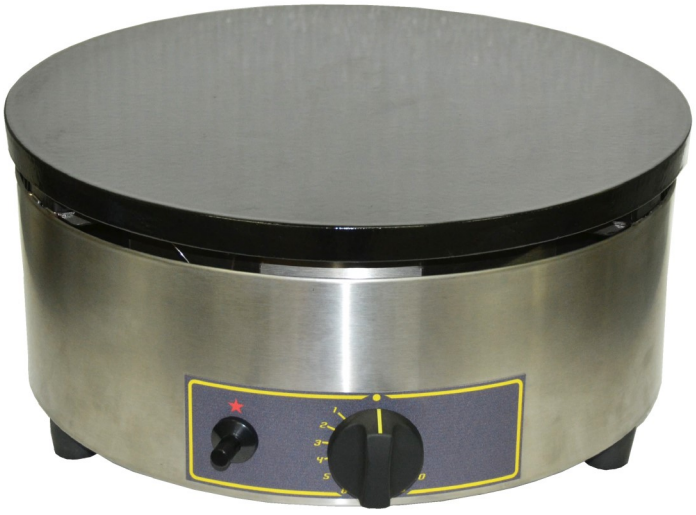
NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
CREPIERE GAZ

CR1RG40 + PIEZO



Fabrication Française

Made in France

Septembre 2024

CREPIERE GAZ
CR1RG40 + PIEZO

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

Veuillez 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 jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 20 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur et intérieur dans un local convenablement ventilé ou sous une hotte.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les boutons de commande.

- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.

- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.

- Le tuyau ou flexible d'alimentation en gaz (longueur maximale 1.5 m) doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.

- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.

- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.

- 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.

- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.

- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

- En fin de cuisson, laisser refroidir l'appareilpour 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 CR1RG40 en fin de docu-ment.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

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

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette crêpière est équipée d'une plaque de cuisson robuste **en fonte usinée ou 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.

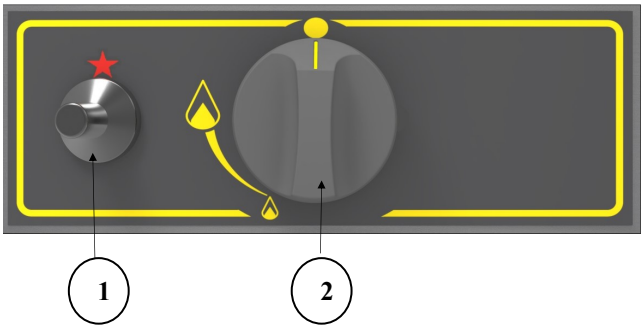
Pour la CR1RG40 :

Pour le premier allumage après l'installation, il suffit de pousser la manette du robinet (n°2 sur la photo) et de la tourner vers la position grande flamme en la maintenant enfoncée pendant 5 secondes afin de purger la conduite de gaz vers le brûleur, puis de relâcher la manette.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit d'allumer le bruleur en appuyant et tournant sur la mannette du robinet (n°2 sur la photo) en face de la position grande flamme tout en appuyant sur le piezo (n°1 sur la photo). Maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes afin d'enclencher le système de sécurité du thermocouple.

Pendant la cuisson, la puissance peut être régulée grâce au bouton de commande (n°2 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. L'inertie de la fonte étant importante, l'effet n'est pas immédiat.

Si le piezo (n°1 sur la photo) ne génère plus le train d'étincelles nécessaire, il est possible d'utiliser un allume gaz ou une longue allumette en l'approchant près du brûleur et de maintenir la manette (n°2 sur la photo) enfoncée.



