

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
CREPIERE GAZ**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GAS CREPE MACHINE**

CFG 400



Fabrication Française

Made in France

Octobre 2016

CREPIERE GAZ CFG 400

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation . Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur et intérieur dans un local aéré ou sous une hotte.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.

- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les aérations de l'appareil.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une crêpière

Accessoires : - Un té de répartition de la pâte.

- Une pochette plastique avec l'injecteur Gaz Naturel.

- La présente notice.

Cf. vue éclatée détaillée des CFG 400 en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour cuire des crêpes moelleuses et dorées, galettes, pancakes.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette crêpière est une plaque de cuisson robuste en fonte émaillée. La forte épaisseur du disque et son dessin spécifique assure une excellente homogénéité et stabilité de la température. Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de chaleur au centre comme en périphérie grâce au brûleur en étoile qui couvre ainsi toute la surface de cuisson.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit d'appuyer sur la manette du robinet (n° 1 sur la photo) et de se placer sur la position grande flamme.

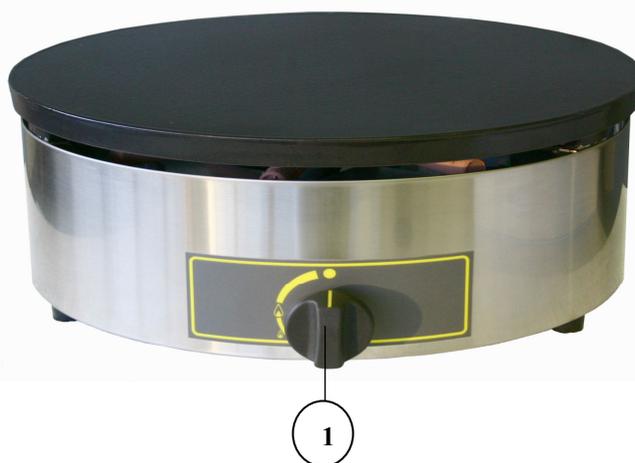
Approcher une allumette ou un allume gaz près du brûleur et maintenir la manette enfoncée pendant 10 à 15 secondes puis relâcher doucement la pression.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande (n°1 sur la photo) de grande flamme à petite flamme afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson. Si la crêpe colle, c'est que la crêpière est trop chaude, il faut alors diminuer la puissance.

Vous disposez d'une double sécurité :

En cas d'extinction de l'une des branches du brûleur par un courant d'air, le support brûleur situé sous le brûleur assure la fonction de diffuseur de flamme vers les branches éteintes.

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est pré-réglé en usine, il ne doit pas être modifié.



1 Bouton d'allumage et réglage

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer la crêpière sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation.

Ôter la graisse de protection anti corrosion à l'aide d'un détergent et d'une éponge humide.

Lors de la 1^{ère} utilisation.

Graisser votre plaque avec de l'huile alimentaire.

Faire préchauffer la crêpière pendant environ 15 minutes.

Une fois le préchauffage effectué, régler la puissance grâce au bouton de commande (n°1 sur la photo).

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz Naturel G20/25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement gaz se fait par un filetage 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de 3.6 kW.

Pour une utilisation en Gaz Naturel, changer l'injecteur livré dans une pochette plastique dans l'emballage.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque le brûleur est allumé à l'aide d'un manomètre.

Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

CFG 400 7.2 m3/h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite suivant usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération

Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important : Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre d'injecteur
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	145
		G30/G31	28-30/37	100
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140
		G30/G31	50	90
Allemagne	II2E+3B/P	G20/G25	20	140
		G30/G31	50	90
Autriche	II2H3B/P	G20	20	140
		G30/G31	50	90
Belgique	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	100
		G20/G25	20/25	145
Suède/Danemark/ Finlande	II2H3B/P	G20	20	145
		G30/G31	28-30/30	100
Espagne	II2H3+	G20	20	145
		G30/G31	28-30/37	100
	II2H3P	G20	20	145
		G31	50	90
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	145
		G30/G31	28-30/37	100
	II2L3P	G25	25	145
		G31	50	90
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100
Islande/Grèce/ Royaume-Uni/Italie/ Portugal	II2H3+	G20	20	145
		G30/G31	28-30/37	100
Pologne	II2E3P	G20/25	20	145
		G31	37	100

N° d'injecteur	Gaz		Pressions	Diamètre
Injecteur n°1	G30 / G31	Butane/Propane	28-30/37	100/100
Injecteur n°2	G30 / G31	Butane/Propane	50	90/100
Injecteur n°3	G20 / G25	Gaz naturel	20-25	145/100
Injecteur n°4	G25	Gaz naturel	25	145/100
Injecteur n°5	G25	Gaz naturel	20	150/100
Injecteur n°6	G31	Propane	50	90/100

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

c) Utilisation de l'appareil :

Élément de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Bouton de réglage (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)

Allumage

1. Appuyer et tourner le bouton sur la position grande flamme.
 2. Approcher une allumette ou un allume gaz près du brûleur.
 3. Après 15 secondes, relâcher doucement.
 4. Votre appareil est en chauffe.
- Huiler la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°1 sur la photo).

