

I

Manuale per l'installazione, l'uso e la manutenzione delle Crêpières a gas

F

Manuel d'installation, utilisation et entretien des Crêpières à gaz

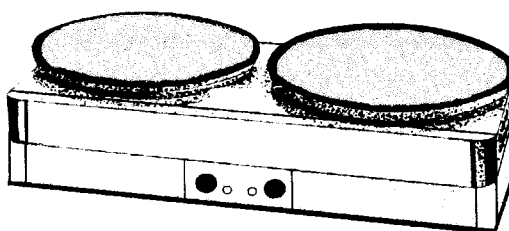
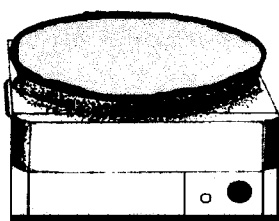
GB

Instructions for the installation, use and maintenance of the gas Crêpe machines

D

Gebrauchsanweisung Gas Crêpegeräte

**CONFORME ALLE DIRETTIVE "CE" 90/396/CEE
CONFORME AUX DIRECTIVES "CE" 90/396/CEE
ACCORDING TO "CE" LEGISLATIONS 90/396/CEE
NORMEN "CE" 90/396/CEE ENTSPRECHEND**



CE

I

AVVERTENZE

E' molto importante che questo libro istruzioni venga conservato con l'apparecchio per consultazioni future. In caso di vendita o trasferimento dello stesso ad altro utente, assicurarsi che il libretto lo accompagni per permettere al nuovo proprietario di informarsi sul suo funzionamento sui relativi avvertimenti e sulle sicurezze del prodotto.

F

AVERTISSEMENTS

Il est très important que Vous tenez ce livre avec l'appareil pour des ultérieures consultations. En cas de vente de l'appareil, à un autre usager, ce livre doit suivre l'appareil pour permettre au nouveau propriétaire de se renseigner sur son fonctionnement, sur les avertissements y contenus et sur les sécurités du produit.

GB

WARNINGS

It is very important to keep this book together with the appliance for future consultations. If the appliance is sold to another user, make sure that this book is following the appliance so that the new owner is informed about the functions, the warnings and the securities of the machine itself.

D

HINWEISE

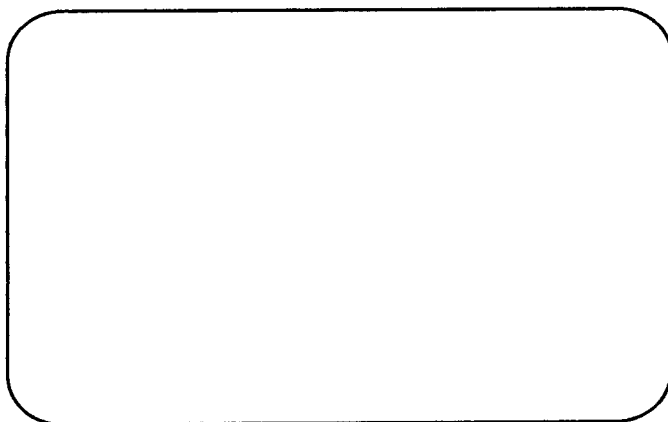
Es ist sehr wichtig, dieses Anweisungsbuch für späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufzubewahren. Vergewissen Sie sich bei Verkauf oder Übergabe des Gerätes an einen anderen Benutzer, daß das Anweisungsbuch dabei ist, damit sich der neue Besitzer über den Betrieb und entsprechende Anweisungen informieren kann. Diese Anweisungen werden aus Sicherheitsgründen beigelegt. Sie sind vor der Installation und Inbetriebnahme aufmerksam durchzulesen

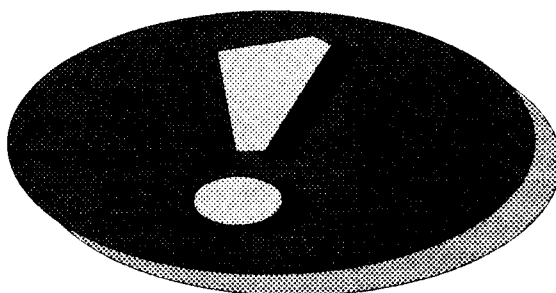
Vi ringraziamo per aver acquistato il ns. prodotto. Le pagine che seguono, relative all'installazione, manutenzione e uso del prodotto sono state preparate per offrirvi il miglior funzionamento e la più lunga durata al Vs. apparecchio. Vi preghiamo seguire dette istruzioni.
Il Vs. apparecchio porta i seguenti dati tecnici: (vedere etichetta)

Nous Vous remercions d'avoir choisi nt. produit. Les pages qui suivent, relatives à l'installation, entretien et utilisation du produit ont étéées préparées pour offrir le meilleur fonctionnement et la durée la plus longue à Vt. appareil. On Vous prie de bien les suivre.
Vt. appareil porte les suivant données techniques: (Voir vignette)

We thank you for choosing our product. The following pages, concerning the installation, maintenance and use of this product, were prepared to offer the best functioning and the longest life of your machine. You are kindly requested to strictly follow them.
Yr machine bears the following technical datas: (see label)

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes. Auf den folgenden Seiten werden Sie die entsprechenden Installations, Wartungsanleitungen und die Gerätanwendung finden. Befolgen Sie aufmerksam diese Anweisungen.
Ihr Gerät hat die folgenden technischen Angaben (Siehe Typenschild)





IMPORTANTE - IMPORTANT

NOTA IMPORTANTE PER CRÊPIÈRES CON PIATTI IN GHISA

Alla messa in funzione dell'apparecchio per la prima volta, è consigliabile effettuare una decina di crêpes - da gettare - al fine di ottenere una superficie uniforme su tutto il piano.

AVIS IMPORTANT POUR CRÊPIÈRES AVEC PLATS EN FONTE

À la mise en marche de la crêpière pour la première fois, on conseille de cuire une dizaine de crêpes - et de les jeter - afin d'obtenir une surface uniforme sur tout le plat.

IMPORTANT NOTICE FOR CRÊPES WITH CAST IRON PLATES

When starting the machine for the first time, we suggest to prepare some ten crêpes - and dispose of- as to obtain a uniform surface on the plate.

WICHTIGER HINWEIS FÜR GASCREPES-GERÄTE MIT GUSSEISENPLATTE

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie ungefähr 10 Crepes herstellen, um anschließend eine gleichmäßige Teigoberfläche zu gewährleisten

Prima di effettuare qualsiasi operazione leggere attentamente questo manuale che contiene importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione. Questo manuale deve essere accuratamente conservato per eventuali ulteriori consultazioni.

