

1CP400G - 2CP400G



1043613 - 1043623

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



0705DM0001

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2021-05-07

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urheberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	9
4.2	Baugruppenübersicht	13
4.3	Funktion des Gerätes	13
5	Installation und Bedienung	14
5.1	Installation	14
5.2	Bedienung	19
6	Reinigung	24
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	24
6.2	Reinigung	24
7	Entsorgung	26



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.

**WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Sicherheit bei gasbetriebenen Geräten

- Verwenden Sie das gasbetriebene Gerät nicht bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung. Stellen Sie in diesem Fall den(die) Gasregler auf „O“ und schließen Sie den Gashauptahn. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Führen Sie regelmäßig eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge (Lecksuchspray) durch.

Verwenden Sie zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme!

WARNUNG!

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
 - umgehend den(die) Gasregler und den Hauptgashahn schließen

- für ausreichende Belüftung der betroffenen Räume sorgen, alle Türen und Fenster weit öffnen
- keine offene Flamme erzeugen, Flammen löschen
- nicht rauchen
- keine Funken erzeugen, keine elektrischen Schalter betätigen, keine Telefone (ob Festnetz- oder Mobiltelefon) benutzen
- keine elektrischen Geräte in der Nähe des gasbetriebenen Geräts benutzen
- ggf. andere Personen im Gebäude durch Rufen und Klopfen informieren
- Gebäude verlassen
- von außerhalb des betroffenen Gebäudes den Kundendienst kontaktieren, bei nicht genau lokalisierbarer Gasaustrittsquelle sofort die Feuerwehr bzw. die Gas-Versorgungsgesellschaft benachrichtigen.

Brennbare Materialien

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die Anschlüsse in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Backen von Crêpes.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften

- Betriebsart: Gas
- Gerätetyp: A1
- Ausführung Crêpeplatten: fest montiert
- Crêpeplatten getrennt regelbar (bei 1043623)
- Gas-Art: Flüssiggas
- Regeldruck: 50 mbar
- Gasbrenner: Einkreis-Sternbrenner-Kombination
- Zündart: Elektronische Zündung mit BatterieEin-/Aussschalter
- Gas-Absperrhahn
- Steuerung: Knebel
- Inklusive: 1 Batterie, AA

Wichtiger Hinweis:

- Ausschließlich im gut belüfteten Raum und Außenbereich einsetzbar
- Lieferung ohne Gas-Anschlussset

DE

Bezeichnung:	Crêpe-Backgerät 1CP400G
Artikel-Nummer:	1043613
Material:	Edelstahl
Material Crêpeplatte:	Gusseisen, emailiert
Anzahl Crêpeplatten:	1
Durchmesser Crêpeplatte in mm:	400
Temperaturbereich von - bis in °C:	150-300
Temperaturregelung, Stufen:	2
Anschlusswert:	3 kW
Maße (B x T x H) in mm:	460 x 545 x 225
Gewicht in kg:	17,6

Bezeichnung:	Crêpe-Backgerät 2CP400G
Artikel-Nummer:	1043623
Material:	Edelstahl
Material Crêpeplatte:	Gusseisen, emailiert
Anzahl Crêpeplatten:	2
Durchmesser Crêpeplatte in mm:	400
Temperaturbereich von - bis in °C:	150-300
Temperaturregelung, Stufen:	2
Anschlusswert:	6 kW
Maße (B x T x H) in mm:	860 x 545 x 225
Gewicht in kg:	32,6

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

Gaskategorien / Bestimmungsländer

Gas-Kategorien	Gasdruck (mbar)	Bestimmungsländer
I3B/P	30	CY, DK, EE, FI, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I3+	28-30/37	BE, CH ,CY, CZ, ES, FR, GB ,GR, IE, IT, LT, PT
I3B/P	37	PL
I3B/P	50	AT, CH, DE
I2H		AT, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E		DE, PL, RO
I2E+		BE, FR
I2EK (I2E+I2K)		NL