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime : il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.

Arrêt de l'appareil

- Positionner le bouton de commande (n°1 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
- Fermer l'alimentation de gaz.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible au dessous de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Couper l'alimentation en gaz.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer l'appareil régulièrement après chaque utilisation car la calamine issue de la cuisson du sucre et de la pâte s'accumule très rapidement, elle crée une pellicule sur la plaque qui nuit à la qualité de la cuisson.
- Pour le nettoyage, utiliser uniquement des produits d'entretien légèrement abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Il est préférable de bien graisser la plaque afin de la protéger de toute oxydation lors d'une non-utilisation prolongée.
- Nous vous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CFG 400
Dimensions externes	400 x 200 mm
Poids	17 Kg
Puissance	3 600 W
Nombre de brûleur	1

8. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

GAS CREPE MACHINE CFG 400

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment.

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumspection of security must always be noticed, such as:

- Never leave the machine working without any watching.
- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 10 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- This appliance is marked out for outside use or inside use in a well ventilated room or under a cooker hood.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Never move the appliance when it is working or when the surface of cooking is still hot.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance.

The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working. Always use control knobs.

- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the pipe or hose (purchased separately from a specialised shop) in the contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- Do not bend or clip the pipe or hose.
- Entrust compensations only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect the gas inlet.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: a crepe machine

Accessories: - A wooden rake
- A set of natural gas injectors
- The present note

See exploded view for CFG 400 at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to cook crepes, pancakes, buckwheat cakes...

4. WAY OF FUNCTIONING

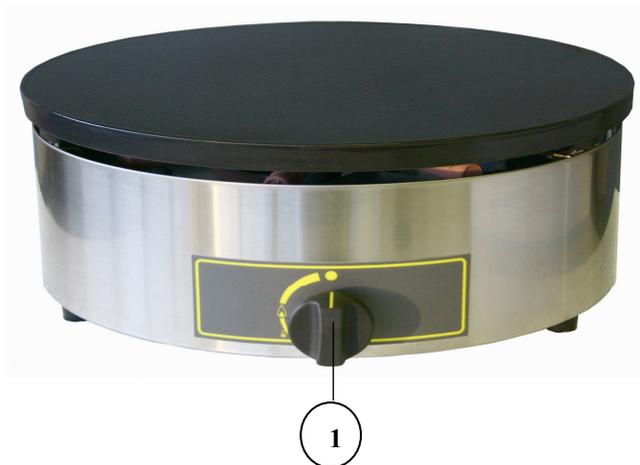
This crepe machine is a strong cooktop in enamelled cast iron. The strong thickness of the plate and its specific drawing ensure an excellent homogeneity and a stability of the temperature. The plate's smooth surface provides direct heat transfer to the food being cooked, without heat loss at the centre as in the periphery thanks to star-shaped burner that covers the entire cooking surface.

To turn on and preheat the plate, just switch on the burner by pressing on the power control knob (n°1 on picture) opposite the high flame position for a few seconds. Use a gas lighter or a long matchstick by holding it near the burner and keeping the knob pressed (n°1 on picture) for a few seconds. Then the burner remains lit, set the machine in desired power.

While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (n°1 on picture) from high flame to low flame in order to avoid over-cooking. If the crepe sticks, it is because the crepe machine is too warm, it is then necessary to reduce the power.

There is a double security :

If one of the branches of the burner is turned off by a draft, the star located in the middle of the burner will act as a flame diffuser towards the extinguished branches (patented system). A safety thermocouple cuts the gas supply if the burner is extinguished. The low flame of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed.



1 Control knob

5. FUNCTIONING / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Unpack carefully the machine from its packaging.
- Place it on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.

b) First starting:

Before the first use, remove the anti-corrosion protection fat with a cleaner and a wet sponge.

During the first use, grease your plate with oil and preheat the crepe machine during about 15 min. Once preheating is finished, set the power on the wished temperature.

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6 Cleaning)

Gas connection

The appliances run on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane injector corresponding to the category II2E+3+. The connection is made thanks to a thread 1/2.

The heat release rate of the appliance is 3.6 kW

For a use in natural gas, change the injector. It is delivered in a small plastic bag placed in the package.

Connect the appliance to the gas supply pipe, interposing a stop valve which enables the appliance to be insulated from the rest of the installation.