Il produttore declina ogni responsabilità qualora non venissero rispettate le norme contenute in questo manuale

I

AVVERTENZE

- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi umidi / nudi
 - Posizionare l'apparecchio ad almeno 10 cm. da pareti o mobili, accertandosi che la materia degli stessi non sia infiammabile
 - Non usare tubi con prolunghe
 - Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
 - Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini.
 - L'apparecchio deve essere utilizzato solo da personale addestrato all'uso dello stesso.
 - **Disattivare l'apparecchio in caso di complicazioni o cattivo funzionamento.**
 - Per eventuale riparazione rivolgersi solamente al centro assistenza tecnica autorizzato e richiedere solamente ricambi originali; il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
 - Non capovolgere l'apparecchio e dopo un qualsiasi spostamento assicurarsi che il bruciatore sia nella propria sede.
 - Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente costruito.
- Il produttore **declina ogni responsabilità** nel caso in cui le avvertenze espresse non venissero rispettate.

1) ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Tutte le operazioni relative al presente manuale devono essere eseguite da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

Dopo aver liberato l'apparecchio dall'imballo procedere alla rimozione della pellicola adesiva in plastica che deve essere tolta prima della messa in funzione dell'apparecchio. I residui di colla devono essere rimossi accuratamente (**non usare sostanze abrasive o infiammabili**).

Togliere il fermo in cartone e verificare che il bruciatore sia nella propria sede.

Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato sul piano di appoggio.

Verificare che l'apparecchio non abbia subito durante il trasporto, danni rilevanti che possano comprometterne il corretto funzionamento.

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento a gas. Pertanto si richiede di **leggere attentamente la tabella dati tecnici applicata sul fianco della crêpiera.**

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le suddette istruzioni non vengano rispettate.

OPERAZIONI DA EFFETTUARSI SOLO DA PERSONALE SPECIALIZZATO

Controllare se le indicazioni della targhetta "dati tecnici" corrispondono al tipo di gas distribuito.

Nel caso in cui i dati tecnici ed il tipo di gas distribuito non concordano, si deve procedere alla sostituzione dell'iniettore in dotazione all'apparecchio (vedi disegno allegato nr. 2) e alla modifica della targa dati tecnici togliendo i bollini rossi da noi applicati e contrassegnando la nuova categoria utilizzando i bollini in dotazione.

REGOLAZIONE BY-PASS

DA EFFETTUARSI SOLO NEL CASO DI SOSTITUZIONE DELL'INIETTORE

- Portare la macchina in temperatura.
- Con un cacciavite (Vedi Dis. 1) regolare la vite in **senso anti-orario** per **aumentare** il flusso del gas, e in **senso orario** per **diminuirlo**.

Collegare l'apparecchio dalla rete distributiva all'entrata dello stesso usando tubi a norme UNI CIG assicurandosi della perfetta collocazione. Procedere all'accensione come di seguito spiegato.

2) ISTRUZIONI D'USO

ACCENSIONE MACCHINA (vedi targa comandi)

- **PREMERE LA MANOPOLA (1) RUOTARE VERSO SINISTRA E RILASCIARE, RUOTARE FINO ALL'ARRESTO (POS. ☆)**
- **PREMERE NUOVAMENTE LA MANOPOLA E SPINGERE RIPETUTAMENTE SUL PIEZO ELETTRICO (2) FINO ALL'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE. TENERE PREMUTO PER CIRCA 10" QUINDI RILASCIARE. IN QUESTA POSIZIONE SI AVRA' L'ACCENSIONE DEL FORNELLO ED IN POCHI MINUTI RAGGIUNGERA' LA TEMPERATURA DI 110°C (min.) (VEDI TABELLA)**
- **PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA DESIDERATA (VEDI TABELLA) PREMERE NUOVAMENTE LA MANOPOLA IN SENSO ANTI-ORARIO E POSIZIONARLA SUL NUMERO DELLA TEMPERATURA CORRISPONDENTE.**
- **PER SPEGNERE COMPLETAMENTE L'APPARECCHIO RUOTARE LA MANOPOLA IN SENSO ORARIO (SENZA PREMERE) FINO ALLA POS. ☆ (min.) (LA MANOPOLA SI BLOCCA).**
- **QUINDI PREMERE E PORTARE LA MANOPOLA SULLA POS.  (spento)**

I residui grassi delle lavorazioni possono produrre fumo e odori sgradevoli.

Si consiglia pertanto di riscaldare la crepiera a vuoto per circa 15 Min. alla temperatura max. quando viene usata per la prima volta. (Pos. 8)

Attendere il raffreddamento della piastra ed effettuare un'accurata pulizia della stessa utilizzando un panno morbido. (Non usare acqua o sostanze/detersivi abrasivi)

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia, spegnere l'apparecchio ed attendere che si sia raffreddato.

Il piatto ghisa si pulisce esclusivamente con la spatola in dotazione onde evitare accumulo di grassi

Non lavare mai l'apparecchiatura con un getto d'acqua per evitare infiltrazioni.

Le parti in acciaio vanno trattate con prodotti detergenti ma non abrasivi o infiammabili.

Le manopole si puliscono con un panno morbido inumidito.

La verifica di tutti i componenti valvolati deve essere fatta da personale specializzato.

Avant d'effectuer n'importe quelle opération prions lire attentivement cet opuscule qui contient des importantes notices concernant la sûreté d'installation, utilisation et entretien. Cet opuscule doit être bien conservé pour toute ultérieure consultation.

Le producteur décline toute responsabilité au cas où les normes y contenues ne soient pas strictement respectées.

F

AVIS

- Ne pas utiliser l'appareil avec mains mouillées ou avec pieds humides/nus
- Placer l'appareil au minimum 10 cms. des parois ou meubles en s'assurant que le matériel des mêmes ne soit pas inflammable
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (soleil, pluie etc.)
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Ne pas utiliser des tuyaux avec des prolonges.
- L'appareil doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- **Débrancher/Eteindre l'appareil en cas de mal fonctionnement ou complications.**
- Pour toute réparation, veuillez Vous adresser seulement aux centres "service technique autorisé" et demander que des pièces originales; La non observation de ce point peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne pas renverser l'appareil. En cas de changement de place s'assurer que le brûleur se trouve dans son siège.
- L'appareil doit être utilisé seulement que pour l'emploi pour lequel il a été conçu.

