

BENUTZERHANDBUCH

GAS-CRÊPE-MASCHINE

GGM GASTRO INTERNATIONAL GMBH
WEINERPARK 16 – 48607 OCHTRUP

TEL: +49 (0) 2553 / 7220 0 – FAX: +49 (0) 2553 7220 200
www.gmgastro.com – info@gmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

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

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

| | |
|--|------------------------|
| Produkt Code | GGM-KRP01-G11 |
| Abmessungen (mm) | 490x500x270 |
| Gewicht (kg) | 13,6 |
| Brutto Abmessungen (mm) | 510x580x320 |
| Bruttogewicht (kg) | 15,5 |
| Gasdruck (mbar) | 21 |
| Gasart (NG - LPG) | NG |
| Gas Strom (KW) | 5,8 |
| Gasverbrauch (m³/h - kg/h) | 0,73 m ³ /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 – SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und darf nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen für die Aufstellung des Geräts und vor dem Gebrauch.
- Das Gerät ist für den industriellen Gebrauch bestimmt und darf nur von Personal verwendet werden, das für das Gerät geschult ist.
- Greifen Sie nicht in das Gerät ein, ohne eine geeignete Schutzausrüstung zu verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die am Herd verwendeten Behälter und Materialien ihr Fassungsvermögen nicht überschreiten.
- Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, darf es nie über einen längeren Zeitraum im Leerlauf betrieben werden. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, muss es ausgeschaltet werden. Bei längerem Gebrauch sollte das Gerät alle 2 Stunden für mindestens 10 Minuten ausgeschaltet und ausgeruht werden.
- Alle Arten von entflammaren festen und flüssigen Materialien (Kleidung, Alkohol und Derivate, petrochemische Produkte, Holz- und Kunststoffmaterialien, Vorhänge usw.) sollten niemals in dem Bereich aufbewahrt werden, in dem das Gerät betrieben wird.
- Gasgeruch bedeutet ein Gaslecksignal. Schließen Sie in diesem Fall das Ventil und das Hauptgasventil des Geräts. Öffnen Sie Türen und Fenster und verwenden Sie keine Materialien, die Funken verursachen können, wie z. B. elektrische Schalter.
- Sollte es aus irgendeinem Grund zu einem Brand oder einer Flammeneruption am Einsatzort des Geräts kommen, drehen Sie alle Gasventile und den Schalter des Elektrounternehmers schnell ab und verwenden Sie einen Feuerlöscher. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen.
- Außer durch den autorisierten Service kann der Standort des Geräts nicht verändert werden, die Anschlussschläuche können nicht verlängert und ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie keine Nicht-Original-Ersatzteile für das Gerät. Falls Sie für das Gerät Ersatzteile verwenden, die nicht von unserer Firma geliefert wurden, erlischt die Garantie für das Gerät.

D – BETRIEBSINFORMATIONEN

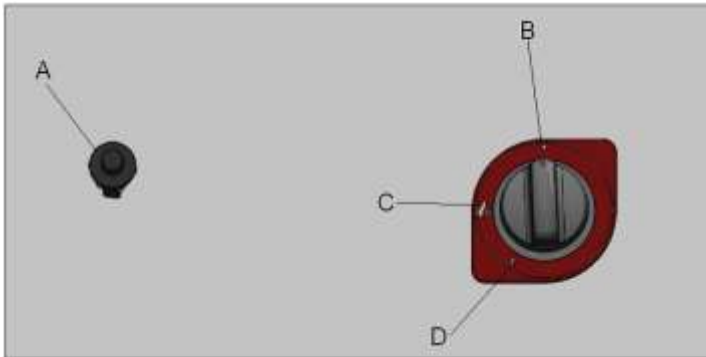


Abbildung 1

- A:** Feuerzeug
- B:** Geschlossene Position
- C:** Volle Flammenstellung
- D:** Stellung halbe Flamme

- Verwendung:

Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Gasanschlüsse des Grills korrekt und vollständig sind. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, drehen Sie den Temperatureinstellknopf auf volle Flamme und lassen Sie es 30 Minuten lang im Leerlauf laufen. Durch das isolierende Beschichtungsmaterial kann während des Betriebs etwas Geruch und Rauch entstehen. Diese Gerüche werden dann verschwinden.

