Krampouz®

CE

Bestimmungsland : DEUTSCHLAND

Produkteigenschaften	3
Technische Eigenschaften	4
Produktdetail	5
Professionnelles Crepegeräte *Bedienungsanleitung*	6

Gas Crêpegeräte

AI0288

KOMFORTSERIE



CGBIC4

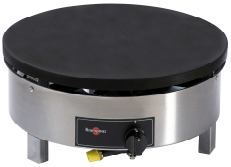


CGCIC4



CGCIF4

STANDARDSERIE



CGBIN4

Verfügbares Zubehör
Fragen Sie uns nach unserem Katalog



Teigverteilerset



Elektrick Crepe Geräte



Mobile Crêpes-Verkaufsstände



CGCIG4



CGCIH4

Unverbindliche Fotos und Eigenschaften

Produkteigenschaften

	Modellz	Durchmesser der Platte	Maße	Gewicht	Leisung in Kw	Sternbrenner	Regulierung	Korpus
KOMFORTSERIE	**CGBIB4**	ø40 cm	430x400x185 mm	16 kg	7	8-fach	Manuelle	Rund
	CGBIC4	ø40 cm	430x400x185 mm	16 kg	7	8-fach	Thermostatische	Rund
	CGCIB4	ø40 cm	430x470x195 mm	20,5 kg	7	8-fach	Manuelle	Rechteckig
	CGCIC4	ø40 cm	430x470x195 mm	20,5 kg	7	8-fach	Thermostatische	Rechteckig
	CGCIE4	ø40 cm	860x470x195 mm	40,5 kg	2 x 7	8-fach	Manuelle	Rechteckig
	CGCIF4	ø40 cm	860x470x195 mm	40,5 kg	2 x 7	8-fach	Thermostatische	Rechteckig
STANDARD SERIE	**CGBIN4**	ø40 cm	425x400x185 mm	15 kg	6	6-fach	Manuelle	Rund
	CGCIG4	ø40 cm	430x470x195 mm	20 kg	6	6-fach	Manuelle	Rechteckig
	CGCIH4	ø40 cm	860x470x195 mm	39 kg	2 x 6	6-fach	Manuelle	Rechteckig

Unverbindliche Fotos und Eigenschaften

Technische Eigenschaften - Betrieb : Deutschland

Die Geräte arbeiten mit allen Gasarten (Beutel mit Umbausatz liegt bei). Die jeweils eingestellte Gasart des Gerätes ist durch Kennzeichnung auf dem Typenschild an seiner Unterseite angegeben. **Falls Sie Ihr Gerät außerhalb Deutschlands betreiben, wenden Sie sich bitte an uns.**

		Butan / Propan 50 mbar					Erdgas Wo 15 G20 20 mbar (LL)				Erdgas Wo 12.4 G20 20 mbar (E)			
	Modelle	ø Brennerdüse	ø Bypass	Anz. Umdr. Wachflamme	Verbrauch bei Nenn-leistung G30	Verbrauch bein Nenn-leistung G31	ø Brennerdüse	ø Bypass	Anz. Umdr. Wachflamme	Verbrauch bein Nenn-leistung G20	ø Brennerdüse	ø Bypass	Anz. Umdr. Wachflamme	Verbrauch bein Nenn-leistung G20
KOMFORTSERIE	**CGBIB4**	130	0,65	0	552 g/h	543 g/h	230	0,7	3/4 t	861 l/h	250	0,7	3/4 t	740 l/h
	CGBIC4	130	0,65	0	552 g/h	543 g/h	230	0,7	3/4 t	861 l/h	250	0,7	3/4 t	740 l/h
	CGCIB4	130	0,65	0	552 g/h	543 g/h	230	0,7	3/4 t	861 l/h	250	0,7	3/4 t	740 l/h
	CGCIC4	130	0,65	0	552 g/h	543 g/h	230	0,7	3/4 t	861 l/h	250	0,7	3/4 t	740 l/h
	CGCIE4	130	0,65	0	1103 g/h	1087 g/h	230	0,7	3/4 t	1722 l/h	250	0,7	3/4 t	1480 l/h
	CGCIF4	130	0,65	0	1103 g/h	1087 g/h	230	0,7	3/4 t	1722 l/h	250	0,7	3/4 t	1480 l/h
STANDARDSERIE	**CGBIN4**	110	0,65	0	473 g/h	466 g/h	205	0,65	3/4 t	738 l/h	205	0,65	3/4 t	634 l/h
	CGCIG4	110	0,65	0	473 g/h	466 g/h	205	0,65	3/4 t	738 l/h	205	0,65	3/4 t	634 l/h
	CGCIH4	110	0,65	0	946 g/h	931 g/h	205	0,65	3/4 t	13774 l/h	205	0,65	3/4 t	1269 l/h

