

MOD : WR-BRET-1G

Production code : CFG 400_

**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO
CREPIERAS DE GAS**

WR-BRET-1G



CREPERÍA A GAS WR-BRET-1G

Ha elegido un dispositivo que combina las mejores cualidades técnicas con una gran comodidad de uso. Le deseamos la mayor satisfacción.

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Siga estas pautas cuidadosamente para evitar el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones y daños. Al utilizar este aparato, siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad, tales como:

- Nunca deje el dispositivo funcionando sin supervisión.
- Tenga en cuenta las instrucciones de uso que debe conservarse siempre con el aparato.
- Instale siempre el aparato de acuerdo con las instrucciones. Se requiere una distancia de al menos 10 cm del tabique o pared.
- Este aparato está diseñado para uso en exteriores e interiores en una habitación ventilada o debajo de una campana.
- Proteja el dispositivo de la luz solar directa, las heladas y la humedad.
- No deje el aparato al alcance de los niños o personas enfermas desatendidas.
- Nunca mueva el aparato mientras esté en funcionamiento o cuando la estufa aún esté caliente.
- Asegúrese de que solo un usuario interno use el dispositivo.

- No toque las superficies calientes del aparato. La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando la unidad está en funcionamiento. Utilice siempre los botones de control.

- No utilice el dispositivo para ninguna otra función que no sea la de el uso específico.

- No deje la manguera o la manguera (comprada por separado en una tienda especializada) en contacto con superficies calientes.

- El aparato no debe usarse cerca de materiales combustibles.

- Durante el uso, tenga cuidado de no obstruir las rejillas de ventilación del aparato.

- No doble ni pellizque la manguera o la manguera.

- Refiera las reparaciones solo a una persona calificada.

- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

- Al final de la cocción, para limpiar el aparato, no olvide cerrar el suministro de gas.

2. CONTENIDO DE LA CAJA DE EMBALAJE

Electrodoméstico: Una crepera

Accesorios: - Una camiseta para distribuir la masa.
- Una bolsa de plástico con inyectores de gas natural.
- Este aviso.

Vea la vista detallada del WR-BRET-1G al final del documento.

3. CUMPLIMIENTO DE USO

Utilice el aparato para cocinar panqueques suaves y dorados, panqueques de trigo sarraceno, blinis ...

4. CÓMO FUNCIONA

Esta crepera es una plancha de hierro fundido esmaltada resistente. El alto grosor del disco y su diseño específico garantizan una excelente homogeneidad y estabilidad de temperatura.

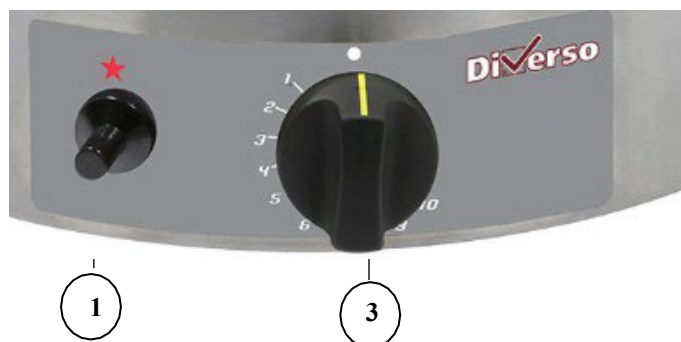
Gracias a su superficie lisa, la placa garantiza la transferencia directa de calor a los alimentos a cocinar, sin pérdida de calor en el centro o alrededor gracias al quemador de estrella que cubre toda la superficie de cocción.

Para encender y precalentar la placa, simplemente presione la palanca del grifo (No. 3 en la foto) frente a la posición de estrella durante unos segundos y el piezoeléctrico (No. 1 en la foto) varias veces si es necesario.

Si el piezoeléctrico (nº1 en la foto) ya no genera el tren de chispas necesario, es posible utilizar un encendedor de gas o un fósforo largo acercándolo al orificio ranurado (nº2 en la foto) y manteniendo presionada la palanca (nº3 en la foto) mirando hacia la posición de estrella como se indica arriba.

Durante la cocción, la temperatura se puede regular mediante el mando de control (nº 3 en la foto) de llama grande a llama pequeña para evitar que se cocine demasiado. Si el panqueque se pega, significa que la crepera está demasiado caliente, por lo que debe reducir la potencia.

Un termopar de seguridad corta el suministro de gas en caso de extinción del quemador. El caudal reducido del dispositivo está preestablecido de fábrica, no es necesario cambiarlo. Esta extinción puede ocurrir en particular en caso de fuertes vientos. En este caso particular, basta con repetir los procedimientos de encendido descritos anteriormente.



1 Botón de encendido piezoeléctrico

3 Perilla de ajuste de temperatura

Requisitos generales Para

todos los electrodomésticos:

Artículo GZ Instalación con gases combustibles e hidrocarburos licuados. Luego, según

la costumbre:

Artículo CH Calefacción, ventilación, refrigeración

Producción de vapor de aire acondicionado y agua caliente sanitaria.

Artículo CG Instalación de equipos para catering

Requisitos específicos para cada tipo de establecimiento abierto al público.

Importante: Nunca cambie el diámetro de los inyectores.

Tabla de categorías de gases, según el país de destino del dispositivo.

