

Crepera
Crepiera
Crêpière
Crêpière
Crepiera
Máquina de crepes eléctrica

CG-401 / 402



INSTRUCCIONES - USERS MANUAL - GEBRAUCHSANWEISUNG -
MODE D'EMPLOI - ISTRUZIONI PER L'USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTALACIÓN

Aviso

ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO POR TECNICO ESPECIALIZADO, DE ACUERDO CON LAS LEYES Y LAS REGULACIONES QUE ESTAN EN VIGOR EN EL PAIS DE DESTINO, DONDE EL APARATO VA A SER UTILIZADO.

Normas de Seguridad para la Instalación

Este aparato no se conecta con un conducto de alejamiento de productos de la combustión.

Debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones que están en vigor. Se debe dar suma importancia a los sistemas de la ventilación que usen.

La instalación, la conexión y la mantenimiento, se deben encargar solamente por técnicos especializados, teniendo en cuenta las presentes instrucciones, así como las órdenes correspondientes que se relacionan con el lugar donde va a ser instalado el aparato:

- Se necesita una adecuada entrada y salida del aire en el lugar.
- Se requiere un lugar mínimo de 64m³.
- Se requiere una ventana con apertura mínima de 0.40m².

Este aparato se prohíbe instalarse y utilizarse en sótanos.

Se prohíbe estrictamente la instalación, el uso y el mantenimiento de este aparato por los niños. Alejen a los niños y curiosos mientras que el aparato está en funcionamiento.

El aparato debe ser instalado en una superficie horizontal que resista a una exposición permanente de temperatura mínima de 90° C. Se prohíben todas las superficies inflamables.

Para una ventilación adecuada debe existir un hueco de al menos 0.20m. alrededor del aparato.

No cuelguen nada por encima del aparato a una distancia inferior de 1.5 metros.

La altura entre la superficie en la que va a

instalarse el aparato, debe tener al menos una altura desde el suelo entre 0.70m y 0.90m.

Conexión

La conexión del aparato se hace de tres maneras, dependiendo del tipo de gas que se va a utilizar. El punto de conexión (4), Figura B, del aparato y el conducto de gas, está situada en la parte trasera del aparato.

Uso del Aparato con Butano y Propano

- Butano: Usar un regulador aprobado de baja presión 28-30 mbar.
- Propano: Usar un regulador aprobado de baja presión 37 mbar.

En este caso puede usar la tobera de conexión (1), Figura B, que acompaña al aparato, para que la conecten con un tubo flexible. Atornillen la tobera en la parte trasera del aparato, en el encaje (4), con un diámetro de 16mm (3/8). Este tubo debe estar aprobado para este uso. Tienen que controlar la fecha del reemplazamiento del tubo. Tienen que instalarlo de tal modo, que sea visible toda su longitud (desde el aparato hasta la llave de suministro o hasta la botella).

El control para ver si las conexiones son herméticas para evitar el escape de gas debe hacerse con la ayuda de agua jabonada. Es decir, abran la botella o la llave de suministro para permitir la circulación del gas y asegúrense si la conexión es correcta, controlada por la falta de burbujas del aire, con la cual han cubierto las conexiones.

PELIGRO: SE PROHIBE Estrictamente EL USO DE LLAMAS, PARA CONTROLAR SI LAS CONEXIONES SON HERMETICAS.

Uso del Aparato con Gas Natural

Esta conexión puede hacerse con la ayuda de la tobera (2), Figura B, cuando vaya a utilizar un tubo flexible siguiendo las instrucciones del parrafo anterior para la conexión y el control hermético.

Si quieren hacer una conexión fija y perma-

nente con un tubo fuerte atornillado, será necesario usar la tobera (3), Figura B. Esta es la conexión que se recomienda.

PELIGRO: SE PROHIBE Estrictamente EL USO DE LLAMAS PARA CONTROLAR SI LAS CONEXIONES SON HERMÉTICAS.

Uso del Aparato con Propano & Butano 50mbar

- Butano: Usar un regulador aprobado de baja presión 50 mbar.
- Propano: Usar un regulador aprobado de baja presión 50 mbar.

Esta conexión puede hacerse con la ayuda de la tobera (1), Figura B, cuando vaya a utilizar un tubo flexible siguiendo las instrucciones del parrafo anterior 3.1 para la conexión y el control hermético.

Si quieren hacer una conexión fija y permanente con un tubo fuerte atornillado, será necesario usar la tobera (3), Figura B. Esta es la conexión que se recomienda.

PELIGRO: SE PROHIBE Estrictamente EL USO DE LLAMAS PARA CONTROLAR SI LAS CONEXIONES SON HERMÉTICAS.

Adaptación para el Cambio del Gas

En la entrega, todos los aparatos están adaptados por la industria, para que se usen con Propano 37mbar (G31) o Butano 28-30mbar (G30). Sin embargo es necesario determinar, si el regulador de presión baja que está usando, está aprobado para Propano 37 mbar o para Butano 28-30 mbar respectivamente.

En el caso que el aparato se utilice con Gas Natural o con Propano y Butano de presión 50mbar, se deben hacer las siguientes regulaciones después de su conexión solamente por técnico especializado como se explica en los parrafos 4.1, 4.2 y 4.3:

- cambio de los pulverizadores (beck).
- regulación de la entrada del aire en el quemador.
- regulación de la llave de suministro de cada quemador en la posición 'minimum'

(llama pequeña).

Cambio de los Pulverizadores (beck)

El siguiente procedimiento se hace teniendo cerrado el suministro de gas.

Para cambiar los pulverizadores (beck) deben retirar las placas de asar y el cajón del aparato. Después deben sacar los quemadores, destornillando los tornillos que lo sujetan. Ahora pueden cambiar los pulverizadores.

En la parte de atrás de cada válvula termomagnética (1), Figura C, se encuentran los pulverizadores (2). Con la ayuda de una llave número 7, o con un destornillador especial número 7, destornillen los pulverizadores, que encontrarán dentro del empaque del aparato bien con la indicación 'Gas Natural' o bien con la indicación 'I3 B/P: 50mbar', dependiendo del gas que van a utilizar.

Regulación de la Entrada del Aire en el Quemador

El siguiente procedimiento se hace teniendo cerrado el suministro del gas.

Ahora se debe regular la entrada del aire en el quemador por el aro (3), Figura C, que se encuentra situado en el quemador y se sostiene con el tornillo (4). Aflojen el tornillo (4) un poco, coloquen el aro en tal posición que tenga la distancia sea $d = 11$ mm, para 'Gas Natural' y $d = 20$ mm para el 'I3 B/P: 50mbar'. Después aprieten de nuevo el tornillo (4), de tal manera que el aro (3) esté apropiadamente asegurado en el quemador.

Vuelvan a poner los quemadores en su posición, colocándolos con cuidado correctamente y atornillen los tornillos que habían quitado. Coloquen en su lugar las placas de asar y el cajón del aparato.

Regulación de la llave de Suministro de Cada Quemador en la Posición 'Minimum' (Llama Pequeña).

El procedimiento siguiente se hace una vez completados todos los procedimientos que se describen en los párrafos anteriores 4.1

y 4.2.

Deben regular todas las válvulas termomagnéticas del aparato.

Después de haberse llevado a cabo la instalación y la conexión del aparato según las instrucciones anteriores, enciendan el quemador según las instrucciones del párrafo B.2 Combustión.

Giren los botones de las válvulas termomagnéticas (1), Figura D, en la posición 'minimum' (llama pequeña), y saquénlas tirando hacia fuera.

El tornillo de regulación se encuentra en el agujero (2), Figura D, exactamente encima de cada válvula termomagnética. Con la ayuda de un destornillador especial muy fino, de anchura 2mm, regulen la intensidad de la llama que deseen en cada quemador. No se olviden mantener las válvulas termomagnéticas en la posición 'minimum' (llama pequeña).

Girando el destornillador hacia la izquierda, la llama aumenta, mientras que hacia la derecha disminuye, como se ve en la Figura D. El aparato está bien regulado cuando tiene una llama azul estable en el quemador.

Coloquen de nuevo en su lugar los botones de manipulación (1) de las válvulas termomagnéticas y apaguen el aparato girándolos en la posición (apagado).

USO

Normas de Seguridad de Uso

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO SOLAMENTE PARA USO PROFESIONAL Y DEBE UTILIZARSE POR PERSONAL ESPECIALIZADO.

Se prohíbe estrictamente la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato por los niños. Alejen a los niños y curiosos mientras el aparato está en funcionamiento.

Se prohíbe estrictamente el uso del aparato para cualquier otra razón, excepto para asar las crepes.

Limpíen frecuentemente las partes del aparato donde se acumula la grasa para que se evite su combustión a causa de recalentamiento.

Se prohíbe estrictamente la colocación de cualquier tipo de utensilios encima del aparato (ollas, sartenes, bandejas, instrumentos, etc).

Se prohíbe estrictamente echar líquidos en el aparato (aceite, agua, salsas etc).

Combustión

Una vez que el aparato está conectado de acuerdo con las instrucciones anteriormente mencionadas, abran la válvula de gas del aparato.

Cada uno de los quemadores (3), Figura A, tiene su propio botón de manipulación de la válvula termomagnética (4), con el cual regula su intensidad.

El aparato se entrega con los botones de las válvulas termomagnéticas cerrados, o sea en la posición (apagado).

Cuando deseen encender el aparato, con una mano apriete y gire hacia el lado izquierdo el botón de la válvula termomagnética (4), en la posición (chispa).

Con la otra mano, apriete el encendedor (5) varias veces hasta que se encienda el quemador.

Continúe teniendo apretado el botón de la válvula termomagnética (4) aproximadamente 15 segundos. En el caso de que el quemador no se encienda, repita el procedimiento anterior.

Regulen a su preferencia la intensidad de cada quemador, girando lentamente los botones de manipulación (4), hacia la posición 'minimum' (llama pequeña).

La temperatura alta o baja de los quemadores se consigue girando los botones de manipulación (4) hacia la izquierda o hacia la derecha.

Apagado

Para que apaguen el aparato, tienen que girar todos los botones de las válvulas termomagnéticas (4), en la posición (apagado), para que se apaguen los quemadores. El aparato está apagado.

Ventilación

Durante el asado sale humo. Por esta razón

debe ventilarse bien el lugar donde se utiliza el aparato, bien con la ayuda de un mecanismo específico de ventilación (extractor de olores) o bien abriendo alguna ventana.

MANTENIMIENTO

Limpieza y Mantenimiento

LA LIMPIEZA REGULAR AYUDA AL CORRECTO Y BUEN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.

LIMPIEN FRECUENTEMENTE LAS PARTES DEL APARATO DONDE LA GRASA SE ACUMULA, PARA QUE SE EVITE EL PELIGRO DE COMBUSTIÓN A CAUSA DE RECALENTAMIENTO.

Durante la limpieza tanto el aparato como el conducto de gas deben estar cerrados y el cable desconectado del enchufe eléctrico.

Pueden quitar fácilmente el asador y el recolector de la grasa para que los limpien. Pueden lavarlos con productos de limpieza comercial, y frotar con cepillo de alambre o con otro medio.

Enjuaguen siempre bien con abundante agua y séquenlos bien antes de volver a usarlos.

También limpien todas las partes de las superficies exteriores del aparato, donde se haya acumulado grasa.

Coloquen de nuevo de manera correcta todos los accesorios, que se habían quitado para limpiarse.

El aparato ya está listo para usarse de nuevo.

LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO & POSIBLES AVERIAS.