Produktdetail

Abb 1 - Sicht von oben

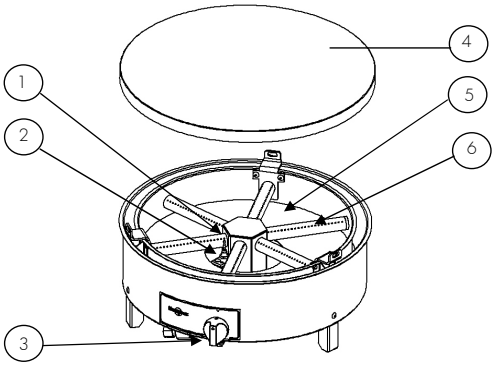


Abb 2 - Sicht von unten

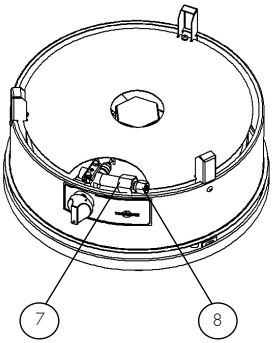


Abb 3 - Detailzeichnung Brenner

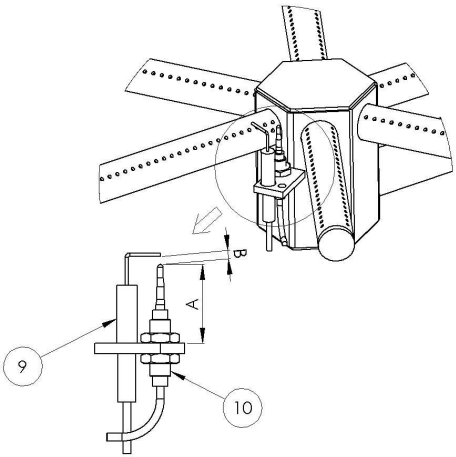


Abb 4 – Luftring (11) und Einspritzdüse (12)

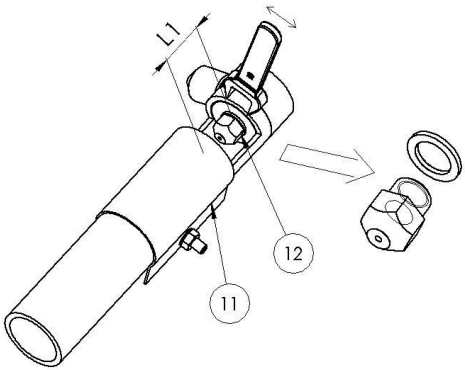


Abb 5 - Einstellung der Wachflamme

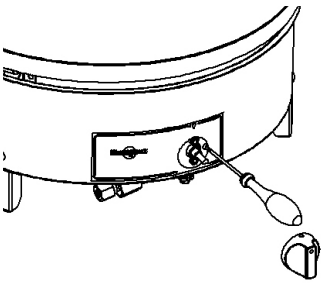


Abb 1

1	Sicherheits-Thermoelement
2	Zündkerze
3	Knopf
4	Gußplatte mit Stiften
5	Isolierblech oder Brennkammer
6	Brenner

Abb 2

7	Anschlußnippel für Butan- / Propangas
8	Anschlußnippel für Schlauch

Abb 3

9	Zündkerze
10	Sicherheits-Thermoelement

Die oben beschriebenen Bauteile sind je nach Version erhältlich

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben eines unserer Geräte erstanden, wir danken Ihnen herzlich dafür. Sein Einsatz ist sehr einfach, wir empfehlen Ihnen dennoch, die vorliegende Anleitung aufmerksam zu lesen. Sie enthält Hinweise zur Aufstellung und zum Betrieb, die Ihnen eine optimale Leistung garantieren.