País de destino	Categoría	Gas	Presiones	Diámetro del inyector
Francia/Luxemburgo	II2E+3+ II2E + 3B / P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Alemania	II2E + 3B / P	G20 / G25 G30 / G31	20 50	135 85
Austria	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 50	135 85
Bélgica	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
Suecia/Dinamarca/Finlandia	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	28-30/30	90
España	II2H3+ II2H3P	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2L3B/P	G20	20	135
		G31	50	85
Países Bajos	II2L3B/P	G25	25	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2L3P	G25	25	135
		G31	50	85
Noruega	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90
Islandia/Grecia/Reino Unido/Italia/Portugal	II2H3+ II2H3P	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
Polonia	II2E3P	G20/25	20	135
		G31	37	90

Inyector No.	Gas		Presiones	Diámetro
Inyector n°1	G30 / G31	Butano/Propano	28-30/37	90/100
Inyector n°2	G30 / G31	Butano/Propano	50	85/100
Inyector n°3	G20 / G25	Gas natural	20-25	135/100
Inyector n°4	G25	Gas natural	25	135/100
Inyector n°5	G25	Gas natural	20	135/100
Inyector n°6	G31	Propano	50	85/100

Ajuste de aire

Los inyectores han sido diseñados para evitar cualquier ajuste de aire, independientemente del tipo de gas utilizado.

c) Uso del dispositivo:

Elementos de control y pantalla

Control/Pantalla	Función
Piezoeléctrico (n°1 en la foto)	Enciende el dispositivo (simultáneamente con la perilla de ajuste)
Perilla de ajuste (n°3 en la foto)	Enciende el dispositivo (botón pulsado simultáneamente con el piezoeléctrico) Ajusta la potencia (llama pequeña = baja potencia, llama grande = alta potencia)
Abertura (n°2 en la foto)	Puede reemplazar el piezoeléctrico y, por lo tanto, permite encender el dispositivo con un fósforo largo o un encendedor de gas (simultáneamente con el botón de ajuste presionado durante unos segundos)

Ignición

1. Presione el botón (n°3 en la foto) frente a la posición de la estrella durante unos segundos.
 2. Presione el piezo (n°1 en la foto) para encender el quemador.
 3. Mantenga presionado el grifo (n°3 en la foto) durante varios segundos más.
 4. El quemador permanece encendido y ahora es posible aumentar la potencia girando la palanca del acelerador (n°3 en la foto).
- Engrase la bandeja antes de cada cocción.

Ajuste de temperatura

Una vez que el quemador esté encendido; Ajuste el dispositivo a la potencia deseada girando la perilla de control (n° 3 en la foto).

No es necesario dejar el dispositivo encendido a plena capacidad. La temperatura debe adaptarse a los productos a cocinar para limitar el consumo de gas.

Apagar el dispositivo

- Coloque cada botón de control (nº3 en la foto) en 0: el dispositivo está completamente apagado.
- Cierre el suministro de gas.
- Deje que la unidad se enfríe.
- Limpie el dispositivo. (cf. 6. Limpieza)

d) Avería/Reparación:

En caso de avería o pieza dañada, llame a su servicio posventa y confíe cualquier operación técnica a una persona calificada.

Cuando se ponga en contacto con el departamento de servicio de su distribuidor o su tienda, indíqueles la referencia completa de su electrodoméstico (nombre comercial, tipo y número de serie). Esta información se puede encontrar en la placa de identificación visible en la parte posterior del dispositivo.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cierre el suministro de gas.

- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de cualquier intervención técnica o de limpieza.
- Limpie el aparato regularmente después de cada uso porque la incrustación de la cocción del azúcar y la masa se acumula muy rápidamente, crea una película en la placa que afecta la calidad de la cocción.
- Para la limpieza, use solo productos de limpieza ligeramente abrasivos, agua jabonosa o detergente líquido.
- Seque el aparato con un paño suave y limpio.
- Limpie regularmente las paredes externas de su aparato con agua caliente y detergente: evite las esponjas abrasivas. Enjuague su dispositivo con una esponja húmeda
- Nunca limpie el dispositivo bajo un chorro de agua, ya que la infiltración podría dañarlo irreparablemente.
- Limpie regularmente las paredes externas de su aparato con agua caliente y detergente: evite las esponjas abrasivas. Enjuague su dispositivo con una esponja húmeda.
- Lo mejor es engrasar bien la placa para protegerla de la oxidación durante la inactividad prolongada.
- Le recomendamos encarecidamente que mantenga el dispositivo alejado de la humedad.

7. TÉCNICO

Modelos	WR-BRET-1G
Dimensiones externas mm	450x485x240
Peso	23 Kg
Poder	3200 W
Número de quemadores	1

8. GARANTÍA

Condiciones de garantía

La garantía que se aplica a cualquier electrodoméstico es la garantía comercial del distribuidor o distribuidor. Comuníquese con la tienda donde compró su dispositivo para conocer las condiciones exactas.

La garantía no otorga ningún derecho a daños y perjuicios.

Las siguientes disposiciones no excluyen el beneficio de la garantía legal prevista en los artículos 1641 y siguientes del Código Civil relativos a los defectos y vicios ocultos.

Cláusulas de exclusión de garantía

Instalación y mantenimiento incorrectos, especialmente si no cumplen con la normativa aplicable o las instrucciones de este manual de usuario.

Las reparaciones requeridas como resultado de un funcionamiento incorrecto, uso inadecuado, negligencia o sobrecarga del aparato, así como las resultantes de instalaciones defectuosas, no son elegibles para la garantía.

Los daños debidos a golpes o mal tiempo no están cubiertos por la garantía. El equipo viaja por cuenta y riesgo del usuario; En el caso de la entrega por parte del transportista, el destinatario debe expresar reservas al transportista en el momento de la entrega de la aeronave.

La garantía termina en caso de intervención, reparación, modificación por parte de personas no calificadas o uso para fines indebidos.