Tab. 1

Düsentabelle

Art.-Nr.	1043613 / 1043623			
Gaskategorie:	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Eingangsdruck:	G30-Butan bei 28-30 mbar oder G31-Propan bei 37 mbar	G30/G31-Mischung bei 30 mbar	G30/G31-Mischung bei 37 mbar	G30/G31-Mischung bei 50 mbar
Testpunktdruck:	29-37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Düsengröße Kleinflammen-Einstellung	Ø 0,7 mm (feste Düse am Gasventil innen)			
Düsengröße:	0.91 mm (markiert mit 0.91)	0.85 mm (markiert mit 0.85)	0.8 mm (markiert mit 0.8)	
Hauptbrenner-Typ:	Ø 1.5 mm x130+76 Stück, Ø 25 / Ø 16 mm rund, SS304 Brenner. T1.5mm			
Belüftung für Hauptbrenner:	Ø 20 mm x 2 mm (Einstecktiefe) mit Luftverschluss	Ø 20 mm x 6,5 mm (Einstecktiefe) mit Luftverschluss	Ø 20 mm x 8 mm (Einstecktiefe) mit Luftverschluss	
Gasanschluss:	Die Düse oder der Kegel werden nach nationalen Bestimmungen montiert und die Größe beträgt G1/2' oder R1/2"			

Art.-Nr.	1043613 / 1043623			
Gaskategorie:	I2H	I2E	I2E+	I3B/P(50)
Eingangsdruck:	G20 bei 20 mbar	G20 bei 20 mbar	G20 bei 20 mbar G25 bei 25 mbar	G20 bei 20 mbar G25.3 bei 25 mbar
Testpunktdruck:	20 mbar	20 mbar	20/25 mbar	20/25 mbar
Düsengröße Kleinflammen- Einstellung	Ø 0,7 mm (feste Düse am Gasventil innen)			
Düsengröße:	1.45 mm (markiert mit 1.45)			
Hauptbrenner- Typ:	Ø 1.5 mm x130+76 Stück, Ø 25 / Ø 16 mm rund, SS304 Brenner. T1.5mm			
Belüftung für Hauptbrenner:	Ø 20 mm x 11 mm (Einstecktiefe) mit Luftverschluss		Ø 20 mm x 14 mm (Ein- stecktiefe) mit Luft- verschluss	
Gasanschluss:	Die Düse oder der Kegel werden nach nationalen Bestimmungen montiert und die Größe beträgt G1/2' oder R1/2"			

Tab. 2

4.2 Baugruppenübersicht

1043623



1043613

1. Gehäuse
2. Crêpeplatten
3. Lüftungsöffnungen
4. Füße (4x)
5. Gasregler
6. Warmhalteschale
7. Zündknopf



DE

Abb. 1

4.3 Funktion des Gerätes

Durch den Betrieb mit Flüssiggas kommt das Crêpe-Backgerät ganz unabhängig und bedarfsgerecht zum Einsatz. Die Crêpes können auf der(n) beschichteten 40 cm großen Crêpeplatte(n) mit 2 verschiedenen Leistungsstufen gebacken werden.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.

- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

Installationsort

- Bei den Gas-Crepe-Geräten handelt es sich um Geräte der Bauart A1, dies bedeutet, dass der Anschluss an eine Abgasanlage nicht erforderlich ist. Für die Belüftung am Aufstellort beachten Sie die Anweisungen des DVGW-Arbeitsblattes G631.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, wenn möglich, unter einer Abzugshaube auf, um die während der Speisenzubereitung entstehenden Dämpfe oder Gerüche zu eliminieren (siehe DVGW-Arbeitsblatt G631).
- Der Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m³/h pro kW der Gerätenennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungs-Vorschriften zu befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Gasanschlüsse.