Annahme und Auspacken

Eventuelle Transportschäden müssen dem Spediteur per Einschreiben mit Rückantwort spätestens 24 Stunden nach der Annahme mitgeteilt werden. Sie müssen Ihre Vorbehalte unbedingt in Bezug auf, beim Erhalt der Ware, festgestellte Mängel auch auf der Empfangsbestätigung des Spediteurs vermerken und detailliert beschreiben.

Allgemeine Vorschriften zu Gas-Ausrüstungen

Beim Einsatz von Gasgeräten sind immer folgende Sicherheitsvorkehrungen einzuhalten:
Die Anweisungen aufmerksam lesen.

- Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung vorgesehen.
- Die Installation und die Einstellung (bei Düsenwechsel) des Geräts müssen von einem Installateur oder einem für Gasgeräte qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich in Räumlichkeiten installiert werden, die mit einer, den geltenden Bestimmungen entsprechenden, permanenten Belüftung ausgestattet sind.
- Das Gerät kann mit Butan- oder Propangasflaschen, aber auch mit Stadtgas betrieben werden.
- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch unerfahrene oder unwissende Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, es sei denn, sie werden, von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder wurden zuvor auf die Nutzung des Geräts eingewiesen.
- Wird das Gerät von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt, ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
- Zugängliche Bereiche des Gerätes können hohe Temperaturen erreichen. Bitte stets den Zugang von Kindern vermeiden.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck benutzen. Jede Abänderung kann zur Gefahr werden.
- Der Einsatz von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Unfällen führen.
- Die Belüftung des Geräts darf auf keinen Fall verhindert werden.
- Die Unterseite des Gerätes muß gut belüftet sein, um eine ausreichende Luftzirkulation am Brenner zu gewährleisten.
- Die geschützten Elemente des Geräts dürfen nicht durch den Benutzer behandelt werden.
- Das Gerät darf nicht während der Nutzung transportiert oder umgestellt werden.
- Benutzen Sie geeignete Hitzeschutzhandschuhe, falls sie heisse Teile anfassen müssen.
- Das Gerät muss vor der Reinigung vollkommen abgekühlt sein.
- Die Aufbewahrung einer Propangasflasche ist in Küchen oder geschlossenen Räumen verboten.
- Verwendung des Geräts auf einer stabilen, trockenen Oberfläche mit einer Mindestentfernung von 20 cm von Wänden und sonstigen wärmeempfindlichen Elementen.
- Für die zum Arbeiten ideale Aufstellung liegt die empfohlene Höhe der Platten bei zwischen 85 und 95 cm vom Boden.
- Die Geräte müssen auf einer feuerfesten und waagerechten Oberfläche installiert werden. Verwenden Sie eine Edelstahlplatte oder andere feuerfeste Materialien, die den hygienischen Normen entsprechen.

- Prüfen Sie den Schlauch auf Mängel (NF oder EG). Wenn er nicht einwandfrei aussieht, tauschen Sie ihn aus.
- Überprüfen Sie das Verfallsdatums des Schlauchs.
- Der Schlauch darf nicht geknickt, und mit heißen Elementen in Berührung gebracht werden.
- Bitte benutzen Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Keine heißen Geräte transportieren.
- Keine heißen Oberflächen anfassen.
- Das Gerät vor dem Transport und dem Reinigen abkühlen lassen.
- Achtung: Keine Alufolie oder ein anderes Material bzw. einen anderen Gegenstand in den Lüftungsbereich zwischen Eisen und Gehäuse einführen (Gefahr einer Beschädigung).
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze des Gehäuses und der Bodenplatte.
- Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts in der Originalverpackung.

ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

Technische Beschreibung

Die Modelle sind für einen gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Technische Daten

- Crêpeeisen mit ein oder zwei Heizflächen auf Edelstahlgestell.
- Heizflächen aus Gusseisen Ø 40 cm.
- Leistung zwischen 5 bis 7 kW je Heizfläche.
- Brenner mit 6 oder 8 Verzweigung.
- 1 oder 2 Piezoanzünder auf den Modellen KOMFORT.

Gerät mit CE Zulassung.

