

## Notice d'utilisation et d'installation

### CREPIERES GAZ

Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Son utilisation est très simple. Nous vous prions de lire attentivement ce qui suit. Vous y trouverez les conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement en extérieur, ou à un usage domestique.

#### Réception et déballage :

Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au revendeur dans les 24 Heures suivant la réception.

#### Environnement de travail

- Choisir un support en inox ou tout autre matériau conforme aux normes d'hygiène et résistant à la chaleur.
- Les éléments ou parois pouvant être en contact avec l'appareil doivent être résistants à la chaleur.
- Hauteur conseillée de la plaque de cuisson : de 85 à 95cm du sol pour une bonne position de travail.
- Le dessous de l'appareil doit rester aéré afin de permettre une bonne circulation d'air au brûleur.
- Eviter les endroits exposés aux courants d'air.
- Prévoir un espace dégagé au dessus des plaques à proximité d'un système d'aspiration (débit à prévoir : 200m<sup>3</sup>/h par plaque ).
- L'espacement entre la plaque et le châssis ne doit pas être obstrué.

#### Mise en service

Le raccordement de l'appareil à la source d'alimentation se fera par un tuyau souple conformément aux normes et réglementations en vigueur.

L'installation de ces appareils doit être effectuée par des installateurs et des techniciens qualifiés en équipements gaz.

La société KRAMPOUZ ne pourra être tenue pour responsable des dégâts occasionnés aux objets ou aux personnes résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

La configuration d'alimentation de l'appareil est indiquée par un marquage sur la plaque signalétique collée sur la bague d'air ou sur le châssis.

#### Allumage

**A F** L'appareil installé, est prêt à fonctionner. Assurez vous que l'arrivée de gaz est ouverte.

**B F** Pour le premier allumage après installation, pousser la manette et la placer au maximum et la maintenir enfoncée pendant 5 secondes afin de laisser s'échapper l'air de la conduite de gaz vers le brûleur. Relâcher la manette.

**C F** Ouvrir le robinet en tournant la manette sur la gauche, positionnez la sur grande flamme.

**D F** Glisser une flamme entre la plaque et le bâti.

**F F** Relâcher alors la manette et laisser le brûleur chauffer pendant 3 à 4 minutes, puis régler la manette sur la position 1 (ralenti ou petite flamme).

**H F** Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner et à être utilisé.

## Utilisation en version crêpière

### A> Culottage des plaques de cuisson

Cette opération (durée: 1 heure à 1 heure 30) est nécessaire quand les plaques sont neuves. Elle a pour effet de faciliter le décollage des crêpes et de réduire le bouillonnement de la pâte au contact de la plaque.

Appareil raccordé en gaz, prêt à servir (plaque en place).

Mettre grande flamme pendant 5-6 minutes et ensuite petite flamme.

**F A** Lorsque la plaque est bien chaude verser au centre de la plaque l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile pour friture

**F B** A l'aide d'un chiffon de coton roulé (les matériaux synthétiques ou de types similaires ne sont pas appropriés),

étendre uniformément cette huile, puis laisser cuire ainsi la matière grasse pendant 5 à 10 minutes afin d'obtenir

une plaque brunie et parfaitement desséchée.

**F C** Renouveler les opérations (**F A** et **F B**) 8 fois en diminuant à chaque fois la quantité d'huile versée mais en respectant bien pour chaque couche d'huile un temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Un bon culottage a la couleur d'une châtaigne (marron foncé) et l'aspect du vernis. Si vous n'obtenez pas ce résultat :

Plaque trop claire Ø Augmenter légèrement la flamme de votre brûleur.

Plaque trop noire Ø Diminuer légèrement la flamme de votre brûleur.

