

1CP400G - 2CP400G



1043613 - 1043623

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



2806DN0172

Versie: 2.0

Datum van opmaak: 2026-07-01

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	6
1.4	Oneigenlijk gebruik	6
2	Algemeen	7
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	7
2.2	Auteursrecht	7
2.3	Conformiteitsverklaring	7
3	Transport, verpakking en opslag	8
3.1	Transportinspectie	8
3.2	Verpakking	8
3.3	Opslag	8
4	Technische Gegevens	9
4.1	Technische Gegevens	9
4.2	Onderdelenoverzicht	13
4.3	Functies van het apparaat	13
5	Installatie en bediening	14
5.1	Installatie	14
5.2	Bediening	19
6	Reiniging en onderhoud	24
6.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	24
6.2	Reiniging	24
6.3	Onderhoud	25
7	Verwijdering	26



Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

1 Veiligheid

NL

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Veiligheid voor apparaten die door gas worden aangedreven

- Gebruik het gasaangedreven apparaat niet in het geval van een storing of schade, of in het geval van een vermoedelijke storing of schade. Draai in dat geval de gasregelknop / knoppen naar "O" en sluit de hoofdgasklep. Neem direct contact op met de service.
- Controleer regelmatig op lekken met schuim (lekdetectiespray).

Gebruik geen open vuur om te controleren op gaslekken!

WAARSCHUWING!

Verstikkingsgevaar en explosie door ontsnappend gas!

- Volg deze regels als u gas ruikt:
 - sluit onmiddellijk de gasregelknop / -knoppen en de hoofdgasklep
 - zorg voor voldoende ventilatie van de betreffende kamers: open alle deuren en ramen wijd

- steek geen open vuur aan, doof het vuur
- rook niet
- creëer geen vonken, bedien geen elektrische schakelaars, gebruik geen telefoons (of het nu een vaste telefoon of een mobiele telefoon is)
- gebruik geen elektrische apparaten in de buurt van het apparaat op gas
- indien nodig - informeer andere mensen in het gebouw door te bellen en op de deur te kloppen
- verlaat het gebouw
- neem buiten het gebouw contact op met de service. Als de gasuitlaatbron niet precies kan worden gelokaliseerd, bel dan de brandweer of waarschuw onmiddellijk de gasleverancier.

Brandbare materialen

- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen (bijv. benzine, spiritus, alcohol). Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, vooral niet bij het verwarmen van vetten en oliën, aangezien deze brand kunnen veroorzaken.
- Als er brand uitbreekt, sluit u de gasafsluiter. Blus een vlam nooit met water, smoor de vlam met een deksel of een brandwerende deken. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

NL

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het in technisch veilige staat verkeert, waardoor een veilige werking wordt gegarandeerd.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de verbindingen in een technisch goede staat zijn en een veilige werking is gegarandeerd.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
- Breng geen modificaties of wijzigingen in het apparaat aan.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbedoeld. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Het bakken van de crêpes

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/ eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening/veiligheid.

NL

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Versie / eigenschappen

- Bedrijfsmodus: gas
- Type apparaat: A1
- Uitvoering crêpeplaten: vast gemonteerd
- Crêpeplaten afzonderlijk regelbaar (in 1043623)
- Soort gas: Aardgas H | Mondstukken voor vloeibaar gas zijn bijgevoegd
- Regeldruk: 20 mbar
- Gasbrander: enkelvoudige stervormige brandercombinatie
- Soort ontsteking: elektronische ontsteking met batterij
- Waakvlam: nee
- Ontstekingsbeveiliging: nee
- Gas shutt-off ventiel: ja
- Besturing: draaiknop

Belangrijke aanwijzing:

- Alleen voor gebruik in een goed geventileerde ruimte of buiten
- Niet in de levering inbegrepen: Gas-aansluitset, batterij (1 x AA)