Aufstellung

Die Firma Krampouz lehnt jegliche Haftung für Sach- oder Personenschäden ab, die durch eine unsachgemäße Installation oder Bedienung des Gerätes verursacht werden.
Das Gerät ist vom Typ A1: es hat keinen Ventilator. Der Raum oberhalb der Crêpe-Platte muss frei bleiben, und bei Innengebrauch muss ein, den lokalen Bestimmungen entsprechendes, Abzugssystem in der Nähe installiert sein. Zur Gewährleistung ausreichender Luftzufuhr für das Gerät ist eine Lufterneuerung von 200 m3/h /Platte.

Vor Installierung des Geräts vergewissern Sie sich, dass die lokalen Gasdruckbedingungen und die Einstellungsmöglichkeiten des Geräts übereinstimmen.
Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Angaben :

- Technische eigenschaften Seite 4
- Produktdetail Seite 5
- Anschlussanweisungen Seite 8
- Einstellungsanweisungen Seite 13, vor jeder Abänderung der Einstellungen.

Arbeitsfläche

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Arbeitsfläche, auf der das Gerät aufgestellt wird. Dieses hat einen Mindestabstand von 20 cm zu nicht hitzebeständigen Wänden einzuhalten. Für einen optimalen Komfort des Benutzers sollte die Oberkante der Eisen sich zwischen 85 und 95 cm über dem Boden befinden.

Gasanschluss

Die jeweils eingestellte Gasart des Gerätes ist durch Kennzeichnung auf dem Typenschild angegeben, das auf dem Luftring oder dem Blechboden aufgeklebt ist.
Falls Sie Ihr Gerät auf eine andere Gasart umstellen möchten, lesen Sie bitte das Kapitel Einstellungen auf Seite 12.

Das Gerät wird über den, an der Rückseite des Geräts befindlichen, Anschluss mittels eines flexiblen Metallschlauchs angeschlossen, welcher bei Erdgas der (französischen) Norm NF D 36121, und bei Butan- oder Propangas der dritten Gruppe der Norm NF D 36125 entsprechen muss.

- Die Dichtheit des Anschlusses muss mit Seifenlauge geprüft werden.
- Die Dichtheit darf nie mit Hilfe einer Flamme geprüft werden.

Der flexible Metallschlauch darf nicht gezerrt oder verdreht werden. Überprüfen Sie ihn auf Mängel.
Wenn er rissig oder leicht angebrannt aussieht, tauschen Sie ihn aus.

Benutzung

Anzünden

1. Das installierte Gerät ist betriebsbereit. Vergewissern Sie sich, dass die Gaszufuhr geöffnet ist.
2. Und :
   - **Für die Geräte mit thermostatischer Regulierung der KOMFORTSERIE** : Gashahn öffnen und den Bedienknopf auf Position 5 einstellen,
   - **Für die Geräte mit manueller Temperatureinstellung der KOMFORT – und STANDARDSERIE**: Gashahn öffnen und den Bedienknopf auf Position 8 oder "grosse Flamme" einstellen.
3. Flamme zwischen Platte und Sockel einführen, dann Bedienungsknopf in dieser Position hineindrücken um den Brenner vollständig zu entzünden.
4. Den Bedienungsknopf 5 bis 10 Sekunden lang gedrückt halten, um das Sicherheitssystem mit Thermoelement einzuschalten.
5. Nun den Bedienknopf loslassen und den Brenner 3 bis 4 Minuten lang heizen lassen. Dann den Bedienknopf auf Position 1 (kleine Flamme) stellen.
6. Ihr Gerät kann jetzt benutzt werden.

Anheizen der Crêpe-Platte

Von Krampouz gefertigte Gussplatten müssen vor dem ersten Gebrauch einem „Anheizen" unterzogen werden.

Diese Arbeit (Dauer: 1 bis 1 1/2 Stunden) ist erforderlich, wenn die Platten neu sind. Sie erleichtert das Lösen der Crêpes und verringert das Kochen des Teiges auf der Platte.

Gehen Sie nach dem Anschluß Ihres Geräts an die Gasversorgung und der Aufstellung der Platte nach den untenstehenden Anweisungen vor.