1. Válvula de gas termomagnética: Se debe reemplazar cuando se observe mal funcionamiento en la rotación del eje (está "muy ajustado" o se ha torcido). También en caso de que se observe escape de gas cerca del eje o del cuerpo de la válvula.

ENGRASADO: Cada válvula de gas termo-

magnética se debe revisar una vez al año para ser engrasada en su parte interna.

2. Termopar: Se debe reemplazar cuando se observe que el quemador no permanece encendido tras el proceso de encendido, a pesar de que el extremo del termopar se encuentre dentro de la llama.
3. Unidad Magnética: Se encuentra dentro de la válvula de gas termomagnética. Se debe reemplazar cuando se observe que el quemador no permanece encendido tras el proceso de encendido pero solamente en el caso de que se esté seguro de que el termopar funciona con normalidad y esté bien atornillado.

ATENCIÓN: Las operaciones referidas en todos los casos anteriores se deben llevar a cabo solamente por técnicos especialistas.

Que hacer cuando se detecta olor a Gas

1. Apaguen inmediatamente todas las llamas.
2. No utilicen cerrillas, encendedores o fuego por ningún motivo.
3. Abran inmediatamente todas las ventanas y las puertas.
4. Cierren inmediatamente la válvula central.
5. No enciendan o apaguen luces. Tampoco usen ningún interruptor eléctrico o enchufe.
6. No toquen ningún timbre eléctrico.
7. Apaguen cigarrillos encendidos en caso de que los haya.
8. Cuando hayan apagado la válvula central de gas, asegúrense de que todos los botones de las válvulas del aparato están también apagadas.
9. Pueden encenderse las luces sólo cuando el olor a gas se haya ido.

NOTA: El olor a gas se acostumbra. Para asegurarse si huele todavía a gas deben asesorarse por personas que no estaban presentes en este lugar del hecho.

10. Avisen inmediatamente a la Compañía de Gas.
11. En el caso de que el olor venga de lugar cerrado o en general en lugares inaccesibles, avisen también a los Bomberos y también a la Comisaría de

Policía más cercana.

12. Si el olor a gas viene del sótano, debe ventilarlo sin entrar. A la vez avisen a todos los inquilinos y a la Compañía de Gas.
13. Si el olor a gas viene de la calle, o de un lugar abierto avisen inmediatamente a la Compañía de Gas.
14. Nunca reparen las instalaciones de gas ustedes mismos. Solamente técnicos especializados tienen el derecho de encargarse de cualquier tipo de reparación.
15. Mantenga el lugar accesible al servicio de avería, de la Compañía de Gas.

INSTALLATION

Warning

THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED BY A SPECIALIST TECHNICIAN ACCORDING TO THE LAWS AND REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF DESTINATION, IN WHICH THE APPLIANCE WILL BE USED.

Safety Rules for Installation

This appliance cannot be connected to a duct for removing the products of combustion.

It must be installed and connected according to the regulations in force.

Particular care must be taken with the ventilation systems you use.

The installation, connection and maintenance must be undertaken only by a specialist technician, taking into account all the present instructions, as well as all the remaining provisions concerning the site of installation:

- An adequate flow of air in and out of the area is needed.
- A site of at least 64m³ is required.
- A window, opening to at least 0.40m² is required.

Installation and use of this appliance in basement areas is prohibited.

The installation, use and maintenance of this appliance by children is strictly prohibited. Keep children and curious onlookers away when the appliance is in operation.

The appliance must be installed on a horizontal surface, with a constant heat resistance of at least 90° C. All flammable surfaces are prohibited.

A space of 0.20m must be left around the appliance for ventilation.

Do not hang anything over the appliance at a distance of less than 1.5 meters.

The height of the surface on which the appliance is to be sited must be between 0.70m and 0.90m from the floor.

Connection

The appliance may be connected in three ways, depending on the type of gas to be used. The connection port (4) Figure B, between the appliance and the gas supply is situated at the back side of the appliance.

Use of the Appliance with Butane and Propane

- Butane: Use an approved low pressure regulator 28 - 30mbar.
- Propane: Use an approved low pressure regulator 37mbar.

In this case, you may use the connection nozzle (1), Figure B, which accompanies the appliance, to connect it with a flexible pipe. Screw the nozzle on the back side of the appliance, on the gas connection port (4), with a diameter of 16 mm (3/8).

This pipe must be recognized for this use. You must check the date of replacement of the pipe.

You must install it in such a way that it is visible along its whole length (from the appliance to the supply tap or to the bottle).

The connections must be checked for leaks in order to avoid gas escaping, with the help of soapy water.

To do so: open the bottle or the supply-tap, to allow the gas to circulate, and ensure that the connection is correct by checking for air bubbles in the soapy water spread over the connections.

DANGER: THE USE OF A FLAME TO CHECK FOR LEAKS AT CONNECTION POINTS IS STRICTLY FORBIDDEN

Use of the Appliance with Natural Gas

Connection may be made with the help of the nozzle (2), Figure B, when a flexible pipe is to be used, following the instructions on the previous paragraph with regard to connection instructions and checking for leaks.

If you wish to make a permanent, fixed connection with a hard pipe screwed into

position, it will be necessary to use the nozzle (3), Figure B.

This is the recommended type of connection.

DANGER: THE USE OF A FLAME TO CHECK FOR LEAKS AT CONNECTION POINTS IS STRICTLY FORBIDDEN

Use of the Appliance with Propane & Butane 50 mbar

- Butane: Use an approved low pressure regulator 50 mbar.
- Propane: Use an approved low pressure regulator 50 mbar.

Connection may be made with the help of the nozzle (1), Figure B, when a flexible pipe is to be used, following the instructions on paragraph 3.1 with regard to connection instructions and checking for leaks.

If you wish to make a permanent, fixed connection with a hard pipe screwed into position, it will be necessary to use the nozzle (3), Figure B.

This is the recommended type of connection.

DANGER: THE USE OF A FLAME TO CHECK FOR LEAKS AT CONNECTION POINTS IS STRICTLY FORBIDDEN.

Adaptation for Gas Change

All appliances, on delivery, are factory adjusted for use with Propane 37 mbar (G31) or Butane 28-30mbar (G30). However, it is necessary to determine whether the low pressure regulator you are using is approved for 37 mbar Propane or 28-30mbar for Butane, respectively.

In case the appliance is to be used with natural gas, or with Propane and Butane at a pressure of 50 mbar, the following adjustments must be made after installation only by a specialist technician, as explained on paragraphs 4.1, 4.2 and 4.3:

- change of injectors
- adjustment of the flow of air into the bur-

ner

- adjustment of the thermomagnetic gas valve of each burner to the position 'minimum' (small flame)

Change of Injectors

The following procedure is followed having the gas supply closed.

To change the injectors, you must first remove the baking surfaces and the drawer of the appliance. You must remove the burners by unscrewing the two screws that keep them into position. The injectors may then be changed.

On the back of each thermomagnetic gas valve (1) Figure C, are the injectors (2). With a number 7 spanner, or a special screwdriver number 7, unscrew the injectors and replace them with the injectors you will find in the appliance packaging, either those marked 'Natural Gas' or those marked 'I3 B/P: 50 mbar', depending on the gas you are using.

Adjustment of the Flow of Air into the Burner

The following procedure is followed, having the gas supply closed. The flow of air into the burner must be adjusted using the ring (3), Figure C, sited on the burner and supported with a screw (4). Loosen the screw (4), place the ring in a position such that the distance $d=11\text{mm}$, for Natural Gas and $d=20\text{mm}$ for the 'I3 B/P: 50 mbar'. Tighten the screw (4) again so that the ring (3) is properly secured on the burner.

Put the burners back into position, taking care to position them correctly and replace the screws that have been removed. Replace the baking surfaces and the drawer of the appliance.

Adjustment of the Thermomagnetic Gas Valve of each Burner to the 'Minimum' position (small flame)

The following procedure is followed after the procedures referred to on paragraphs 4.1 and 4.2 are completed. All thermomagnetic gas valves of the appliance must be

adjusted. After the appliance has been installed and connected according to the above instructions, light the burner according to the instructions on paragraph B.2 Ignition.

Turn the thermomagnetic valve knobs (1), Figure D, to the 'Minimum' position (small flame) and then pull them out. The adjustment screw is sited in the hole (2), right above the thermomagnetic gas valve. Using a very small screwdriver, 2 mm wide, adjust the intensity of each burner. Do not forget to keep all the gas valves at the minimum (small flame) position. Turning the screwdriver to the left, the flame gets larger, and to the right, the flame gets smaller, as shown in Figure D. The appliance is properly adjusted when you see a small, steady, blue-colored flame on the burner. Replace the valve knobs (1) and then turn the appliance off, by turning the knobs back to the position (off).

USE

Safety Rules for Use

THIS APPLIANCE IS DESTINED FOR PROFESSIONAL USE ONLY AND MUST BE USED BY SKILLED PERSONNEL.

Installation, use and maintenance of this appliance by children is strictly prohibited. Keep children and curious onlookers away when the appliance is in operation.

Use of the appliance for any purpose other than baking crepes is prohibited.

Placing utensils (e.g. pans, frying pans, trays, tools etc) on the appliance is strictly forbidden.

Clean the parts of the appliance where fat may accumulate frequently, in order to avoid its combustion due to overheating.

Pouring liquids (e.g. fat, water, sauces etc) on the appliance is strictly forbidden.

Frequently empty the fat-collector drawer.

Ignition

Having connected the appliance according to the above directions, open the gas supply to the appliance. Each of the bur-

ners (3) Figure A, has its own thermomagnetic valve knob (4), which adjusts its intensity. The appliance is delivered with the thermomagnetic valve knobs of the burners closed, that is to the (off) position. When you wish to start the appliance, with one hand press down and turn the thermomagnetic valve knob (4), to the left, to the position ().

With the other hand press the igniter (5) several times, until the burner is ignited.

Continue holding the thermomagnetic valve knob (4) pressed down for about 5" seconds. In case the burner fails to light, repeat the above procedure.

You can now ignite the second burner, by repeating the above procedure.

Adjust the level of each burner to your preference, slowly turning the valve knobs (4) towards the 'minimum' position with the symbol (small flame).

The high or low temperature of the burners is achieved by turning the thermomagnetic valve knobs either to the left or to the right.

Turning Off

To turn the appliance off, first turn all the thermomagnetic valve knobs (4) to the position (off), so that the burners go out, too. The appliance is then turned off.

Ventilation

During baking, smoke is given off. Therefore, the site where the appliance is used must be sufficiently ventilated by opening a window or with the help of a special ventilation mechanism (extractor fan).

MAINTENANCE

Cleaning & Maintenance

REGULAR CLEANING HELPS TO THE PROPER AND BETTER OPERATION OF THE APPLIANCE.

CLEAN THE PARTS OF THE APPLIANCE WHERE FAT MAY ACCUMULATE, FREQUENTLY, IN ORDER TO AVOID FAT COMBUSTION, DUE TO OVERHEATING.

During cleaning, the appliance as well as the gas supply, should always be turned off.

You can easily remove the baking surfaces and the fat-collector drawer for cleaning. You can wash them with brand-name cleaning materials and go over them with a wire brush or similar means.

Also clean the outer surfaces of the appliance where fat has accumulated.

Always rinse well, with water and dry before use.

Replace correctly all the above accessories that were removed for cleaning.

The appliance is ready to be used again.

LIST OF SPARE PARTS

1. Thermomagnetic gas valve: Has to be changed when you notice a malfunction on the rotation of the axe (stiff, bent, ect.) or when you notice leak of gas near the axe, or the body of the valve.