NL

Naam:	Crêpe-bakplaat 1CP400G
Artikelnummer:	1043613
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal crêpeplaten:	gietijzer, teflongecoat
Aantal crêpeplaten:	1
Diameter crêpeplaten in mm:	400
Temperatuurbereik van – tot °C:	150 - 300
Regulatie van de temperatuur, niveaus:	2
Aansluitingswaarde:	3 kW
Afmetingen (b x d x h) in mm:	450 x 500 x 250
Gewicht in kg:	17,0

Naam:	Crêpe-bakplaat 2CP400G
Artikelnummer:	1043623
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal crêpeplaten:	gietijzer, teflongecoat
Aantal crêpeplaten:	2
Diameter crêpeplaten in mm:	400
Temperatuurbereik van – tot °C:	150 - 300
Regulatie van de temperatuur, niveaus:	2
Aansluitingswaarde:	6 kW
Afmetingen (b x d x h) in mm:	850 x 520 x 230
Gewicht in kg:	30,4

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Gascategorieën / landen van bestemming

NL

Gascategorieën	Gasdruk (mbar)	Land van bestemming
I _{3B/P}	30	AL, BA, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NL, NO, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I ₃₊	28-30/37	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P}	37	PL
I _{3B/P}	50	AT, CH, DE
I _{2H}	20	AL, AT, BA, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NO, PT, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I _{2E}	20	DE, LU, PL, RO
I _{2E+}	20/25	BE, FR
I _{2EK}	20/25	NL

Tab. 1

Sproeiertabel

Nr art.	1043613 / 1043623			
Gascategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Invoerdruk	G30-butaan bij 28-30 mbar of G31-propan bij 37 mbar	G30/G31-mengsel bij 30 mbar	G30/G31 mengsel bij 37 mbar	G30/G31 mengsel bij 50 mbar
Druk op het testpunt:	29-37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Sproeiermaat instellen kleine vlammen	Ø 0,7 mm (vast mondstuk in de gasklep)			
Afmeting sproeier:	0.91 mm (gemarkeerd 0.91)	0.85 mm (gemarkeerd 0.85)	0.8 mm (gemarkeerd 0.8)	
Type hoofdbrander:	Ø 1.5 mm x130+76 st., Ø 25 / Ø 16 mm rond, SS304 brander T1.5mm			
Ventilatie hoofdbrander:	Ø 20 mm x 2 mm (insteekdiepte) met luchtsluiting	Ø 20 mm x 6,5 mm (insteekdiepte) met luchtsluiting	Ø 20 mm x 8 mm (insteekdiepte) met luchtsluiting	
Gasaansluiting:	Het mondstuk of de kegel zijn geïnstalleerd in overeenstemming met de nationale voorschriften en hebben maat G1 / 2 ' of R1 / 2 "			

Art.-nr.:	1043613 / 1043623			
Soorten gas:	I2H	I2E	I2E+	I3B/P(50)
Invoerdruk	G20 bij 20 mbar	G20 bij 20 mbar	G20 przy 20 mbar G25 bij 25 mbar	G20 przy 20 mbar G25.3 bij 25 mbar
Druk op het testpunt:	20 mbar	20 mbar	20/25 mbar	20/25 mbar
Sproeiermaat instellen kleine vlammen	Ø 0,7 mm (vast mondstuk in de gasklep)			
Afmeting sproeier:	1.45 mm (gemarkeerd 1.45)			
Type hoofdblander:	Ø 1.5 mm x130+76 st., Ø 25 / Ø 16 mm rond, SS304 brander. T1.5mm			
Ventilatie hoofdblander:	Ø 20 mm x 11 mm (insteekdiepte) met luchtsluiting		Ø 20 mm x 14 mm (insteekdiepte) met luchtsluiting	
Gasaansluiting:	Het mondstuk of de kegel zijn geïnstalleerd in overeenstemming met de nationale voorschriften en hebben de maat G1 / 2 " of R1 / 2 "			

Tab. 2

4.2 Onderdelenoverzicht

1043623



1043613

1. Behuizing
2. Crêpeplaten
3. Ventilatie-openingen
4. Poten (4x)
5. Gasregelaar
6. Warmhoudlade
7. Ontstekingsknop



NL

Afb. 1

4.3 Functies van het apparaat

Op de gecoate 40 cm grote plaat kunnen de crêpes met 2 verschillende vermogensniveaus worden geproduceerd bij de eenvoudigste bediening.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
 - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
 - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
 - Zorg voor een stabiele positie.
 - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
 - Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
 - Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.