Um den Crêpe in Betrieb zu nehmen, halten Sie das Feuerzeug gedrückt und drehen Sie den Temperatureinstellknopf auf die volle Flammenposition. Nachdem der Ofen aufgeheizt ist, können Sie den Hitzeeinstellknopf auf halbe Flamme stellen.

Achten Sie darauf, dass die Oberflächen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sauber sind. Geben Sie dann den vorbereiteten Crêpeteig auf die Backfläche und verteilen Sie ihn mit einem Spachtel auf der Oberfläche. Nach einigen Minuten drehen Sie den Teig mit Hilfe eines Spatels um und backen die andere Fläche auf die gleiche Weise.

E – REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung und Wartung nach jedem Gebrauch;

- ✓ Achten Sie beim Reinigen des Geräts darauf, dass es nicht in Betrieb ist und nicht zu heiß ist.
- ✓ Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nach jedem Gebrauch.
- ✓ Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Teigreste, die sich auf der Oberfläche der Schale angesammelt haben.
- ✓ Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- ✓ Verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts kein Druckwasser und keinen Dampf.
- ✓ Reinigen Sie die äußere rostfreie Oberfläche des Geräts nicht mit Reinigungsmitteln, die das Material zerkratzen können, wie z. B. Drahtwolle.

Regelmäßige Reinigung und Wartung;

- ✓ Die Wartung sollte von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
- ✓ Je nach Zustand des Gerätes sollte die Wartung max. alle 6 Monate erfolgen. Die Reinigung des Geräts durch unser autorisiertes Servicepersonal ist kostenpflichtig, auch im Rahmen der Garantie.
- ✓ Überprüfen Sie die Gasanschlussschläuche entsprechend der Nutzungshäufigkeit und lassen Sie verschlissene, gerissene oder ausgehöhlte Schläuche durch autorisiertes Personal austauschen.
- ✓ Die Teile, die während der regelmäßigen Reinigung entfernt werden müssen, sollten von technischem Servicepersonal entfernt und wieder zusammengebaut werden, und der Gasaustritt sollte nach dem Zusammenbau erneut mit der Seifenblasenmethode überprüft werden.
- ✓ **Einspritzdüsen:** Die Einspritzdüsenöffnung muss völlig sauber sein.
- ✓ **Brenner:** Die Löcher müssen sauber und dürfen nicht verstopft sein.
- ✓ **Luftregulierungsmanschette:** Die Löcher müssen sauber und dürfen nicht verstopft sein. Sie sollte vom technischen Kundendienst eingestellt werden.

F – FEHLERSUCHE

| PROBLEM | REASON | WIE ENTFERNEN |
|-------------------------------------|---|--|
| DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT | <ul style="list-style-type: none"> - Die Gasanschlüsse funktionieren möglicherweise nicht. - Möglicherweise erhält das Gerät kein Gas. - Die Starttaste ist möglicherweise defekt. | <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Gasanschlüsse. - Vergewissern Sie sich, dass das Gasventil geöffnet ist. - Überprüfen Sie die Starttasten des Geräts. |
| KOCHT NICHT GUT | <ul style="list-style-type: none"> - Die Taste für die Temperatureinstellung funktioniert nicht oder die Temperatureinstellung ist möglicherweise falsch. | <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Temperatureinstellung. |
| GERÄT ANGEHALTEN | <ul style="list-style-type: none"> - Wenn die Flamme aus irgendeinem Grund erlischt, während das Gerät eingeschaltet ist, schaltet sich das System automatisch gegen Gasaustritt ab. | <ul style="list-style-type: none"> - Zünden Sie die wieder mit dem Feuerzeug an. |