GREASING: The thermomagnetic gas valve must be checked for inside greasing, once per year.

2. Thermocouple: Has to be changed when you notice that it is not possible for the burner to stay lit after you light it up.
3. Magnet Unit: It is placed inside the thermomagnetic gas valve. It has to be changed when you notice that it is not possible for the burner to stay lit after you light it up, but only if you are sure that the thermocouple is working properly and is well screwed.

Attention: The above cases 1,2 and 3 should be made only by specialized technicians.

What to do if a Gas Smell is Detected

1. Immediately turn off all flames.
2. Do not use matches, lighters or open fire for any reason.
3. Immediately open all doors and windows.
4. Close the central valve immediately.
5. Do not turn lights off or on. Do not use

any electrical switch or plug.

6. Do not ring electric-powered bells.
7. Extinguish any lit cigarettes.
8. Having closed the central gas valve, ensure the appliance valves are all turned off.
9. Lights may be turned on only when the smell of gas is gone.
NOTE: You get used to the smell of gas. Persons who were not present in the area must be used, in order to determine whether there is still a gas smell or not.
10. Immediately report the fault to the Gas Supply Company.
11. In case the smell comes from closed or generally inaccessible areas, also inform the nearest Police Station and Fire Service.
12. If the gas smell comes from the basement, it must be aired without entering. Inform all the tenants and report the fault to the Gas Supply Company.
13. If the gas smell comes in off the street or from an open air area, report the fault immediately to the Gas Supply Company.
14. Never repair gas installations yourself. Only qualified persons are entitled to carry out any kind of repairs.
15. Keep the area of the fault accessible to the fault repair service of the Gas Supply Company.

INSTALLIERUNG

Hinweis

DIESES GERÄT MUSS VON EINEM FACHMANN INSTALLIERT WERDEN UNTER EINHALTUNG DER GÜLTIGEN GESETZE UND REGELUNGEN DES BESTIMMUNGSLANDES, IN WELCHEM DAS GERÄT VERWENDET WERDEN SOLL.

Sicherheitsvorschriften für die Installation

Dieses Gerät wird an keine Leitung zur Abfuhr von Verbrennungsprodukten angeschlossen.

Es muss in Übereinstimmung mit den jeweils gültigen Vorschriften installiert und angeschlossen werden.

Den verwendeten Belüftungssystemen ist eine besondere Bedeutung beizumessen.

Die Installation, der Anschluss und die Wartungsmassnahmen dürfen nur von Fachkräften unter Beachtung dieser Betriebsanleitung sowie der für den Aufstellungsort bestehenden Vorschriften durchgeführt werden:

- Am Aufstellungsort ist ein geeigneter Luftzugang und -abgang vorzusehen.
- Es ist ein Mindestraum von 64m³ erforderlich.
- Es muss ein Fenster mit einer Öffnung von mindestens 0.40m² vorhanden sein.

Dieses Gerät darf nicht in Kellerräumen aufgestellt und benutzt werden.

Das Gerät darf niemals von Kindern aufgestellt, benutzt und gewartet werden. Kinder und Neugierige müssen während des Betriebs vom Gerät ferngehalten werden.

Die Standfläche muss waagrecht und der ständigen Aussetzung einer Temperatur von mindestens 90° C gewachsen sein. Brennbare Stellflächen sind unzulässig. Durch Einhaltung eines Freiraumes von mindestens 0,20 m um das Gerät herum muss für eine geeignete Belüftung gesorgt werden.

Es darf nichts in einem Abstand von weniger als 1,5 m über dem Gerät aufgehängt werden.

Die Standfläche, auf der das Gerät aufgestellt werden soll, muss einen Abstand von mindestens 0,70 m bis 0,90 m zum Fussboden bewahren.

Anschluss

Der Anschluss des Gerätes erfolgt auf drei Arten, je nachdem welches Gas verwendet wird.

Die Anschlussstelle (4), Abbildung B, des Gerätes und die Gasleitung liegen auf der Rückseite des Gerätes.

Verwendung des Gerätes mit Butan- und Propangas

- Butangas: Verwenden Sie einen geprüften 28mbar Niederdruckregler.
- Propangas: Verwenden Sie einen geprüften 37mbar Niederdruckregler.

Für diesen Fall wird mit dem Gerät eine Anschlussdüse (1), Abbildung B, mitgeliefert, an die Sie einen Schlauch anschliessen können. Schrauben Sie die Düse auf der Rückseite des Gerätes in der Aussparung (4) mit einem Durchmesser von 16 mm (3/8) fest.

Der Schlauch muss für diesen Verwendungszweck zugelassen sein.

Überwachen Sie das Datum, an dem der Schlauch ausgetauscht werden muss.

Der Schlauch muss so angebracht werden, dass er in seiner ganzen Länge sichtbar ist (vom Gerät bis zum Gashahn oder bis zur Gasflasche).

Um nachzuprüfen, ob die Anschlüsse gasdicht sind und um ein Entweichen von Gas verhindern zu können, verwenden Sie am besten Seifenwasser.

Öffnen Sie die Flasche oder den Gashahn, damit das Gas durch die Leitung strömen kann. Der Anschluss ist perfekt, wenn sich an den zuvor mit Seifenwasser befeuchteten Anschlüssen keine Luftblasen bilden.

VORSICHT: ES IST STRENGSTENS VERBOTTEN, ZUM PRÜFEN DER GASDICHTIGKEIT

DER ANSCHLÜSSE EINE FLAMME ZU BENUTZEN.

Verwendung des Gerätes mit Erdgas

Wenn ein Schlauch verwendet werden soll, können Sie diesen Anschluss mit der Düse (2), Abbildung B, herstellen. Anschluss und Prüfung der Gasdichtigkeit wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

Für einen festen und dauerhaften Anschluss mit einem widerstandsfähigen angeschraubten Rohr verwenden Sie bitte die Düse (3), Abbildung B.

Empfohlen wird diese letzte Anschlussmöglichkeit.

VORSICHT: ES IST STRENGSTENS VERBOTTEN, ZUM PRÜFEN DER GASDICHTIGKEIT DER ANSCHLÜSSE EINE FLAMME ZU BENUTZEN.

Verwendung des Gerätes mit Propan- und Butangas bei 50mbar

- Butangas: Verwenden Sie einen geprüften 50mbar Niederdruckregler.
- Propan: Verwenden Sie einen geprüften 50mbar Niederdruckregler.

Wenn ein Schlauch verwendet werden soll, können Sie den Anschluss mit der Düse (1) Abbildung B, herstellen. Anschluss und Prüfung der Gasdichtigkeit wie im vorherigen Abschnitt 3.1 beschrieben.

Für einen festen und dauerhaften Anschluss mit einem widerstandsfähigen angeschraubten Rohr verwenden Sie bitte die Düse (3), Abbildung B.

Empfohlen wird diese letzte Anschlussmöglichkeit.

VORSICHT: ES IST STRENGSTENS VERBOTTEN, ZUM PRÜFEN DER GASDICHTIGKEIT DER ANSCHLÜSSE EINE FLAMME ZU BENUTZEN.

Anpassung für Gaswechsel

Die Geräte sind bei ihrer Auslieferung alle für die Verwendung von Propangas 37mbar (G31) oder Butangas 28-30mbar (G30)

angepasst. Es muss jedoch noch festgestellt werden, ob der verwendete Niederdruckregler für Propan 37mbar oder für Butan 28-30mbar zugelassen ist.

Sollte das Gerät mit Erdgas oder mit Propangas und Butangas bei 50mbar Druck verwendet werden, so sind folgende Eingriffe vorzunehmen, nachdem das Gerät von einem Fachmann gemäss den Erklärungen unter Punkt 4.1, 4.2 und 4.3 angeschlossen worden ist:

- Austauschen der Injektoren (beck).
- Einstellen des Lufteintritts in den Brenner.
- Einstellen des Gaseinlassreglers jeden einzelnen Brenners auf die Minimalposition (kleine Flamme).

Austauschen der Injektoren (beck)

Bei diesem Vorgang muss der Gashahn zuge dreht sein.

Zum Austauschen der Injektoren (beck) müssen die Backplatten und die Auffangwanne des Gerätes entfernt werden. Nehmen Sie dann die Brenner heraus, nachdem Sie die entsprechenden Schrauben gelockert haben. Jetzt können die Injektoren ausgetauscht werden.

Am hinteren Teil der einzelnen Thermomagnetventile (1), Abbildung C, befinden sich die Injektoren (2). Schrauben Sie mit Hilfe eines Schraubenschlüssels Nr. 7 oder mit einem Spezialschraubenzieher 7 die Injektoren heraus und ersetzen Sie sie durch die Injektoren, die Sie in der Verpackung des Gerätes mit der Angabe 'Naturgas' oder 'I3 B/P : 50mbar' finden, je nachdem, welches Gas verwendet werden soll.

Regeln des Lufteintritts in den Brenner

Bei diesem Vorgang muss der Gashahn zuge dreht sein.

Die Luftzufuhr wird über den Ring (3), Abbildung C, eingestellt, der sich am Brenner befindet und von der Schraube (4) gehalten wird. Lockern Sie die Schraube (4) ein wenig und stellen Sie den Ring so ein, dass der Abstand $d = 11 \text{ mm}$ für "Erdgas"

und $d = 20 \text{ mm}$ für 'I3 B/P:50mbar' ist. Ziehen Sie nun die Schraube (4) wieder fest, so dass der Ring (3) genügend fest am Brenner sitzt.

Bringen Sie die Brenner wieder in ihre ursprüngliche Lage und schrauben Sie die abgenommenen Schrauben wieder ein. Bringen Sie die Backplatten und die Auffangwanne wieder am Gerät an.

Einstellen des Gaseinlassreglers jeden einzelnen Brenners auf die Minimalposition (kleine Flamme)

Der nachstehende Vorgang findet statt, wenn alle in den Abschnitten 4.1 und 4.2 beschriebenen Massnahmen getroffen worden sind.

Es müssen alle Thermomagnetventile des Gerätes eingestellt werden.

Nachdem das Gerät gemäss der vorherigen Anleitung installiert und angeschlossen worden ist, zünden Sie den Brenner an und beachten Sie dabei die Angaben im Abschnitt B.2 Verbrennung.

Drehen Sie die Stellknöpfe der Thermomagnetventile (2), Abbildung E, auf die Position "Minimum" (kleine Flamme) und ziehen Sie die Knöpfe heraus.

Die Verstell schraube befindet sich in der Öffnung (2), Abbildung E, genau über jedem Thermomagnetventil. Mit einem sehr feinen Spezialschraubendreher, Breite 2mm, stellen Sie nun für jeden Brenner die gewünschte Flammengrösse ein. Angefangen wird beim untersten Brenner und dann aufwärts.

Achten Sie darauf, dass die Thermomagnetventile immer auf "Minimum" (kleine Flamme) stehen.

Bei Linksdrehung des Schraubenziehers vergrössert sich die Flamme, nach rechts wird die Flamme kleiner, siehe hierzu Abbildung E. Das Gerät ist richtig eingestellt, wenn der Brenner eine gleichmässige blaue Flamme aufweist.

Stecken Sie die Stellknöpfe (1) der Thermomagnetventile wieder auf und schalten Sie das Gerät aus, indem Sie dieselben auf (·) stellen.

GEBRAUCH

Sicherheitshinweise für den Gebrauch

DIESES GERÄT IST NUR FÜR GEWERBLICHEN GEBRAUCH VORGESEHEN UND MUSS VON FACHKUNDIGEM PERSONAL BEDIENT WERDEN.