1 Bouton d'allumage piezo

2 Bouton de réglage de la température

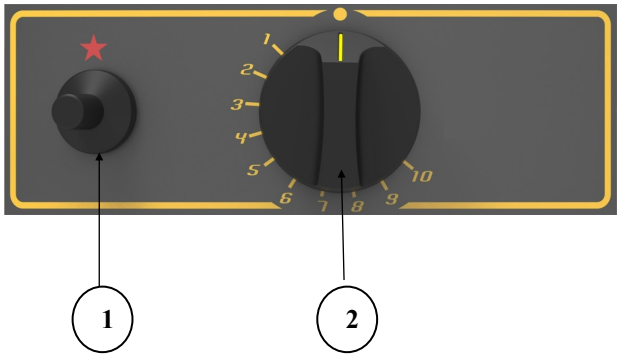
Pour la CR1RG40 + Piezo

Pour le premier allumage après l'installation, il suffit de pousser la manette du robinet (n°2 sur la photo) et de la tourner vers la position 10 tout en la maintenant enfoncée pendant 5 secondes afin de purger la conduite de gaz vers le brûleur, puis de relâcher la manette.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit d'allumer le bruleur en appuyant et tournant sur la mannette du robinet (n°2 sur la photo) en face de la position 5 et en appuyant sur le piezo (n°1 sur la photo). Maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes afin d'enclencher le système de sécurité du thermocouple.

Si le piezo (n°1 sur la photo) ne génère plus le train d'étincelles nécessaire, il est possible d'utiliser un allume gaz ou une longue allumette en l'approchant près du brûleur et de maintenir la manette (n°2 sur la photo) enfoncée.

Pendant la cuisson, la température peut être régulée grâce au bouton de commande (n°2 sur la photo) 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 température. L'inertie de la fonte étant importante, l'effet n'est pas immédiat.



1 Bouton d'allumage piezo 2 Bouton de réglage de la puissance de flamme

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

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 dans un local aéré.
- 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 20 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection sur toutes les pièces inox.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation faire un culottage (seulement pour les appareils équipés d'une fonte usinée suivant la notice ci-jointe).
Ôter la graisse de protection anti corrosion à l'aide d'un détergent et d'une éponge humide.

Lors de la 1ère utilisation:
Graisser votre plaque avec de l'huile alimentaire.
Faire préchauffer la crêpière pendant environ 15 minutes.
Une fois le préchauffage effectué, régler la température grâce au bouton de commande (n°2 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 :

CR1RG40 + piezo 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+	G30/G31	28-30/37	100
	I2E	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 :

Elément de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Bouton de réglage (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil (bouton appuyé simultanément avec le piezo) **CR1RG40 :** Règle la puissance (petite flamme—grande flamme)
Piezo (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)

Allumage

1. Mettre le bouton (n°2 sur la photo) sur la position désirée et maintenir appuyer la manette du robinet.
2. Appuyer sur le piezo (n°1 sur la photo) pour allumer le brûleur.
3. Maintenir le robinet (n°2 sur la photo) enfoncé pendant 5 à 10 secondes
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible de régler la température ou la puissance en tournant la manette de gaz (n°2 sur la photo).
5. Huiler la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance ou à la température souhaitée en tournant le bouton de commande (n°2 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°2 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
- Fermer l'alimentation en 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 régulièrement l'appareil 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 non 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 irrémédiable.
- 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.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous vous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité et de bien graisser la plaque afin de la protéger de toute oxydation .

7. CARATERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	**CR1RG40 + piezo**	
Dimensions externes	400 x 200 mm	
Poids	18 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.

