



MOD : BRET/1G-R

Production code : CSG 400

07/2025

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR GAS-CRÊPES-MAKER



1. SICHERHEITSHINWEISE

Bitte befolgen Sie diese Richtlinien sorgfältig, um die Gefahr von Bränden, Verbrennungen oder anderen Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Bei der Verwendung dieses Geräts sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, wie z. B.:

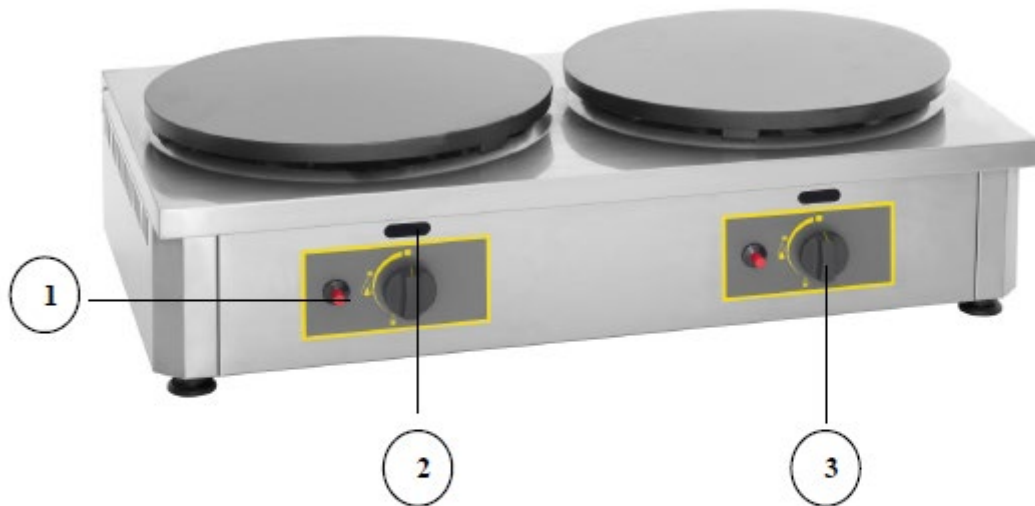
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Berücksichtigen Sie die Gebrauchsanweisung, die immer mit dem Gerät mitzuführen ist.
- Installieren Sie das Gerät immer gemäß den Anweisungen. Es ist ein Abstand von mindestens 10 cm zur Trennwand oder Wand erforderlich.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Außen- und Innenbereich in einem belüfteten Raum oder unter einer Dunstabzugshaube bestimmt.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Frost und Feuchtigkeit.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern oder gebrechlichen Personen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nur von einem Insider verwendet wird.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, während es in Betrieb ist oder wenn das Kochfeld noch heiß ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät in der ausgeschalteten Position befindet, bevor Sie es ein- oder ausstecken.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie immer die Bedientasten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als den bestimmungsgemäßen Zweck.
- Lassen Sie den Schlauch oder Schlauch (separat im Fachgeschäft erhältlich) nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Achten Sie während des Gebrauchs darauf, die Lüftungsschlitze des Geräts nicht zu verstopfen.
- Biegen oder klemmen Sie den Schlauch oder Schlauch nicht ein.
- Wenden Sie Reparaturen nur an eine qualifizierte Person.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Vergessen Sie zum Reinigen des Geräts am Ende des Garvorgangs nicht, die Gaszufuhr auszuschalten.

2. INHALT DES PACKKASTENS

Gerät: Ein Crêpes-Maker

Zubehör:

- Ein T-Shirt zum Verteilen des Teigs.
- Ein Plastikbeutel mit Erdgas-Injektoren.
- Dieser Hinweis.



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

Weitere Informationen finden Sie in der detaillierten Explosionszeichnung von CSG 350/CSG 400/CDG 350/CDG 400 am Ende des Dokuments.

3. EINHALTUNG DER NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Verwenden Sie das Gerät, um weiche und goldene Pfannkuchen, Buchweizenpfannkuchen, Blinis...