- **Bei Geräten mit Sicherheitsthermostat** (Bedienknopf von 0 bis 10) **KOMFORTSERIE** den Bedienknopf auf „8" stellen und dann während der gesamten Dauer des Anheizens so lassen.
- **Bei Geräten mit Hauptabsperrhahn (Bedienknopf von 0 bis 8) KOMFORT und STANDARD-SERIE** den Bedienknopf 5 Minuten lang auf „8" und dann auf „2" stellen. Anschließend während der gesamten Dauer des Anheizens so lassen.
- **Bei Modellen mit einfachem Absperrhahn STANDARD** den Bedienknopf 5 bis 6 Minuten lang auf Position „große Flamme" stellen und dann für die gesamte Dauer des Anheizens auf „kleine Flamme" stellen.

1. Wenn die Platte heiß genug ist, einem Eßlöffel entsprechende Menge Fritieröl auf die Plattenmitte gießen.
2. Dieses Öl mit einem Lappen aus gerollter Baumwolle (Kunstfasern oder ähnliches sind ungeeignet) gleichmäßig verteilen, dann das Fett 5 bis 10 Minuten lang so anbacken lassen, um eine gebräunte, völlig trockene Platte zu erhalten.
3. Die Arbeit (1 und 2) 8 Mal wiederholen, wobei unter Beibehaltung der Backzeit von 5 bis 10 Minuten die auf die Platte gegebene Ölmenge jedes Mal verringert wird.

Das korrekte Anheizen ist an seiner kastanienbraunen Farbe (dunkelbraun) und seinem lackartigen Aussehen erkennbar. Falls Sie nicht dieses Ergebnis erhalten:
- Bei zu heller Platte: die Flamme Ihres Brenners etwas höher stellen.
- Bei zu dunkler Platte: die Flamme Ihres Brenners etwas niedriger stellen.

Notwendige Utensilien

Das nachstehend empfohlene Zubehör garantiert gelungene Crêpes:

- ein Teigrechen
- ein Pinsel und ein Wasserbecken für das Reinigen des Rechens
- ein Küchenspatel aus Holz oder Edelstahl
- ein Krampouz Tupfer ATG1 oder ATG5
- Speiseöl zum Einfetten der Heizfläche
- ein Behälter für den Teig
- eine Dosierschöpfkelle.

Rezepte

WEIZENCRÊPES

Für 20 Crêpes – Geben Sie 100 bis 125 g Zucker, 1 Eßlöffel Buchweizenmehl, 1 Prise Kochsalz, 2 Eier, 25 g zerlassene Butter oder 1 Eßlöffel Öl, 1 Päckchen Vanillezucker und 10 cl Wasser in einen Behälter. Alles schlagen und nach und nach 250 g Weizenmehl und 12 cl Milch (fettarme Milch) hinzufügen, bis Sie einen homogenen, klümpchenfreien Teig erhalten. Dann weiter 38 cl Milch hinzufügen.

BUCHWEIZENCRÊPES

Für 15 Crêpes - 250 g Buchweizenmehl, 1 Esslöffel Weizenmehl, 1 Teelöffel Grobsalz, 1 Ei und 12 cl Wasser in einem Behälter geben. Verrühren bis sich eine kompakte Teigkugel ergibt. 12 cl Milch hinzugeben und verdünnen, dann 5 min schlagen, bis ein absolut homogener Teig entsteht. Nach und nach 36 cl Milch hinzugeben.

Backen

- Speiseöl zum Einfetten der Eisen benutzen.
- Die Backtemperatur für Crêpes liegt bei circa 200°C/230°C.
- Den Bedienknopf auf die grosse Flamme stellen, dann die Platte ca. 3 bis 4 Minuten lang heizen lassen. Falls Sie nicht sofort mit dem Backen beginnen, auf Wachflamme stellen. Zur Benutzung im Dauerbetrieb auf die von Ihnen angepasste Position einstellen.
- Bei der Benutzung finden Sie dann die genaue Position heraus. Bei kürzeren Arbeitsunterbrechungen, auf Wachflamme stellen. Wenn Sie weiterarbeiten, wieder auf Ausgangsposition zurückstellen. Nach einer längeren Arbeitsunterbrechung, darauf achten, die Platte leicht einzufetten.
- Vor dem Verstreichen der ersten Crêpe bzw. vor jedem Crêpebacken, das Eisen leicht mit dem Krampouz Tupfer einfetten.
- Für die Zubereitung einer Crêpe, eine Schöpfkelle Teig auf das heiße Eisen geben. Den Teig mit dem Krampouz Rechen verteilen.
- Während der Zubereitung, das Eisen mit dem Krampouz Tupfer abwischen. Nur Öl hinzugeben, wenn die Crêpes anhaften.

