



MOD : BRET/1G-R

Production code : CSG 400

07/2025

INSTALLATIE- EN GEBRUIKERSHANDLEIDING VOOR GASCRÊPEMAKERS



1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Volg deze richtlijnen zorgvuldig op om het risico op brand, brandwonden of ander letsel en schade te voorkomen. Bij het gebruik van dit apparaat moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, zoals:

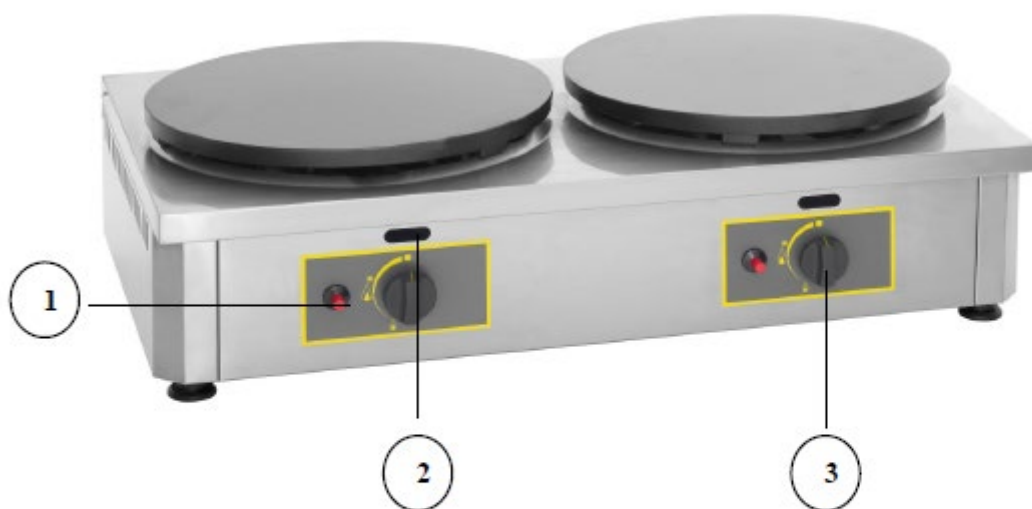
- Laat het apparaat nooit onbeheerd draaien.
- Houd rekening met de gebruiksaanwijzing die altijd bij het apparaat moet worden bewaard.
- Installeer het apparaat altijd volgens de instructies. Een afstand van minimaal 10 cm tot de scheidingswand of muur is vereist.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik binnen en buiten in een geventileerde ruimte of onder een afzuigkap.
- Bescherm het apparaat tegen direct zonlicht, vorst en vocht.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter binnen het bereik van kinderen of zieke personen.
- Zorg ervoor dat het apparaat alleen door een insider wordt gebruikt.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl het in werking is of wanneer de kookplaat nog heet is.
- Controleer of het apparaat in de uit-stand staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de stekker uit het stopcontact haalt.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan erg hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. Gebruik altijd de bedieningsknoppen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Laat de slang of slang (apart verkrijgbaar in een speciaalzaak) niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare materialen worden gebruikt.
- Zorg er tijdens het gebruik voor dat u de ventilatieopeningen van het apparaat niet blokkeert.
- Buig of knijp de slang of slang niet.
- Laat reparaties alleen over aan een gekwalificeerd persoon.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Vergeet aan het einde van het koken niet de gastoevoer dicht te draaien om het apparaat schoon te maken.

2. INHOUD VAN DE VERPAKKINGSDOOS

Apparaat: Een crêpemaker

Accessoires:

- Een T-stuk voor het verdelen van het deeg.
- Een plastic zakje met aardgasinjectoren.
- Deze kennisgeving.



- 1 Bouton d'allumage piezo 2 Ouverture pour allumage avec allumette
- 3 Bouton de réglage de puissance

Zie gedetailleerde opengewerkte weergave van CSG 350/CSG 400/CDG 350/CDG 400 aan het einde van het document.

3. NALEVING VAN HET GEBRUIK

Gebruik het apparaat voor het bereiden van zachte en gouden pannenkoeken, boekweitpannenkoekjes, blini's...

4. HOE HET WERKT

Deze crêpemaker is een stevige geëmailleerde gietijzeren bakplaat. De hoge dikte van de schijf en het specifieke ontwerp zorgen voor een uitstekende homogeniteit en temperatuurstabiliteit.

Dankzij het gladde oppervlak zorgt de plaat voor een directe warmteoverdracht naar het te bereiden voedsel, zonder warmteverlies in het midden of rond dankzij de sterbrander die het hele kookoppervlak bedekt.

Om de kookplaat aan te zetten en voor te verwarmen, drukt u eenvoudig een paar seconden op de kraanhendel (nr. 3 op de foto) voor de sterpositie en indien nodig meerdere keren op de piëzo (nr. 1 op de foto).