DE

Anschluss an die Gasversorgung

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an die Gasversorgung, dass das Gerät für Gas und Druck vor Ort eingestellt ist (siehe Typenschild auf dem Gerät und Verpackung).
- Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen**“).
- Ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche (falls vorhanden) ordnungsgemäß aufgestellt und geschützt ist und an einem trockenen Platz steht.



Abb. 2

- Schließen Sie das Gerät mit Hilfe eines von DVGW zugelassenen Anschlussschlauches, dessen Querschnitt für die entsprechende Nennleistung und Länge geeignet ist, an die Gaszufuhr an.
- Der Gasanschluss (a) befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

DE

- Vergewissern Sie sich, dass die Gasanschlussleitung nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verläuft, nicht unter Druck bzw. Zugdruck steht und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten, welche die Leitung beschädigen könnten, in Berührung kommt.
- Führen Sie nach dem Anschluss des Gerätes eine Dichtheitsprüfung sämtlicher Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät durch. Verwenden Sie hierzu ein Lecksuchspray oder schaumbildende Mittel, die keine Korrosion verursachen. Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrearmatur in die Prüfung mit einbeziehen.

WARNUNG!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung keine offenen Flammen!

Überprüfen von Gasdruck und Nennwärmebelastung

- Bei der ersten Installation muss ein Gasinstallateur die Nennwärmebelastung des Gerätes prüfen sowie die Wartung vornehmen.
- Versuchen Sie NICHT, die vom Hersteller angegebene Leistung oder Nennwärme des Gerätes zu steigern.
- Kontrollieren Sie die Nennwärmebelastung mit Hilfe von Gaszähler und Stoppuhr. Messen Sie die genaue Gasflussmenge pro Zeiteinheit, die das Gerät bei maximaler Leistung verbraucht.
- Vergleichen Sie den Messwert mit den Verbrauchsdaten im Abschnitt „**Technische Angaben**“, Tabelle 3. Eine Abweichung von $\pm 5\%$ ist zulässig.

Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Die Geräte sind auf folgende Gasart/Kategorie eingestellt:

I3B/P – 50 mbar

1. Prüfen Sie die in ihrem Land vorhandene Gasversorgung und stellen Sie das Gerät bei Bedarf auf eine andere Gasart um.

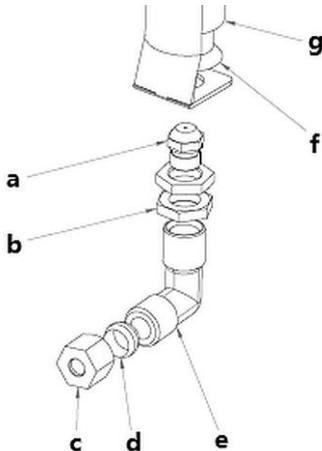
Tabellen 1 und 2 im Abschnitt „**Technische Angaben**“ geben je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen
- Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart.

Die in Tabelle 2 für die geeigneten Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

2. Zur Anpassung des Gerätes an eine Gasart, mit der es effektiv betrieben werden soll, nehmen Sie die nachstehenden Eingriffe vor:
 - Düse des Hauptbrenners ersetzen
 - Luftregelung vornehmen

Hauptbrennerdüse ersetzen / Luftregelung



- a Gasdüse
- b Mutter
- c Verschraubung
- d Schneidring
- e 90° Rohr
- f Lufthülse
- g Schraube

Abb. 3

1. Stellen Sie das Gerät auf den Kopf, um den Zugang zu dem Brenner zu ermöglichen.
2. Lockern Sie die Schraube (g) (Abb. 2).
3. Bauen Sie die Hauptbrennerdüse (a) aus.

4. Setzen Sie eine für die vorhandene Gasart geeignete Düse ein.

Die Angaben für die Düsen entsprechend der Gaskategorie finden Sie in der Tabelle 2 im Abschnitt „Technische Daten“.

Düsen sind im Lieferumfang enthalten.

