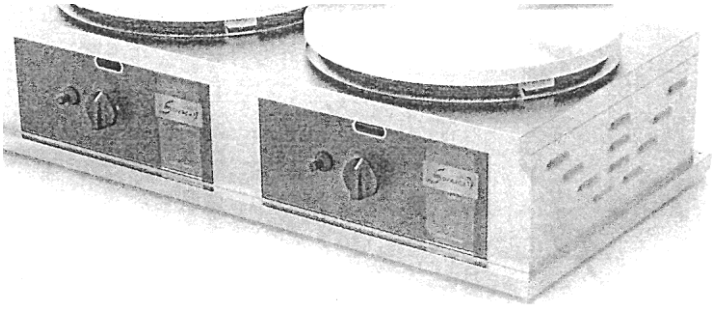
NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
CREPIERES GAZ

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
GAS CREPE MACHINES

CR1CG40 / CR2CG40



Fabrication française

Made in France

Juin 2021

CREPIERES GAZ
CR1CG40 / CR2CG40

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 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 pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne jamais déplacer 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 fonctionnement. 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 ouïes de ventilation 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir 1' appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l' appareil.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une crêpière
Accessoires: - Un té de répartition de la pâte.
- Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel.
- La présente notice.

Cf. vue éclatée détaillée des crêpières en fin de document.

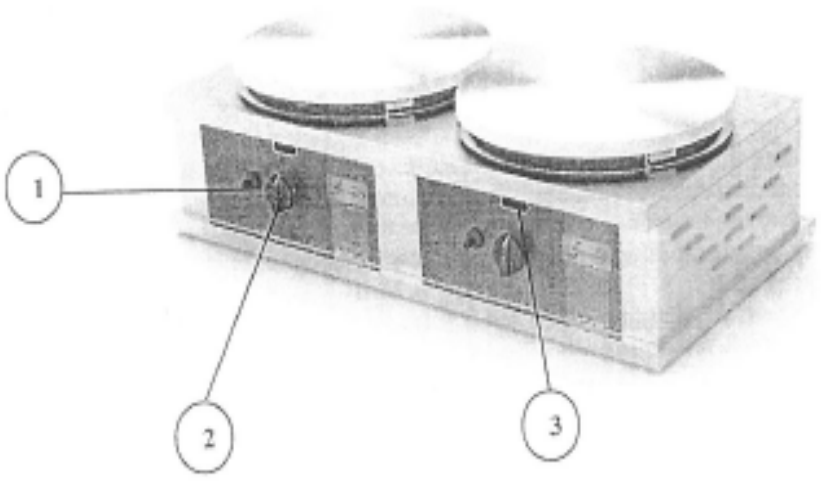
3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour cuire des crêpes moelleuses et dorées, des galettes au sarrasin, blinis...

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette crêpière est une plaque de cuisson robuste en fonte. La forte épaisseur du disque et son dessin spécifique assure une excellente homogénéité et stabilité de la tempé rature .
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°2 sur la photo) en face de la position étoile pendant quelques secondes et sur le piezo (n°1 sur la photo) à plusieurs reprises si nécessaire.
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 du trou oblong (n°3 sur la photo) et en maintenant appuyé la manette (n°2 sur la photo) face à la position étoile comme indiqué précédemment.



1 Bouton d'allumage piezo

2 Bouton de réglage de puissance

3 Ouverture pour allumage avec allumette

Pendant la cuisson, la température 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 surcuisson. Si la crêpe colle, cela signifie que la crêpière est trop chaude, il faut alors diminuer la puissance.

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est préréglé en usine, il ne doit pas être modifié. Cette extinction peut notamment se produire en cas de vent important. Dans ce cas particulier, il suffit de renouveler les procédures d'allumage décrites ci-dessus.

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 et faire le culottage de la crêpière suivant les consignes ci-dessous.

Premier nettoyage

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

Culottage de la crêpière (Durée : 1 H à 1 h 30)

Positionner le bouton de réglage (n°2 sur la photo) sur grande flamme.
Verser une cuillère à soupe d'huile de tournesol au milieu de la crêpière et la répartir uniformément sur tout le disque.
Laisser agir 5 minutes environ.
Puis renouveler les 2 précédentes opérations 8 fois en diminuant la quantité d'huile à chaque fois.
La crêpière est bien culottée lorsqu'elle est de couleur homogène (marron foncé presque noir) sur tout le disque.

Lors de la première 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°2 sur la photo).

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage 3/8.