Installatie en bediening

- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Houd een afstand van minstens 20 cm tot brandbare wanden en objecten.

Plaats van installatie

- De crêpe-bakplaten zijn van het type A1, wat betekent dat ze niet op het rookgasafvoersysteem hoeven te worden aangesloten. Voor ventilatie op de plaats van opstelling de instructies in het DVGW-blad G631 in acht nemen.
- Plaats het apparaat in een goed geventileerde ruimte, indien mogelijk onder een afzuigkap om de dampen of geuren die vrijkomen tijdens de voedselbereiding te verwijderen (zie DVGW-blad G631).
- De ruimte waarin het apparaat is geïnstalleerd, moet zoveel lucht bevatten als nodig is voor het verbranden van gas volgens de geldende voorschriften. Voor een goede verbranding mag de vereiste luchttoevoer niet lager zijn dan 2 m³/h per kW nominaal vermogen van het apparaat (zie typeplaatje op het apparaat). Bovendien moeten de voorschriften ter voorkoming van ongevallen in acht worden genomen.
- Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen rond of onder het apparaat bevinden die de hoeveelheid lucht die nodig is voor verbranding kunnen beperken.
- Controleer voor het opstellen van het toestel de afmetingen en de exacte positie van de gasaansluitingen.

NL

Aansluiting op de gasaansluiting

- Zorg er voor aansluiting op de gasinstallatie voor dat het toestel is afgesteld op gas en de beschikbare druk op de plaats van installatie (zie typeplaatje op het toestel en de verpakking).
- Als de standaardinstellingen niet overeenkomen, moet het apparaat worden omgebouwd naar het aanwezige gassoort (paragraaf “**Ombouw naar een andere gassoort / vereiste instellingen**”).
- Een typegekeurde gasafsluiter moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats tussen de gastoevoer en het apparaat worden geïnstalleerd, zodat de gastoevoer indien nodig op elk moment kan worden onderbroken.
- Controleer of de gasfles (indien aanwezig) correct is geïnstalleerd, beschermd en op een droge plaats staat.



Afb. 2

- Sluit het gastoevoerapparaat aan met een DVGW-goedgekeurde aansluitslang waarvan de doorsnede overeenkomt met het nominale vermogen en de lengte.

De gasaansluiting (a) bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

- Zorg ervoor dat de gasaansluitleiding niet op of nabij hete oppervlakken wordt geplaatst, niet onderhevig is aan spanning of druk en niet in aanraking komt met scherpe randen of andere voorwerpen die de leiding kunnen beschadigen.
- Nadat u het apparaat hebt aangesloten op alle verbindingpunten tussen de installatie en het apparaat, moet op lekken worden getest. Gebruik een lekzoekspray, of anders schuimvormende middelen die geen corrosie veroorzaken. De aansluitpunten moeten bedekt zijn met een medium, er mogen geen luchtbellen ontstaan. Deze controle moet ook gasafsluiters omvatten.

NL

OPGELET!

Gebruik geen open vuur om te controleren op lekken!

Controleer de gasdruk en de nominale warmtebelasting

- Bij de eerste installatie moet de gasinstallateur de nominale warmtebelasting van het toestel controleren en onderhoud plegen.
- Probeer NIET om het door de fabrikant opgegeven vermogen of nominale warmteafgifte te verhogen.
- Controleer de nominale warmtebelasting met een gasmeter en stopwatch. Meet nauwkeurig de hoeveelheid stromend gas per tijdseenheid die het apparaat gebruikt op maximaal vermogen.
- Vergelijk de gemeten waarde met de verbruiksgegevens in hoofdstuk "**Technische gegevens**", tabel 3. Een afwijking van $\pm 5\%$ is toegestaan.