Das Gerät darf niemals von Kindern aufgestellt, benutzt und gewartet werden. Kinder und Neugierige müssen während des Betriebs vom Gerät ferngehalten werden.

Es ist strengstens untersagt, das Gerät für einen anderen Zweck als zum Backen von Crêpes verwendet werden.

Reinigen Sie regelmässig die Geräteteile, an denen sich Fett ansammelt, damit dieses aufgrund von Überhitzung nicht verbrennt.

Es dürfen auf keinen Fall irgendwelche Utensilien auf dem Gerät abgestellt werden (Töpfe, Pfannen, Bleche, Instrumente usw.). Es dürfen auf keinen Fall Flüssigkeiten (Öl, Wasser, Sossen usw.) auf das Gerät gegossen werden.

Verbrennung

Nachdem das Gerät entsprechend den obigen Hinweisen angeschlossen worden ist, öffnen Sie bitte das Gasventil am Gerät.

Jeder der Brenner (3), Abbildung A, besitzt einen eigenen Stellknopf für das Thermomagnetventil (4), mit dem die Intensität reguliert wird.

Bei Auslieferung des Gerätes sind die Stellknöpfe der Thermomagnetventile geschlossen, d.h. in der Position (·).

Zum Anzünden des Gerätes drehen Sie bitte mit einer Hand den Stellknopf des Thermomagnetventils (4) nach links auf die Position (·). Mit der anderen Hand drücken Sie mehrmals auf den Anzünder, bis der Brenner sich entzündet.

Halten Sie den Knopf des Thermomagnetventils (4) noch etwa 15 Sekunden lang gedrückt. Falls der Brenner nicht anzündet muss der obige Vorgang wiederholt werden.

Stellen Sie nach Wunsch die Intensität der

einzelnen Brenner ein, indem Sie die Stellknöpfe (4) langsam in Richtung auf die "Minimum" Position drehen (kleine Flamme).

Durch Drehen der Stellknöpfe (4) nach links oder rechts stellen Sie die Temperatur höher oder niedriger.

Ausschalten

Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie bitte alle Stellknöpfe der Thermomagnetventile (4) auf die Position (-), damit die Brenner erlöschen. Das Gerät ist nun ausgeschaltet.

Lüftung

Beim Backen entsteht Rauch. Deshalb muss der Ort, an dem das Gerät aufgestellt wird, gut belüftet sein, entweder anhand einer besonderen Belüftungsvorrichtung (Rauchabzug) oder durch Öffnen eines Fensters.

WARTUNG

Reinigung und Wartung

EIN REGELMÄSSIGES REINIGEN SORGT FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB DES GERÄTES.

REINIGEN SIE REGELMÄSSIG DIE GERÄTETEILE, AN DENEN SICH FETT ANSAMMELT, DAMIT DIESES AUFGRUND VON ÜBERHITZUNG NICHT VERBRENNT.

Beim Reinigen muss sowohl das Gerät wie auch die Abluftleitung geschlossen sein. Backplatten und Fettwanne lassen sich zum Reinigen leicht herausnehmen.

Zur Reinigung empfiehlt sich ein im Handel erhältliches Produkt. Sie können auch eine Stahlbürste o.ä. zu Hilfe nehmen.

Zum Abschluss immer mit reichlich Wasser nachspülen und die Teile gründlich abtrocknen bevor sie wieder benutzt werden.

Reinigen Sie auch die äusseren Oberflächen des Gerätes, an denen sich Fett abgesetzt hat.

Bringen Sie alle Teile, die Sie zum Reinigen abgenommen haben, wieder an ihrer richtigen Stelle an.

Nun ist das Gerät wieder gebrauchsbereit.

ERSATZTEILLISTE & MÖGLICHE STÖRUNGEN

1. Thermomagnetventil: Austauschen, sobald sich die Achse nicht mehr einwandfrei drehen lässt (sitzt sehr fest oder hat sich verformt). Austauschen, wenn dicht an der Achse oder am Ventilkörper ein Entweichen von Gas beobachtet wird.

SCHMIEREN: Jedes der thermomagnetischen Gasventile muss einmal pro Jahr auf seine Funktion überprüft und in seinem Innenraum nachgeschmiert werden.

2. Thermopaar: Das Thermopaar muss ausgetauscht werden, wenn der Brenner nach dem Anzünden nicht anbleibt, obwohl das Ende des Thermopaars in der Flamme liegt.

3. Magneteinheit: Diese befindet sich im thermomagnetischen Gasventil und muss erneuert werden, wenn der Brenner nach dem Anzünden nicht anbleibt, aber nur wenn Sicherheit besteht, dass das Thermopaar normal funktioniert und gut festgeschraubt ist.

ACHTUNG: Alle in den obigen Fällen erwähnten Vorgänge dürfen nur von fachkundigen Technikern ausgeführt werden.

Was ist zu tun, wenn Gasgeruch wahrgenommen wird?

1. Schalten Sie sofort alle Flammen aus.
2. Zünden Sie auf keinen Fall einen Anzünder, Streichhölzer oder ähnliches an.
3. Öffnen Sie unverzüglich sämtliche Fenster und Türen.
4. Schliessen Sie so rasch wie möglich das Hauptventil.
5. Schalten Sie keine Lampen ein und benutzen Sie auch keine elektrischen Schalter oder Stecker.

6. Drücken Sie auf keine elektrische Klingel.

7. Drücken Sie eventuell glimmende Zigaretten sofort aus.

8. Nachdem der Hauptgashahn zuge dreht ist versichern Sie sich, dass auch alle Knöpfe des Gerätes ausgeschaltet sind.

9. Schalten Sie die Lampen erst wieder an, wenn kein Gasgeruch mehr vorhanden ist.

HINWEIS: An den Gasgeruch kann man sich gewöhnen. Um nachzuprüfen, ob noch Gasgeruch im Raum ist, lassen Sie sich von Personen beraten, die zum Zeitpunkt des Vorfalles nicht zugegen waren.

10. Geben Sie sofort der Gasgesellschaft Bescheid.

11. Wenn der Gasgeruch aus einem geschlossenen Raum kommt oder allgemein aus unzugänglichen Stellen, so muss ebenfalls die Feuerwehr und die nächste Polizeistelle informiert werden.

12. Kommt der Gasgeruch aus dem Keller, so lüften Sie diesen ohne einzutreten. Gleichzeitig müssen alle Bewohner und die Gasgesellschaft benachrichtigt werden.

13. Bei Gasgeruch auf der Strasse oder in einem offenen Raum muss sofort die Gasgesellschaft benachrichtigt werden.

14. Nehmen Sie niemals selbst eine Reparatur an einer Gasanlage vor. Nur fachkundige Techniker sind dazu befugt, eine Reparatur durchzuführen.

15. Halten Sie den Ort zugänglich für den Störungsdienst der Gasgesellschaft.

INSTALLATION

Avertissement

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX LOIS ET RÈGLES EN VIGUEUR DANS LE PAYS DE DESTINATION ET D'INSTALLATION

Règles de Sécurité pour l'Installation

Cet appareil ne peut pas être raccordé à une conduite d'évacuation des produits de combustion.

Il faut qu'il soit installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur.

Une attention particulière sera accordée aux systèmes de ventilation utilisés.

L'installation, le raccordement et l'entretien doivent être confiés à un technicien qualifié, qui prendra en compte les instructions de cette notice, ainsi que toutes les provisions respectives concernant la pièce ou l'endroit où l'appareil sera installé:

- La pièce sera équipée d'une entrée et d'une sortie d'air satisfaisantes.
- La pièce aura une superficie d'au moins 64m².
- Une fenêtre à ouverture d'au moins 0,40m² est également indispensable.

Il est interdit d'installer et d'utiliser cet appareil en sous-sol.

L'installation, usage ou entretien de l'appareil par des enfants sont strictement interdits.

Éloignez les enfants et les curieux lorsque l'appareil est en fonctionnement.

L'appareil doit être placé sur une surface horizontale résistante à une température permanente d'au moins 90° C.

Toutes surfaces inflammables sont interdites.

L'appareil sera entouré d'un espace libre d'au moins 0.20m pour une bonne ventilation.

N'accrochez rien à moins de 1.5m au-dessus de l'appareil.

La surface sur laquelle l'appareil sera placé doit être à une hauteur du sol d'au moins

0.70m à 0.90m.

Raccordement

L'appareil peut être raccordé de trois façons différentes, en fonction de la nature du gaz utilisé.

Le point de raccordement (4), Schéma B, de l'appareil à la source d'alimentation en gaz se trouve à l'arrière.

Utilisation de l'Appareil avec du Butane & du Propane

- Butane: Utilisez un détendeur agréé de 28 - 30 mbar de pression.
- Propane: Utilisez un détendeur agréé de 37mbar de pression.

Vous pouvez dans ce cas utiliser l'embout de raccord (1), Schéma B, qui accompagne l'appareil, pour le raccorder à un tube flexible. Vissez l'embout à l'arrière de l'appareil, dans le taraudage (4), diamètre 16mm (3/8). Ce tube devra être certifié adéquat à cet usage. Vérifiez la date à laquelle il faudra remplacer le tube. Placez-le de façon à ce qu'il soit visible sur toute sa longueur (de l'appareil au robinet - interrupteur d'arrivée ou jusqu'à la bouteille).

Pour éviter toute fuite de gaz, le contrôle de l'imperméabilité des raccords devra se faire à l'aide d'eau savonneuse. En d'autres termes, ouvrez la bouteille ou le robinet - interrupteur d'arrivée pour que le gaz circule et vérifiez l'imperméabilité du raccord par l'absence de bulles dans l'eau savonneuse avec laquelle vous aurez auparavant couvert les raccords.

DANGER: IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER UNE FLAMME POUR VÉRIFIER L'IMPERMEABILITÉ DES RACCORDS.

Utilisation de l'Appareil avec du Gaz Naturel

Ce raccordement peut se faire à l'aide de l'embout (2), Schéma B, lorsqu'il s'agit de tube flexible, en suivant les instructions du paragraphe précédent pour le raccordement et la vérification de l'imperméabilité.

Si vous voulez avoir un raccordement permanent et stable par tube non flexible visible, utilisez l'embout (3), Schéma B. Ce raccordement est celui recommandé.

DANGER: IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER UNE FLAMME POUR VÉRIFIER L'IMPERMEABILITÉ DES RACCORDS.

Utilisation de l'Appareil avec du Butane & du Propane 50 mbar

- Butane: Utilisez un détendeur agréé de 50mbar de pression.
- Propane: Utilisez un détendeur agréé de 50mbar de pression.

Ce raccordement peut se faire à l'aide de l'embout (1), Schéma B, lorsqu'il s'agit de tube flexible, en suivant les instructions du paragraphe 3.1, pour le raccordement et la vérification de l'imperméabilité.

Si vous voulez avoir un raccordement permanent et stable par tube non flexible visible, utilisez l'embout (3), Schéma B. Ce raccordement est celui recommandé.

DANGER: IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER UNE FLAMME POUR VÉRIFIER L'IMPERMEABILITÉ DES RACCORDS.

Adaptation au Changement de Gaz

Tous les appareils sont réglés au départ de l'usine pour utilisation avec du Propane 37 mbar (G31) ou du Butane 28-30 mbar (G30). Il est toutefois indispensable de vérifier si le détendeur de pression que vous utilisez est agréé pour usage avec du Propane 37 mbar ou du Butane 28-30 mbar, respectivement.