Als de piëzo (n°1 op de foto) niet meer de nodige vonkentrein genereert, is het mogelijk om een gasaansteker of een lange lucifer te gebruiken door deze dicht bij het sleufgat (n°2 op de foto) te brengen

en de hendel (n°3 op de foto) ingedrukt te houden in de richting van de sterpositie zoals hierboven aangegeven.

Tijdens het koken kan de temperatuur worden geregeld via de bedieningsknop

(nr. 3 op de foto) van grote vlam naar kleine vlam om het fenomeen van te gaar worden te voorkomen. Als de pannenkoek blijft plakken, betekent dit dat de crêpemaker te heet is, dus je moet het vermogen verminderen.

Een veiligheidsthermokoppel sluit de gastoevoer af in geval van een branderblussing. Het verminderde debiet van het apparaat is in de fabriek vooraf ingesteld en hoeft niet te worden gewijzigd. Dit uitsterven kan met name optreden bij harde wind. In dit specifieke geval volstaat het om de hierboven beschreven ontstekingsprocedures te herhalen.

5. BEDIENING / BEHANDELING

a) Installatie/Montage:

- Pak het apparaat voorzichtig uit de doos.
- Plaats de crêpemaker op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van een muur of scheidingswand van brandbare materialen, zelfs niet als deze zeer goed geïsoleerd is.
- Een afstand van minimaal 10 cm tot de scheidingswand of muur is vereist.
- Verwijder de beschermfolie van alle roestvrijstalen onderdelen.

b) Eerste inbedrijfstelling:

Voor het eerste gebruik: Verwijder het corrosiebeschermende vet met afwasmiddel en adamp spons.

Bij het eerste gebruik.

Vet je bord in met eetbare olie.

Verwarm de crêpepan ongeveer 15 minuten voor.

Zodra het voorverwarmen is voltooid, past u het vermogen aan met de bedieningsknop (nr. 3 op de foto).

Eerste schoonmaak

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik. (zie 6 Schoonmaak)

Gasaansluiting

De toestellen werken op de volgende gassen: Butaan G30, Propaan G31, Aardgas G20/G25. De units worden standaard geleverd met een butaan/propaaninjector die overeenkomt met categorie II2E+3+. De verbinding wordt gemaakt door een 1/2 schroefdraad.

Het warmtedebiet van het apparaat is:

CSG 350 / CSG 400 3,2 Kw CDG 350 / CDG 400 6,4 Kw

Voor gebruik in aardgas vervang je de injectoren, deze worden geleverd in een plastic zakje in de verpakking.

Sluit het apparaat aan op de gastoevoerleiding door een barrièreklep aan te sluiten om het apparaat te isoleren van de rest van de installatie.

Controleer de toevoerdruk, wanneer alle branders branden, met behulp van een manometer. Dit moet gelijk zijn aan de aanduidingen op het typeplaatje.

De verse luchtstroom die nodig is voor de toevoer van verbrandingslucht is:

- CSG 350 / CSG 400 7,2 m3/uur
- CDG 350 / CDG 400 14,4 m3/uur

Algemene installatievoorwaarden

De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en beste praktijken, met name:

Algemene vereisten

Voor alle apparaten:

Artikel GZ Installatie voor brandbaar gas en vloeibare koolwaterstoffen.

Vervolgens, volgens de gewoonte:

Artikel CH Verwarming, ventilatie, koeling

Airconditioning en stoomproductie voor sanitair warm water.

Artikel GC Installatie van apparatuur voor catering

Specifieke eisen voor elk type instelling dat open is voor het publiek.

Belangrijk: Verander nooit de diameter van de injectoren.

Tabel met gascategorieën, afhankelijk van het land van bestemming van het apparaat.

Land van bestemming	Categorie	Gas	Druk	Middellijn Injector
Frankrijk/Luxemburg	II2E+3+ II2E+3B/P	G20/G25 G30/G31 G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37 20/25 50	135 90 135 85
Duitsland	II2E+3B/P	G20 /G25 G30/G31	20 50	135 85
Oostenrijk	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 50	135 85
België	I3+ I2E	G30/G31 G20/G25	28-30/37 20/25	90 135
Zweden/Denemarken/Finland	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 28-30/30	135 90
Spanje	II2H3+ II2H3P	G20 G30/G31 G20 G31	20 28-30/37 20 50	135 90 135 85
Nederland	II2L3B/P II2L3P	G25 G30/G31 G25 G31	25 28-30/37 25 50	135 90 135 85
Noorwegen	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90
IJsland/Griekenland/Verenigd Koninkrijk/Italië/Portugal	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	135 90
Polen	II2E3P	G20/25 G31	20 37	135 90

Injector nr.	Gas	Druk	Middellijn
Injector nr. 1	G30 / G31 Butaan/Propan 28-30/37		90/100
Injector nr. 2	G30 / G31 Butaan/Propan 50		85/100
Injector nr. 3	G20 / G25 Aardgas	20-25	135/100
Injector nr. 4	G25 Aardgas	25	135/100
Injector nr. 5	G25 Aardgas	20	135/100
Injector nr. 6	G31 Propan	50	85/100