Le producteur décline toute responsabilité au cas où ces prescriptions ne sont pas observées.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR:

Toutes les opérations relatives à ce manuel doivent être effectuées par du personnel qualifié et doivent respecter les prescriptions en vigueur

Après avoir déballé l'appareil, enlever la pellicule adhésive qui protège l'acier, avant de mettre l'appareil en fonction.

Les résidus de colle doivent être soigneusement enlevés (ne pas utiliser de substances abrasives)

Vérifier que l'appareil est parfaitement nivelé sur le plan d'appui.

Vérifier que l'appareil n'a subi aucun dommage pendant le transport, ce qui pourrait compromettre le fonctionnement.

Enlever le "ferme" en carton sous le brûleur et vérifier que le même est dans son siège.

L'appareil est disposé pour le fonctionnement par gaz. **On Vous demande de lire très attentivement la fiche des données techniques appliquée sur la cotée de la crêpière.**

Le producteur décline toute responsabilité au cas où ces prescriptions ne sont pas observées.

OPERATIONS À EFFECTEUR SEULEMENT PAR DU PERSONNEL SPÉCIALISÉS

Bien contrôler que les données de la fiche technique correspondent au typ de gaz qu'on utilisera.

Au cas où ces données ne correspondent pas, il faudrait substituer le gicleur et le bypass avec ces qui sont en dotation avec l'appareil. (Voir dessein ci-joint nr.2). Il faudra aussi modifier la plaque données techniques en enlevant les fiches rouges et les substituer avec ceux en dotation.

REGLAGE DU BY-PASS

À EFFECTUER SEULEMENT DANS LE CAS DE SUBSTITUTION DU GICLEUR

- Porter la machine en température
- Avec un tourne-vis (Voir dessein nr. 1) régler la vis en **sens anti-horaire** pour **augmenter le flux** du gaz, et en **sens horaire** pour le **diminuer**

Raccorder l'appareil du réseau gaz à l'entrée du même en utilisant des tuyaux aux normes de prévention anti-accidents, en s'assurant de la parfaite collocation. Procéder à l'allumage selon l'explication ci-dessous donnée.

2) MODE D'EMPLOI
ALLUMAGE CRÊPIÈRE (voir dessein panneau frontale)

- APPUYER SUR LE BOUTON D'ALLUMAGE (1), LE TOURNER VERS GAUCHE ET LE RELACHER, -
- LE RETOURNER ENCORE JUSQU'À L'ARRÊT (POS. ☆)
- APPUYER À NOUVEAU LE BOUTON ET POUSSER EN REPETITION SUR LE BOUTON PIEZO (2) JUSQU'À L'ALLUMAGE DU BRULEUR. TENIR POUSSÉ POUR ENVIRONS 10" ET RELÂCHER. DANS CETTE POSITION ON OBTIENDRA L'ALLUMAGE DU BRULEUR ET DANS PEU DE TEMPS IL ATTEINDRA LA TEMPERATURE DE 110°C (min) - VOIR TABLEAU.
- POUR REJOINDRE LA TEMPERATURE DESIRÉE POUSSER À NOUVEAU LE BOUTON EN SENS ANTI-HORAIRE ET LE PLACER SUR LE NUMERO DE LA TEMPERATURE Y CORRESPONDANTE (VOIR TABLE VALEURS "NR = °C")
- POUR ÉTEINDRE COMPLETEMENT L'APPAREIL, TOURNER LE BOUTON EN SENS HORAIRE (SANS POUSSER) JUSQU'À LA POSITION ☆ (Min) (LE BOUTON S'ARRÊTE)
- REPOUSSER ET RAMENER LE BOUTON SUR LA POS.  (eteint)

Les résidus des graisses utilisées dans la construction de la crêpière peuvent produire des fûmes ainsi que des odeurs désagréables. Nous conseillons de réchauffer la crêpière à vide pour 15 min. environs à température maximale lorsqu'on l'utilise pour la première fois. (Pos. 8)
Attendre le refroidissement de la plaque et la nettoyer très soigneusement en utilisant un chiffon souple. (ne pas utiliser de l'eau ou des substances/détergeants abrasifs).

3) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout entretien, il faut éteindre la machine et attendre qu'elle soit parfaitement froide.

Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau afin d'éviter des infiltrations.

Les plaques en fonte doivent être nettoyées soigneusement avec la spatule en dotation pour éviter l'accumulation des graisses.

Les composants en acier inox ne doivent pas être traités avec des produits détergeants abrasifs ou inflammables.

Les boutons peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon souple, humide.

La vérification des composantes soupapés doit être faite par du personnel qualifié.

Before starting any operation read this manual and keep it for further consultation. It contains important tips for the safety of installation, use and maintenance.

The manufacturer declines any and every responsibility if the suggestions brought in this manual are not strictly observed.

GB

WARNINGS

- Do not use the machine with wet hands, and wet/bare feet
 - Place the crepe machine at 10 cms minimum from walls or furniture being sure that the same are not flammable.
 - Do not use pipes with prolonge
 - Do not leave the crêpe to atmospheric agents (sun, rain etc)
 - Do not leave the crêpe within children range
 - The machine should be used only by staff aware of the use of the machine itself
 - **In case of bad functioning or any kind of complications the machine should be immediately stopped.**
 - For any service, pls address to the authorized centres and ask only for the original parts to be installed; The non observance of the above, can compromise security efficiency in the machine.
 - Do not turn the machine upside down. After any displacement of the machine, be sure that the burner is in its natural position.
 - This machine should be used only for the purpose for which it has been built.
- The manufacturer declines every responsibility if the above warnings are not strictly followed.**

1) INSTRUCTIONS OF INSTALLATION

The installation operations must be carried out by qualified personnel and must be according to the existing norms.

Once the appliance has been removed from packing, peel off the adhesive protection plastic film which must be taken away before the lighting of the machine. The glue residual must be removed accurately (do not use abrasive or flammable products).

Verify if during transport the machine did not receive damages which could compromise the good function

Take away the cardboard holder below the cast iron plate and and verify if the burner is at its proper place. If not, place it correctly.

Verify that the appliance is perfectly levelled on the base.

The machine is set for gas function. Therefore we ask you to properly read the technical data sticked on the side of the machine.

The manufacturer declines every responsibility if the above warnings are not strictly followed.

OPERATIONS TO BE EFFECTED ONLY BY QUALIFIED PERSONNEL

Check if the data on the technical plate are corresponding to the available gas. In the case that the data and the gas do not correspond, you must substitute the gas injector using the one supplied with the machine (see drw nr.2). In this case also substitute the red tag with those supplied, pointing the new gas type.