### B> Faire des crêpes

#### le Matériel nécessaire

Si vous ne l'avez pas prévu, voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

Un râteau en hêtre ou en buis 18 à 20 centimètres pour l'étalement de la pâte

Une spatule inox pour le décollage de la crêpe

Un Tampon d'essuyage de plaque

Un récipient de 6 à 10 litres pour votre pâte

Une louche dose N° 7 ou plus suivant l'épaisseur de crêpe désirée

#### Nos suggestions de Recettes

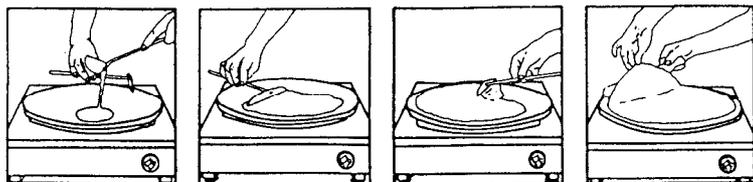
#### CREPES AU SARRASIN OU BLE NOIR

Ingrédients : 500 grammes de farine de sarrasin, 1 litre de lait entier ou demi écrémé, sel au goût de chacun. Délayer la farine avec un peu de lait, malaxer de façon à obtenir une pâte épaisse et élastique que vous battrez quelques minutes. Ajouter ensuite petit à petit le reste du lait en remuant la pâte. On peut augmenter ou réduire la quantité de lait pour obtenir une pâte plus ou moins épaisse. On peut ajouter un peu de beurre ou un jaune d'œuf. La pâte de sarrasin à l'eau est plus digeste et d'un goût plus fort. Les crêpes sont plus faciles à étaler si vous rajoutez à la pâte une cuillère à soupe de farine de blé pour 500 grammes de sarrasin.

## CREPES AU FROMENT (Farine de blé)

Ingrédients : 500 grammes de farine, une cuillerée à soupe de farine de sarrasin, une pincée de sel, 250 grammes de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanillé, 3 œufs, 50 grammes de beurre, 1 litre de lait entier ou demi écrémé. Faire un nid dans la farine. Y mettre le sucre, le sel, le sucre vanillé et les œufs. Mélanger l'ensemble avec un peu de lait, jusqu'à obtenir une pâte épaisse et bien homogène. Ajouter le beurre fondu et le délayer. Verser progressivement le reste du lait et remuez sans battre, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. On peut laisser la pâte reposer une heure environ ou commencer immédiatement la confection des crêpes. Elles seront plus tendres si elles sont cuites rapidement à forte température.

### Une méthode de fabrication des crêpes



**ATTENTION !!** Avant d'étendre la première crêpe graisser légèrement la plaque. Ensuite graisser seulement si nécessaire.

### Cuisson

Si vous constatez une surchauffe de la plaque en position ralentie, vérifiez que le réglage du ralenti est correct.

Reportez-vous au chapitre Réglages.

**F** Régler la manette en position grande flamme et laisser chauffer pendant 4 minutes environ. Mettre ensuite au ralenti si vous ne travaillez pas immédiatement ou ajuster la flamme en fonction de la cuisson souhaitée.

Quelques conseils pratiques.

- 1 > Si la pâte glisse sur la plaque ou colle au râteau :  
Ne pas graisser. Essuyer la plaque avec un chiffon sec. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet.
- 2 > Si la pâte bout et colle à la plaque :  
A> Le culottage est insuffisant, continuer votre culottage  
B> Il est calciné, gratter et recommencer un nouveau culottage
- 3 > Si la pâte bout seulement :  
Elle est trop liquide ou mauvaise ou encore la plaque est trop chaude.
- 4 > Si la plaque colle seulement :  
Graisser légèrement avec un peu d'huile pour friture ou un mélange jaune d'œuf + beurre.
- 5 > Si vous garnissez sur la plaque qui sert à l'étalement de la pâte.  
A > Eviter certaines garnitures qui peuvent abîmer le culottage (ex : citron) garnir alors vos crêpes dans l'assiette.  
B > Essuyer la plaque avant d'étaler la crêpe suivante si celle ci est trop grasse
- 6 > Ne pas polir les plaques car le culottage aura une moins bonne adhérence.
- 7 > Vos crêpes fines seront plus tendres si vous travaillez sur une plaque très chaude.