Wenn das Gerät lange Zeit heizt ohne benutzt zu werden, das Eisen leicht vor der Wiederverwendung einfetten.

ACHTUNG !! Vor dem Auftragen der ersten Crêpe die Platte leicht einfetten. Danach nur noch einfetten, wenn dies erforderlich ist.

- **Bei Crêpe-Platten-Modellen mit Sicherheitsthermostat, KONFORTSERIE**, den Bedienknopf auf 5 (220°C, mittlere Betriebstemperatur) stellen. Nach einigen Minuten stellt der Brenner auf Wachflamme und ihre Platte kann jetzt benutzt werden. Je nach Bedarf können Sie die Temperatur Ihrer Platte höher oder niedriger einstellen. Das Thermostat reguliert automatisch das Brennverhalten des Brenners.
  Falls Sie ein Überheizen der Platte in der Position Wachflamme bemerken sollten, überprüfen Sie, ob die Einstellung der Wachflamme korrekt ist.
  Beachten Sie hierbei das Kapitel Einstellungen.

- **Bei Crêpe-Platten-Modellen mit Hauptabsperrhahn, KONFORT und STANDARDSERIE**, den Bedienknopf auf 8 stellen, dann die Platte ca. 3 bis 4 Minuten lang heizen lassen. Falls Sie nicht sofort mit dem Garen beginnen, auf Wachflamme stellen. Zur Benutzung im Dauerbetrieb zwischen 2 und 5 einstellen.
  Bei der Benutzung finden Sie dann die genaue Position heraus. Bei kürzeren Arbeitsunterbrechungen, auf Wachflamme in Position 1 stellen. Wenn Sie weiterarbeiten, wieder auf Ausgangsposition zurückstellen. Nach einer längeren Arbeitsunterbrechung, darauf achten, die Platte leicht einzufetten.

- **Bei Crêpe-Platten-Modellen mit einfachem Absperrhahn, STANDARDSERIE,** den Bedienknopf auf Position „große Flamme" stellen und ca. 4 Minuten lang heizen lassen. Falls Sie nicht sofort mit dem Garen beginnen, auf Wachflamme stellen, sonst die Flamme je nach gewünschtem Ergebnis regulieren.

Praktische Tipps

- Wenn der Teig auf dem Eisen verrutscht oder am Rechen kleben bleibt: nicht fetten. Das Eisen mit dem trockenen Krampouz Tupfer abwischen. Ein falsch zubereiteter Teig führt zu gleichen Phänomen.
- Wenn der Teig lediglich kocht: ist er zu dünn, falsch zubereitet oder das Eisen zu heiß.
- Wenn nur das Eisen haftet: mit etwas Speiseöl leicht einfetten.
- Wenn die Crêpes auf dem zum Verstreichen dienenden Eisen belegt werden: keine Zutaten verwenden, die die Anheizschicht beschädigen (z.B.: Zitronen, Tomaten, Zucker, Schokolade, …). Das Eisen vor dem Verstreichen der nächsten Crêpe abwischen.
- Die Platten nicht polieren, da die Anheizschicht dann eine ungenügende Haftung aufweist.
- Ihre feinen Crêpes gelingen zarter, wenn Sie auf einer sehr heißen Platte arbeiten.

Pflege und Reinigung

Vor dem Reinigen Gerät abkühlen lassen.

Gestell

Das Gestell mit einem in warmes Wasser und chlorfreien Flüssigreiniger getauchten Schwamm reinigen.
Keine scheuernden Mittel oder Metallbürsten verwenden.
Das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl reinigen.
Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
Aufgrund der Betriebstemperatur ist es normal, dass das Edelstahlgehäuse im Laufe der Zeit braun anläuft.

Eisen

Nach dem Gebrauch das Eisen abwischen. Nicht spülen.
ACHTUNG: Ein aufgeheiztes Eisen nie plötzlich abkühlen.

