance should be done by qualified person.
- ✓ Depending on the condition of the device, maintenance should be done max. every 6 months. Cleaning of the device by our authorized service personnel will be charged, even under warranty.
- ✓ Check the gas connection hoses according to the frequency of use and ensure that the worn, torn, hollowed hoses are replaced by authorized personnel.
- ✓ The parts that need to be removed during periodic cleaning should be removed and reassembled by technical service personnel, and the gas leakage should be checked again with soap bubble method after assembly.
- ✓ **Injectors:** the injector hole must be completely clean.
- ✓ **Burner:** holes must be clean and not blocked.
- ✓ **Air adjustment collar:** holes must be clean and not blocked. It should be adjusted by technical service personnel.



## F – TROUBLESHOOTING

PROBLEM	REASON	HOW TO REMOVE
<b>THE APPLIANCE DOESN'T OPERATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gas connections may not be working.</li> <li>- The device may not be receiving gas.</li> <li>- Start button may be defective.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the gas fittings.</li> <li>- Make sure that the gas valve is open.</li> <li>- Check the device start buttons.</li> </ul>
<b>DOESN'T COOK WELL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperature adjustment button is not working or temperature setting may be wrong.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the temperature setting.</li> </ul>
<b>DEVICE STOPPED</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- If for any reason the flame goes out while the device is on, the system will automatically shut itself down against gas leakage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Light the again with the lighter.</li> </ul>

✓ If any of the security functions are not working, do not use the device and contact our authorized services.

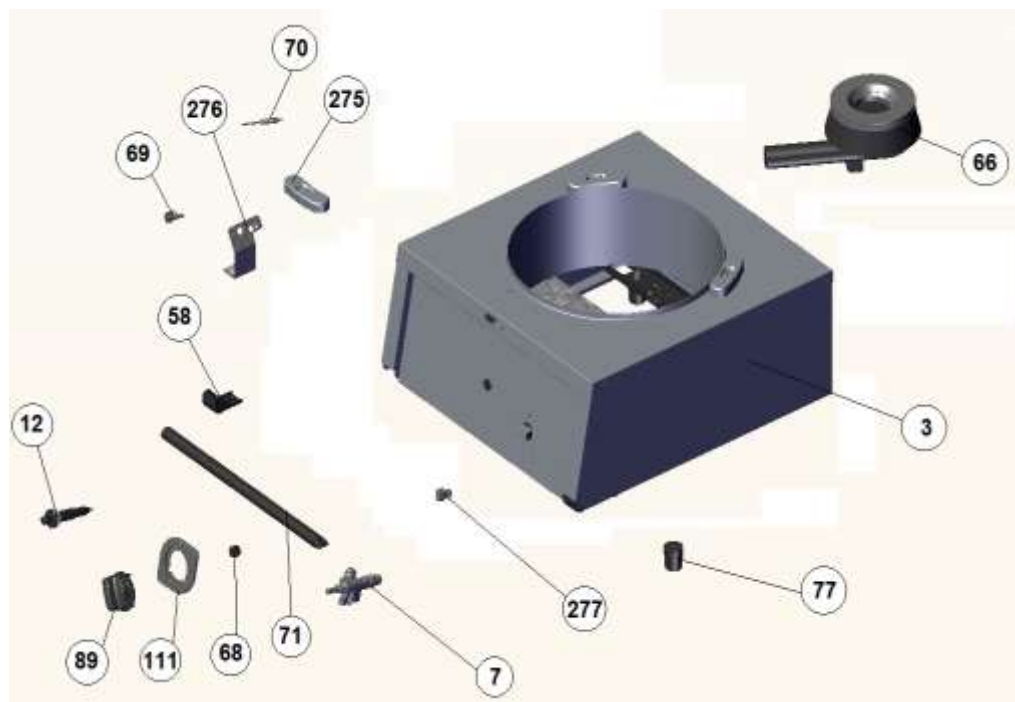
## **G – TRANSFORMATION TO OTHER GAS**

The device is designed to work with LPG or NATURAL GAS. The device should be operated by the authorized service personnel according to the gas system (LPG or NATURAL GAS) to which it is installed. Injector replacement for switching to a different gas connection system after installation is described below. The MANUFACTURER is not responsible for any problems that may occur in gas conversions other than the intervention of AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL. In this case, the device is out of warranty. In which gas group the device operates, it is specified in the gas connection section.

### **INJECTOR REPLACEMENT:**

- Disconnect the gas.
- Open the front lid.
- Demount the injector and replace a new one.

H – EXPLODING DRAWING AND SPARE PART LIST



## H – EXPLODING DRAWING AND SPARE PART LIST

GAS CREPE		
NO	PART NAME	P.CODE
3	BASE FRAME	-
7	GAS TAP	OMK-YP-00006
12	LIGHTER	OMK-YP-00011
58	PLASTIC	OMK-YP-00057
66	BURNER	OMK-YP-00065
68	BUTTON APPARAT	OMK-YP-00067
69	SPARKING PLUG	OMK-YP-00068
70	THERMOCOUPLE	OMK-YP-00069
71	GAS TANK	OMK-YP-00070
77	FEET	OMK-YP-00076
89	BUTTON	OMK-YP-00088
111	BUTTON BUMPER	OMK-YP-00110
275	PLATINE FEET	OMK-YP-00271
276	THERMOCOUPLE SHEETMETAL	OMK-YP-00272
277	INJECTOR	OMK-YP-00273