Le débit calorifique de l'appareil est de •

CR1CG40 3.2 Kw
CR2CG40 6.4 Kw

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs (livrés 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 tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

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

- CR1CG40 7.2 m3/h
- CR2CG40 14.4 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 l'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	112E +3+ ll2E +3B/ P	G20 /G25 G30/G3 I G20 /G25 G30 /G3 l	20 /25 2 8-30/37 20/25 50	135 90 135 85
Allemagne	ll2E +3B/ P	G20 /G25 G30 /G3 l	20 50	135 85
Autriche	ll 2H3 B/P	G20 G30 /G3 l	20 50	135 85
Belgique	13+ l2E	G30 /G31 G20 /G25	28 -30/37 20/25	90 135
Suède/Danemark/Finlande	112 H3B/P	G20 G30 /G3 I	20 28-30/30	135 90
Espagne	1l2H3+ Il2H3P	G20 G30 /G3 l G20 G31	20 28-30/37 20 50	135 90 135 85
Pays-Bas	112 L3 B/P 112L3P	G25 G30/G3 I G25 G31	25 2 8-30/37 25 50	135 90 135 85
Norvège	13 B/P	G30/G3 l	28-30 /30	90
Is lande/G rèce / Royaume-Un i/1ta I ie/Port ug al	112H3+	G20 G30 /G3 l	20 28- 30/37	135 90
Pologne	I l2E3 P	G20/25 G31	20 37	135 90

N° d'injecteur	Gaz		Pressions	Diamètre
Injecteur n°1	G30 / G3 I	Butane / Propane	28-30/37	90/1 00
Injecteur n°2	G30 / G3 I	Butane/Propane	50	85/1 00
Injecteur n°3	G20 / G25	Gaz n at ur el	20-25	1 35/100
I njecte ur n°4	G25	Gaz naturel	25	135/100
Injecteur n°5	G25	Gaz naturel	20	I 35/100
[njecteur n°6	G31	Propane	50	85/100

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 :

Eléments de commande et affichage

Commande /Affichage	Fonction
Piezo (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)
Bouton de réglage (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil (bouton appuyé simultanément avec le piezo) Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme= forte puissance)
Ouverture (n° 3 sur la photo)	Peut remplacer le piezo et permet ainsi d'allumer l'appareil à l'aide d'une longue allumette ou d'un allume gaz (simultanément avec le bouton de réglage maintenu appuyé quelques secondes)

Allumage

1. Appuyer pendant quelques secondes sur le bouton (n°2 sur la photo) en face de la position étoile.
2. Appuyer sur le piezo (n°1 sur la photo) pour allumer le brûleur.
3. Maintenir le robinet (n°2 sur la photo) appuyé pendant encore plusieurs secondes.
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible d'augmenter la puissance en tournant la manette de gaz (n°2 sur la photo).

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°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 chaque bouton de commande (n°2 sur la photo) sur O : 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 endommagèe, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opèration technique à une personne qualifièe.
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 à l'arrière 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 rap idement, elle crée une pe llicule 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.
- Vous pouvez aussi nettoyer la crêpière en passant une pierre abrasive sur la plaque tiède en faisant des mouvements circulaires sans appuyer trop fort sur celle-ci, les résidus de cuisson et la calamine s'assèchent et se réduisent instantanément en poudre.
- Essuyer la plaque à l'aide d'un chiffon.
- Un décapage complet à la pierre abrasive obligera l'opérateur à refaire le culottage à la prochaine utilisation.
- Ne jama is netto yer 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.
- 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

Modèles	CR I C G40	C R2CG4 0
Dimensions externes mm	472 x5 12 x25 1	882x51 2x25 1
Poids	24 Kg	42 Kg
Puissance	3200 W	6400 W
Nombre de brûleurs	1	2

8. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commercia le 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 transport eur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur à la 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.

CR1CG40 / CR2CG40

Congratulations on the purchase of this upmarket cooking equipment made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SECURITY INSTRUCTIO NS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, burns or other inj uries and damage. When using this unit, basic safety precautions should always be observed, such as :

- Never leave the appliance running unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- 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 sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking fires are still hot.
- Ensure that only trained personnel use the appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use control knobs.

- Do not use the unit for other functions than the intended use.
- Do not leave the hose or flexible tube (purchased separately in a shop) in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the air vents of the appliance.
- Do not bend or pinch the hose or flexible tube.
- Repairs should only be carried out by a quali:fied person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to eut off the gas supply.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

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

See exploded view for CR1CG40/CR2CG40 at the end of the document.