Dans le cas où l'appareil serait utilisé avec du gaz naturel ou du propane et butane d'une pression de 50 mbar, les réglages suivants devront être faits après le raccordement par un technicien qualifié, tel qu'expliqué dans les paragraphes 4.1, 4.2 et 4.3:

- Changement des becs.
- Réglage de l'arrivée de gaz au brûleur.
- Réglage du robinet de chaque brûleur en

position 'minimum' (petite flamme).

Changement des Injecteurs (Beck)

La procédure ci-après doit se faire alors que l'arrivée de gaz est fermée.

Pour changer les becs, il faut d'abord ôter les plaques de cuisson et le bac de l'appareil. Ensuite, ôtez les brûleurs, en dévissant les vis de support. Vous pouvez alors changer les becs. Les becs (2) se trouvent à l'arrière de chaque vanne thermomagnétique (1), Schéma C. A l'aide d'une clé numéro 7 ou d'une visseuse spéciale numéro 7, dévisser les becs et remplacez les par ceux que vous trouverez dans l'emballage de l'appareil, portant l'indication 'Gaz Naturel' ou 'I3 B/P:50mbar', en fonction du gaz que vous utilisez.

Réglage de l'Arrivée de Gaz au Brûleur

La procédure ci-après doit se faire alors que l'arrivée de gaz est fermée.

Il faut maintenant régler l'arrivée du gaz au brûleur à l'aide de la bague (3), Schéma C, qui se trouve sur le brûleur et qui est fixée par la vis (4).

Dévisser légèrement la vis (4), placez la bague en position telle que la distance soit de d=11mm pour le 'Gaz Naturel' et d=20mm pour les 'I3 B/P: 50mbar'. Resserrer ensuite la vis (4) de sorte à bien fixer la bague (3) sur le brûleur.

Remettez les brûleurs en place avec précaution, et revissez les vis que vous aviez ôtées. Remettez en place les plaques de cuisson et le bac de l'appareil.

Réglage du Robinet de chaque Brûleur en Position 'Minimum' (petite flamme)

La procédure ci-après se fait une fois les procédures décrites dans les paragraphes 4.1 et 4.2 terminées.

Il faut régler toutes les vannes thermomagnétiques de l'appareil.

Une fois l'appareil installé et raccordé conformément aux instructions ci-dessus, mettez en marche le brûleur en suivant les instructions du paragraphe B.2 Allumage. Tournez les manettes des vannes thermo-

magnétiques (1), Schéma D, vers la position 'minimum' (petite flamme) et tirez les vers l'extérieur. La vis de réglage se trouve dans le trou (2), Schéma D, juste au-dessus de chaque vanne thermomagnétique. A l'aide d'une visseuse très fine, d'une largeur de 2mm, réglez la flamme de chaque brûleur au niveau souhaité. N'oubliez pas de garder les vannes thermomagnétiques en position 'minimum' (petite flamme). En tournant la visseuse vers la gauche, la flamme grandit alors que vers la droite elle se réduit, tel que montré dans le Schéma D. L'appareil est correctement réglé lorsque la flamme du brûleur est bleue et stable. Remettez en place les manettes (1) des vannes thermomagnétiques et éteignez l'appareil en les tournant vers la position (off).

MODE D'EMPLOI

Règles de Sécurité d'Emploi

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ A L'USAGE PROFESSIONNEL ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

L'installation, usage ou entretien de l'appareil par des enfants sont strictement interdits. Éloignez les enfants et les curieux lorsque l'appareil est en fonctionnement.

L'usage de l'appareil pour toute autre raison que pour la cuisson de crêpes est strictement interdit.

Il est strictement interdit de placer des ustensiles sur l'appareil (ex. casseroles, poêles, plateaux, etc.)

Il est strictement interdit de verser des liquides sur l'appareil (ex. huile, eau, sauces, etc.).

Nettoyez fréquemment les parties de l'appareil ayant accumulé des graisses pour éviter le danger éventuel d'ignition par échauffement.

Allumage

Une fois l'appareil installé conformément aux instructions ci-dessus, ouvrez le robinet d'alimentation de l'appareil en gaz. Chaque brûleur (3), Schéma A, dispose de

sa propre manette de contrôle de la vanne thermomagnétique (4), servant à régler le débit. L'appareil est livré avec les manettes des vannes thermomagnétiques en position fermée c'est à dire en position (off).

Lorsque vous souhaitez mettre l'appareil en marche, pressez d'une main et tourner vers la gauche la manette de la vanne thermomagnétique (4) pour mettre en position ().

De l'autre main, pressez l'allumeur-piézo (5) à plusieurs reprises jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Maintenez appuyée la manette de la vanne thermomagnétique (4) pendant environ 15" secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allumerait pas, reprenez la procédure ci-dessus.

Vous pouvez maintenant mettre en marche le deuxième brûleur en suivant de nouveau la procédure ci-dessus.

Réglez à volonté l'intensité de chaque brûleur, en tournant lentement la manette (4), vers la position 'minimum' (petite flamme). La température élevée ou basse des brûleurs est obtenue en tournant les manettes (4), vers la gauche ou vers la droite.

Extinction

Pour éteindre l'appareil, mettez d'abord toutes les manettes des vannes thermomagnétiques (4) en position (off), afin d'éteindre les brûleurs.

L'appareil est éteint.

Aération

De la fumée est émise lors de la cuisson. Pour cette raison, la pièce dans laquelle l'appareil est installé doit être proprement aérée soit à l'aide d'un mécanisme de ventilation (hotte aspirante) soit en ouvrant une fenêtre quelconque.

ENTRETIEN

Nettoyage & Entretien

LE NETTOYAGE RÉGULIER AIDE AU BON FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

NETTOYEZ RÉGULIÈREMENT LES PARTIES DE L'APPAREIL OÙ LES GRAISSES PEUVENT S'ACCUMULER POUR ÉVITER LE DANGER ÉVENTUEL D'IGNITION PAR ÉCHAUFFEMENT

L'appareil doit être éteint et le robinet d'alimentation en gaz fermé pendant le nettoyage.

Vous pouvez facilement ôter les plaques de cuisson ainsi que le bac de récupération des graisses pour les nettoyer.

Vous pouvez les laver avec les détergents à vaisselle disponibles dans le commerce et les frotter avec une brosse métallique ou par un autre moyen.

Rincez toujours abondamment à l'eau et séchez les bien avant la réutilisation.

Nettoyez de même toutes les parties externes de l'appareil ayant accumulé des graisses.

Remettez correctement en place toutes les parties ôtées auparavant pour le nettoyage.

L'appareil est prêt à être réutilisé.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

1. Valve thermomagnétique : Doit être remplacée lorsque vous vous apercevez d'une défaillance dans la rotation de l'axe (" serré " ou courbé, etc.) ou lorsque vous vous apercevez d'une fuite de gaz près de l'axe ou du corps de la valve.

GRAISSAGE: La valve thermomagnétique doit être vérifiée en matière de graissage interne, une fois par an.

2. Thermocouple : Doit être remplacé lorsque vous vous apercevez que le brûleur ne reste pas allumé après l'allumage, bien que la buse du thermocouple soit dans la flamme.

3. Élément magnétique : Placé à l'intérieur de la valve thermomagnétique. Doit être remplacé lorsque vous vous apercevez que le brûleur ne reste pas allumé après l'allumage, mais uniquement si vous êtes sûr que le thermocouple fonctionne correctement et est bien fixé.

Attention: Seuls des techniciens spécialisés peuvent procéder aux interventions ci-des-

sus.

Que Faire si vous Percevez une Odeur de Gaz

1. Eteignez immédiatement toutes les flammes.
2. N'utilisez pas d'allumettes, de briquet ou de feu, pour quelque raison que ce soit.
3. Ouvrez immédiatement toutes les portes et fenêtres.
4. Refermez immédiatement la vanne centrale d'alimentation en gaz.
5. N'allumez et n'éteignez aucune lampe. N'utilisez aucun interrupteur ou prise de courant électrique.
6. N'utilisez aucune sonnerie électrique.
7. Éteignez toutes cigarettes allumées.
8. Après avoir refermé la vanne centrale d'alimentation en gaz, assurez vous que tous les robinets de l'appareil sont en position fermée.
9. Vous pouvez éclairer uniquement une fois l'odeur du gaz dissipée.

NOTE: On s'habitue à l'odeur du gaz. Pour vous assurer que l'odeur a disparu, consultez des personnes qui n'étaient pas dans la pièce lors de l'incident.

10. Avertissez immédiatement la Compagnie du Gaz.
11. Dans le cas où l'odeur provient d'une pièce fermée ou d'une pièce à laquelle vous n'avez pas accès, avertissez également les Pompiers et le Poste de Police le plus proche.
12. Si l'odeur provient du sous-sol, aérez immédiatement sans entrer. Par ailleurs, avertissez tous les occupants du bâtiment ainsi que la Compagnie du Gaz.
13. Si l'odeur provient de la rue ou d'un espace ouvert, avertissez immédiatement la Compagnie du Gaz.
14. Ne réparez jamais vous mêmes des installations de gaz. Seuls des techniciens spécialisés sont en droit d'entreprendre des travaux de réparation.
15. Gardez l'endroit accessible à l'équipe de réparation de la Compagnie du Gaz.

INSTALLAZIONE

Avvertimento

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO, SECONDO LE NORME ED I REGOLAMENTI VIGENTI NEL PAESE A CUI E' DESTINATO E NEL QUALE VERRA' UTILIZZATO

Norme di sicurezza di installazione

Questo apparecchio non è collegato ad un condotto di allontanamento dei prodotti della combustione.

Deve essere installato e collegato secondo i regolamenti vigenti.

E' necessario prestare particolare attenzione agli impianti di aereazione utilizzati.

L'installazione, il collegamento e la manutenzione devono essere effettuate soltanto da tecnici specializzati, prendendo in considerazione queste istruzioni, nonché tutte le disposizioni in materia riguardanti l'ambiente in cui viene installato l'apparecchio:

- sono necessarie adeguate vie di entrata e di uscita dell'aria, nel locale.
- il locale deve avere una superficie non inferiore a 64m³.
- è necessaria una finestra dell'apertura minima di 0.40m².

Sono vietati l'installazione e l'uso di questo apparecchio in locali sotterranei.

Sono severamente vietati l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio da parte di bambini.

Tenere lontani i bambini e i curiosi quando l'apparecchio è in funzione.

L'apparecchio deve essere collocato su una superficie orizzontale resistente all'esposizione duratura a temperature di almeno 90° C.

E' vietato posizionarlo su superfici infiammabili.

Intorno all'apparecchio deve rimanere uno spazio di 0.20m per avere una conveniente aereazione.

Sopra l'apparecchio non si deve appendere nulla a distanza inferiore a 1.5m.

La superficie sulla quale verrà collocato l'apparecchio deve trovarsi ad un'altezza dal suolo di almeno 0.70m fino a 0.90m.

Collegamento

L'apparecchio può venire collegato in tre modi, a seconda del tipo di gas che si utilizza.

Il punto di collegamento (4), Schema B, dell'apparecchio con l'erogatore del gas, si trova nella sua parte posteriore.

Uso dell'apparecchio con butano e propano

- Butano: Utilizzare un riduttore di pressione omologato 28 - 30mbar.
- Propano: Utilizzare un riduttore di pressione omologato 37mbar

In questo caso, si può utilizzare il bocchettone di collegamento (1), Schema B, che accompagna l'apparecchio, per collegarlo con un condotto flessibile. Avvitare il bocchettone nella parte posteriore dell'apparecchio, nell'apposito innesto (4), del diametro 16mm (3/8). Questo condotto deve essere omologato per tale uso. Si deve controllare la data alla quale va sostituito il condotto. Deve essere sistemato in modo che esso rimanga visibile per tutta la sua lunghezza (dall'apparecchio al rubinetto - interruttore dell'erogazione o alla bombola).