5. Verschrauben Sie die Hauptbrennerdüse (a) wieder fest.
6. Bringen Sie den Luftregler (f) auf den in der Tabelle 2 angegebenen Abstand.
7. Die Schraube (g) wieder festziehen.
8. Überprüfen Sie nach dem Düsen austausch die Funktionen des Gerätes, wie im Abschnitt „**Funktionskontrolle**“ aufgeführt.
9. Ändern Sie auf dem Typenschild die vorherigen Angaben, indem Sie einen Aufkleber mit den Angaben der neuen Gasart anbringen.

Funktionskontrolle

- Stellen Sie das Gerät vor dem Testbetrieb in einem gut belüfteten Raum auf und entfernen Sie alle brennbaren Stoffe aus seiner Umgebung.
- Vor Inbetriebnahme eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge durchführen. Die Seifenlauge auf Verschraubungen und Rohranschlüsse verteilen. Undichtigkeiten machen sich durch das Austreten von Blasen an Verschraubungen und Rohranschlüssen bemerkbar. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Gaszähler zu beobachten. Keine Bewegung auf dem Gaszähler weist darauf hin, dass kein Gas austritt.

VORSICHT!

Zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme verwenden!

- Nehmen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „**Gerät in Betrieb nehmen**“ in Betrieb.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Gasdichtheit (siehe DVGW Arbeitsblätter TRGI/TRF).
- Überprüfen Sie das Zünden der Flamme.
- Überprüfen Sie das Flammenbild.

5.2 Bedienung

Hinweise für den Bediener

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Gerätes, dass dieses in einwandfreiem Zustand ist und in einem gut gelüfteten Raum steht.
- Halten Sie die nachfolgenden Vorsichtsmaßnahmen immer strikt ein:
 - Überprüfen Sie, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
 - Verdecken Sie niemals die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen.
 - Bei einer dauerhaften Störung das Gerät nicht benutzen und einen Gasinstallateur hinzuziehen.
 - Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.
 - Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Backen von Crêpes und verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
 - Der Benutzer ist für die tägliche Routinereinigung zuständig, um das Gerät in gutem Zustand zu erhalten.
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
 - Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den(die) Gasregler auf die AUS-Position und schließen Sie den Gas-Absperrhahn der Gasleitung.

DE



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse und die Crêpeplatten werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten einige Zeit heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht.

Bedienen Sie das Gerät nur über die vorgesehenen Bedienelemente.

Das Anfassen heißer Backwaren kann zur Verbrennungen der Finger oder Hände führen.

Fassen Sie die heißen Backwaren nicht an.

Benutzen Sie zum Wenden und Entnehmen fertiger Backwaren geeignete Küchenutensilien, z. B. einen Teigwendemesser.

Die Warmhalteschale wird während des Betriebes heiß.

Die Warmhalteschale mit geeigneten Schutzhandschuhen öffnen.

Brandgefahr!

Legen Sie während des Betriebes niemals Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf die Crêpeplatten. Stellen Sie niemals Kunststoff- oder andere Behälter auf die Crêpeplatten.

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie die Crêpeplatten vor dem ersten Gebrauch mit einem in Speisefett getränkten Tuch, um die industriellen Schutzfette zu entfernen.
2. Wischen Sie die Crêpeplatten mit einem trockenen Tuch ab.
3. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Teig ca. eine Stunde bei einer des Gasreglers zwischen kleinen und großen Flamme aufheizen.

Es kann zur Raumentwicklung kommen. Dieser Rauch ist nicht schädlich und entsteht nicht mehr bei folgender Benutzung des Gerätes.

DE

4. Setzen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes die Warmhalteschale in die vorgesehene Vorrichtung unter den Crêpeplatten ein.
5. Setzen Sie die beigelegte AA-Batterie in die Zündvorrichtung ein. Gehen Sie wie folgt vor:
 - schrauben Sie den Zündknopf ab,
 - legen Sie die AA-Batterie ein, beachten Sie die „+“ und „-“ Kennzeichnung auf der Batterie und der Zündvorrichtung,
 - schrauben Sie den Zündknopf wieder auf.
6. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anschlüsse.