## Utilisation en version grill

### Préparation de la plaque de cuisson

La plaque à grillades est munie d'un canal d'évacuation des graisses situé sur sa périphérie et d'un "bec" de déversement. Il est préférable de positionner la plaque à grillades de façon à ce que les graisses se déversent sur les côtés ou sur l'arrière de l'appareil. Vous pourrez recueillir les graisses dans un récipient creux positionné sous le "bec" récupérateur.

**F 1** Chauffer la plaque en mettant la manette sur la position maximale pendant 6 minutes puis mettre la manette en position minimale (brûleur au ralenti) pendant toute la durée de l'opération

**F 2** Enduire uniformément la plaque d'une couche d'huile pour friture puis laisser cuire ainsi la matière grasse pendant 5 minutes afin d'obtenir une plaque brunie et parfaitement desséchée.

**F 3** Répéter l'opération (**F 2**) 5 fois. Votre plaque sera alors prête à servir.

### Cuisson

Mettre l'appareil en chauffe, manette en position maximale, pendant 5 minutes

Régler la température de la plaque + ou - fort suivant la cuisson que vous désirez

Pour les grillades de viandes, graisser de préférence les aliments plutôt que la plaque afin de réduire les fumées.

### Entretien

#### Le bâti

Afin d'éviter les risques de brûlure nous vous recommandons de toujours laisser refroidir vos plaques avant de procéder au nettoyage du châssis. Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent liquide. Les tâches tenaces peuvent être enlevées en utilisant un produit spécifique du commerce. Ne jamais utiliser des produits abrasifs ou des brosses métalliques.

#### Les plaques (crêpes et grillades)

1 > Après utilisation, un essuyage suffit. Il ne faut pas lessiver la plaque. ATTENTION : ne jamais refroidir brutalement une plaque surchauffée.

2 > A la longue il se forme une croûte sur les plaques et l'on est tenté de croire que le métal se désagrège. Rassurez vous, il s'agit simplement de la croûte du culottage qui s'écaille. Nous vous conseillons de désépaissir périodiquement cette croûte (1 fois par mois ou plus suivant utilisation). Ceci permet de conserver le même état de surface et d'éviter un encrassement important de la plaque. Pour cela, utiliser la pierre abrasive "KRAMPOUZ" (code APA1) en effectuant des mouvements concentriques sur la plaque à crêpe.

Pour les plaques à grillades, utiliser également cette pierre. Sur la plaque à grillades striée, la pierre épousera la forme des stries à l'usage.

Ne pas craindre de rayer le métal. Surtout ne pas polir la plaque en utilisant des appareils électriques portatifs.

Il sera bon après grattage de passer une à deux couches de culottage (voir culottage des plaques).

3 > Après de nombreuses années d'utilisation, si lors de reculottage, celui-ci se décolle rapidement, vous avez la possibilité de faire sabler (décapage sous pression) la plaque dans une entreprise de "sablage métallisation". Après un décapage, il faut faire un culottage comme pour une plaque neuve.

## Le brûleur

Occasionnellement vérifier l'état des orifices de la flamme sur le brûleur. S'ils sont bouchés, broser les branches avec une brosse à poils durs. Avant la remise en service, essuyer soigneusement le brûleur ainsi que le fond de la chambre de combustion.

Pour le nettoyage de l'injecteur nous déconseillons fortement l'utilisation d'objets métalliques, ces derniers sont susceptibles de modifier les caractéristiques techniques du brûleur. Nous vous recommandons donc de démonter l'injecteur en vous référant au chapitre Réglages. Ensuite trempez le dans une solution dégraissante, rincer et séchez-le soigneusement. Il est conseillé de changer le joint à chaque démontage remontage.

