

**Notice d'utilisation et d'installation
Crêpière gaz 400 FG**



**Operation and installation instructions
400 FG Gas Crepe Grill**

Notice d'utilisation et d'installation (FR) Crêpière gaz 400 FG

UTILISATION

Présentation de l'appareil

La crêpière foraine est une crêpière gaz idéale de par ses dimensions et son poids, pour les utilisations sur des plans de travail offrant de faibles surfaces ainsi que pour une utilisation en extérieur.

Le diamètre de 400 mm permet de réaliser les crêpes et galettes.

Cet appareil est à usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel qualifié. Il doit être installé conformément aux réglementations en vigueur par un installateur qualifié.

Déballer soigneusement l'appareil de son emballage. Le poser sur un support plat.

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil.

Dimensions et capacité

Appareil	Diamètre	Poids	Nombre De disques	Débit calorifique
400 FG	400	17.5 kg	1	3600 W

Pressions d'alimentation

Appareil	Butane/Propane	Gaz naturel
400 FG	28-30/37 mbar	20 mbar

Fonctionnement

Allumage Appuyer sur le bouton du robinet
 Tourner le robinet sur la position grande flamme
 Approcher une flamme près du brûleur
 Maintenez le robinet appuyé pendant environ 5 secondes
 Le brûleur reste alors allumé

Vous disposez d'une double sécurité :

En cas d'extinction de l'une des branches du brûleur par un courant d'air, l'étoile située au milieu du brûleur assure la fonction de diffuseur de flamme vers les branches éteintes (système breveté). Ce phénomène peut éventuellement se produire lors du fonctionnement à débit réduit.

Un thermocouple coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction complète du brûleur.

L'appareil dispose d'un débit réduit préréglé en usine. Afin d'éviter tout échauffement trop important de la crêpière, cette position devra être utilisée impérativement en dehors de la période de mise en température de la plaque (10 à 15 minutes).

Entretien

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide.
Ne nettoyer pas votre appareil sous un jet d'eau : les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien périodique à faire effectuer par un installateur qualifié.

Votre appareil peut fonctionner avec les gaz de pétrole liquéfiés ou au gaz naturel. Pour effectuer l'adaptation d'un gaz à l'autre il est nécessaire d'avoir recours à un installateur qualifié.

Pour les appareils utilisés en Belgique et en Allemagne l'adaptation d'un gaz à un autre se fait sous l'entière responsabilité du fabricant ou de son mandataire local.

Installation

Note : Les parois latérales de votre appareil ne doivent pas être situées près d'un mur ou d'une cloison constituée d'un matériau combustible, ou si ce n'est pas le cas, recouvert d'un matériau bon isolant thermique.

Une distance de 10cm par rapport à la cloison est jugée suffisante.

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, gaz naturel G20/G25, et pour toutes les pressions rencontrées sur le réseau de gaz. Le raccordement se fait par un filetage gaz 3/8.

Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+.

Le débit calorifique de l'appareil est de 400 FG 3.6 kW

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. Vérifiez que les réglages correspondent à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation. Vérifiez 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 :

400 FG 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 :

Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public :

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 Installations d'appareils destinés à la restauration
Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Changement de gaz

Important : Ne repercez pas les 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	II2ELL3B/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

Operation and installation instructions 400 FG Gas Crepe Grill

OPERATION

Machine presentation

The crepe machine supplied is a gas crepe grill ideal by its weight and size, for uses on small worktops as well as outside.

The 400 mm diameter allows to make crepes and pancakes.

This machine is for professional use and should therefore be used by qualified personnel. It should be installed in accordance with applicable regulations by a qualified fitter.

Carefully remove the machine from its package. Place it on a flat support.

The sign plate is located at the back of the machine.

Size and capacity

Machine	Diameter	Weight	Number of plates	Heat output
400 FG	400	17.5 kg	1	3600 W

Power pressure

Machine	Butane/Propane	Natural gas
400 FG	28-30/37 mbar	20 mbar

Operation

Lighting Press the tap button
Rotate the tap to the large flame position
Bring a flame close to the burner
Keep pressing the tap for about 5 seconds
The burner will stay on

You have a double safety :

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). This can also occur when operating at a reduced flow).

A thermocouple will cut off the gas supply if the burner is completely extinguished.

The machine has a factory set reduced flow. In order to avoid any overheating of the crepe grill, this position should not be used during the plate heating period (10 to 15 minutes).

Maintenance

Clean your machine frequently using a wet sponge.

Do not clean your machine under running water : water infiltration may damage it.

For a better service, we recommend frequent maintenance by a qualified fitter.

Your machine can work with liquid petroleum gas or with natural gas. To change from one gas to the other, a qualified fitter is required.

With machines used in Belgium and in Germany, changing from one gas to the other is done under the manufacturer's responsibility or his local representative.

Installation

Note : The sides of your machine should not be placed near a wall or partition made of combustible materials, or should be covered with a good heat isolating material.

A 10 cm distance from the partition is adequate.

Gas connection

These machines work on the following gases : Butane G30, Propane G 31, natural gas G20/G25, and with all pressures provided by the gas grid. The connection is provided by 3/8 gas threading.

The machines are supplied with a Butane/propane injector corresponding to the 112E+3+.

The heat output of the machine is 400 FG 3.6 kW

Connect the machine to the gas supply pipe, inserting a closing valve isolating the machine from the rest of the facility. Check that the settings correspond to the nature and pressure of the gas supplied to the facility. Check the supply pressure, with all burners on, using a manometer. It should be equal to the information on the sign plate.

The fresh air flowrate required for the combustion air supply is :

400 FG

7.2 m³/H

General installation conditions

The machine should be installed and maintained in accordance with applicable regulations and professional rules, including but not limited to :

Safety rules against fire and panic in facilities open to the public.

General instructions

With all machines :

Article GZ Combustible gas and liquid hydrocarbon facilities.

Then according to the practice :

Article CH Heating, ventilation, refrigeration, air conditioning and sanitary hot water steam production.

Article GC Installation of machines intended for catering uses.

Instructions specific to each type of facility open to the public.

Changing gas

Important : do not drill the injectors

Gas category table, depending on the destination country of the machine :

Destination country	Category	Gas	Pressures	Injector diameter
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	145 100
	II2E+3B/P	G20/G25 G30/G31	20/25 50	140 90
Germany	II2ELL3B/P	G20/G25 G30/G31	20 50	140 90
Austria	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 50	140 90
Belgium	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	100
		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 G31	20 50	145 90
The Netherlands	II2L3B/P	G25	25	145
		G30/G31	28-30/37	100
	II2L3P	G25 G31	25 50	145 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