4. WIE ES FUNKTIONIERT

Dieser Crêpes-Maker ist eine robuste Grillplatte aus emailliertem Gusseisen. Die hohe Dicke der Scheibe und ihr spezifisches Design sorgen für eine hervorragende Homogenität und Temperaturstabilität.

Dank ihrer glatten Oberfläche sorgt die Platte für eine direkte Wärmeübertragung auf das Gargut, ohne Wärmeverlust in der Mitte oder rundherum, dank des Sternbrenners, der die gesamte Kochfläche abdeckt.

Zum Einschalten und Vorheizen des Kochfelds drücken Sie einfach den Hahnhebel (Nr. 3 auf dem Foto) vor der Sternposition für einige Sekunden und den Piezo (Nr. 1 auf dem Foto) bei Bedarf mehrmals.

Wenn der Piezo (Nr. 1 auf dem Foto) nicht mehr die erforderliche Zündfolge erzeugt, ist es möglich, ein Gasfeuerzeug oder ein langes Streichholz zu verwenden, indem man es in die Nähe des Langlochs (Nr. 2 auf dem Foto) bringt und den Hebel (Nr. 3 auf dem Foto) in Richtung der Sternposition gedrückt hält, wie oben gezeigt.

Während des Garvorgangs kann die Temperatur über den Bedienknopf reguliert werden

(Nr. 3 auf dem Foto) von großer Flamme zu kleiner Flamme, um das Phänomen des Überkochens zu vermeiden. Wenn der Pfannkuchen klebt, bedeutet das, dass der Crêpes-Maker zu heiß ist, sodass du die Leistung reduzieren musst.

Ein Sicherheitsthermoelement unterbricht die Gaszufuhr im Falle eines Brennerlöschvorgangs. Die reduzierte Durchflussmenge des Gerätes ist werkseitig voreingestellt, sie muss nicht geändert werden. Dieses Aussterben kann insbesondere bei starken Winden eintreten. In diesem speziellen Fall reicht es aus, die oben beschriebenen Zündvorgänge zu wiederholen.

5. BEDIENUNG / HANDHABUNG

a) Installation/Montage:

- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus der Schachtel aus.
- Lege den Crêpes-Maker auf eine ebene, hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wand oder Trennwand aus brennbaren Materialien auf, auch wenn diese sehr gut isoliert ist.
- Es ist ein Abstand von mindestens 10 cm zur Trennwand oder Wand erforderlich.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von allen Edelstahlteilen.

b) Erstinbetriebnahme:

Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Korrosionsschutzfett mit Spülmittel und einem feuchten Schwamm.

Bei der ersten Verwendung.

Fetten Sie Ihre Platte mit Speiseöl ein.

Die Crêpes-Pfanne ca. 15 Minuten vorheizen.

Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, stellen Sie die Leistung mit dem Bedienknopf (Nr. 3 auf dem Foto) ein.

Erste Reinigung

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. (vgl. 6 Reinigung)

Gasanschluss

Die Geräte werden mit folgenden Gasen betrieben: Butan G30, Propan G31, Erdgas G20/G25. Die Geräte werden standardmäßig mit einem Butan/Propan-Injektor der Kategorie II2E+3+ ausgeliefert. Der Anschluss erfolgt über ein 1/2 Gewinde.

Der Wärmedurchfluss des Gerätes beträgt:

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

Für den Einsatz in Erdgas wechseln Sie die Injektoren, sie werden in einem Plastikbeutel in der Verpackung geliefert.

Schließen Sie das Gerät an die Gaszuleitung an, indem Sie ein Sperrventil einschieben, um das Gerät vom Rest der Anlage zu isolieren.