BY PASS ADJUSTMENT

TO BE EFFECTED ONLY IN CASE OF INJECTOR SUBSTITUTION

- Set the machine to temperature
- By means of a screw driver, (see Drw 1) adjust the screw anti-clock wise to increase gas flux, and clock-wise to decrease it.

Connect the machine from the gas mains to the machine gas entry by using pipes in accordance with safety and prevention of dangers laws, by ensuring a perfect connection. Proceed to light up the machine as herebelow explained:

2) INSTRUCTIONS FOR USE
MACHINE LIGHT UP (see front panel drawing)

- PRESS THE KNOB (1), TURN IT LEFT AND RELEASE. TURN IT AGAIN TILL IT STOPS. (POS. ☆)
- PRESS NEWLY THE KNOB AND ACT REPETITIVELY ON THE PIEZO LIGHTER (2) UNTIL THE BURNER LIGHTS UP. KEEP PRESSED FOR 10" ABT. AND THEN RELEASE IT. IN THIS POSITION THE BURNER WILL REACH IN MOMENTS THE TEMPERATURE OF 110°C (Min) (SEE TABLE)
- TO REACH THE DESIRED TEMPERATURE PRESS NEWLY THE KNOB ANTI CLOCK WISE AND PLACE IT TO THE DESIRED TEMPERATURE NUMBER.
- TO PUT THE BURNER COMPLETELY OUT TURN THE KNOB CLOCK WISE (WITHOUT PRESSING IT) TILL POS. ☆ (min.) THE KNOB WILL STOP.
- THEN PRESS THE KNOB AGAIN AND TURN IT TO POS. 🔑 (OFF)

The grease residuals from machinery, can create smoke and unpleasant smells. It is therefore advisable to heat up the crepière for about 15 min. at the max. temperature when using it for the first time. (see Pos. 8). Allow the plate to cool down and clean it carefully using a smooth cloth. (do not use water or abrasive components/detergents).

3) CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning and maintenance operations, the appliance must be unlighted and cold.

Never wash the appliance with a jet of water, as to avoid infiltrations.

The cast iron plate must be cleaned only by using the splatter as to avoid grease residuals.

The stainless steel parts must be treated with non abrasive and non flammable detergents.

The control panel and the knobs should be wiped with a soft humid cloth.

The control of all the components having a valve, should be carried out by qualified personnel.

Bevor Sie irgendwelche Schritte unternehmen, lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch, das wichtige Angaben in bezug auf die Installationssicherheit, den Gebrauch und die Wartung enthält. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht eingehalten werden.

D

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder stehen Sie nicht vor dem Gerät mit nackten bzw. feuchten Füßen.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von Wänden oder Möbeln entfernt auf und vergewissern Sie sich, daß diese nicht aus einem feurgefährlichen Material sind.
- Benutzen Sie keine verlängerungen der Zuleitungen
- Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne etc.) aus
- Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.
- Das Gerät darf nur vom geschulten Personal benutzt werden.
- **Schalten Sie das Gerät im Falle von Komplikationen oder mangelhafter Funktion aus.**
- Für eine eventuelle Instandsetzung wenden Sie sich nur an eine autorisierte technische Werkstatt und verlangen Sie nur nach Originalteilen; die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf den Kopf und vergewissern Sie sich nach jeder Änderung seiner Aufstellung, Daß sich der Brenner an der richtigen Stelle befindet
- Dieses Gerät darf nur zu dem Zweck benutzt werden, für den es konstruiert wurde.
- Der Hersteller **übernimmt keinerlei Haftung**, falls die angegebenen allgemeinen Anweisungen nicht beachtet werden.

1) ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLEUR

Alle in diesem Handbuch beschriebenen Tätigkeiten müssen vom qualifizierten Personal unter Beachtung der geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Nach Auspacken des Gerätes, entfernen Sie das Kunststoffklebeband. Es muß unbedingt vor dem Einschalten des Gerätes entfernt werden. Auch Klebereste müssen sorgfältig entfernt werden (**benutzen Sie keine Scheuermittel oder entzündbare Substanzen**).

Entfernen Sie die Kartonblockade und überprüfen Sie, ob sich der Brenner an der richtigen Stelle befindet.

Überprüfen Sie mit einer Wasserwaage, daß das Gerät gerade aufgestellt ist.

Überprüfen Sie, ob das Gerät während des Transports keine Schäden erlitten hat, die den korrekten Betrieb gefährden könnten.

Das Gerät ist für Gasbetrieb vorbereitet. Es wird daher empfohlen, **die Tabelle mit den technischen Daten aufmerksam zu lesen, die an der Seite der Crepière angebracht ist.**

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die angegebenen allgemeinen Anweisungen nicht beachtet werden.

OPERATIONEN, DIE NUR VOM FACHPERSONAL DURCHZUFÜHRE SIND

Kontrollieren Sie, ob die Angaben auf dem Schild "Technische Daten" dem gelieferten Gastyp entsprechen. Im Falle, Daß die technischen Daten und der Typ des gelieferten Gases nicht übereinstimmen, muß man die mitgelieferte Einspritzdüse (siehe die beigelegte Zeichnung nr. 2) ersetzen und das Schild mit den technischen Daten ändern, indem man die roten von uns angebrachten Aufkleber entfernt und die neue Kategorie mit den mitgelieferten Aufklebern kennzeichnet.

DURCHFLUSSREGULIERUNG (NUR VOM FACHPERSONAL AUSZUFÜHREN)

Bringen Sie die Maschine auf die richtige Temperatur.

Mit einem Schraubendreher (siehe Zeichnung 1.) drehen Sie die Schraube **gegen den Uhrzeigersinn** um den Gasdurchfluß zu erhöhen und **im Uhrzeigersinn** um ihn zu verringern.

Um den Geräteeingang and das Gasnetz anzuschließen, benutzen Sie Leitungen UNI CIG und vergewissern Sie sich, daß der Anschluß dicht ist. Zünden Sie das Gerät wie im weiteren erklärt.