Il controllo dell'ermeticità dei collegamenti, onde evitare fughe di gas, si deve eseguire usando acqua saponata. Si deve, cioè, aprire la bombola o il rubinetto - interruttore dell'erogazione, per fare circolare il gas, accertandosi della giusta realizzazione dei collegamenti attraverso l'assenza di bollicine nell'acqua saponata con la quale si è provveduto a cospargere i punti di collegamento.

PERICOLO: E' SEVERAMENTE VIETATO L'USO DELLA FIAMMA PER CONTROLLARE L'ERMETICITA' DEI COLLEGAMENTI.

Uso dell'apparecchio con metano

Tale collegamento si può eseguire median-

te l'uso del bocchettone (2), Schema ?, quando si intende utilizzare un condotto flessibile, seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo precedente riguardo al collegamento ed al controllo dell'ermeticità.

Se si desidera effettuare un collegamento fisso e stabile con un condotto rigido a vite, si deve utilizzare il bocchettone (3), Schema B.

Questo è il tipo di collegamento che si raccomanda.

PERICOLO: E' SEVERAMENTE VIETATO L'USO DELLA FIAMMA PER CONTROLLARE L'ERMETICITA' DEI COLLEGAMENTI.

Uso dell'apparecchio con propano e butano 50 mbar

- Butano: Utilizzare un riduttore di pressione omologato 50mbar.
- Propano: Utilizzare un riduttore di pressione omologato 50mbar.

Tale collegamento si può eseguire mediante l'uso del bocchettone (1), Schema B, quando si intende utilizzare un condotto flessibile, seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo 3.1 riguardo al collegamento ed al controllo dell'ermeticità.

Se si desidera effettuare un collegamento fisso e stabile con un condotto rigido a vite, si deve utilizzare il bocchettone (3), Schema B.

Questo è il tipo di collegamento che si raccomanda.

PERICOLO: E' SEVERAMENTE VIETATO L'USO DELLA FIAMMA PER CONTROLLARE L'ERMETICITA' DEI COLLEGAMENTI.

Adattamento al cambiamento di gas

Tutti gli apparecchi, alla consegna, sono regolati dalla fabbrica per essere utilizzati con propano 37 mbar (G31) o con butano 28-30 mbar (G30). E' comunque indispensabile accertarsi che il riduttore di bassa pressione utilizzato sia omologato per il propano 37 mbar o per il butano 28-30 mbar, rispettivamente.

Qualora l'apparecchio venisse usato con

gas metano o con propano o butano alla pressione di 50 mbar, si devono effettuare le seguenti regolazioni dopo il collegamento, solo ad opera di un tecnico specializzato, come viene specificato nei paragrafi 4.1, 4.2 a 4.3:

- cambio dei beccucci (beck).
- regolazione dell'entrata dell'aria nel bruciatore.
- regolazione del rubinetto del bruciatore nella posizione 'minimum' (piccola fiamma)

Cambio dei beccucci (Beck)

Il seguente procedimento deve avvenire con erogazione del gas chiusa.

Per cambiare i beccucci (beck), si devono asportare le piastre di cottura e il cassetto dell'apparecchio. In seguito bisogna asportare i bruciatori, svitando le viti che li fissano. A questo punto si possono cambiare i beccucci. Nella parte posteriore di ogni valvola termomagnetica (1), Schema C, si trovano i beccucci (2). Usando una chiave numero 7 o uno specifico cacciavite numero 7, svitare i beccucci e sostituirli con i beccucci che troverete all'interno della confezione dell'apparecchio, che recano l'indicazione 'Gas naturale' (Gas Metano) oppure l'indicazione 'I3 B/P:50mbar', a seconda del gas che verrà utilizzato.

Regolazione dell'entrata dell'aria nel bruciatore

Il seguente procedimento deve avvenire con erogazione del gas chiusa.

Ora bisogna regolare l'entrata dell'aria nel bruciatore dall'anello (3), Schema C, che si trova sopra il bruciatore e che è fissato dalla vite (4).

Svitare leggermente la vite (4), collocare l'anello in posizione tale che la distanza d= 11 mm per il 'Gas naturale' (Gas Metano) e d= 20 mm per il 'I3 B/P : 50mbar'. Dopo di che stringere nuovamente la vite (4) in modo da fissare bene l'anello (3) sopra il bruciatore.

Rimettere i bruciatori al loro posto, facendo attenzione a che vengano collocati nel

modo giusto, ed avvitare le viti asportate. Rimettere al loro posto le piastre di cottura ed il cassetto dell'apparecchio.

Regolazione del rubinetto di ogni bruciatore nella posizione 'Minimum' (piccola fiamma)

Questo procedimento si può effettuare dopo aver completato tutti i procedimenti descritti nei precedenti paragrafi 4.1 a 4.2. Si devono regolare tutte le valvole termomagnetiche dell'apparecchio.

Dopo avere effettuato l'installazione e il collegamento dell'apparecchio secondo le istruzioni precedentemente riportate, accendere il bruciatore secondo le istruzioni del punto B.2 Accensione. Girare i pomelli delle valvole termomagnetiche (1), Schema D, nella posizione 'minimum' (piccola fiamma) e toglierli tirando verso l'esterno. La vite di regolazione si trova nel foro (2), Schema D, proprio al di sopra di ogni valvola termomagnetica. Servendosi di un cacciavite molto sottile, della larghezza di 2mm, regolare la grandezza della fiamma come si desidera, in ogni bruciatore. Non dimenticare di mantenere le valvole termomagnetiche nella posizione 'minimum' (piccola fiamma). Girando il cacciavite verso sinistra, la fiamma aumenta mentre girandolo verso destra la fiamma diminuisce, come mostra lo Schema D. L'apparecchio è regolato nel modo giusto quando si ottiene nel bruciatore una fiamma stabile di colore blu. Rimettere al loro posto i pomelli (1) delle valvole termomagnetiche e spegnere l'apparecchio, girandoli nella posizione (off).

USO

Norme di sicurezza d'uso

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO SOLTANTO ALL'USO PROFESSIONALE E VA QUINDI UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE SPECIALIZZATO.

È severamente vietata l'installazione, l'uso o la manutenzione dell'apparecchio da parte di bambini. Tenere lontani i bambini

ed i curiosi quando l'apparecchio è in funzione.

È severamente vietato usare l'apparecchio per scopi diversi dalla cottura delle crepes. È severamente vietato collocare sopra l'apparecchio qualsiasi tipo di utensile (per es. casseruole, padelle, teglie, attrezzi ecc.)

È severamente vietato cospargere liquidi sopra l'apparecchio (per es. olio, acqua, salse ecc.).

Pulire spesso le parti dell'apparecchio dove possono depositarsi grassi, per evitare l'eventuale pericolo che prendano fuoco, a causa del surriscaldamento.

Accensione

Dopo avere collegato l'apparecchio secondo le istruzioni precedentemente riportate, aprire l'erogazione del gas verso l'apparecchio. Ad ognuno dei bruciatori (3), Schema A, corrisponde un pomello di manovra della valvola termomagnetica (4), attraverso il quale si regola la sua intensità. L'apparecchio viene consegnato con i pomelli delle valvole termomagnetiche chiuse, cioè nella posizione (off).

Quando si desidera accendere l'apparecchio, con una mano si deve premere e girare verso sinistra il pomello della valvola termomagnetica (4), nella posizione ().

Con l'altra mano si deve premere sull'accendino (5) alcune volte, fino a che il bruciatore si accende.

Si deve continuare a tenere premuto il pomello della valvola termomagnetica (4), per circa 15" secondi. Nel caso il bruciatore non si accendesse, bisogna ripetere il procedimento appena descritto.

Ora si può accendere il secondo bruciatore, ripetendo il procedimento già descritto.

Regolare a piacere l'intensità di combustione di ciascun bruciatore, girandone lentamente i pomelli (4), verso la posizione 'minimum' (fiamma piccola).

La temperatura alta o bassa dei bruciatori si ottiene girando i pomelli (4), verso sinistra o verso destra.

Spegnimento (Chiusura)

Per spegnere l'apparecchio, si devono

prima girare tutti i pomelli delle valvole termomagnetiche (4) nella posizione (off), per spegnere i bruciatori.

A questo punto l'apparecchio è spento.

Aereazione

Durante la cottura, si sviluppa del fumo. Per questa ragione si deve provvedere ad una buona aereazione del locale in cui viene utilizzato l'apparecchio, con l'ausilio di uno specifico impianto di ventilazione (aspiratore) oppure aprendo le finestre.

MANUTENZIONE

Pulizia e Manutenzione

LA PULIZIA SISTEMATICA FAVORISCE IL BUON FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.

PILIRE SPESSO LE PARTI DELL'APPARECCHIO DOVE POSSONO DEPOSITARSI GRASSI, PER EVITARE L'EVENTUALE PERICOLO CHE PRENDANO FUOCO A CAUSA DEL SURRISCALDAMENTO.

Durante le operazioni di pulizia, sia l'apparecchio che l'erogazione di gas devono essere sempre chiusi.

Si possono facilmente asportare sia le piastre di cottura che il cassetto raccogli-grassi per poterli pulire.

Si possono lavare con i comuni detergenti in commercio, utilizzando anche spazzole di ferro o altri mezzi.

Sciacquare sempre con abbondante acqua e asciugare bene prima di riutilizzarli.

Pulire anche tutte le parti esterne dell'apparecchio in cui si sono depositati grassi. Ricollocare tutte le suddette parti, asportate per la pulizia, nella loro giusta posizione.

L'apparecchio è quindi pronto per essere riutilizzato.

LISTA DEI RICAMBI E PROBABILI GUASTI

1. Valvola termomagnetica: deve essere sostituita quando si osserva un cattivo funzionamento della rotazione dell'asse

(quando risulta troppo "duro" o storto), oppure quando si verifica una fuga di gas in vicinanza dell'asse o del corpo della valvola.

INGRASSAGGIO: ogni valvola termomagnetica deve essere controllata ed ingrassata regolarmente all'interno una volta l'anno.

2. Termocoppia: deve essere sostituita quando si osserva che il bruciatore ha tendenza a spegnersi dopo il procedimento di accensione, nonostante l'estremità della termocoppia si trovi all'interno della fiamma.

3. Elemento magnetico: si trova all'interno della valvola termomagnetica, e va sostituito quando si osserva che il bruciatore ha tendenza a spegnersi dopo il procedimento di accensione, ma solo una volta essersi accertati che la termocoppia funzioni regolarmente e che sia correttamente fissata.

ATTENZIONE: le operazioni di cui ai punti 1, 2 e 3 devono essere sempre eseguite da un tecnico specializzato.

Cosa fare in caso si avvertisse odore di gas

1. Spegnere immediatamente tutti i fuochi.
2. Non usare fiammiferi, accendini o fiamma, per nessuna ragione
3. Aprire immediatamente tutte le porte e le finestre.
4. Chiudere immediatamente la valvola di erogazione centrale.
5. Non accendere o spegnere luci. Non utilizzare interruttori elettrici o prese.
6. Non suonare campanelli elettrici.
7. Spegnere eventuali sigarette accese.
8. Dopo avere chiuso la valvola di erogazione centrale del gas, assicurarsi che anche tutti i pomelli di regolazione dei rubinetti dell'apparecchio siano chiusi.
9. Si possono accendere le luci soltanto quando non c'è più odore di gas.