Ombouw naar een andere gassoort / vereiste instellingen

De apparaten zijn ingesteld op de volgende gassoort / categorie:

I2E | G20: 20 mbar

1. Controleer het soort gas dat in het land van installatie wordt geleverd en schakel eventueel over op een ander type gas.

Tabellen 1 en 2 in het hoofdstuk "**Technische gegevens**" geven afhankelijk van het land van bestemming:

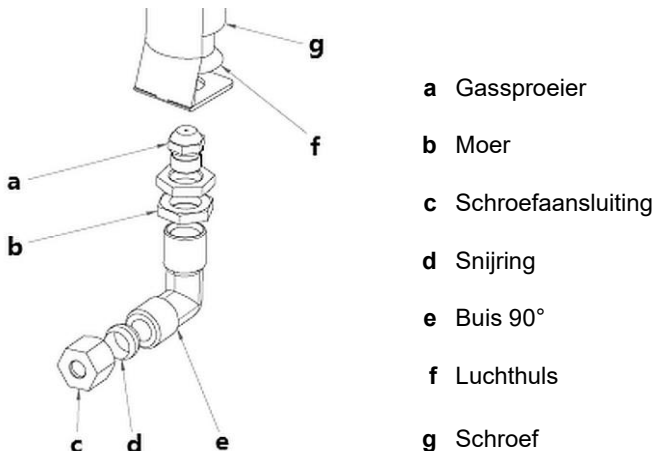
- welke soorten gas kunnen worden gebruikt om het apparaat in te kunnen schakelen
- sproeiers en instellingen voor elk type gas dat wordt gebruikt.

Het nummer dat in Tabel 2 wordt vermeld voor de overeenkomstige sproeiers, is in de ombouw van de sproeier gestanst.

2. Volg deze stappen om het apparaat af te stemmen op het type gas waarmee het efficiënt kan worden gevoed:
 - vervang de sproeier van de hoofdbrander
 - reguleer de luchttoevoer

Vervanging van de sproeier van de hoofdbrander / regulatie van de luchttoevoer

NL



Afb. 3

1. Draai het apparaat ondersteboven om toegang te krijgen tot de brander.
2. Draai de schroef (g) los (afb. 2).

3. Verwijder de sproeier van de hoofdbrander (a).
4. Monteer een geschikt mondstuk voor het aanwezige gassoort.

Zie Tabel 2 in het hoofdstuk "Technische gegevens" voor informatie over mondstukken per gascategorie.

De mondstukken zijn bij de levering inbegrepen.

5. Schroef het mondstuk van de hoofdbrander weer vast (a).
6. Stel de luchtregelaar (f) in op afstand, aangegeven in tabel 2.
7. Draai de schroef (g) weer vast.
8. Controleer na het vervangen van de sproeikop de werking van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "**Funcctiecontrole**".
9. Wijzig de oude gegevens op het typeplaatje door de sticker met de gegevens van de nieuwe gassoort te plakken.

Controle van de functie

- Plaats het apparaat voor het proefdraaien in een goed geventileerde ruimte en verwijder alle brandbare materialen uit de omgeving.
- Voer vóór de inbedrijfstelling een lektest uit met zeepsop. Smeer de koppelingen en buisverbindingen in met zeepsop. Lekken worden zichtbaar gemaakt door de vorming van bellen bij de verbindingen en aansluitingen van de leidingen. Een andere mogelijkheid is om naar de gasmeter te kijken. Geen beweging op de gasmeter geeft aan dat er geen gas lekt.

VOORZICHTIG!

Gebruik geen open vuur om te controleren op gaslekken!