HINWEIS!

Die Crêpeplatten vor dem Backen von Crêpes immer vorheizen!

Hinweise und Tipps zum Backen von Crêpes

- Vermeiden Sie Beläge, die die Anheizschicht zerstören können, wie z.B. Zitronen. Belegen Sie die Crêpes in solchen Fällen auf einem Teller.
- Wischen Sie die Crêpeplatte vor dem Auftragen von neuem Teig ab, da die Crêpeplatte sonst zu fettig wird.
- Polieren Sie die Crêpeplatte nicht, da ansonsten die Haftung der Anheizschicht angegriffen wird.
- Wenn Sie mit einer sehr heißen Crêpeplatte arbeiten, gelingen die feinen Crêpes besser, zarter.

Der Teig gleitet auf der Crêpeplatte oder klebt am Teigverteiler fest:

- Nicht einfetten. Die Crêpeplatte mit einem trockenen Lappen abwischen. Ein Teig mit zu viel Fett kann die gleiche Wirkung haben.

Der Teig kocht nur und klebt an der Crêpeplatte fest:

- Die Crêpeplatte wurde nicht genügend angeheizt. Heizen Sie die Crêpeplatte noch ein wenig vor;
- Den verbrannten Teig abkratzen und einen neuen Aufheizvorgang durchführen.

Der Teig kocht nur:

- Der Teig ist zu flüssig oder die Crêpeplatte ist zu heiß.

Die Crêpeplatte klebt:

- Fetten Sie die Crêpeplatte mit etwas Frittieröl oder Eigelb und Butter ein.

Gerät in Betrieb nehmen

HINWEIS!

Folgende Anweisungen gelten für je eine Crêpeplatte.

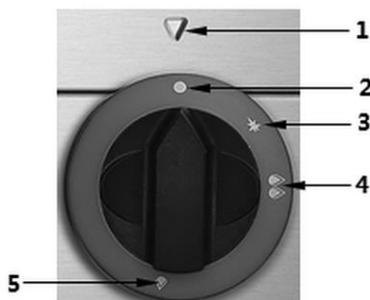


Abb. 4

DE

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1. Einstellmarkierung | 2. AUS-Position |
| 3. Zündposition | 4. MAX-Einstellung |
| 5. MIN-Einstellung | |

1. Stellen Sie sicher, dass vor dem Zünden der Gasflamme der Gasregler auf der AUS-Position (2, Abb. 3) steht.

Das Gasventil ist geschlossen.

2. Drücken Sie den entsprechenden Gasregler und drehen Sie ihn gedreht gegen den Uhrzeigersinn auf die Zündposition (3).
3. Halten Sie den Gasregler in dieser Position gedreht und drücken Sie gleichzeitig den Zündknopf neben dem Gasregler.
4. Halten Sie den Zündknopf ca. 5-10 Sekunden lang gedreht, bis der Brenner zündet.
5. Lassen Sie den Zündknopf nach der Zündung los.
6. Achten Sie und achten Sie auf die Stabilität der Flamme.
7. Wenn die Flamme nicht stabil ist, drehen Sie den Gasregler auf die AUS-Position (2), warten Sie ca. 5 Minuten und wiederholen Sie dann den oben beschriebenen Zündvorgang.
8. Um mit maximaler Leistung zu arbeiten, drehen Sie den Gasregler auf die MAX-Einstellung (4).
9. Für die minimale Leistung drehen Sie den Gasregler auf die MIN-Einstellung (5).

Installation und Bedienung

- Um eine optimale Temperatur für das Backen von Crêpes zu erreichen, drehen Sie den Gasregler zwischen den Positionen MAX- und MIN-Einstellung.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Gasregler im Uhrzeigersinn auf die AUS-Position (2).