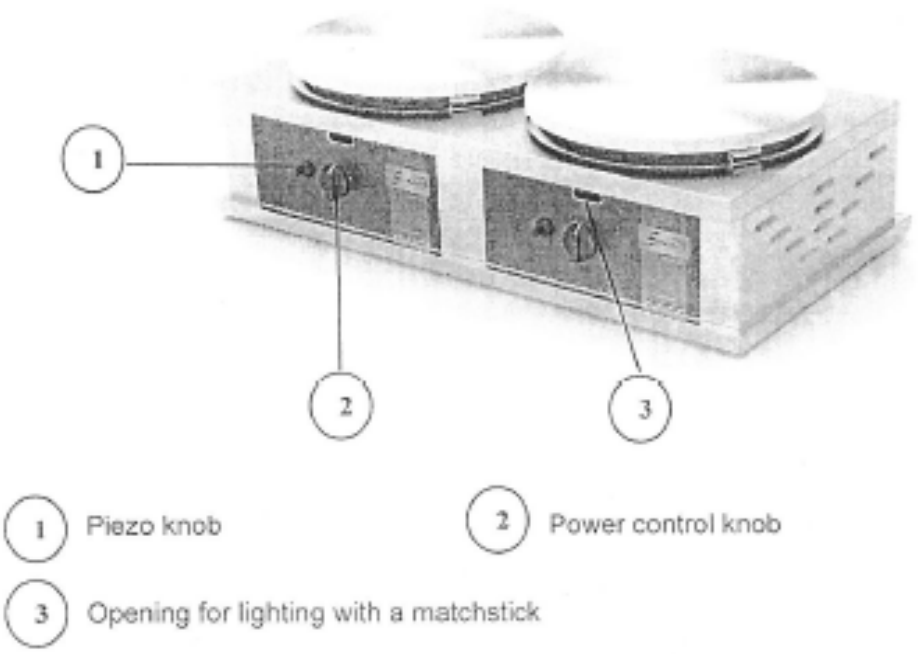
3. CONFORMITY OF USE

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

4. WAY OF FUNCTIONING

This crepe machine is a strong cooktop in cast iron. The strong thickness of the plate and its speci fic 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, witho ut 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, jus! switch on the burner by pressing on the power control knob (n°2 on picture) opposite the star position for a few seconds and on the piezo (n°1 on picture) several limes if required.
If the piezo (n°1 on picture) no longer generates the required series of sparks, you can use a gas lighter or a long matchstick by holding il near the oblong hole (n°3 on picture) and keeping the knob pressed (n°2 on picture) facing the star position as indicated above.



While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (n°2 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.
A safety thermocouple culs 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. This extinction can mainly occur when there is a lot of wind. In this particular case, just repeat the switching-on procedures described on previous page.

5. FUNCTIONING / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the appliance on a fiat, heat-resistant surface.
- Never place the machine near a wall or a partition made of combustible materials even if it is very well insulated.
- A distance of at least 10 cm from the wall or partition is required.

b) First starting:

Before the first use, remove the anti-corrosion protection fat with a cleaner and a wet sponge and proceed to the seasoning of the crepe machine according to below instructions.

First c/ean ing

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

Crepe machine seasoning: (Duration: 1h to 1 h30)

Put the adjustement knob (n°2 on picture) on high flame.
Pour a stablespoon of sunflower oil in the middle of the plate and spread it uniformly on the whole dise.
Leave to work 5 min about.
Then renew the 2 previous operations 8 limes by decreasing the quantity of oil every time.
The crepe machine is well seasoned when the plate is dark brown almost black on the whole surface

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 thanks to the power contrai knob (n°2 on picture)

Gas connection

The appliances operate on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are supplied as standard with a Butane/Propane injector corresponding to the category II2E+3+. The connection is made thanks to a thread 3/8.