- Start het apparaat opnieuw op volgens de instructies in het hoofdstuk "**Het apparaat starten**".
- Controleer het apparaat op gasdichtheid (zie DVGW pagina TRGI/TRF).
- Controleer de ontsteking van de brander.
- Controleer het vlammenbeeld.

5.2 Bediening

Aanwijzingen voor de gebruiker

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Ze bevatten belangrijke instructies voor installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat.
- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat het in goede staat verkeert en dat het zich in een goed geventileerde ruimte bevindt.
- Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht:
 - Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen rond of onder het apparaat bevinden die de hoeveelheid lucht die nodig is voor verbranding kunnen beperken.
 - Blokkeer nooit de ventilatie- en afvoeropeningen op het apparaat.
 - Als de storing aanhoudt, gebruik het toestel dan niet en neem contact op met uw gasinstallateur.
 - Elke inmenging in het apparaat, inclusief de montage- en onderhoudswerkzaamheden, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde service.
 - Het apparaat mag alleen worden gebruikt om crêpes te bakken en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
 - De gebruiker heeft alleen het recht om de dagelijkse routinematige reiniging uit te voeren om het apparaat in goede staat te houden;
 - Laat een werkend apparaat nooit onbeheerd achter.
 - Als het toestel niet meer wordt gebruikt, draai de gasregelaar (s) dan naar de UIT-stand en sluit de gasafsluiter op de gasleiding

NL



WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de behuizing en de crêpe-bakplaat erg heet en blijven ze na het uitschakelen nog een tijdje warm.

Het apparaat niet aanraken.

Gebruik voor het bedienen van het apparaat alleen de daarvoor bestemde bedieningselementen.

Het vastgrijpen van hete producten kan brandwonden aan uw vingers of handen veroorzaken.

Hete producten niet aanraken.

Gebruik het juiste keukengereedschap om kant-en-klaar gebakken producten te draaien en te verwijderen, bijvoorbeeld een spatel om het deeg te draaien.

De warmhoudplaat wordt tijdens gebruik erg heet!

Open de warmhoudplaat met geschikte veiligheidshandschoenen.

Gevaar voor brand!

Leg tijdens het gebruik nooit keukengerei, handdoeken, papier etc. op de crêpe-bakplaat. Plaats nooit plastic of andere bakjes op de crêpe-bakplaat.

Vorbereiden van het apparaat

1. Voordat u de crêpe-bakplaten voor het eerst gebruikt, maakt u deze schoon met een doek die is gedrenkt in bakolie om het beschermende industriële vet te verwijderen.
2. De crêpe-bakplaten afvegen met een zacht, droog doekje.
3. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u het ongeveer een uur opwarmen met een van de gasregelaars met een kleine en een grote vlam.

NL

Er kan zich rook ontwikkelen. Deze rook is niet schadelijk en zal zich tijdens verder gebruik van het apparaat niet meer voordoen.

4. Voordat u het apparaat start, plaatst u de warmtebak in het daarvoor bestemde gedeelte.
5. Plaats de geschikte AA-batterij(en) in het ontstekingsapparaat. Ga als volgt te werk:
 - draai de ontstekingsknop los,
 - plaats AA-batterijen, let op de "+" en "-" markeringen op de batterij en het verlichtingsapparaat,
 - schroef de ontstekingsknop er weer op.
6. Controleer alle aansluitingen voor inbedrijfstelling.

AANWIJZING!

Voordat crêpes worden gebakken, moeten de crêpe-bakplaten altijd worden opgewarmd!

Tips en advies voor het bakken van crêpes

- Gebruik geen producten op de crêpes die de verwarmingslaag kunnen vernietigen, zoals citroenen. Leg deze producten in dat geval op de crêpes die op het bord liggen.
- Wrijf de crêpe-bakplaten af voordat u het nieuwe beslag erop giet, anders worden de crêpe-bakplaten te vet.
- Poets de crêpe-bakplaten niet, dit beschadigt de hechting aan de verwarmingslaag.
- Bij het werken met zeer hete crêpe-bakplaten werken dunne pannenkoeken beter, ze zijn delicateser.