AVVERTENZA: all'odore del gas ci si abitua. Per distinguere se c'è ancora odore di gas ci si deve servire di persone che non erano presenti in quello specifico locale.

10. Avvertire subito l'Azienda di erogazio-

ne del gas.

11. Nel caso l'odore provenga da un ambiente chiuso o al quale non si può avere accesso, avvertire i Vigili del fuoco ed il più vicino Comando di polizia.

12. Se l'odore provenisse da un sotterraneo, bisogna fare in modo di aerearlo senza entrarvi. Nel contempo avvertire tutti i condomini e l'Azienda di erogazione del gas.

13. Se l'odore provenisse dalla strada o da un luogo aperto, avvertire immediatamente l'Azienda di erogazione del gas.

14. Non riparare mai da soli impianti a gas. Soltanto i tecnici specializzati hanno il diritto di procedere alle riparazioni di qualsiasi tipo.

15. Mantenere l'ambiente in condizioni tali da renderlo accessibile ai tecnici dell'Azienda di erogazione del gas addetti ai guasti.

INSTALAÇÃO

Aviso

ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO POR UM TÉCNICO ESPECIALIZADO, DE ACORDO COM AS LEIS E OS REGULAMENTOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE O APARELHO VAI SER UTILIZADO.

Normas de segurança para a instalação

Este aparelho não tem ligação a uma conduta de evacuação de produtos de combustão.

Deve ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos que estão em vigor. Os sistemas de ventilação usados têm uma importância vital.

A instalação, a ligação e a manutenção devem estar exclusivamente a cargo de técnicos especializados, tendo em conta as presentes instruções e as normas correspondentes relacionadas com o lugar onde o aparelho será instalado, requerendo:

- uma entrada e saída de ar adequada no lugar.
- um espaço mínimo de 64m³.
- uma janela com uma abertura mínima de 0.40m².

É proibido instalar e utilizar este aparelho em caves.

É terminantemente proibido a instalação, o uso e a manutenção deste aparelho por crianças. Manter afastadas as crianças e as pessoas estranhas quando o aparelho estiver em funcionamento.

O aparelho deve ser instalado numa superfície horizontal que resista a uma exposição permanente de temperatura mínima de 90° C. Estão proibidas todas as superfícies inflamáveis.

Deve existir um espaço de pelo menos 0.20m à volta do aparelho por forma a permitir uma ventilação adequada

Não pendurar nada a uma distância inferior a 1.5 acima do aparelho.

A altura entre a superfície na qual se vai

instalar o aparelho e o solo deve situar-se entre 0.70m e 0.90m.

Ligação

A ligação do aparelho processa-se de três modos, dependendo do tipo de gás que se vai utilizar. O ponto de conexão (4), Figura B, do aparelho e da conduta de gás está situado na parte traseira do aparelho.

Uso do aparelho com Butano e Propano

- Butano: Usar um regulador homologado de baixa pressão 28-30 mbar.
- Propano: Usar um regulador homologado de baixa pressão 37mbar.

Neste caso pode-se usar a tubeira de conexão (1), Figura B, que acompanha o aparelho, para ser ligada a um tubo flexível. Aparafusar a tubeira no encaixe (4) com um diâmetro de 16mm (3/8) na parte traseira do aparelho.

Esse tubo deve estar homologado para este uso específico.

Controlar a data de substituição do tubo. O tubo deve ser instalado de modo a estar visível em toda a sua extensão (desde o aparelho até à torneira do gás ou até à botija).

Verificar a estanqueidade das ligações mediante a utilização de água e sabão, ou seja, abrir a botija ou a torneira do gás para permitir a sua circulação e, em caso de ausência de bolhas de ar, a ligação é considerada idónea.

PERIGO: É ESTRITAMENTE PROIBIDO O USO DE CHAMAS PARA VERIFICAR SE AS LIGAÇÕES SÃO HERMÉTICAS.

Uso do aparelho com Gás Natural

Esta ligação pode ser efectuada com a ajuda da tubeira (2), Figura B, seguindo as instruções do parágrafo anterior referentes à ligação e à verificação da hermeticidade das conexões.

Se optar pela ligação fixa e permanente com um tubo forte aparafusado, é necessário usar a tubeira (3), Figura B.

Recomenda-se este último tipo de ligação.

PERIGO: É ESTRITAMENTE PROIBIDO O USO DE CHAMAS PARA VERIFICAR SE AS LIGAÇÕES SÃO HERMÉTICAS.

Uso do aparelho com Propano e Butano 50mbar

- Butano: Usar um regulador homologado de baixa pressão 50mbar.
- Propano: Usar um regulador homologado de baixa pressão 50mbar.

Esta ligação pode ser efectuada com a ajuda da tubeira (1), Figura B, seguindo as instruções do parágrafo anterior 3.1 referentes à ligação e à verificação da estanqueidade das conexões.

Se optar pela ligação fixa e permanente com um tubo forte aparafusado, é necessário usar a tubeira (3), Figura B.

Recomenda-se este último tipo de ligação.

PERIGO: É ESTRITAMENTE PROIBIDO O USO DE CHAMAS PARA VERIFICAR A ESTANQUEIDADE DAS LIGAÇÕES.

Adaptação para a mudança do gás

Na entrega, todos os aparelhos vêm adaptados para serem usados com Propano 37mbar (G31) ou Butano 28-30 mbar (G30). No entanto, é necessário determinar se o regulador de pressão baixa que se vai usar está homologado para Propano 37mbar ou para Butano 28mbar respectivamente.

No caso de o aparelho utilizar Gás Natural ou Propano e Butano de pressão 50mbar, deve-se proceder às seguintes regulações depois da sua ligação unicamente por parte de um técnico especializado, tal como se explica nos parágrafos 4.1, 4.2 e 4.3:

- substituição dos injectores (beck).
- regulação da entrada de ar no queimador.
- regulação do manípulo de cada queimador na posição 'minimum' (chama pequena).

Substituição dos injectores (beck)

O procedimento que se segue deve ser levado a cabo com a entrada de gás cortada.

Para substituir os injectores (beck) devem-se retirar as placas de assar e a gaveta do aparelho. Depois, tiram-se os queimadores desaparafusando os respectivos parafusos. Neste momento procede-se à substituição dos pulverizadores.

Na parte de trás de cada uma das válvulas termomagnéticas (1), Figura C, encontram-se os injectores (2). Com uma chave número 7 ou com um chave de fendas especial número 7, soltar os injectores e substituí-los pelos que vão encontrar dentro da embalagem do aparelho ou com a indicação de 'Gás Natural' ou com a indicação 'I3 B/P : 50mbar', dependendo do gás que vai utilizar.

Regulação da entrada de ar no queimador

O procedimento que se segue deve ser levado a cabo com a entrada de gás cortada.

Deve-se regular a entrada do ar no queimador pelo aro (3), Figura C, que se situa no queimador e que está fixo com o parafuso (4). Afrouxar ligeiramente o parafuso (4), colocar o aro de modo que a distância seja de $d = 11 \text{ mm}$ para 'Gás Natural' e de $d = 20 \text{ mm}$ para o 'I3 B/P:50mbar'.

Posteriormente, apertar de novo o parafuso (4) até que o aro (3) esteja devidamente seguro no queimador.

Voltar a colocar os queimadores posicionando-os com o devido cuidado e apertar os parafusos que tinham sido retirados.

Regulação do manípulo de cada queimador na posição 'minimum' (chama pequena)

O procedimento seguinte realiza-se quando todos os procedimentos anteriormente descritos nos parágrafos 4.1 e 4.2 foram completados.

Proceder à regulação de todas as válvulas termomagnéticas do aparelho.

Após a instalação e a ligação do aparel-

ho conforme as instruções anteriores, acender o queimador de acordo com as instruções do parágrafo B.2, Combustão. Girar os botões das válvulas termomagnéticas (1), Figura E, até à posição 'minimum' (chama pequena) e extraí-los puxando para fora.

O parafuso de regulação encontra-se no orifício (2), Figura E, concretamente em cima de cada válvula termomagnética. Com uma chave de fendas especial muito fina, de 2 mm de largura, regular a intensidade da chama desejada em cada queimador.

É importante manter as válvulas termomagnéticas na posição 'minimum' (chama pequena).

Girando a chave de fendas para a esquerda, a chama aumenta e girando-a para a direita, diminui, tal como se pode apreciar na Figura D. O aparelho estará bem regulado se apresentar uma chama azul estável no queimador.

Colocar de novo os botões (1) das válvulas termomagnéticas e apagar o aparelho girando os botões à posição (-).

USO

Normas de segurança de uso

ESTE APARELHO ESTÁ DESTINADO APENAS PARA USO PROFISSIONAL E SÓ DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAL QUALIFICADO.

É estritamente proibido a instalação, o uso e a manutenção deste aparelho por crianças. Manter as crianças e pessoas estranhas afastadas do aparelho em funcionamento.

É estritamente proibido o uso do aparelho para qualquer outro fim, excepto para assar carne.

Limpar frequentemente as partes do aparelho onde a gordura se acumula para evitar a sua combustão por reaquecimento.

É estritamente proibido colocar qualquer tipo de utensílios em cima do aparelho (panelas, frigideiras, tabuleiros, instrumentos, etc).

É estritamente proibido deitar líquidos (óleo, água, molhos, etc) no aparelho.

Combustão

Após a conexão do aparelho de acordo com as instruções anteriormente mencionadas, abrir a válvula de gás do aparelho. Cada um dos queimadores (3), Figura A, tem o seu próprio botão de manipulação da válvula termomagnética (4) com o qual regula a sua intensidade.

O aparelho é entregue com os botões das válvulas termomagnéticas fechadas, isto é, na posição (-).

Para acender o aparelho, com uma mão prima e rode para a esquerda o botão da válvula termomagnética (4) na posição (.). Com a outra mão aperte o acendedor (5) várias vezes até que o queimador se acenda.

Mantenha o botão da válvula termomagnética (4) apertado durante aproximadamente 15 segundos. Caso o queimador não se acenda, repita o processo anterior.

Regular a intensidade de cada queimador rodando lentamente os botões (4) até à posição 'minimum' (chama pequena).

A temperatura alta ou baixa dos queimadores obtém-se girando os botões (4) para a esquerda ou para a direita.

Apagamento

Para apagar o aparelho, rodar todos os botões das válvulas termomagnéticas (4) até à posição (-), para que os queimadores se apaguem.

O aparelho está apagado.

Ventilação

Durante o assado forma-se fumo. Por este motivo deve-se ventilar adequadamente o local de utilização do aparelho quer mediante um mecanismo específico de ventilação (extractor de fumos) quer abrindo simplesmente a janela.

MANUTENÇÃO

Limpeza e Manutenção

UMA LIMPEZA REGULAR FAVORECE O BOM FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

LIMPAR FREQUENTEMENTE AS PARTES DO APARELHO ONDE SE ACUMULA GORDURA POR FORMA A EVITAR O PERIGO DE COMBUSTÃO POR REAQUECIMENTO.

Durante as intervenções de limpeza, tanto o aparelho como a conduta de gás devem estar fechados e o cabo desligado da tomada eléctrica.

O espeto e o recolector de gordura podem ser facilmente retirados e limpos.

Utilizar um produto de limpeza comercial e esfregar com uma escova de arame ou um utensílio similar.

Enxaguar sempre com água em abundância e secar bem antes de os voltar a usar. Limpar igualmente a parte exterior do aparelho onde se detecte acumulação de gordura.