The heat output of the appliance is

CR1CG40 3.2 Kw
CR2CG40 6.4 Kw

For use in natural gas, change the injectors of the burners (delivered in a plastic bag in the packing).
Connec! 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:

- CR1CG40 7.2 m3/h
- CR2CG40 14.4 m3/h

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the regulations and rules in force, in particular:

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	**Categor y**	**Gas**	**Pressures**	Diameter of injector
France/Luxembourg	l12E+3+	G20/G 25	20/25	135
		G30/G3 I	28-30/37	90
	1! 2E+3B/ P	G20 /G25	20/25	135
		G30 /G3 I	50	85
Germany	ll2 E+3 B/P	G20 /G25	20	135
		G30/G3 l	50	85
Austria	ll2 H3B /P	G20	20	135
		G30/G 3l	50	85
Belg iu m	13+	G30 /G3l	28-30 /37	90
	12E	G20 /G25	20/25	1 35
Sweden, Denm ark,	ll2 H3B /P	G20	20	135
Fin land		G30/G3 l	28-30/30	90
Spain	112H3+	G20	20	135
		G30 /G3l	28-30/37	90
	ll2H3P	G20	20	135
		G31	50	85
Netherlands	112L3B /P	G25	25	135
		G30/G3 l	2 8-30/37	90
	II2L3P	G25	25	135
		G31	50	85
Norway	!3B/P	G30/G3 l	28-30/30	90
Ice land/G reece /Un ited	l12 H3+	G20	20	1 35
Kingd om/l ta l y/ Por tu ga l		G30 /G3 I	28 - 30/37	90
Po land	I12E 3P	G20/25	20	[35
		G3I	37	90

Injector N°	Gas		Pressures	Diameter
lnjector n° 1	G30 / 031	Butane/Propane	28-30/37	90/100
lnjector n°2	G30 / G3I	Butane/Propane	50	85/l 00
lnjector n° 3	G20 / G25	Natura l gas	20-25	135/l 00
lnjector n°4	G25	Natural gas	25	1 35/1 00
lnjector 11° 5	G25	Natural gas	20	1 35/1 00
lnjector 11° 6	G31	Propane	50	85/1 00

Air adjustment

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

c) Use of device :

Elements of command and disp/ay

Comma nd /D is play	Fun ction
Piezo (ll°1 on picture)	Switches on the appliance (simultaneously with the power control knob)
Power control knob (11°2 on picture)	Switches on the appliance (knob pressed simultaneously with piezo) Contrais power (low flame = low power, high flame = high power)
Opening (11° 3 on picture)	Can replace the piezo and thus helps to switch on the appliance using a large matchstick or a gas lighter (simultaneously with the power control knob kept pressed for a few seconds)

Switching-on

Press the power contrai knob (n°2 on picture) opposite the star position for a few seconds.
Press on the piezo (n°1 on picture) to light the burner.
Keep the contrai knob (n°2 on picture) pressed for some more seconds.
The burner then remains lit and it is now possible to increase the power by turning the power contrai knob (n°2 on picture).
Grease the plate before each cooking.

Temperature setting

Once the burner is lit; set the appliance to the desired power tiy turning the contrai knob (n°2 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 each contrai knob (n°3 on picture) to 0: the appliance is completely switched-off.
Cul the gas supply

Let the device cool.
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 yo ur device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge. Dry it with a soft cloth
- You can also clean the device by using an abrasive stone on warm plate by making circular movements without pressing too hardly on this one, the residues of cooking and the calamine dry out and are reduced immediately powder.
- Wipe the plate with a cloth
- A complete cleaning with abrasive stone will oblige the operator to redo the seasoning in the next use.
- 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 strong ly to keep the device shielded from the humidity and to grease the plate.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	CRJCG40	CR2CG40
Outside dimensions mm	471x512x251	882x512x251
Weight	24 Kg	42 Kg
Power	3200 W	6400 W
No of burners	1	2

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.

Cannat 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 cornes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persans, or of use in inappropriate purposes.

CODE	QIE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE COllDON	CORDLOCK
6S030	1	PuilEAU UISOUE	Gl@DLE Pu\TE
6SOJ5	1	SUPPOIHIWUI<RICE	t.':/dr-1 SUPPLY HOLDER
6SOJ6	1	SUP 81WLEur	oulmt.r HOWE.f
6S03"I	1	BAIWEAU G,'.Z	COI"llIWL PANEL
6SO-I5	1	SUPPORT PIEZO	0URNE R PIIZO HOLDEf<
6S05	1	CEINIUI<E rnE'IEI<E	Cf[E.PE. IMICH INE BE.Li
6S053	I	JUPE CICŒPIEI<E	CREPE MACHINE SKIRT
A13021	4	PIEU	FOOT
_..;_t.H27	I	B0UI01·: GAZ9H	<,W B GAS 9 H
B02053	1	FONTE	CASTIRON
E010!6	1	BRULEUR CREPIERE 8 BR,\NCHES	BURNEI< CREPE MACHINE
E020!S	1	INJECTEUR BP IU'IOOCREPIERE	INJECTOR BP IQ/100
E02076	1	IM JECIEUR 131/IOOeGAZNATCREPIERE	INJ E.CI OfI NATURMGAS 13!:.'100
E02I..!9		THER!.WCOUPL[LG400rrm FG,TH	IH[W.1OCOUP!..E LG-IOOmrn :IOOFG,IH
E0215	1	ECROU *ii* PSG	SCREWCi8 PSG
E02155	1	tU.GUE. BICOI·II OUE *tIB*	RING (JE
E02215	1	PIEZO	PIIZO
E02220	1	R,\1.W(I I<ÜBIN[T	t,'1/\IN SU;>PLY, TAP
E022S2	1	ruoE /1LU	ALUMINUM Pin
F0501'	1	R1,TE/1U A C1..!El't.S	C\{EPE I AKE
GOJ-1-IS	1	NOItCE	
Glt-.I2-t	1	C:1DR,\N	Cf1,DAAN