Überprüfen Sie den Versorgungsdruck, wenn alle Brenner eingeschaltet sind, mit einem Manometer. Diese muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Der für die Verbrennungsluftzufuhr erforderliche Frischluftstrom beträgt:

- CSG 350 / CSG 400 7,2 m³/Std.
- CDG 350 / CDG 400 14,4 m³/h

Allgemeine Installationsbedingungen

Die Installation und Wartung des Geräts muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften und Best Practices erfolgen, insbesondere:

Allgemeine Anforderungen

Für alle Geräte:

Artikel GZ Anlage für brennbare Gase und Flüssigkohlenwasserstoffe.

Dann, je nach Bedarf:

Artikel CH Heizung, Lüftung, Kälte

Klimaanlage und Warmwasser-Dampferzeugung.

Artikel AGB Installation von Geräten für die Gastronomie

Spezifische Anforderungen für jede Art von Einrichtungen, die der Öffentlichkeit zugänglich sind.

Wichtig: Ändern Sie niemals den Durchmesser der Injektoren.

Tabelle der Gaskategorien entsprechend dem Bestimmungsland des Geräts.

Zielland	Kategorie	Gas	Druck	Durchmesser Injektor
Frankreich/Luxemburg	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
Deutschland	II2E+3B/P	G20 /G25	20	135
		G30/G31	50	85
Österreich	II2H3B/P	G20 G30/G31	20	135
			50	85
Belgien	I3+ I2E	G30/G31 G20/G25	28-30/37	90
			20/25	135
Schweden/Dänemark/Finnland	II2H3B/P	G20 G30/G31	20	135
			28-30/30	90
Spanien	II2H3+ II2H3P	G20 G30/G31 G20 G31	20	135
			28-30/37	90
			20	135
			50	85
Niederlande	II2L3B/P II2L3P	G25 G30/G31 G25 G31	25	135
			28-30/37	90
			25	135
			50	85
Norwegen	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90
Island/Griechenland/Vereinigtes Königreich/Italien/Portugal	II2H3+	G20 G30/G31	20	135
			28-30/37	90
Polen	II2E3P	G20/25 G31	20	135
			37	90

Injektor Nr.	Gas	Druck	Durchmesser
Injektor Nr. 1	G30 / G31 Butan/Propan	28-30/37	90/100
Injektor Nr. 2	G30 / G31 Butan/Propan	50	85/100
Injektor Nr. 3	G20 / G25 Erdgas	20-25	135/100
Injektor Nr. 4	G25 Erdgas	25	135/100
Injektor Nr. 5	G25 Erdgas	20	135/100
Injektor Nr. 6	G31 Propan	50	85/100

Luft-Einstellung

Die Injektoren wurden so konstruiert, dass jegliche Luftanpassung unabhängig von der Art des verwendeten Gases vermieden wird.

c) Verwendung des Geräts:

Bedienelemente und Display

Steuerung/Anzeige	Funktion
Piezo (Nr. 1 auf dem Foto)	Schaltet das Gerät ein (gleichzeitig mit dem Einstellknopf)
Einstellknopf (Nr. 3 auf dem Foto)	Schaltet das Gerät ein (Taste wird gleichzeitig mit dem Piezo gedrückt) Passt die Leistung an (kleine Flamme = geringe Leistung, große Flamme = hohe Leistung)
Öffnung (Nr. 2 auf dem Foto)	Kann den Piezo ersetzen und ermöglicht so das Anzünden des Gerätes mit einem langen Streichholz oder einem Gasfeuerzeug (gleichzeitig bei gedrückter Einstelltaste für einige Sekunden)

Zündung

1. Drücken Sie die Taste (Nr. 3 auf dem Foto) vor der Sternposition für einige Sekunden.
2. Drücken Sie den Piezo (Nr. 1 auf dem Foto), um den Brenner anzuzünden.
3. Halten Sie den Wasserhahn (Nr. 3 auf dem Foto) noch einige Sekunden lang gedrückt.
4. Der Brenner bleibt dann eingeschaltet und es ist nun möglich, die Leistung durch Drehen des Gashebels (Nr. 3 auf dem Foto) zu erhöhen.