2) GEBRAUCHSANWEISUNGEN

ZÜNDEN DES GERÄTES (siehe Schalterblende)

- DRÜCKEN SIE DEN REGLER (1), DREHEN SIE IHN NACH LINKS UND LASSEN SIE IHN LOS,
- DREHEN SIE BIS ZUM ANSCHLAG (POS. ☆)- DRÜCKEN SIE DEN REGLER ERNEUT UND BETÄTIGEN SIE EINIGE MALE DEN PIEZOZÜNDER (2) BIS ZUR ERFOLGTEN ZÜNDUNG DES BRENNERS. HALTEN SIE DEN REGLER CIRCA 10 SEK. GEDRÜKT UND LASSEN SIE IHN DANN LOS. IN DIESER POSITION ERFOLGT DIE ZÜNDUNG DES ERDERS UND DIE TEMPERATUR VON 110 °C (min.) (SIEHE TABELLE) WIRD ERREICHT.
- UM DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR ZU ERREICHEN (SIEHE TABELLE), DREHEN SIE DEN REGLER GEGEN DEN UHRZEIGERSINN UND STELLEN SIE IHN AUF DIE DER TEMPERATUR ENTSPRECHENDE ZAHL.
- UM DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG AUSZUSCHALTEN, DREHEN SIE DEN REGLER IM UHRZEIGERSINN (OHNE ZU DRÜCKEN) BIS ZUR POS. ☆ (min.) (DER REGLER BLOKIERT).
- DANN DRÜCKEN SIE DEN REGLER UND BRINGEN IHN AUF DIE POS.  (ausgeschaltet)

Die Fettreste aus der Herstellung können einen unangenehmen Rauch und Geruch verursachen. Es wird daher empfohlen, die Crepiere ca 15. Min. lang auf die maximale Temperatur leer aufzuheizen, bevor sie zum ersten Mal benutzt wird. (pos. 8).

Warten Sie bis die Platte abgekühlt ist und reinigen Sie die Platte mit einem weichen Lappen (**benutzen Sie kein Wasser oder Scheuer-/Reinigungsmittel**).

REINIGUNG UND WARTUNG

Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie das Gerät aus und warten bis es sich abgekühlt hat.

Die Gußeisenplatte wird ausschließlich mit einem mitgelieferten Spachtel gereinigt, um Ansammlung von Fettresten zu vermeiden.

Reinigen Sie das Gerät nie mit Wasserstrahl, um Infiltrationen zu vermeiden.

Die Stahlteile werden mit Reinigungsprodukten, aber nicht mit Scheuermitteln oder entzündbaren Substanzen behandelt.

Die Regler werden mit einem weichen angefeuchteten Lappen gereinigt.

Die Überprüfung aller Ventileile muß vom Fachpersonal vorgenommen werden.

Dati Tecnici - Données Techniques - Technical Data - Technische Angabe

Mod	Dim. mm.	Potenza Totale W.	Ø Piatto mm.
Mod	Dim. mm.	Puissance Totale W.	Ø Plaque mm.
Mod	Size mm.	Total W. Power	Plate Ø mm.
Mod	Maße mm.	Leistung Tot. W.	Platte Ø mm.

	430 x 480 x 270 H	3600	400
Crêpe Singola - Crêpe simple - single Crêpe - eine Crêpe-Platte			
	900 x 480 x 270 H	3600 x 2	400
Crêpe doppia - Crêpes double - Double Crêpe - Zwei Crêpe Platten			