Der Brenner erlischt.

Flammenausfallschutz

Die Gas-Crêpe-Backgeräte sind mit Flammenausfallschutz ausgestattet, hierzu ist für jeden Brenner ein thermoelektrisches System eingebaut. Dieses unterbricht die Gaszufuhr zum Brenner, falls der Brenner ausgeht, damit nicht verbranntes Gas nicht ausgestoßen wird.

Crêpes backen

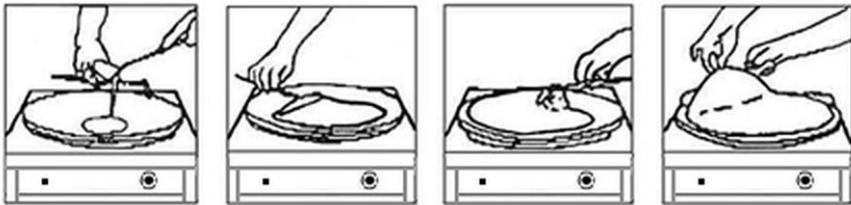


Abb. 5

- Geben Sie den Teig auf die Crêpeplatte und verteilen Sie diesen gleichmäßig mit einem Teigverteiler.
HINWEIS: Achten Sie auf die Dosierung der Teigmenge, da sonst der überschüssige Teig an den Seiten herunterfließt.
- Stellen Sie den Teigverteiler zwischendurch ins Wasser, damit der Teig glatt auf der Crêpeplatte verteilt wird.
- Wenden Sie die Crêpes, wenn sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben, und backen Sie sie von der anderen Seite zu Ende.
- Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, z. B. einen Teigwendemesser.
- Legen Sie die fertigen Crêpes in die Warmhalteschale unter der Crêpeplatte und servieren Sie diese dann bei Bedarf.
- Wenn das Gerät nicht mehr genutzt wird, drehen Sie den Gasregler im Uhrzeigersinn auf die AUS-Position.
- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gashahn der Gasversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich am Ende eines Arbeitstages.
2. Entfernen Sie die Backrückstände von den Crêpeplatten nach dem Backen in noch warmem Zustand mit einem Papiertuch oder einem weichen, feuchten Tuch.

DE

Reinigung der Crêpeplatten

ACHTUNG!

Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät eindringt.

Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen der heißen Platten!

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel zum Reinigen der Crêpeplatten.

1. Reinigen Sie die Crêpeplatten mit einem trockenen Papiertuch oder einem weichen, feuchten Tuch.
2. Trocknen Sie die Crêpeplatten mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab.

Es bildet sich nach längerer Zeit eine Kruste auf den Crêpeplatten. Das ist normal, es handelt sich dabei um die Anheizschicht, die abblättert.

3. Reiben Sie diese Schicht in regelmäßigen Abständen (je nach Gebrauch) dünner. Das verhindert eine übermäßige Verschmutzung und der Oberflächenzustand bleibt erhalten.

Reinigung des Gehäuses

Reinigung

1. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Gehäuse anschließend ab.

Reinigung der Warmhalteschale

2. Nehmen Sie die Warmhalteschale heraus.
3. Reinigen Sie die Warmhalteschale regelmäßig mit warmem Wasser und einem mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie die Warmhalteschale gründlich ab.
4. Trocknen Sie die Warmhalteschale anschließend mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab.

Reinigung des Brenners

1. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Brenneröffnungen. Wenn diese verstopft sind, bürsten Sie die Brennerarme mit einer hartborstigen Bürste ab.
2. Reinigen Sie die Einspritzdüsen nicht mit Metallgegenständen. Diese können die technischen Eigenschaften des Brenners verändern.
3. Überprüfen Sie auch regelmäßig den Zustand des Anschluss Schlauches zu Gasleitung oder Gasflasche und ersetzen Sie diese, wenn erforderlich.

7 Entsorgung

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar und bringen Sie es zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.