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

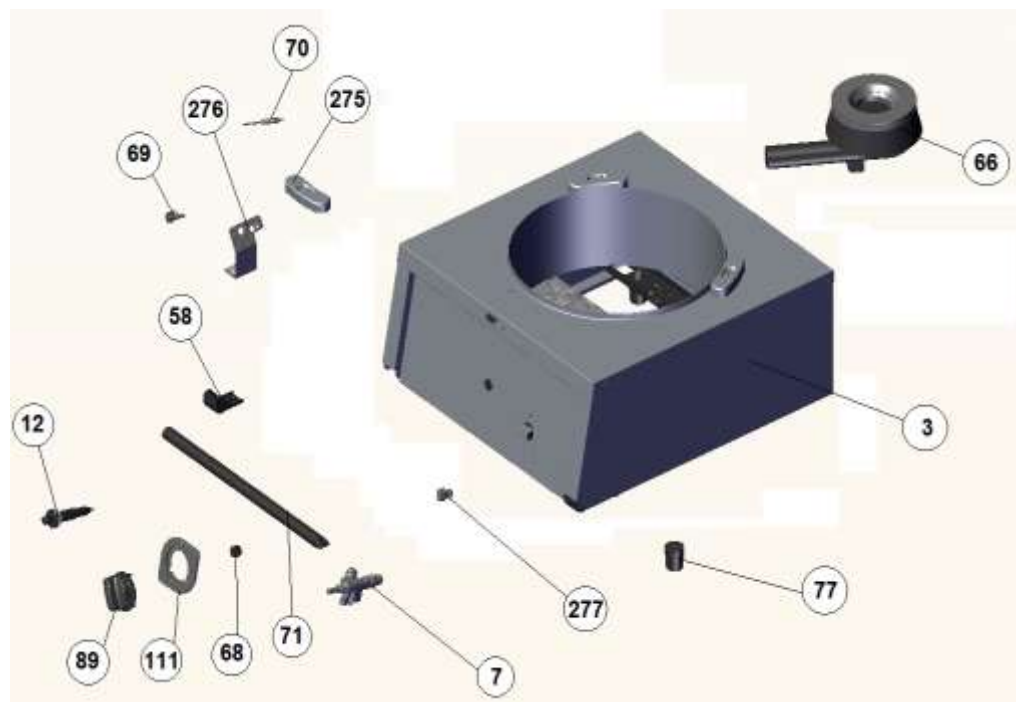
G – UMWANDLUNG IN ANDERES GAS

Das Gerät ist für den Betrieb mit LPG oder ERDGAS ausgelegt. Das Gerät sollte von autorisiertem Servicepersonal entsprechend dem Gassystem (LPG oder ERDGAS), an das es angeschlossen ist, betrieben werden. Der Austausch des Injektors für die Umstellung auf ein anderes Gasanschlussystem nach der Installation wird unten beschrieben. Der HERSTELLER haftet nicht für Probleme, die bei der Umstellung auf ein anderes Gassystem auftreten können, wenn kein AUTORISIERTES KUNDENDIENSTPERSONAL eingeschaltet wurde. In diesem Fall ist das Gerät von der Garantie ausgeschlossen. In welcher Gasgruppe das Gerät arbeitet, ist im Abschnitt über den Gasanschluss angegeben.

INJEKTORENTAUSCH:

- Trennen Sie das Gas ab.
- Öffnen Sie den Frontdeckel.
- Bauen Sie den Injektor aus und ersetzen Sie ihn durch einen neuen.

H – EXPLOSIONSZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE



H – EXPLOSIONSZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE

| GASKREUZ | | |
|-----------------|---------------------|--------------------|
| Nr. | TEIL NAME | PRODUKTCODE |
| 3 | BASISRAHMEN | - |
| 7 | GASZAPFEN | OMK-YP-00006 |
| 12 | HELLER | OMK-YP-00011 |
| 58 | KUNSTSTOFF | OMK-YP-00057 |
| 66 | BURNER | OMK-YP-00065 |
| 68 | BUTTON APPARAT | OMK-YP-00067 |
| 69 | ZÜNDKERZE | OMK-YP-00068 |
| 70 | THERMOKUPLE | OMK-YP-00069 |
| 71 | GAS TANK | OMK-YP-00070 |
| 77 | FEET | OMK-YP-00076 |
| 89 | BUTTON | OMK-YP-00088 |
| 111 | KOPFSTÜCKE | OMK-YP-00110 |
| 275 | PLATINE FÜSSE | OMK-YP-00271 |
| 276 | THERMOELEMENT BLECH | OMK-YP-00272 |
| 277 | EINSATZGERÄT | OMK-YP-00273 |