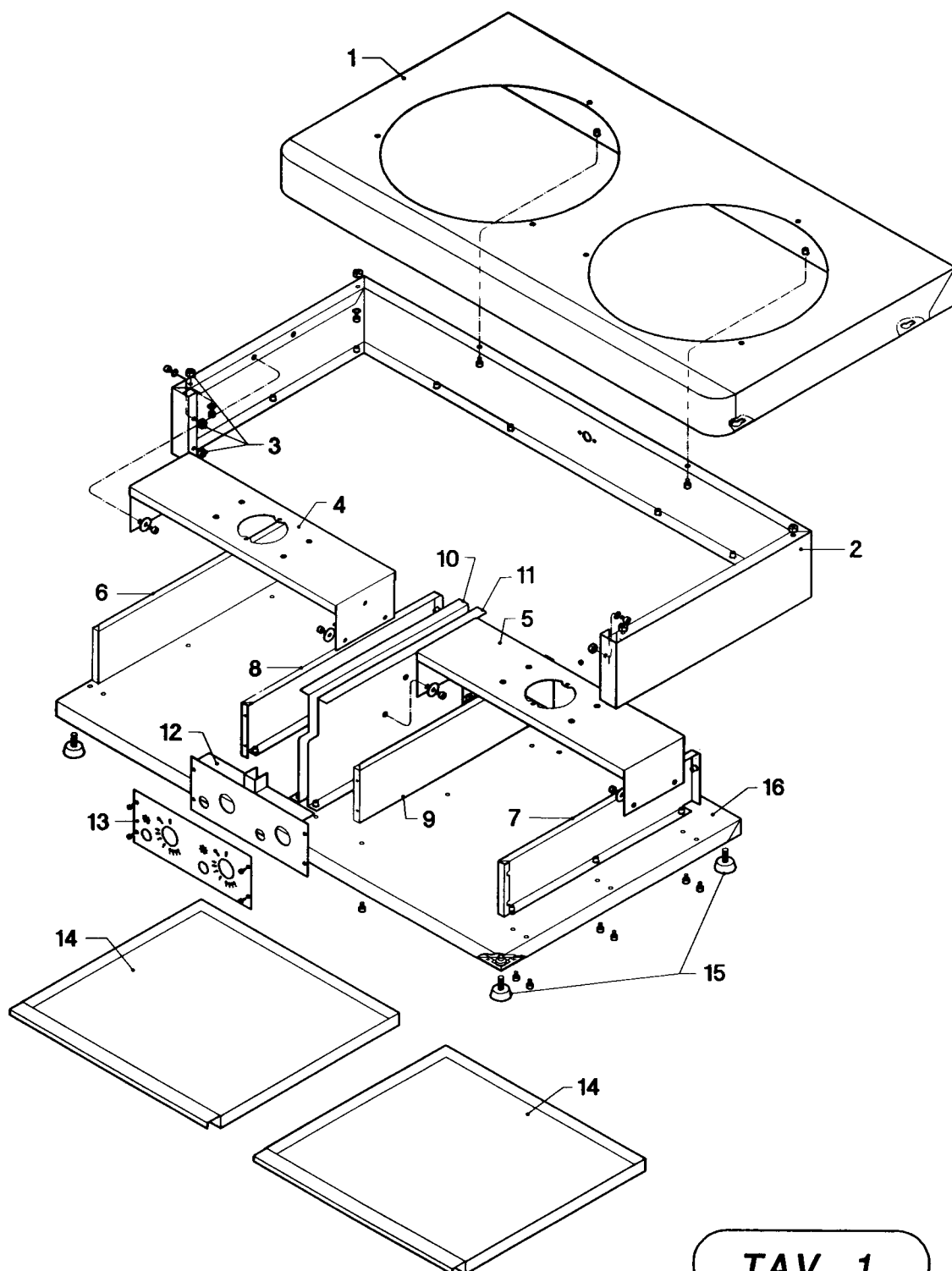
TABELLA NR. POS. = °C - TABLE NR. POS. = °C - TABELLEN POS. NR. = °C

POS. NR.	°C Circa / Abt
☆	110
1	140
2	160
3	180
4	200
5	220
6	240
7	260
8	280

LISTA RICAMBI TAV. 1 - LISTE PIÈCES DÉTACHÉES TAB. 1 - SPARE PARTS LIST TAB. 1 - ERSATZTEILLISTE TABELLE 1

Pos.	Descrizione	Description	Description	Beschreibung
1	Carrozzeria completa singola	Carrosserie complète simple	Full single crepe outer case	Außengehäuse komplett einzel
2	Carrozzeria completa doppia	Carrosserie complète double	Full double crepe outer case	Außengehäuse komplett doppel
3	Testata crepe singola	Tête crepiere simple	Head for single crepe	Abdeckplatte für einzel Crepe
4	Fascia crepe doppia	Bande laterale simple	Head for double crepe	Abdeckplatte für doppel Crepe
5	Fascia crepe singola	Bande laterale double	Side single panel	Seitengehäuse einzel
6	Dado blocca testata	Ecrou ferme tête	Side double panel	Seitengehäuse doppel
7	Supporto Bruciatore singola	Support bluteur simple	Head holder nut	Plattenhalter - Schraube
8	Supporto bruciatore doppia	Support bruleru double	Burner holder single	Brenner Halterung einzel
9	Vite brugola M6 x 8	Vis M6 x 8	Burner holder double	Brenner Halterung doppel
10	Fianco Sx (singola e doppia)	Panneau côté gauche simple	Screw M6 x 8	M 6 x 8 Schraube
11	Fianco Dx doppia	Panneau côté droite double	Left side panel single	Seitenteil links einzel
12	Pannello centrale Sx (sing/Dopp.)	Panneau centrale gauche (S et D)	Right side panel double	Seitenteil rechts doppel
13	Pannello centrale Dx (Doppia)	Panneau centrale droite double	Left central panel S/D	Mittleres Seitenteil links einzel/doppel
14	Sostegno testata Sx doppia	Soutien de tête gauche double	Right center panel double	Mittleres Seitenteil rechts doppel
15	Sostegno testata Dx doppia	Soutien de tête droite double	Left Head holder double	Plattenhalterung links doppel
16	Pannello comandi singola	Panneau touches simple	Right head holder double	Plattenhalterung rechts doppel
17	Pannello comandi doppia	Panneau touches double	Touch bottoms panel single	Bedienelement-Gehäuse einzel
18	Targa comandi singola	Plaque touches simple	Touch bottoms panel double	Bedienelement-Gehäuse doppel
19	Cassetto singola	Plaque touches double	Touch bottoms plate single	Bedienelement_Schild einzel
20	Cassetto doppia	Tiroir simple	Touch bottoms plate double	Bedienelement_Schild doppel
21	Piedino	Tiroir double	Drawer single	Schublade einzel
22	Basamento singola	Pied	Drawer double	Schublade doppel
23	Basamento doppia	Base simple	Foot	Füße
24		Base double	single base	Boden einzel
25			double base	Boden doppel