Vérifier périodiquement le bon état du tuyau de raccordement à la canalisation ou à la bouteille de gaz et remplacer le au besoin.

## Réglages

L'appareil brûleur « étoile » ou trépied avec ou sans bâti

1 > Positionnement de la bague de REGLAGE AIR à la cote 12 mm et .

Pour tous les appareils

2 > Ralenti (FIG 5)

Le ralenti sera bien réglé si en passant rapidement de la position maximum à la position minimum la flamme ne s'éteint pas.

La flamme devra être la plus basse possible, environ l'équivalent d'une demie tête d'épingle sur chaque trou.

Le réglage du ralenti doit se faire avec la plaque de cuisson en place

- Mettre le brûleur en chauffe en position maximum pendant 3 à 4 minutes
- Placer la manette en position 1
- Enlever la manette en tirant vers soi
- A l'aide d'un petit tournevis vous pouvez ainsi accéder à la vis de réglage qui se situe à l'intérieur de l'axe du robinet pour les versions à sécurité, et au milieu de l'axe pour les modèles sans sécurité.
- En visualisant la flamme sous la plaque dévisser pour augmenter le ralenti, visser pour le réduire Voir tableau ci dessous.
- Replacer la manette en respectant l'orientation du plat sur l'axe du robinet.

Garantie / service après vente

## Garantie

Cet appareil a une garantie constructeur d'un an, sur les pièces détachées seulement.

La garantie ne couvre pas les bris de l'appareil ou de ses composants dus à un choc.

La garantie ne couvre pas les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil.

## Service après vente

Si vous avez un problème de cuisson, demandez conseil à votre revendeur ou à la société "KRAMPOUZ".

Si votre appareil est défectueux, adressez vous au revendeur le plus proche.

Si vous devez nous renvoyer votre appareil pour réparation, veuillez l'emballer soigneusement.

Pour toute commande de pièce de rechange, adressez vous à votre revendeur et indiquez lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et N° de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

#### Avertissements

Pour un bon fonctionnement, les appareils doivent impérativement être équipés d'une plaque de cuisson KRAMPOUZ (à crêpes ou à grillades)

#### *DONNEES TECHNIQUES - UTILISATION France*

Les appareils fonctionnent avec le gaz indiqué sur ce tableau. La configuration d'alimentation de l'appareil est indiquée par un marquage sur la plaque signalétique dessous l'appareil

	Données techniques				Butane propane G30/G31 28-30/37 mbar				
	Puissance en Kw	ø plaque	dimensions	Poids	ø gicleur central	ø gicleur latéral	ø by pass	Nbre tours ralenti On a	puissance nominale
CGTA A3	5	ø35	35 X 35 X 16	10,2	120		0,55	0	394 g/h
CGTA B3	5	ø35	35 X 35 X 16	9,7	120		0,55	0	394 g/h
CGTA A4	6	ø40	40 X 40 X 16	12,7	135		0,65	0	473 g/h
CGBI M4	6	ø40	47X40X18.5	15	135		0,65	0	473 g/h
CGBI M5	7	Ø48	52 X 52 X 52	19	160		0,65	0	
CGBA A4	6	Ø40	42 X 42 X18	12,5	85	75	0,65	0	473 g/h
CGBA A5	7	ø48	52 X 52 X 52	16,8	85	75	0,65	0	552 g/h

#### *Instructions for use and installation*

#### GAS CREPE MAKERS

Dear Customer,

Thank you for purchasing one of our appliances.

Although using it is very simple, we recommend you to take a little time to read the following instructions carefully. You will find some recommendations for installation and use which will enable you to get the best results.

*This appliance is dedicated to outdoor professional use only or to family use.*

### On receipt of the parcel and when opening

Any damage caused during transport must be reported to the shipping agent by recorded delivery letter within 24 hours of receiving the parcel.