Voltar a colocar devidamente todos os acessórios que se tinham retirado para limpeza.

O aparelho está de novo pronto para funcionar.

LISTA DE PEÇAS SOBRESSELENTES E POSSÍVEIS AVARIAS

1. Válvula de gás termomagnética: deve ser substituída se detectar um mau funcionamento na rotação do eixo (está "muito ajustado" ou torcido). Também se deve substituir em caso de escape de gás próximo do eixo ou do corpo da válvula.

LUBRIFICAÇÃO: cada válvula de gás termomagnética deve ser inspeccionada e lubrificada na sua parte interna uma vez por ano.

2. Termopar: deve ser substituído se observar que o queimador não permanece aceso após a ignição, apesar de o extremo do termopar se encontrar dentro da chama.

3. Unidade Magnética: encontra-se dentro da válvula de gás termomagnética. Deve ser substituída se constatar que o queimador não se mantém aceso após a ignição, mas apenas no caso de estar seguro de que o termopar funciona com nor-

malidade e está bem aparafusado.

ATENÇÃO: As operações mencionadas em todos os casos anteriores devem ser levadas a cabo apenas por técnicos qualificados.

Como proceder em caso de detecção de cheiro a gás

1. Apagar imediatamente todas as chamas.
 2. Não utilizar fósforos, acendedores ou fogo em caso algum.
 3. Abrir de imediato todas as janelas e portas.
 4. Fechar imediatamente a válvula central.
 5. Não acender ou apagar luzes nem usar nenhum interruptor eléctrico ou tomada.
 6. Não tocar em nenhuma campainha eléctrica.
 7. Apagar todos os cigarros.
 8. Depois de apagar a válvula central de gás, assegurar-se de que todos os botões das válvulas do aparelho também estão apagadas.
 9. Acender as luzes apenas quando o cheiro a gás tiver desaparecido.
- NOTA : O cheiro a gás provoca habitação pelo que, para assegurar-se de que já não existe cheiro a gás, pedir a colaboração de pessoas que não estavam presentes no local da ocorrência.
10. Avisar imediatamente a Companhia de Gás.

11. No caso de o cheiro proceder de um local fechado ou, em geral, de lugares inacessíveis, avisar igualmente os Bombeiros e o Posto Policial mais próximo.

12. Se o cheiro a gás proceder da cave, permitir a sua ventilação sem entrar. Ao mesmo tempo, avisar todos os inquilinos e a Companhia de Gás.

13. Se o cheiro a gás vier da rua ou de um lugar aberto, avisar imediatamente a Companhia de Gás.

14. Nunca reparar as instalações de gás por iniciativa própria. Qualquer tipo de reparação de gás só pode ser levada a cabo por técnicos especializados.

15. Mantenha o lugar acessível ao serviço de reparações de avarias da

Companhia de Gás.

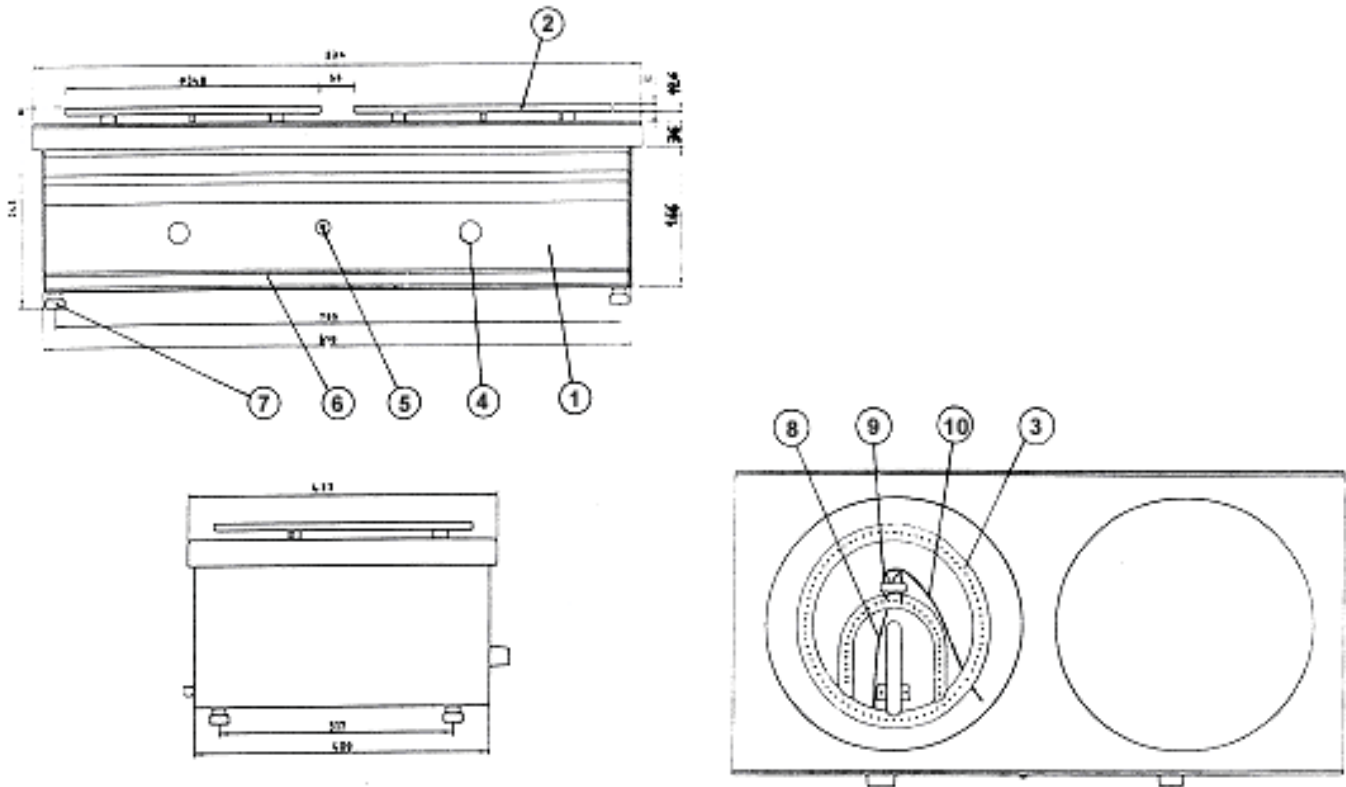


fig. A

DESCRIPCION TECNICA

- 1 - Chasis del aparato.
- 2 - Placa de asar.
- 3 - Quemador.
- 4 - Botones de válvula termomagnética.
- 5 - Encendedor.
- 6 - Cajón.
- 7 - Patas regulables.
- 8 - Termocopias.
- 9 - Inyector.
- 10 - Cable de alta tensión.

TECHNICAL DESCRIPTION

- 1 - Body.
- 2 - Baking Surface.
- 3 - Burner.
- 4 - Thermomagnetic Valve Knobs.
- 5 - Igniter.
- 6 - Drawer.
- 7 - Adjustable Feet.
- 8 - Thermocouples.
- 9 - Spark Plug.
- 10 - High Voltage Cable.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- 1 - Gehäuse.
- 2 - Kochflach.
- 3 - Brenner.
- 4 - Thermomagnetisches-Ventil-Knöpfe.
- 5 - Anzünder.
- 6 - Kasten.
- 7 - Einstellbare Füße.
- 8 - Doppelthermoelement.
- 9 - Injektor.
- 10 - Hochspannungskabel.

DESCRIPTION TECHNIQUE

- 1 - Châssis de l'appareil.
- 2 - Plaque de Cuisson.
- 3 - Brûleur.
- 4 - Manette de vanne thermomagnétique.
- 5 - Allumeur-piézo .
- 6 - Bac.
- 7 - Pieds réglables.
- 8 - Thermocouple.
- 9 - Étincelle d'allumage.
- 10 - Câble Haute Tension.

DESCRIZIONE TECNICA

- 1 - Telaio dell'apparecchio.
- 2 - Superficie di cottura.
- 3 - Bruciatore.
- 4 - Pomello della valvola termomagnetica.
- 5 - Pulsante di accensione .
- 6 - Cassetto.
- 7 - Piedi regolabili.
- 8 - Termocoppie.
- 9 - Spinterometro.
- 10 - Cavo dell'alta tensione.

DESCRIÇÃO TÉCNICA

- 1 - Chassis da máquina
- 2 - Placa queimadora
- 3 - Queimador
- 4 - Botões de válvula termomagnética
- 5 - Acendedor
- 6 - Gaveta
- 7 - Pés reguláveis
- 8 - Termocopias
- 9 - Injetor
- 10 - Cabo de alta tensão

CG-402

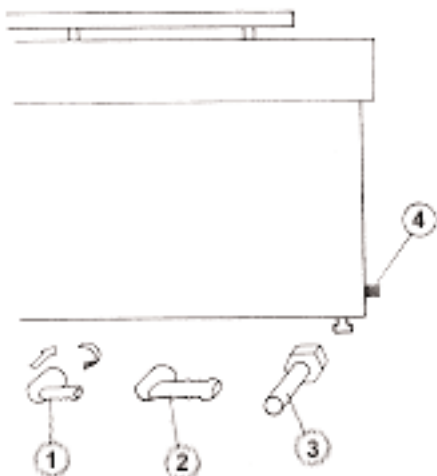


fig. B



fig. D

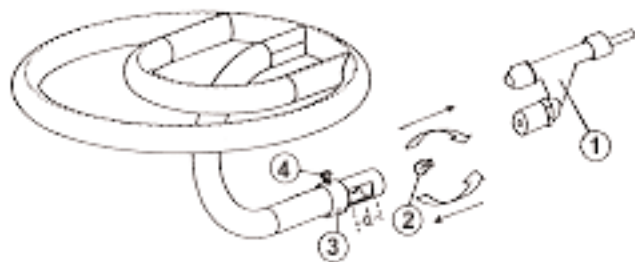


fig. C

CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	CG-401	CG-402
Nº PLACAS	PLATES NUMBER	KOCHFLÄCHEN-ANZAHL	1	2
Ø PLACAS (MM)	PLATE Ø (MM)	KOCHFLÄCHEN-DURCHMESSER	40	40
ALIMENTACION	ELECTRICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLUß	230 V / 50 - 60 Hz	230 V / 50 - 60 Hz
POTENCIA	LOADING	LEISTUNG	4000 W	8000 W
DIMENSIONES (MM)	EXTERNAL DIMENSIONS (MM)	ABMESSUNGEN (MM)		
- Ancho	- Width	- Breite	420	830
- Fondo	- Depth	- Tiefe	420	420
- Alto	- Height	- Höhe	220	220
PESO NETO (KG)	NET WEIGHT (KG)	NETTOGEWICHT (KG)	17	24

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERISTICAS	CG-401	CG-402
PLAQUES	PIASTRE	Nº PLACAS	1	2
Ø PLAQUES (MM)	PIASTRE Ø (MM)	DIAMETRO DA PLACA	40	40
ALIMENTATION ELECTRIQUE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230 V / 50 - 60 Hz	230 V / 50 - 60 Hz
PUISSANCE	POTENZA	POTÊNCIA	4000 W	8000 W
DIMENSIONS (MM)	DIMENSIONI (MM)	DIMENSÕES (MM)		
- Largeur	- Larghezza	- Largura	420	830
- Profondeur	- Profondità	- Profundidade	420	420
- Hauteur	- Altezza	- Altura	220	220
POIDS NET (KG)	PESO NETTO (KG)	PESO LÍQUIDO (KG)	17	24



UNE-EN ISO 9001