PARTI DI RICAMBIO - PIÈCES DÉTACHÉES - SPARE PARTS - ERSATZTEILE

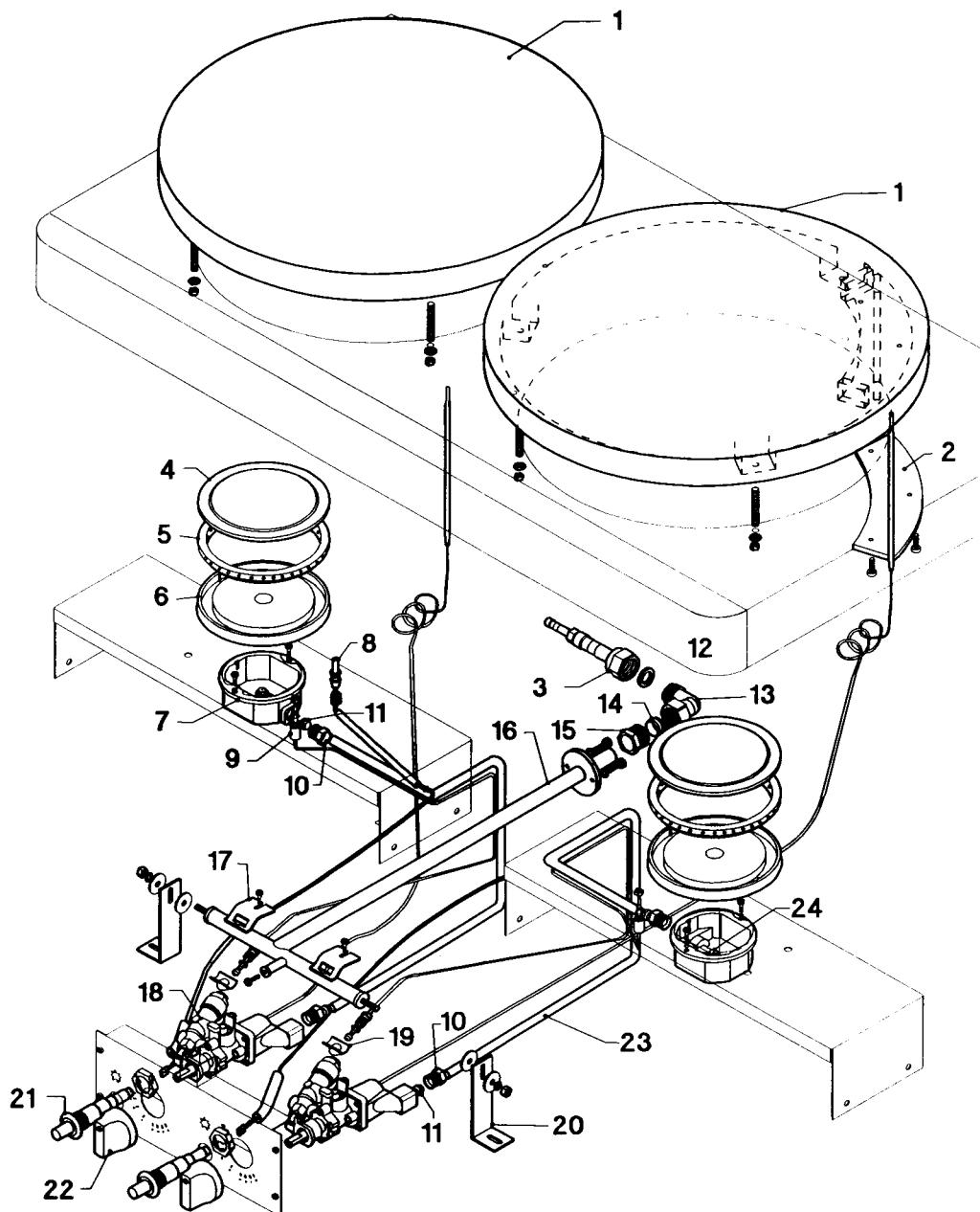


TAV. 1

LISTA RICAMBI TAV. 2 - LISTE PIÈCES DETACHÉES TAB. 2 - SPARE PARTS LIST TAB. 2 - ERSATZTEILLISTE TABELLE 2

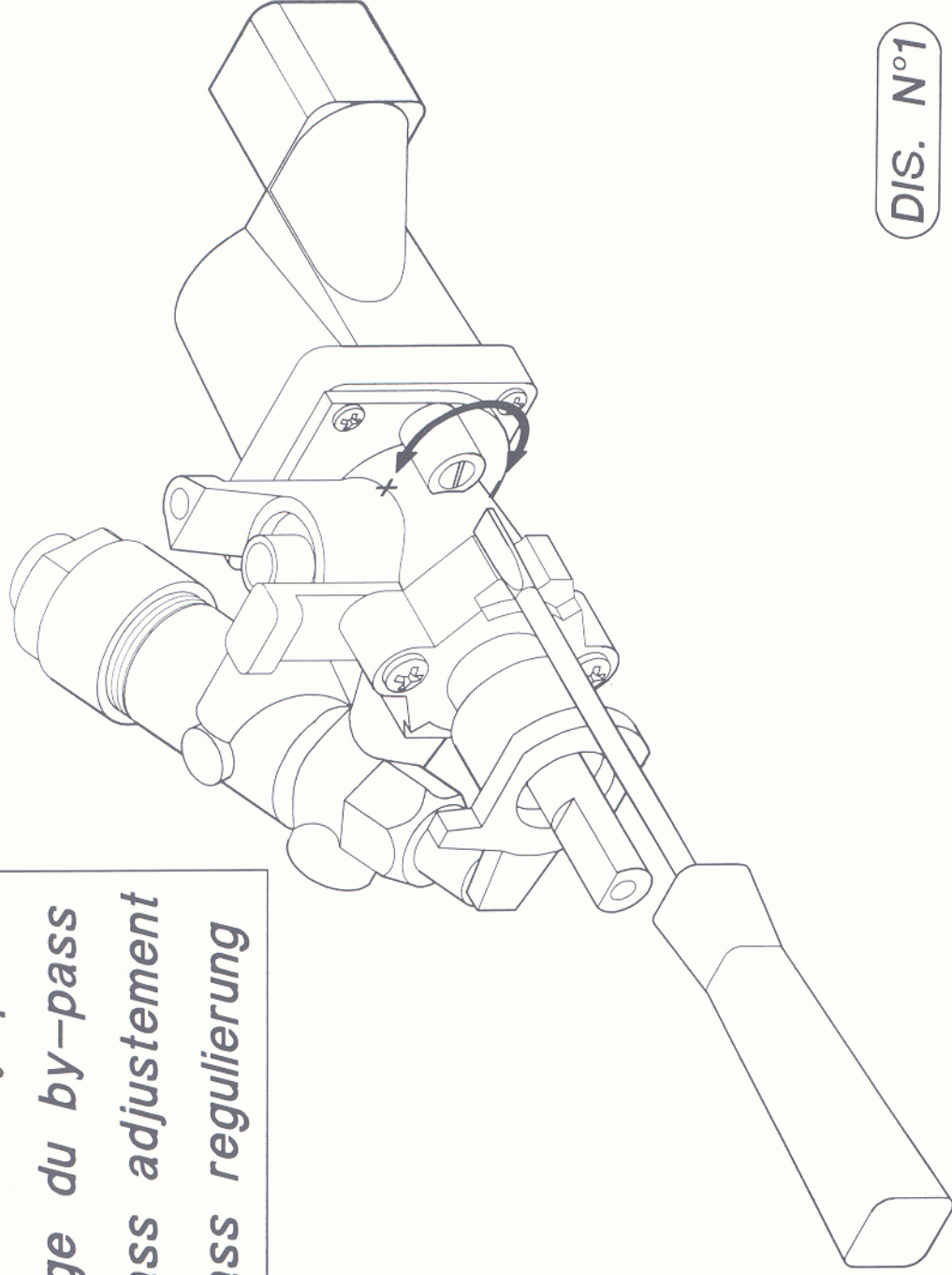
Pos.	Descrizione	Description	Description	Beschreibung
1	Disco in ghisa Ø 400 mm.	Disque en fonte Ø 400 mm.	Cast iron plate Ø 400 mm.	Gußeisen-Platte Ø 400 mm.
2	Flangia ferma bulbo	Fermeture sonde thermostat	Probe Thermostat cover	Halterung für Thermostatsonde
3	Portagonna	Branchement du gaz	Gas pipe connection	Anschluß Gasleitung
4	Coperchio bruciatore	Couvercle brûleur	Burner cover	Brennerabdeckung
5	Sparrifiamma bruciatore	Repandeur flammes	Burner flame spreader	Flammen-Verteiler
6	Supporto sparrifiamma	Support répandeur flammes	Flame spreader holder	Halterung für Flammen-Verteiler
7	Coppa bruciatore	Coupe du brûleur	Burner cup	Brenner-Tasse
8	Candela con filo e molletta	Etincelle piezo	Piezo candle	Pizo-Kerze
9	Termocoppia	Termocouple	Thermocouple	Thermo-Elemente
10	Dado per bicono Ø 8	Ecrrou pour bicone Ø 8	Bolt for bicone Ø 8	Schraube für Ø 8-Reduzierung
11	Bicono Ø 8	Bicone Ø 8	Bicone Ø 8	Reduzierung Ø 8
12	Guarnizione portagonna	Rondelle porte caoutchou	Rubber holder gasket	Dichtung
13	Gomito per raccordo portagonna	Raccord porte caoutchou	Rubber holder gasket	Verbindungsstück für Dichtung
14	Bicono Ø 14	Bicone Ø 14	Bicone Ø 14	Reduzierung Ø 14
15	Dado ottone per tubo alimentazione	Ecrrou en laiton pour tuyau arrivée gaz	Brass bolt for gas pipe	Messing-Schraube für Gasleitung
16	Tubo alimentazione gas singola	Tuyau gaz simple	Gas pipe for single	Gasleitung einzel Crepe
17	Tubo alimentazione gas doppia	Tuyau gaz double	Gas pipe for double	Gasleitung doppel Crepe
18	Briglia	Arrête	Holder	Halterung
19	Termostato valvolato	Thermostat avec soupape	Valved thermostat	Thermostat-Ventil
20	Guarnizione in silopren	Gaskette en silopren	Silopren Washer	Silopren-Dichtung
21	Staffa sostegno termostato	Soutien du thermostat	Thermostat holder	Thermostat-Halterung
22	Piezoelettrico	Piezo	Piezo	Piezoelektronik
23	Manopola comando	Bouton mise en marche	Switch knob	Zündknopf
24	Tubo collegamento bruciatore	Tuyau de connection du brûleur	Burner connection pipe	Brenner Anschlußleitung
	Iniettore Ø 0,93	Gigleur Ø 0,93	Injector Ø 0,93	Düse Ø 0,93
	Iniettore Ø 1,45	Gigleur Ø 1,45	Injector Ø 1,45	Düse Ø 1,45
	Iniettore Ø 0,85	Gigleur Ø 0,85	Injector Ø 0,85	Düse Ø 0,85
	Iniettore Ø 1,50	Gigleur Ø 1,50	Injector Ø 1,50	Düse Ø 1,50
	Spatola legno	Spatule en bois	Wooden splatter	Teigschaber aus Holz
	Spatola in acciaio	Spatule en acier	S/Steel splatter	Teigschaber aus Edelstahl
	Isolante fibrocementica singola	Isolant en fibre-ceramique simple	Fiberceramic insulation single	Fieberkeramik-Isolierung einzel
	Isolante fibrocementica doppia	Isolant en fibre-ceramique double	Fiberceramic insulation double	Fieberkeramik-Isolierung doppel
	Adesivo "Crêpes"	Adhésif "Crêpes"	Adhesive label "Crêpes"	Aufkleber "Crêpes"