Lucht aanpassing

De injectoren zijn ontworpen om luchtaanpassingen te voorkomen, ongeacht het type gas dat wordt gebruikt.

c) Gebruik van het apparaat:

Bedieningselementen en display

Bediening/weergave	Functie
Piëzo (n°1 op de foto)	Schakelt het apparaat in (gelijktijdig met de instelknop)
Instelknop (n°3 op de foto)	Schakelt het apparaat in (knop gelijktijdig met de piëzo ingedrukt) Past het vermogen aan (kleine vlam = laag vermogen, grote vlam = hoog vermogen)
Opening (n°2 op de foto)	Kan de piëzo vervangen en maakt het zo mogelijk om het apparaat aan te steken met een lange lucifer of een gasaansteker (tegelijkertijd met de instelknop enkele seconden ingedrukt)

Ontsteking

1. Druk enkele seconden op de knop (nr. 3 op de foto) voor de sterpositie.
2. Druk op de piëzo (n°1 op de foto) om de brander aan te steken.
3. Houd de kraan (nr. 3 op de foto) nog enkele seconden ingedrukt.
4. De brander blijft dan branden en het is nu mogelijk om het vermogen te verhogen door aan de gashendel te draaien (n°3 op de foto).

Vet de bakplaat in voor elke bereiding.

Temperatuur aanpassing

Zodra de brander is aangestoken; Stel het apparaat in op het gewenste vermogen door aan de bedieningsknop te draaien (nr. 3 op de foto).

Het is niet nodig om het apparaat op volle capaciteit aan te laten staan. De temperatuur moet worden aangepast aan de te koken producten om het gasverbruik te beperken.

Het apparaat afsluiten

- Zet elke bedieningsknop (nr. 3 op de foto) op 0: het apparaat is volledig uitgeschakeld.
- Sluit de gastoevoer af.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Maak het apparaat schoon. (zie 6. Schoonmaak)

d) Defect/reparatie:

In geval van pech of beschadigd onderdeel, neem dan contact op met uw klantenservice en vertrouw elke technische handeling toe aan een gekwalificeerd persoon.

Wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling van uw distributeur of uw winkel, geef hen dan de volledige referentie van uw apparaat (handelsnaam, type en serienummer). Deze informatie is te vinden op het typeplaatje dat zichtbaar is op de achterkant van het apparaat.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

Sluit de gastoevoer af.

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u een technische of reinigingsingreep uitvoert.
- Maak het apparaat regelmatig schoon na elk gebruik, omdat de kalk van het koken van de suiker en het deeg zich zeer snel ophoopt, vormt het een film op de plaat die de kwaliteit van het koken beïnvloedt.
- Gebruik voor het reinigen alleen licht schurende schoonmaakmiddelen, zeepsop of afwasmiddel.
- Droog het apparaat af met een zachte, schone doek.
- Reinig het apparaat nooit onder een waterstraal, omdat infiltratie het onherstelbaar kan beschadigen.
- Reinig de buitenwanden van uw apparaat regelmatig met heet water en afwasmiddel: vermijd schurende sponzen. Spoel uw apparaat af met adamp spons.
- Het is het beste om de plaat goed in te vetten om hem te beschermen tegen oxidatie bij langdurig niet-gebruik.
- We raden u ten eerste aan om het apparaat uit de buurt van vocht te houden.

7. TECHNISCH

Modellen	CSG 350	CSG 400	CDG 350	CDG 400
Uitwendige afmetingen mm	450x485x240	450x485x240	860x485x240	860x485x240
Gewicht	20 kg	23 kg	39 kg	44 kg
Macht	3200 W	3200 W	6400 W	6400 W
Aantal branders	1	1	2	2

8. GARANTIE

Garantievoorwaarden

De garantie die van toepassing is op elk apparaat is de commerciële garantie van de distributeur of wederverkoper. Neem contact op met de winkel waar je je apparaat hebt gekocht voor de exacte voorwaarden.

De garantie geeft geen recht op schadevergoeding.

De volgende bepalingen sluiten het voordeel van de wettelijke garantie voorzien in de artikelen 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek met betrekking tot gebreken en verborgen gebreken niet uit.

Clausules tot uitsluiting van garantie

Onjuiste installatie en onderhoud, vooral als ze niet voldoen aan de toepasselijke voorschriften of de instructies in deze gebruikershandleiding.

Reparaties die nodig zijn als gevolg van onjuiste bediening, oneigenlijk gebruik, nalatigheid of overbelasting van het apparaat, evenals reparaties die het gevolg zijn van defecte installaties, komen niet in aanmerking voor de garantie.

Schade door schokken of slecht weer valt niet onder de garantie. De apparatuur reist op risico van de gebruiker; In het geval van levering door de vervoerder moet de ontvanger bij de levering van het vliegtuig voorbehoud maken bij de vervoerder.

De garantie eindigt in geval van interventie, reparatie, wijziging door niet-gekwalificeerde personen of gebruik voor oneigenlijke doeleinden.