Die Zubereitung der Crêpes erfordert die Zugabe von Fett auf die Heizfläche: mit dem Tupfer einfetten, je nach Rezept ist bereits Fett im Teig enthalten.

Das Fett verdickt die beim Anheizen entstandene Schicht allmählich. Eine zu dicke Schicht ist zu vermeiden:

- sie wirkt isolierend und behindert das Garen;
- sie löst sich oder splittert ab. Es entsteht der Eindruck, dass das Metall sich auflöst.

Das Eisen ist daher regelmäßig mit dem Krampouz Reibstein APA1 zu reinigen.
Wenn die Anheizschicht aufgrund mangelnden Abkratzens zu dick wird, kann das Eisen durch Sandstrahlen gereinigt werden (bitte Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen).
Nach dem Sandstrahlen muss wie bei einem neuen Gerät ein Anheizen vorgenommen werden.

Keine Sorge, das Metall zu zerkratzen. Keine Elektroschleifgeräte verwenden.

Brenner

Gelegentlich den Zustand der Brennöffnungen des Brenners überprüfen. Falls diese verstopft sind, die Brennerarme mit einer hartborstigen Bürste abbürsten. Vor der erneuten Benutzung den Brenner sowie den Grund der Brennkammer sorgfältig abwischen.
Zur Reinigung der Einspritzdüsen raten wir dringend von der Benutzung von Metallgegenständen ab, da diese die technischen Eigenschaften der Brenner verändern können. Wir empfehlen daher den Ausbau der Einspritzdüsen unter Beachtung des Kapitels Einstellungen. Diese dann in ein fettlösendes Mittel tauchen, abspülen und sorgfältig trocken. Es wird empfohlen, die Dichtung bei jedem Aus- und Wiedereinbau zu erneuern.
Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand des Anschlußschlauches zur Gasleitung oder Gasflasche und ersetzen Sie diesen falls erforderlich. Achtung: Bei Crêpe-Platten-Modell mit Thermostat, ist die Platte auf dem Sockel befestigt. Achten Sie bitte darauf, nicht die unter der Platte befestigte Sonde zu beschädigen, wenn Sie an den Brenner gelangen wollen.

Die Arbeit des Brenners von Zeit zu Zeit beobachten und kontrollieren, ob die Flamme gleichmäßig auf dem gesamten Brenner verteilt ist.

Aufbewahrung

Gerät bei Nichtbenutzung an einem trockenen Ort aufbewahren.

Einstellungen

Die Einstellungen müssen durch einen Installateur oder qualifizierten Gastechniker durchgeführt werden. Bei einer Umstellung auf eine andere Gasart müssen die Einspritzdüsen (entsprechend den Angaben der Tabelle auf Seite 4 und Schema Seite 5) unbedingt gewechselt sowie die Lufteinstellung auf 12 mm und die Einstellung der Wachflamme neu vorgenommen werden.

Auswechseln der Einspritzdüsen (Brennerdüsen)

Bei einem schon installierten Gerät vor dem Auswechseln der Einspritzdüsen und dem Vornehmen der neuen Einstellungen den Absperrhahn der Gasleitung oder der Gasflasche schließen.
Folgende Arbeiten vornehmen:

1. Für die Geräte der Standardserie, Gusseisenplatte entfernen und das Gerät auf den Kopf stellen. Alle anderen Geräte dreht man mit montierter Platte um.
2. Je nach Art des Modells, müssen eventuell die Füsse oder die Unterplatte abgeschraubt werden.
3. Den Geräteboden bei runden Geräten mit Blechboden durch Herausschrauben der Füße und bei rechteckigen Geräten durch Lösen der Schrauben entfernen.
4. Die Luftzufuhr so weit wie möglich durch Verschieben des Einstellrings öffnen. (Abb. Nr. 4 Pos. 1).
5. Die Einspritzdüse (Abb. Nr. 4 Pos. 2) mit einem 10-er Schlüssel herausschrauben und den Beutel mit dem Umbausatz zur Hand nehmen.
6. Den Wechsel der Einspritzdüse und ihrer Dichtung unter Beachtung der Angaben der Zuordnungstabelle für die verschiedenen Gasarten (Tabelle auf Seite 4) vornehmen.
7. Die Position des Einstellrings der Luftzufuhr auf das Maß von 12 mm einstellen und ihn festschrauben.
8. Ihn schließen und den Geräteboden wieder anschrauben. Es wird empfohlen, die neue Gasart auf dem Typenschild des Gerätes zu vermerken und die alte zu entfernen.
9. Die alte Einspritzdüse wieder in den Beutel mit dem Umbausatz legen und diesen sorgfältig aufbewahren. Beachten Sie dann die Anweisungen zur Inbetriebnahme.