### Working environment

1. Choose a work surface made of stainless steel or any other material which complies with hygiene standards and which is heat resistant.
2. Any units or walls in contact with the appliance must be heat resistant.
3. The recommended height for installation of the griddle is 85 to 95 cm from the floor, which gives the best working position.
4. The base of the appliance must have adequate ventilation to allow sufficient air supply around the burner.
5. Avoid draughty locations.
6. Ensure that there is no obstruction above the griddles.
7. The crepe makers must be used close to an air extraction system (air flow needed: approximately 200 m<sup>3</sup>/h/griddle).
8. The space between the griddle and the frame must not be blocked.

### Connecting up

The appliance should be connected to the gas supply with a flexible tube in accordance with current standards and regulations.

Our appliances must be installed by technicians or engineers suitably qualified for carrying out gas installations.

KRAMPOUZ shall not be held responsible for any bodily harm or damage to goods due to incorrect installation or use of the appliance.

The configuration of the gas supply for the appliance is indicated on the identification plate stuck to the frame or air ring.

### Ignition

- 1 Once the appliance has been fully installed and is ready for to be used, check that the gas supply tap is open.
- 2 When igniting for the first time after installation, turn the knob, place it on maximum setting and hold it pressed in for 5 seconds to allow the air to flow from the gas pipe to the burner. Then release the knob.
- 3 Open the gas tap by turning the knob to the left, set it to maximum.
- 4 Strike a match and slip it between the griddle and the frame.
- 5 Release the knob and allow the burner to heat up for 3 to 4 minutes, then set the knob on position 1 (slow setting mode or small flame).
- 6 Your appliance is now ready for use.

### Using the crepe maker

#### Seasoning of the griddle

This operation (lasting 1 to 1 ½ hour) is necessary when griddles are new. Its purpose is to make removal of the crepes easier and to reduce bubbling of the batter when in contact with the griddle.

Once your appliance is connected to the gas supply and the griddle plate is in position, proceed as follows:

Place the knob on high flame for 5-6 minutes, then on small flame.

- 1- When the griddle is well-heated, pour the equivalent of a tablespoon of cooking oil for frying onto the centre of the griddle.
  - 2- Using a rolled cotton cloth (synthetic or similar materials are not suitable), spread the oil out evenly. Leave the oil to cook like this for 5 to 10 minutes to get a griddle with a brown tinge and which is perfectly dry.
  - 3- Repeat operations (1 and 2) 8 times, reducing the quantity of oil applied each time, but ensuring that each application of oil cooks for between 5 and 10 minutes.
- A properly seasoned griddle has a chestnut colour (dark brown) and looks varnished. If you do not get this result:
- |                    |  |
|--------------------|--|
| Griddle too light: | Increase the height of your burner flame slightly. |
| Griddle too black: | Reduce the height of your burner flame slightly.   |

### Making crepes

#### Necessary equipment

The following are the accessories we recommend in order to make good crepes:

One beech or boxwood spreader, measuring 18 to 20 centimetres for spreading out the batter

One stainless steel spatula to remove the crepe

One pad for wiping the griddle

One 6-10 litre capacity container for the batter

One no. 7 size ladle (or bigger) depending on the required thickness of the crepes.

#### Our Recipe suggestions

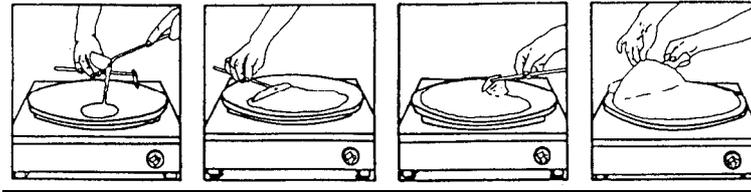
##### SAVOURY CREPES

Ingredients: 500 gr. of buckwheat flour, 1 litre of full fat or semi-skimmed milk, salt to taste. Pour a little milk into the flour and mix to obtain a thick, elastic batter, which you beat several minutes. Next, gradually add the rest of the milk, stirring all the time. Increase or reduce the amount of milk if you want a thicker or thinner batter. You can add a little butter or an egg yolk. Buckwheat flour batter made with water is more digestible and gives a stronger taste. Crepes are more successful if you add a tablespoon of wheat flour to 500 gr. of buckwheat flour.