Check the supply pressure using a manometer when the burner is lit. It must be equal to the indications on the rating plate.

The fresh air flow required for combustion air supply is:

CFG 400 7.2 m³/h

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the statutory texts and good practices in force, mainly:

General specifications

For all appliances:

Article GZ Installation with combustible gases and liquefied hydrocarbons.

Then, according to use:

Article CH Heating, ventilation, refrigeration

Air conditioning and domestic hot water steam generation.

Article GC Installation of appliances to be used for catering

Specific provisions for each type of establishment to which the public is admitted (hospitals, shops, etc...)

Important: Never change the diameter of the injectors.

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Diameter of injector
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	145
		G30/G31	28-30/37	100
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140
		G30/G31	50	90
Germany	II2E+3B/P	G20/G25	20	140
		G30/G31	50	90
Austria	II2H3B/P	G20	20	140
		G30/G31	50	90
Belgium	I3+	G30/G31	28-30/37	100
	I2E	G20/G25	20/25	145
Sweden, Denmark, Finland	II2H3B/P	G20	20	145
		G30/G31	28-30/30	100
Spain	II2H3+	G20	20	145
		G30/G31	28-30/37	100
	II2H3P	G20	20	145
		G31	50	90
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	145
		G30/G31	28-30/37	100
	II2L3P	G25	25	145
		G31	50	90
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100
Iceland/Greece/United Kingdom/Italy/Portugal	II2H3+	G20	20	145
		G30/G31	28-30/37	100
Poland	II2E3P	G20/25	20	145
		G31	37	100

Injector N°	Gas		Pressures	Diameter
Injector n°1	G30 / G31	Butane/Propane	28-30/37	100/100
Injector n°2	G30 / G31	Butane/Propane	50	90/100
Injector n°3	G20 / G25	Natural gas	20-25	145/100
Injector n°4	G25	Natural gas	25	145/100
Injector n°5	G25	Natural gas	20	150/100
Injector n°6	G31	Propane	50	90/100

Air adjustment

Injectors were conceived to avoid any air adjustments and that whatever the gas you use.

c) Use of device :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Control knob (n°1 on picture)	Switches on the appliance Controls power (low flame = low power, high flame = high power)

Switching-on

Press the power control knob (n°1 on picture) and turn it opposite the high flame position for a few seconds.

Use a gas lighter or a long matchstick by holding it near the burner

Keep the control knob (n°1 on picture) pressed for some more seconds and release it slowly. Your machine is warming up

Grease the plate before each cooking.

Temperature setting

Once the burner is lit; set the appliance to the desired power by turning the control knob (n°1 on picture).

It is not necessary to leave the device switched on at full power. It is necessary to adapt the temperature to products to be cooked to limit the gas consumption.

Stopping the appliance

Set control knob (n°1 on picture) to 0: the appliance is completely switched-off.

Cut the gas supply

Let the device cooling down

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number).

This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6 CLEANING AND MAINTENANCE

Cut the gas supply.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- Clean your crepe machine regularly after each use to avoid phenomenon of calamine coming the cooking of the sugar and from some dough which accumulates very quickly, and creates a film on the plate which harms in the quality of the cooking.
- For cleaning, only use non-abrasive products, clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling.

Rinse your device with a wet sponge. Dry it with a soft cloth

- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity and to grease the plate.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CFG 400
Outside dimensions	400 x 200 mm
Weight	17 Kg
Power	3 600 W
No of burner	1

8. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

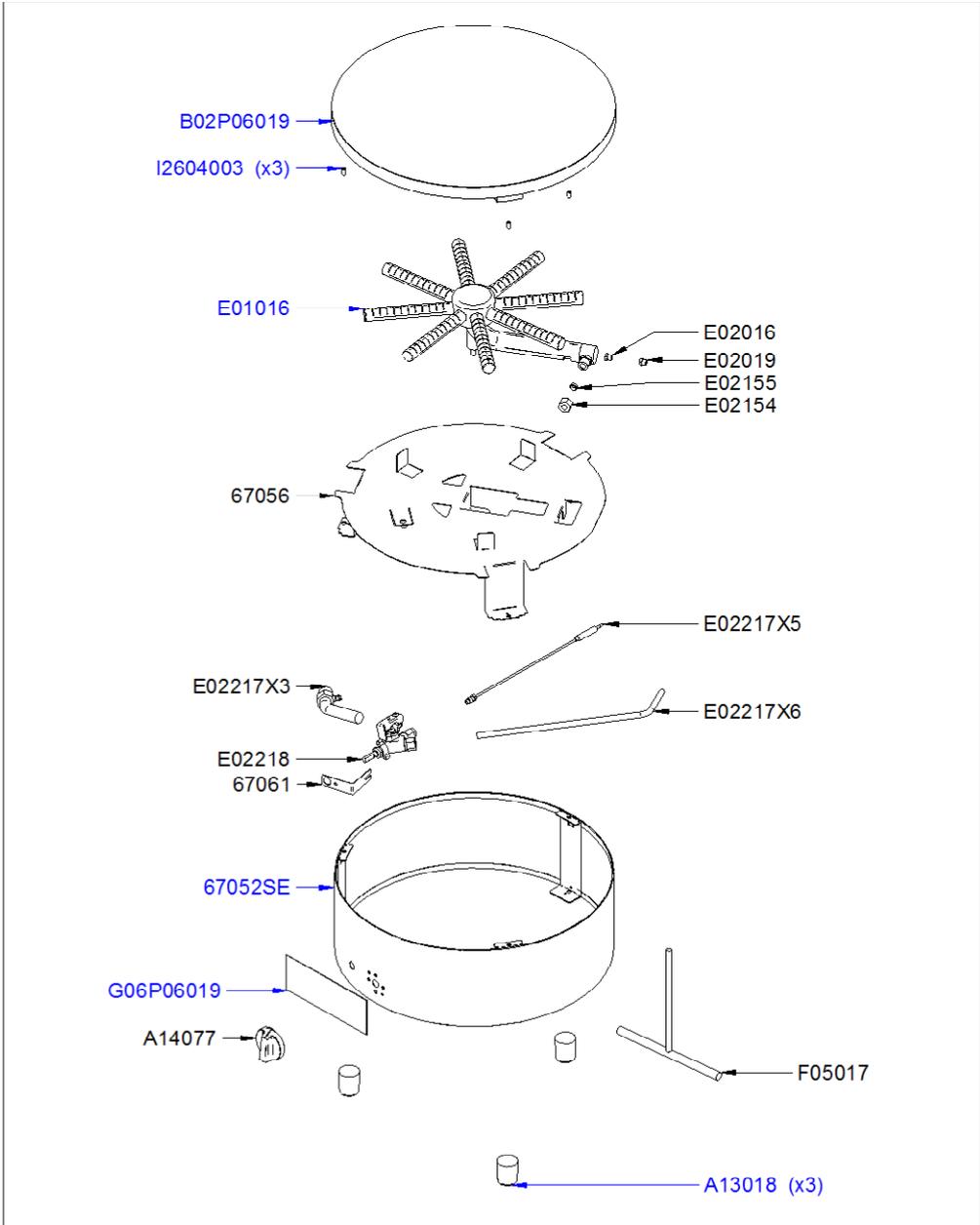
Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
67052SE	1	CEINTURE COMPLETE CFE/CFG 400 MOD 2010	CASING ASSEMBLY CFE/CFG 400 MOD 2010
67056	1	SUPPORT BRULEUR CFG 400	BURNER HOLDER CFG 400
67061	1	BRIDE ROBINET CFG 400	TAP LOCK CFG 400
A13018	3	PIED CFE/CFG 400	FOOT CFE/CFG 400
A14077	1	BOUTON GAZ 9 H CREPIERE SIMPLE ET DOUBLE	KNOB GAS 9 H CREPE MACHINE SIMPLE & DOUBLE
B02P06019	1	FORGE	CAST IRON
E01016	1	BRULEUR CREPIERE 8 BRANCHES	BURNER CREPE MACHINE
E02016	1	INJECTEUR 145/100 GN CREPIERE 400 FG	INJECTOR 145/100 GN CREPE MACHINE 400 FG
E02019	1	INJECTEUR 100/100e BP CREPIERE 400 FG	INJECTOR 100/100e BP CREPE 400 FG
E02154	1	ECROU 6/8 PSG	SCREW 6/8 PSG
E02155	1	BAGUE BICOINIQUE 6/8	RING 6/8
E02217	1	RAMPE COMPLETE FORAINE CFG 400	MAIN SUPPLY ASSEMBLY CFG 400
E02217X3	1	NOURRICE	MAIN SUPPLY
E02217X5	1	THERMOCOUPLE Lg 400 mm	THERMOCOUPLE Lg 400 mm
E02217X6	1	TUYAU	PIPE
E02218	1	ROBINET GAZ	GAS TAP
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P06019	1	CADRAN	FRONT PANEL
I2604003	3	VIS CHC DIN 912 R80 6 x 012	SCREW CHC DIN 912 R80 6 x 012

CFG 400			Nomenclature		
DT02	Date : 24/04/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : J.Godéré	Date : 20/10/2016	Indice C



CFG 400				Vue Eclatée	
DT02	Date : 24/04/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : S.Grenon	Date : 20/10/2016	Indice C

G03241