Wachflamme (Abb. 5)

Wenn die Geräte auf Butan- / Propangas eingestellt sind, ist die Einstellschraube der Wachflamme vollständig nach rechts hereingedreht.
Falls Sie von Butan- / Propangas auf Erdgas umstellen, muß diese Schraube herausgeschraubt werden, bis eine korrekte Einstellung der Wachflamme erreicht wird. Die Wachflamme ist richtig eingestellt, wenn die Flamme bei schnellem Umstellen von der maximalen auf die minimale Position nicht erlischt. Die Flamme muß so niedrig wie möglich sein, an jedem Loch etwa halb so groß wie ein Stecknadelkopf.

Die Einstellung der Wachflamme muß mit montierter Platte erfolgen

1. Den Brenner in maximaler Position 3 bis 4 Minuten lang heizen lassen.
2. Den Bedienknopf auf Position 1 (oder kleine Flamme) stellen.
3. Den Bedienknopf zu sich hin abziehen. Darauf achten, nicht das im Inneren befindliche Metallplättchen zu verlieren.
4. Mit Hilfe eines kleinen Schraubenziehers gelangen Sie an die Einstellschraube, die sich seitlich von der Achse des Gashahns oder des Thermostats befindet.

5. Unter Beobachtung der Flamme von der Unterseite der Platte aus die Einstellschraube zum Vergrößern der Wachflamme heraus- und zu ihrem Verkleinern hineinschrauben (s. Tabelle auf Seite 13).
6. Den Bedienknopf unter Berücksichtigung der Abflachung auf der Achse des Gashahns wieder aufstecken.

Zündkerze des Piezoanzünders (Abb 3)

Zum einwandfreien Entzünden des Brenners, muß die Zündkerze (Pos. 1 Abb. 1) immer mit folgendem Maß positioniert werden: Abb. 3 d.h. **B = 3 mm** über dem Sicherheits-Thermoelement.

Sicherheits-Thermoelement (Abb 3)

Zum einwandfreien Arbeiten des Sicherheits-Thermoelements, muß der in die Flamme ragende Stift (Pos. 1 Abb. 1) immer genau auf folgendes Maß eingestellt sein: **A = 27 mm** s. Abb. 3

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät gilt eine Garantie von einem Jahr, die Garantie beschränkt sich auf Ersatzteile.

Wir tun unser Möglichstes, damit alle Geräte in perfektem Betriebszustand beim Kunden ankommen. Wenn Sie beim Auspacken einen Fehler feststellen, informieren Sie bitte Ihren Händler innerhalb von 48 Stunden.
Wenn Sie in dieser Zeit einen Fehlbetrieb feststellen, wenden Sie sich bitte an einen Händler.

Warnung: Zum einwandfreien Arbeiten der Geräte müssen diese unbedingt mit einer Platte von Krampouz (Crêpe- oder Grillplatte) ausgerüstet sein.

Von der Garantie ausgeschlossen sind
1. Normale Abnutzungen, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigen (Kratzer, Einschläge, Farbveränderung, usw.)
2. Schäden, die durch eine ungeeignete Nutzung oder Ereignisse, durch die Abänderung des Produkts oder durch Nicht-Respekt der Bedienungsanweisungen (wie zum Beispiel Benutzung chlorhaltiger Reinigungsmittel) entstanden sind.
3. Schäden, die durch einen Sturz oder einen Stoss entstanden sind.

Wir stehen jederzeit für Ihre Vorschläge offen.

Krampouz SAS - Z.A. Bel Air - 29700 Pluguffan - France - Tel. +33 (0)2.98.53.92.92 - Fax. +33 (0)2.98.53.92.93
www.krampouz.com - contact@krampouz.com