Het deeg glijdt over de crêpe-bakplaat of plakt aan de spreidspatel:

- Niet invetten. Veeg de crêpe-bakplaat af met een droge doek. Beslag met te veel vet kan hetzelfde effect hebben.

Het deeg wordt alleen gekookt en plakt stevig op de crêpe-bakplaat:

- De crêpe-bakplaat is niet voldoende opgewarmd. Verwarm de crêpe-bakplaat nog een beetje voor;
- Schraap het verbrande beslag eraf en voer een nieuw verwarmingsproces uit.

NL

Het deeg wordt alleen gekookt:

- Het deeg is te vloeibaar of de crêpe-bakplaat is te heet.

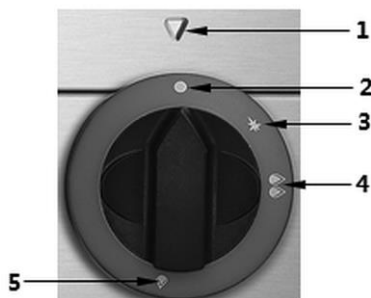
De crêpe-bakplaat kleeft aan:

- Vet de crêpe-bakplaat in met een beetje frituurolie of met eigeel en boter.

Inbedrijfstelling van het apparaat

AANWIJZING!

De volgende instructies zijn van toepassing op elke crêpe-bakplaat.



Afb. 4

NL

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. Instelmarkering | 2. Positie UIT |
| 3. Vlampositie | 4. MAX-instelling |
| 5. MIN-instelling | |

1. Zorg ervoor dat de gasregelaar in de UIT-stand staat voordat u de gasvlam ontsteekt. (2, Afb.3).

De gasklep is gesloten.

2. Druk op de betreffende gasregelaar en draai deze, terwijl u deze ingedrukt houdt, tegen de klok in naar de ontstekingspositie (3).
3. Houd de gasregelaar in deze stand ingedrukt en bedien tegelijkertijd de ontstekingsknop naast de gasregelaar.
4. Houd de ontstekingsknop ongeveer 5-10 seconden ingedrukt totdat de brander ontsteekt.
5. Laat de ontstekingsknop los wanneer deze oplicht.
6. Let op vlamstabiliteit.
7. Als de vlam niet stabiel is, draait u de gasregelaar naar de UIT-stand (2), wacht u ongeveer 5 minuten en herhaalt u het hierboven beschreven ontstekingsproces.
8. Om op maximaal vermogen te werken, draait u de gasregelaar naar de MAX-positie (4).
9. Draai voor minimaal vermogen de gasregelaar naar de MIN-positie (5).

Installatie en bediening

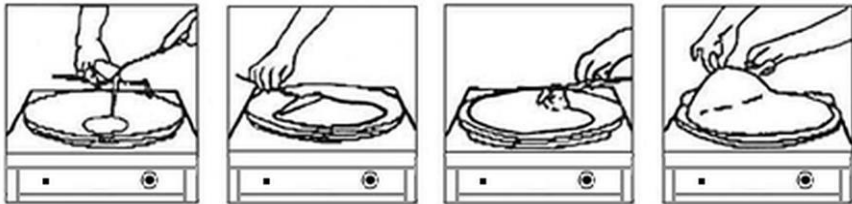
10. Om de optimale temperatuur voor het bakken van crêpes te bereiken, draait u de gasregelaar tussen de standen MAX en MIN.
11. Om het apparaat uit te schakelen, draait u de gasregelaar met de klok mee naar de UIT-stand. (2).

De brander gaat uit.

Bescherming tegen vlamuitval

De crêpe-bakplaten zijn voorzien van vlamuitvalbeveiliging, hiervoor is in elke brander een thermo-elektrisch systeem ingebouwd. Het onderbreekt de gasstroom naar de brander als de brander uitgaat, zodat het onverbrande gas niet explodeert.