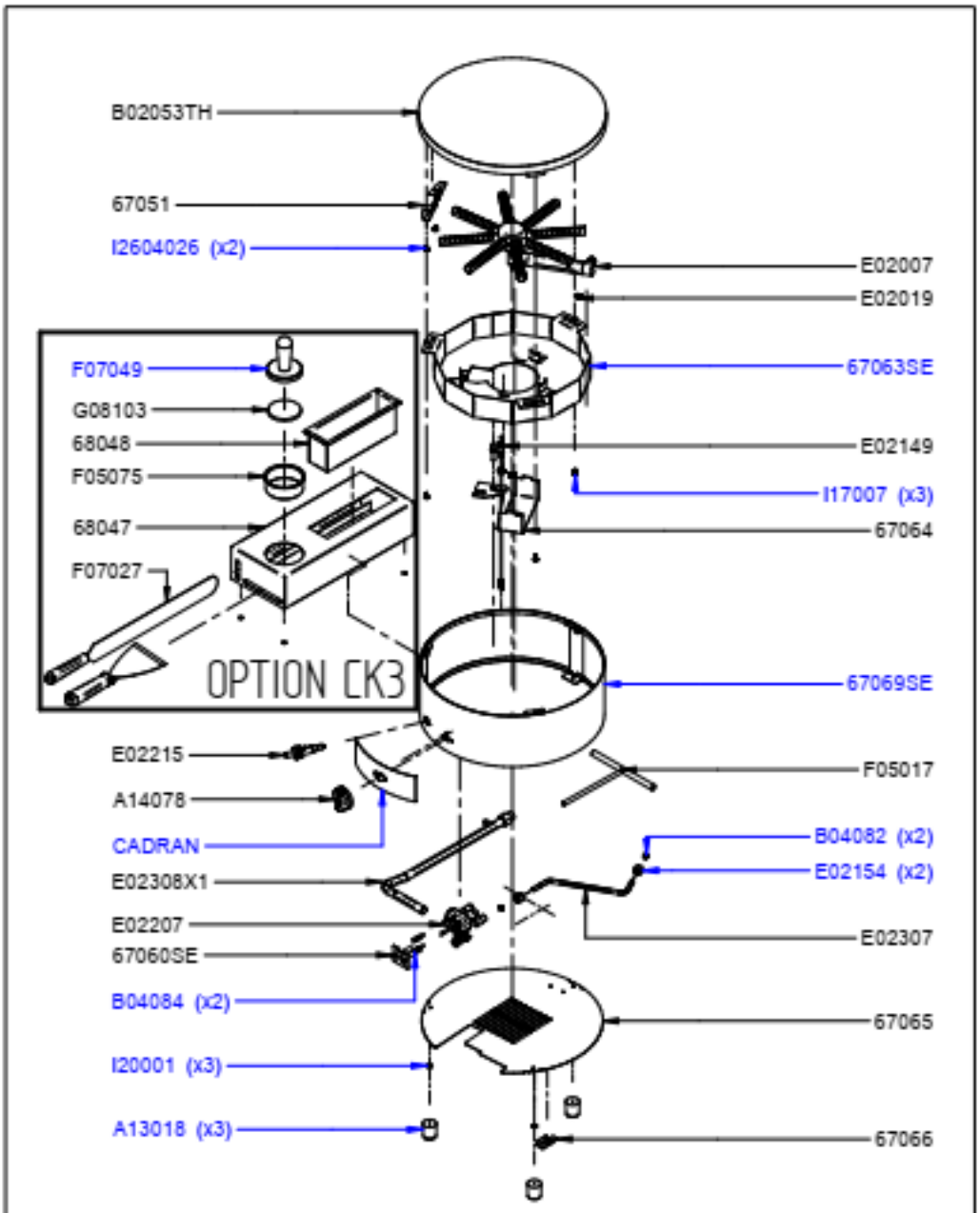
La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
67051	1	SUPPORT BULBE	BULB HOLDER
67060SE	1	S/E ADAPTATEUR ROBINET THERMOSTATIQUE	THERMOSTATIC TAP ADAPTER
67063SE	1	S/E FOND TOLE ISOLATION	INSULATION METAL BOTTOM ASSEMBLY
67064	1	BRIDE BRULEUR	BURNER LOCK
67065	3	FOND	BOTTOM
67066	1	BRIDE NOURRICE	MAIN SUPPLY LOCK
67069SE	1	S/E CEINTURE	CASING ASSEMBLY
A13018	3	PIED	FOOT
A14078	1	BOUTON 12 H	KNOB 12 H
B02053TH	1	FONTE Ø400 GAZ THERMOSTATIQUE USINEE	GAS THERMOSTATIC CAST IRON PLATE Ø400
B04082	2	BAGUE DIAM 8	RING DIAM 8
B04084	2	ADAPTATEUR ROBINET	GAS TAP ADAPTER
E01016	1	BRULEUR	BURNER
E02016	1	INJECTEUR 145/100 GN	INJECTOR 145/100 GN
E02019	1	INJECTEUR 100/100e BP	INJECTOR 100/100e BP
E02149	1	THERMOCOUPLE LG 400 mm	THERMOCOUPLE LG 400 mm
E02154	2	ECROU 6/8	SCREW 6/8
E02207	1	ROBINET GAZ THERMOSTATIQUE	THERMOSTATIC GAS TAP
E02215	1	PIEZO	PIEZO
E02231	1	REDUCTEUR GAZ SUISSE	SWISS GAS REDUCER
E02307	1	LYRE ALU	ALUMINUM PIPE
E02308X1	1	NOURRICE GAZ	MAIN SUPPLY
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL

CFG 400 TH + piezo

Nomenclature

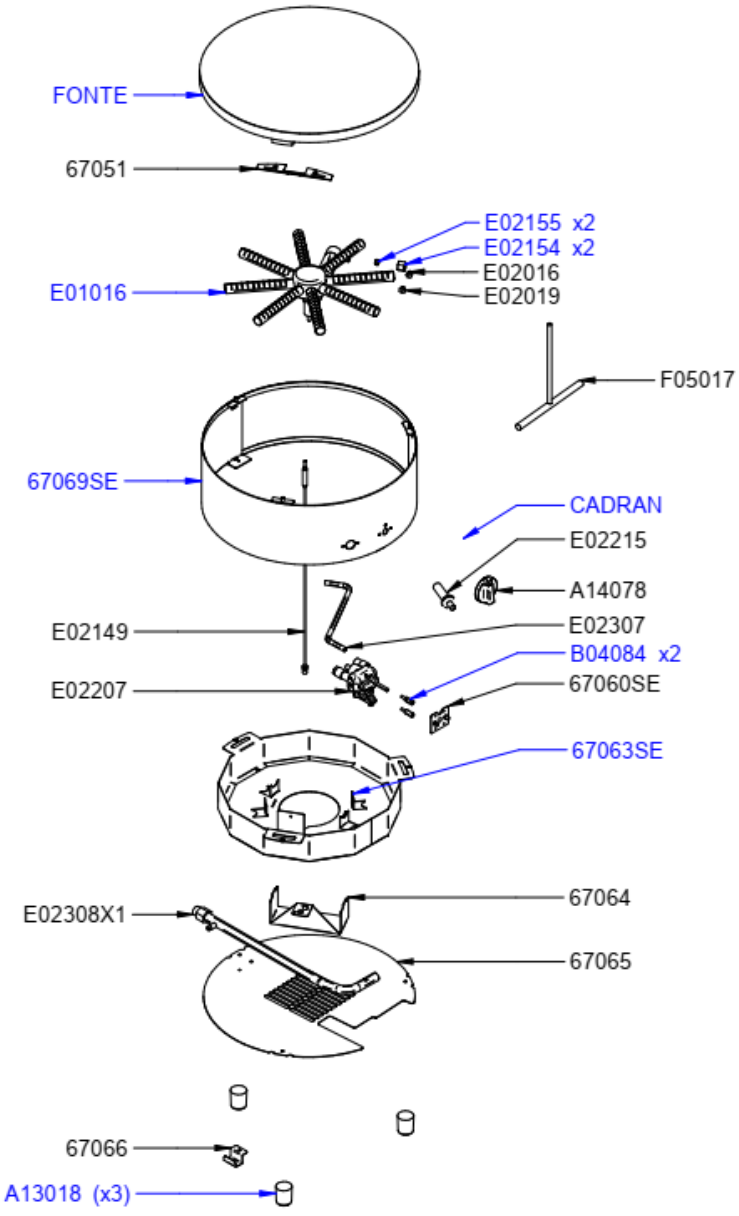
DT210	Date : 02/10/2018	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 04/09/2023	Indice D