Ölen Sie das Blech vor jedem Garen ein.

Temperatureinstellung

Sobald der Brenner angezündet ist; Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Leistung ein, indem Sie den Bedienknopf drehen (Nr. 3 auf dem Foto).

Es ist nicht notwendig, das Gerät mit voller Kapazität eingeschaltet zu lassen. Die Temperatur muss an die zu garenden Produkte angepasst werden, um den Gasverbrauch zu begrenzen.

Herunterfahren des Geräts

- Stellen Sie jede Bedientaste (Nr. 3 auf dem Foto) auf 0: Das Gerät ist vollständig ausgeschaltet.
- Schalten Sie die Gaszufuhr aus.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät. (vgl. 6. Reinigung)

d) Panne/Reparatur:

Im Falle einer Panne oder eines beschädigten Teils wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst und überlassen Sie den technischen Betrieb einer qualifizierten Person.

Wenn Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers oder Ihres Geschäfts wenden, geben Sie bitte die vollständige Referenz Ihres Geräts (Handelsname, Typ und Seriennummer) an. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das auf der Rückseite des Geräts sichtbar ist.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie die Gaszufuhr aus.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie technische oder Reinigungseingriffe vornehmen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Gebrauch, da sich die Ablagerungen vom Kochen des Zuckers und des Teigs sehr schnell ansammeln und einen Film auf der Platte bilden, der die Qualität des Kochens beeinträchtigt.
- Verwenden Sie zur Reinigung nur leicht scheuernde Reinigungsmittel, Seifenwasser oder Spülmittel.
- Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
- Reinigen Sie das Gerät niemals unter einem Wasserstrahl, da es durch Infiltration irreparabel beschädigt werden kann.
- Reinigen Sie die Außenwände Ihres Gerätes regelmäßig mit heißem Wasser und Spülmittel: Vermeiden Sie scheuernde Schwämme. Spülen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Schwamm ab.
- Es ist am besten, die Platte gut einzufetten, um sie bei längerem Nichtgebrauch vor Oxidation zu schützen.
- Wir empfehlen dringend, das Gerät von Feuchtigkeit fernzuhalten.

7. TECHNISCH

Modelle	CSG 350	CSG 400	CDG 350	CDG 400
Außenmaße mm	450x485x240 cm	450x485x240 cm	860x485x240 cm	860x485x240 cm
Gewicht	20 kg	23 kg	39 kg	44 kg
Macht	3200 W	3200 W	6400 W	6400 W
Anzahl der Brenner	1	1	2	2

8. GARANTIE

Garantiebedingungen

Die Garantie, die für jedes Gerät gilt, ist die kommerzielle Garantie des Distributors oder Wiederverkäufers. Bitte wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die genauen Bedingungen zu erfahren.

Die Gewährleistung gewährt keine Rechte auf Schadenersatz.

Die folgenden Bestimmungen schließen die in den Artikeln 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuches in Bezug auf Mängel und versteckte Mängel vorgesehene gesetzliche Gewährleistung nicht aus.

Klauseln zum Gewährleistungsausschluss

Unsachgemäße Installation und Wartung, insbesondere wenn sie nicht den geltenden Vorschriften oder den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung entsprechen.

Reparaturen, die infolge unsachgemäßer Bedienung, unsachgemäßer Verwendung, Fahrlässigkeit oder Überlastung des Gerätes erforderlich sind, sowie Reparaturen, die aus fehlerhaften Installationen resultieren, sind nicht gewährleistungsfähig.

Schäden durch Stöße oder schlechtes Wetter fallen nicht unter die Garantie. Das Gerät reist auf Gefahr des Benutzers; Im Falle einer Lieferung durch die Fluggesellschaft muss der Empfänger der Fluggesellschaft bei der Übergabe des Flugzeugs einen Vorbehalt mitteilen.

Die Garantie erlischt bei Eingriffen, Reparaturen, Änderungen durch unbefugte Personen oder bei unsachgemäßer Verwendung.