CR1CG40

Nomenclature

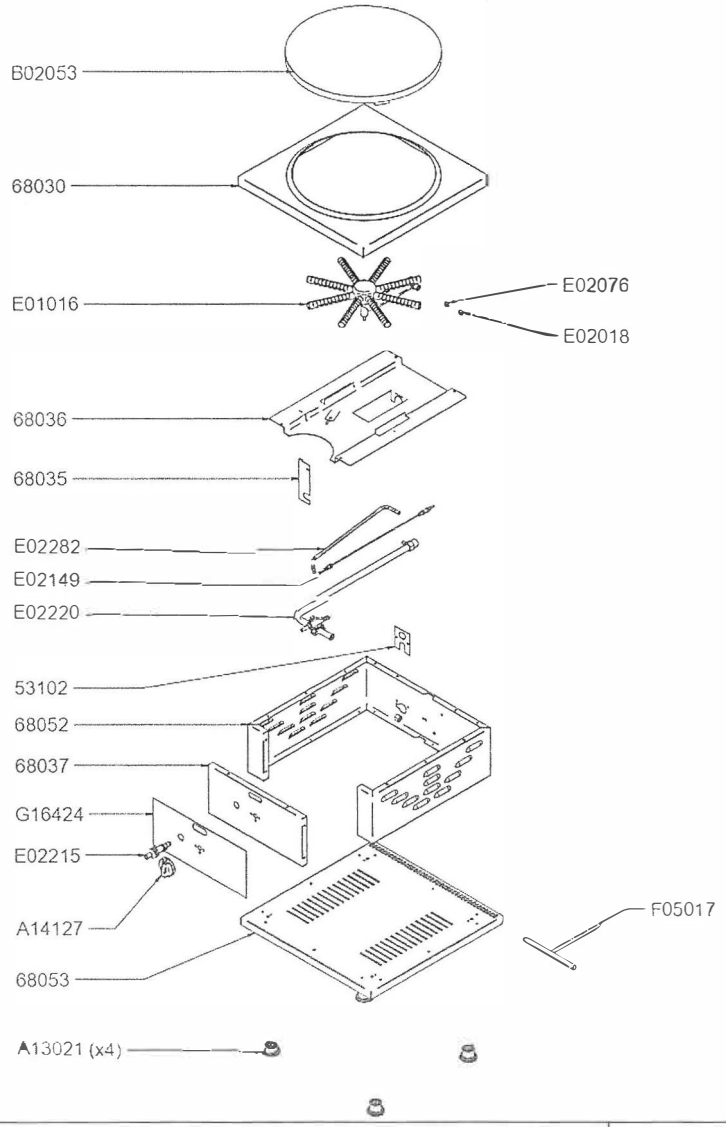
DT293

Dessiné par · A.L.

1 Approuvé par : J.Godéré

1 ; / 5/202Î1

Indice A



CR1CG40				Vue éclatée	
DT293	Date : 17/05/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 17/05/2021	Indice A