##### SWEET CREPES

Ingredients: 500 gr. of flour, a tablespoon of buckwheat flour, a pinch of salt, 200 gr. of caster sugar, 15 gr. vanilla-flavoured sugar (or a teaspoon of vanilla flavouring) 3 eggs, 50 gr. butter, 1 litre of full fat or semi-skimmed milk. Make a well in the flour. Add the sugar, the salt, the vanilla-flavoured sugar and the eggs. Mix together with a little milk until you get a thick, lump-free batter. Add the melted butter and mix. Gradually pour in the rest of the milk and mix without beating until you get a creamy batter. You can either let the batter rest for about an hour or use it immediately to make your crepes. If you want your crepes to be light, it is better to cook quickly at high temperature.

## One way of making pancakes



CAREFUL! Before spreading the first crepe, lightly grease the griddle. Then only grease if necessary.

### Cooking

If you notice the griddle is overheating while in slow setting mode, check that the slow setting is correctly adjusted.

See chapter on *Adjustments*.

Adjust the knob to the high flame setting and leave it to heat for about 4 minutes. Then turn to the slow setting if you are not working immediately, or adjust the flame according to what is to be cooked.

### Some practical advice

If the batter runs on the griddle or sticks to the spreader: do not grease the griddle. Simply wipe with a dry cloth. Badly-made batter can have the same effect.

If the batter bubbles and sticks to the griddle: you have not seasoned enough, continue seasoning. Or else, the griddle is charred, scrape and redo a seasoning operation.

If the batter bubbles: it is too thin or badly-made or the griddle may be too hot.

If the batter sticks to the griddle: lightly grease it with a little cooking oil or egg yolk and butter mixture.

If you use the same griddle for fillings as for spreading the batter, it is better to avoid certain fillings which can cause the crepes to stick, for example sugar, chocolate, tomatoes...). Fill your crepes on the plate.

If the griddle is too greasy, wipe it over before spreading the next crepe.

Do not polish the griddles as the seasoning would not maintain a good surface

Thin pancakes will not be leathery if you work with a very hot griddle.

### Using the griddle for grilling

#### Preparation of the griddle

The griddle for grilling has a fat collector all around it and a spout to pour off the fat. It is better to place the griddle in such a way that the fatty juices run to the sides or to the back of the appliance. You can catch the fatty juices in a bowl placed below the spout.

1. Heat the griddle by placing the knob on maximum for 6 minutes then turn the knob to minimum position (burner on slow setting) for the remainder of the operation.
2. Evenly spread a layer of cooking oil over the griddle, then leave to cook for 5 minutes to obtain a burnished griddle which is completely dry.
3. Repeat operation (2) five times. Your griddle is now ready for use.

#### Cooking

Turn the appliance on, knob to maximum position, for 5 minutes.

Adjust the temperature of the griddle to suit your cooking needs.

When grilling meat, oil the meat rather than the griddle to reduce smoke.

## Maintenance

### The frame

To avoid any risk of getting burnt, we advise that you allow your griddle to cool before starting to clean the frame.

Clean the frame with a sponge dipped in warm water and liquid detergent.

Stubborn marks can be removed with a liquid detergent.

Never clean with abrasive products or metallic brushes.

### The griddles

1. After use, simply wipe the griddle. Do NOT wash the griddle. Never abruptly cool down an over-heated griddle.

2. With time, a film forms over the griddle and it might seem that the metal is disintegrating. It is simply the film formed when seasoning the griddle that is flaking. We advise you to thin out this film (once a month or more depending on use). The surface will thus remain the same and a build-up of film on the griddle will be avoided. You can use the KRAMPOUZ abrasive stone (ref. code APA1) for this operation, rubbing in circular movements over the griddle.