PARTI DI RICAMBIO - PIÈCES DÉTACHÉES - SPARE PARTS - ERSATZTEILE

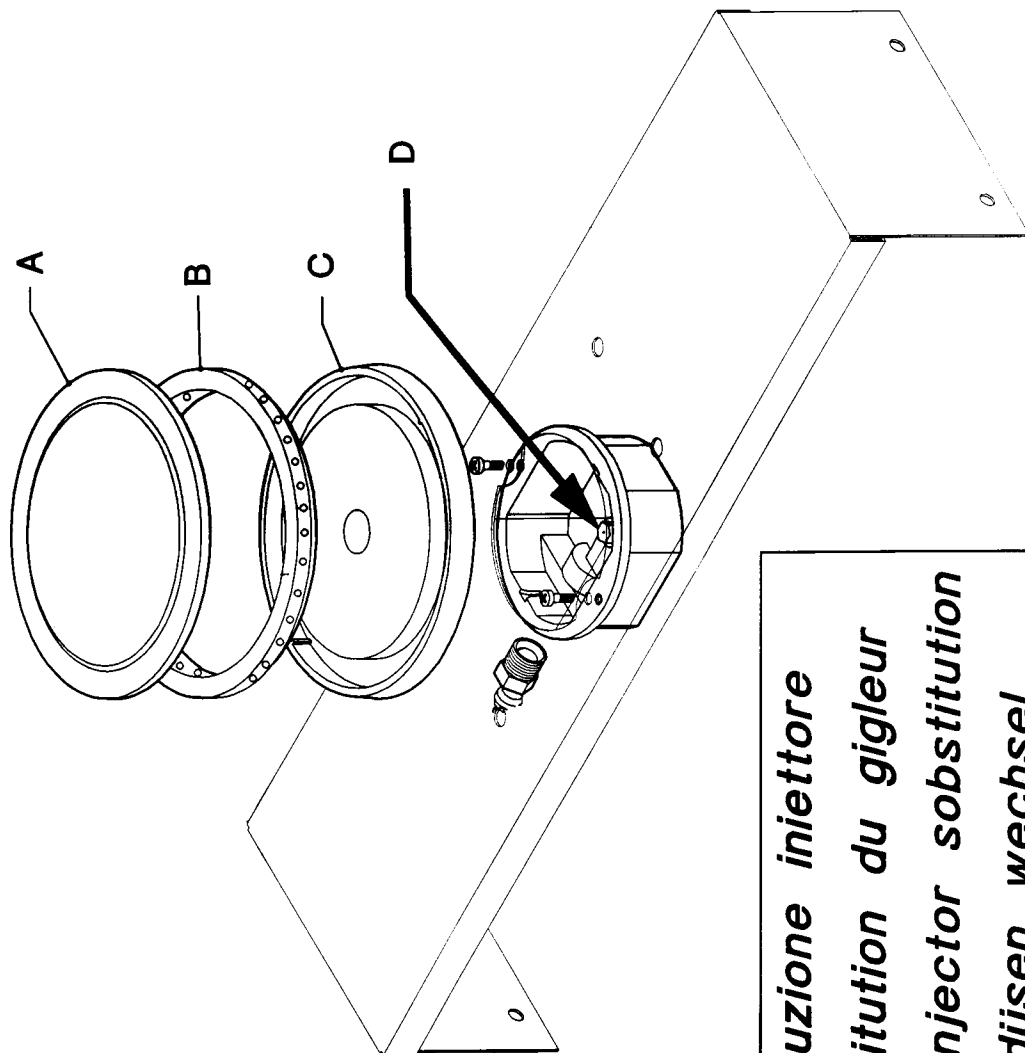


TAV. 2

Regolazione by-pass
Réglage du by-pass
By-pass ajustement
By-pass regulierung



DIS. N°1



Sostituzione iniettore
Substitution du gicleur
Gas injector substitution
Gas-düsen wechsel

DIS. N°2

Proprietà riservata

E' vietata la riproduzione totale o parziale del presente manuale senza l'autorizzazione scritta della Ditta Costruttrice.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che riterrà necessarie.

Propriété réservée

Il est interdit de reproduire totalement ou partiellement ce manuel sans l'autorisation écrite de la Société Constructrice.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter à tous moments les modifications qu'il jugera nécessaires.

Reserved property

Partial or total reproduction of this manual is forbidden without authorisation of the constructor.

The constructor also reserves the right, at any given moment, to bring any modification to the present text which are considered necessary.