CODE	OTE	PIECE	SPARE PART
5310,	1	B!<IDE CORDON	CO!IDLOCK
6S034	1	RrnFORTIJISOUE CRtPIEI<E	PLAIE HOLDER
6S036	I	**SUPPOIH 8RULEUf**	BURMEIl HOLDER
6S03S	1	**PL,\ TEt,U üISOUE**	**GIIIIDOLE PLATE-**
6 $(1i-2	1	St,NOEAU	**CUNInOLPMIH**
6SW6	2	**SUfJPü I{TP IEW CREPIEfŒ**	**CUf.PE MACHINE PIUO HùU..IEf**
6S05-I	1	CEIIiIURE CREPIERE	CREPE /,\ACHIM[B(L1
6S055	1	**JUPE CREPIEHE**	CREPE MACHINE SK/RT
.-\12014	1	**BOUCHON SR 1765**	HOU>UP SR 1/o1
A13021		PIED	fOOI
.-\I-1.127	I	BOUION GAZ9H	**KN013 GAS 9 H**
B02053	**2**	fONIE	CAST IROI<
E0!016	**2**	BRULEUR CRE PIER E 8 BRANCHES	**BURNER CREPE !MCHINE**
E0201S	1	IIJJEC IEUR BP 90/100 CREPIERE	IHJEC TOR BP 90/JOJ
E02016	I	**INJECTEUR 13 100c GAZ NA1 CfŒPIEfŒ**	IHJECIOR NAIURAL GAS 13'/IOJ
E0:?1-19	2	**TiiHIMOCOUPLE LG !00 irm** ,OO fG,IH	**TH t:RMOCO UPIf LG 400mm** @fG,IH
E0,15-1	2	**ECR::IU é/8 PSG**	**SCREV/ 6'8 PSG**
E02155	I	BAGUE BICOHIêUE 6/8	**RING f:18**
E02215	I	I'IEW	**PIEZO**
Eû"'219	1	**PJ1IVIPE • ROI::IH.I:':1**	**t. t.It SUPPLY · TAPS**
E022S2	2	TUBE f,LU	**/ILUMINU\\ PIPE**
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE I<AKE
CŒ- 4S	1	**NOIICE**	**USER"S !.1/\NUAL**
Gl6-L -!	I	**CAUI{I\N**	**C/\OIU1N**

CR2CG40

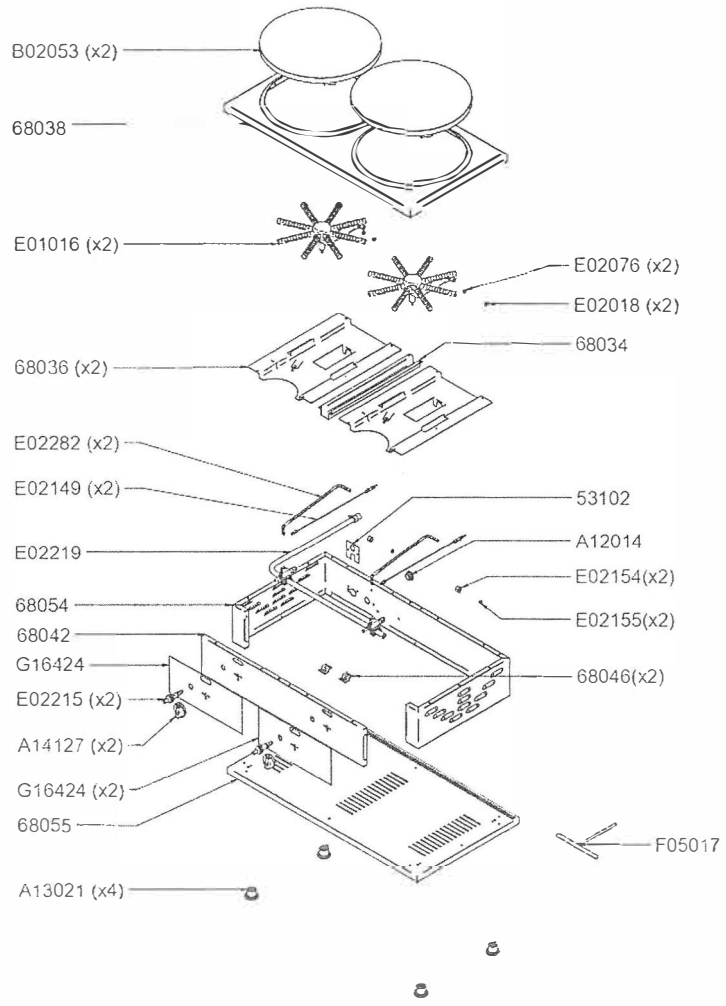
Nomenclature

Oes.sinè par ·
A.L.

I Approuvé par
J.Godéré

Daie : 17/05/2021

Indice
A



CR2CG40				Vue éclatée	
DT294	Date : 17/05/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par S.Grenon	Date : 17/05/2021	Indice A