Use the stone for grilling griddles too. With corrugated grilling griddles the stone will take the shape of the griddle with use.

Do not be afraid of scratching the metal. Attention: do not polish the griddle with hand-held electric appliances. After rubbing with the stone, it may be good to repeat the seasoning operation once or twice (see Chapter: *Seasoning of the griddle*).

3. After many years, if, after seasoning, the film flakes off rapidly, you may need to get your griddle sanded (pressure sanding). After sanding, you will need to season the griddle again.

### The burner

Occasionally check the state of the burner outlet holes. If they are blocked, brush with a hard-bristle brush. Before using again, carefully wipe the burner.

To clean the jets, we strongly advise against the use of metal objects, as it is possible they may modify the technical features of the burner. We recommend that you dismantle the jets following the instructions given in the chapter on *Adjustments*. Then soak them in a grease removing solution, rinse and dry carefully. We advise that the washer is changed whenever the burner is dismantled and reassembled. (Fig 3 & 4)

Periodically check that the flexible tubing for the gas supply (whether mains or cylinder supplied) is in good condition and change it if necessary.

## Adjustments

### 1. Positioning of the air ring to 12 mm

### 2. The slow setting (FIG 5)

When correctly adjusted, the flame does not go out when you change quickly from maximum to minimum position.

The flame should be as low as possible, approximately the equivalent of half a pinhead over each hole.

To adjust the slow setting, the griddle should be in place.

1. Light the burner and heat on maximum for 3 to 4 minutes.

2. Turn the knob to position 1.

3. Remove the knob by pulling it towards you.

4. The adjustment screw located in the middle of the tap axis can be reached by using a small screwdriver.

5. Watching the flame beneath the griddle, unscrew to increase the slow setting, tighten the screw to decrease it.

6. Replace the knob, taking care to position the flat parts flush to each other.

Guarantee - After sales service

Guarantee

*This appliance has a manufacturer warranty for one year, spare parts only.*

The guarantee does not cover breakage of the appliance or of its components caused by a shock.

The guarantee does not cover deterioration caused by abnormal use of the appliance.

After sales service

If you have a problem concerning cooking, ask your retailer or « KRAMPOUZ » for advice.

If your appliance has a defect, ask your nearest retailer.

If you have to send your appliance back to us for repair, please make sure that you pack it carefully.

If you need to order a spare part, see your retailer and give him/her the complete reference of your appliance (commercial name, type and serial number). This information is shown on the manufacturer's plate, under the appliance.

<p align="center"><i>Technical Data: for using in Great Britain</i></p> <p align="center">The appliances operate with the types of gas described in the table below. The appliance supply configuration is indicated by a marking on the identification plate under the appliance.</p>									
	Technical Data				Butane propane G30/G31 28-30/37 mbar				
	Power in Kw	Ø griddle	dimensions	Weight	Ø central jet	Ø lateral jet	Ø by pass	setting on to nominal output	
CGTA A3	5	Ø35	35 X 35 X 16	10,2	120	X	0,55	0	394 g/h
CGTA B3	5	Ø35	35 X 35 X 16	9,7	120		0,55	0	394 g/h
CGTA A4	6	Ø40	40 X 40 X 16	12,7	135		0,65	0	473 g/h
CGBI M4	6	Ø40	47X40X18.5	15	135		0,65	0	473 g/h
CGBI M5	7	Ø48	52 X 52 X 52	19	160		0,65	0	
CGBA A4	6	Ø40	42 X 42 X 18	12,5	85	75	0,65	0	473 g/h
CGBA A5	7	Ø48	52 X 52 X 52	16,8	85	75	0,65	0	552 g/h