CFG 400 TH + piezo				Vue Eclatée	
DT210	Date : 02/10/2018	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 04/09/2023	Indice D

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
67051	1	SUPPORT BULBE FG 400	BULB HOLDER FG 400
67060SE	1	S/E ADAPTATEUR ROBINET THERMOSTATIQUE CFG 400 TH SAV	THERMOSTATIC TAP ADAPTER CFG 400 TH
67063SE	1	S/E FOND TOLE ISOLATION CFG 400 B	INSULATION METAL BOTTOM ASSEMBLY CFG 400 B
67064	1	BRIDE BRULEUR CFG 400 B	BURNER LOCK CFG 400 B
67065	3	FOND CFG 400 B	BOTTOM CFG 400 B
67066	1	BRIDE NOURRICE CFG 400 B	MAIN SUPPLY LOCK CFG 400 B
67069SE	1	S/E CEINTURE CFG 400 TH + PIEZO SOUDEE	CASING ASSEMBLY CFG 400 TH
A13018	3	PIED CFE/CFG 400	FOOT CFE/CFG 400
A14078	1	BOUTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
B04084	2	ADAPTATEUR ROBINET GAZ CFG 400 TH	GAS TAP ADAPTER CFG 400 TH
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
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
E02149	1	THERMOCOUPLE LG 400 mm 400 FG+TH	THERMOCOUPLE LG 400 mm 400 FG+TH
E02154	2	ECROU 6/8 PSG	SCREW 6/8 PSG
E02155	2	BAGUE BICONIQUE 6/8	RING 6/8
E02207	1	ROBINET GAZ THERMOSTATIQUE CREPIERE	THERMOSTATIC GAS TAP
E02215	1	PIEZO	PIEZO
E02307	1	LYRE ALU CFG 400 B	ALUMINUM PIPE CFG 400 B
E02308X1	1	NOURRICE GAZ CFG 400 B	MAIN SUPPLY CFG 400 TH
FONTE	1	FONTE	CAST IRON
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE

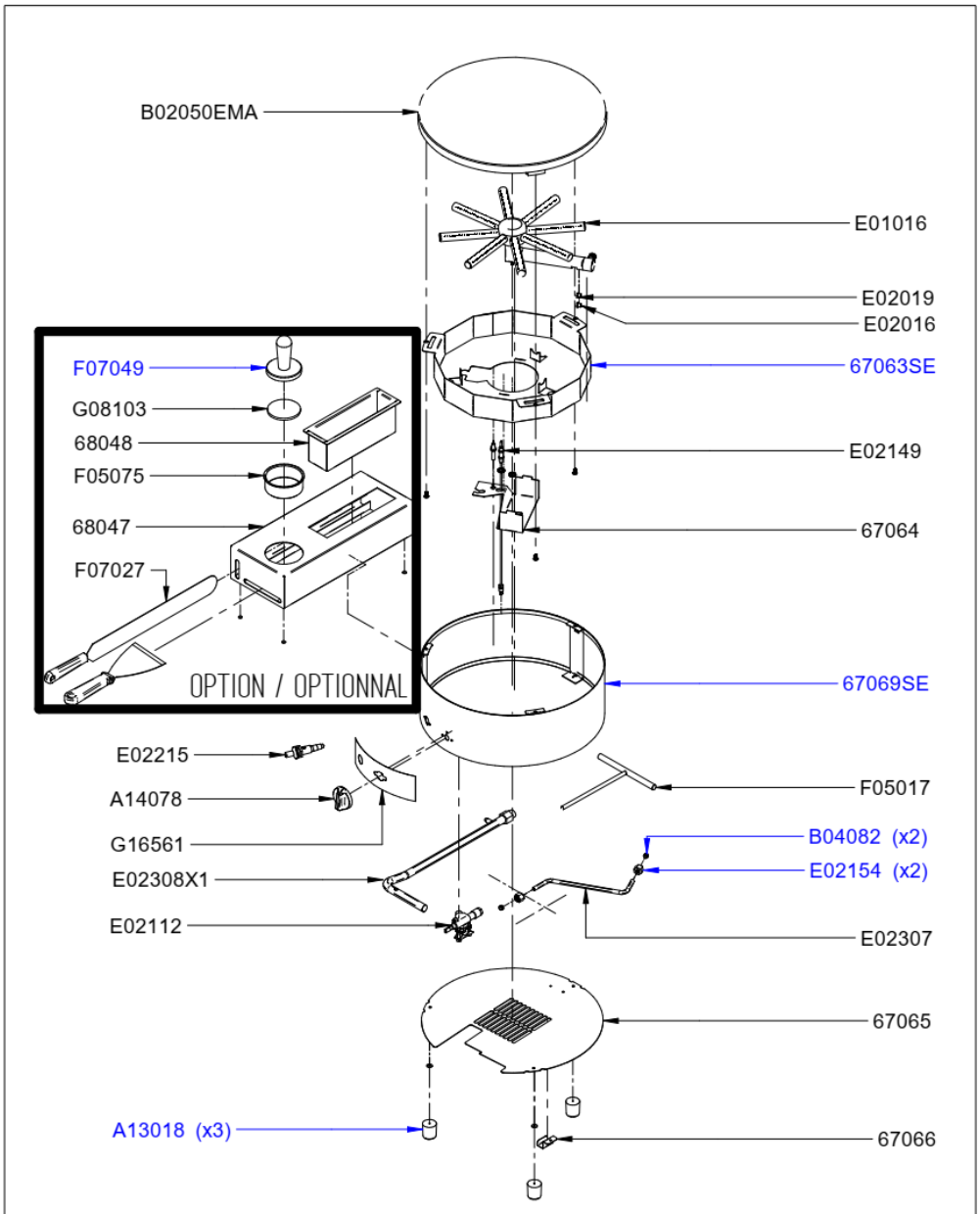
CFG 400 TH + piezo				Nomenclature	
DT210	Date : 02/10/2018	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 29/10/2018	Indice B



CFG 400 TH + piezo					Vue Eclatée
DT210	Date : 02/10/2018	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 29/10/2018	Indice B

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
67063SE	1	S/E FOND TOLE ISOLATION	INSULATION METAL BOTTOM ASSEMBLY
67064	1	BRIDE BRULEUR	BURNER LOCK
67065	1	FOND	BOTTOM
67066	1	BRIDE NOURRICE	MAIN SUPPLY LOCK
67069SE	1	S/E CEINTURE	CASING ASSEMBLY
A13018	3	PIED	FOOT
A14078	1	BOUTON 12H	12H KNOB
B02050EMA	1	FONTE Ø400 GAZ EMAILLEE	ENAMELLED GAS CAST IRON PLATE Ø400
B04082	2	BAGUE BICONIQUE Ø8	Ø8 BICONICAL RING
E01016	1	BRULEUR	BURNER
E02016	1	INJECTEUR 145/100 GN	INJECTOR 145/100 GN
E02019	1	INJECTEUR 100/100e BP	INJECTOR 100/100e BP
E02112	1	ROBINET GAZ GRG	GAZ TAP GRG
E02149	1	THERMOCOUPLE LG 400 mm	THERMOCOUPLE LG 400 mm
E02154	2	ECROU 6/8	SCREW 6/8
E02215	1	ALLUMAGE PIEZOELECTRIQUE	PIEZOELECTRIC IGNITION
E02307	1	LYRE ALU	ALUMINUM PIPE
E02308X1	1	NOURRICE GAZ	MAIN SUPPLY
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G16561	1	CADRAN	FRONT PANEL

CFG 400 + piezo				Nomenclature	
DT477	Date : 01/09/2024	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/09/2024	Indice A



CFG 400 + piezo					Vue Eclatée
DT477	Date : 01/09/2024	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 01/09/2024	Indice A

G03386