Het bakken van de crêpes



Afb. 5

1. Giet het beslag op de crêpe-bakplaat en verdeel het gelijkmatig met de deegspatel.

AANWIJZING: Let op de juiste hoeveelheid deeg, anders loopt het overtollige deeg langs de zijkanten naar beneden.

2. Leg intussen de deegspatel in het water zodat het deeg soepel over de crêpe-bakplaat verspreidt.
3. Als de crêpes het gewenste bruiningsniveau hebben bereikt, draait u ze om en bakt u ze aan de andere kant.
4. Gebruik geschikt keukengereedschap, bijv. een pannenkoekenmes.
5. Leg de kant-en-klare crêpes op een dienblad en houd ze warm onder de crêpe-bakplaat, en serveer indien nodig.
6. Als het apparaat niet meer wordt gebruikt, draai dan de gasregelaar met de klok mee naar de UIT-stand.
7. Sluit de gasafsluitkraan.

6 Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

- Sluit de gasklep op de gastoevoer voor het reinigen.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Zij kunnen het oppervlak beschadigen.

6.2 Reiniging

1. Aan het einde van de werkdag moet het apparaat grondig worden gereinigd.
2. Verwijder na het frituren, wanneer de bakresten nog warm zijn, ze van de crêpe-bakplaten met een papieren handdoek of een andere zachte, vochtige doek.

NL

Reiniging van de crêpe-bakplaten

OPGELET!

Zich ervan verzekeren dat er in het apparaat geen vocht, olie of vet kan komen.

Gebruik geen water om de platen schoon te maken!

Gebruik geen schoonmaakmiddelen om de crêpe-bakplaten schoon te maken.

1. Reinig de crêpe-bakplaten met een droog keukenrolpapier of een vochtige zachte doek.
2. Droog de crêpe-bakplaten af met een zachte, pluisvrije doek.

Na een lange tijd vormt zich een korst op de crêpe-bakplaten. Dit is normaal, dit is een verwarmingsfilm die loslaat.

3. Deze coating moet regelmatig worden afgewreven om deze dunner te maken (afhankelijk van het gebruik). Dit voorkomt overmatige vervuiling en behoudt de conditie van het oppervlak.

Reiniging en onderhoud

Reiniging van de ombouw

1. Reinig de ombouw van het apparaat met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Droog de ombouw vervolgens.

Reiniging van de warmhoudplaat

2. Verwijder de warmhoudlade.
3. Reinig de warmhoudlade regelmatig met warm water en een mild reinigingsmiddel. Spoel de warmhoudplaat grondig af.
4. Droog ten slotte de warmhoudplaat af met een zachte, pluisvrije doek.

Reiniging van de brander

1. Controleer regelmatig de toestand van de branderopeningen. Als ze verstopt zijn, maakt u de toortsarmen schoon met een harde borstel.
2. Gebruik geen metalen voorwerpen om de injectiemondstukken te reinigen. Ze kunnen de technische eigenschappen van de brander veranderen.
3. Controleer ook regelmatig de staat van de aansluitslang naar het gasnet of gasfles en vervang deze indien nodig.

6.3 Onderhoud

Wij raden aan om het apparaat minimaal één keer per jaar een onderhoudsbeurt te geven bij een servicepunt, en als het nodig is een servicecontract te sluiten.

7 Verwijdering

Gastoeestellen

Aan het einde van zijn levensduur moet het gebruikte apparaat worden afgevoerd in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften. Neem contact op met een gespecialiseerd afvalverwerkingsbedrijf of neem contact op met de afvalverwerkers in uw gemeente.

Om mogelijk misbruik en de daarmee samenhangende risico's uit te sluiten, moet u ervoor zorgen dat het apparaat niet opnieuw kan worden opgestart voordat u het weggooit en vervolgens afgeven bij het juiste lokale inzamelpunt.