

11/2017

Mod: BRET/2G-R

Production code: CDG 400



Diamond
catering equipment

NOTICE D'UTILISATION
CREPIERES GAZ
CSG 350 / CSG 400 / CDG 350 / CDG 400



Fabrication française

Mars 2013

CREPIERES GAZ

CSG 350 / CSG 400 / CDG 350 / CDG 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

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 :

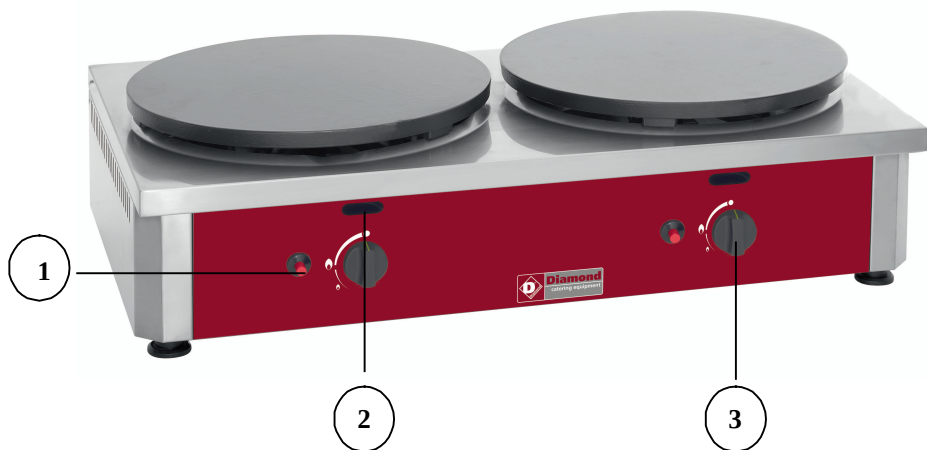
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur et intérieur dans un local aéré 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.
- 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 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.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une crêpière

Accessoire : - Un té de répartition de la pâte.

- Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel.
- La présente notice.



1 Bouton d'allumage piezo

2 Ouverture pour allumage avec allumette

3 Bouton de réglage de puissance

Cf. vue éclatée détaillée des CSG 350/CSG 400/CDG 350/CDG 400 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 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° 3 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°2 sur la photo) et en maintenant appuyé la manette (n°3 sur la photo) face à la position étoile comme indiqué précédemment.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande (n°3 sur la photo) de grande flamme à petite flamme afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson.

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 emballage.
- 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 première utilisation.

Graisser votre plaque avec de l'huile alimentaire.

Faire préchauffer la crêpière pendant environ 15 minutes.

Une fois le préchauffage effectué, régler le thermostat à la température désirée.

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/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	CSG 350 / CSG 400	3.2 Kw
	CDG 350 / CDG 400	6.4 Kw

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs, ils sont 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 :

- CSG 350 / CSG 400 7.2 m³/h
- CDG 350 / CDG 400 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'in- jecteur
France/Luxembourg	II2E+3+ II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Allemagne	II2E+3B/P	G20 /G25	20	135
		G30/G31	50	85
Autriche	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgique	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
Suède/Danemark/Finlande	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	28-30/30	90
Espagne	II2H3+ II2H3P	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
		G20	20	135
		G31	50	85
Pays-Bas	II2L3B/P II2L3P	G25	25	135
		G30/G31	28-30/37	90
		G25	25	135
		G31	50	85
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90
Islande/Grèce/Royaume- Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
Pologne	II2E3P	G20/25	20	135
		G31	37	90

N° d'injecteur	Gaz		Pressions	Diamètre
Injecteur n°1	G30 / G31	Butane/Propane	28-30/37	90/100
Injecteur n°2	G30 / G31	Butane/Propane	50	85/100
Injecteur n°3	G20 / G25	Gaz naturel	20-25	135/100
Injecteur n°4	G25	Gaz naturel	25	135/100
Injecteur n°5	G25	Gaz naturel	20	135/100
Injecteur 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°3 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°2 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 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°3 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°3 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°3 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°3 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 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 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 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	CSG 350	CSG 400	CDG 350	CDG 400
Dimensions ex-ternes mm	450x500x240	450x500x240	860x500x240	860x500x240
Poids	16 Kg	18.5 Kg	32 Kg	34 Kg
Puissance	3200 W	3200 W	6400 W	6400 W
Nombre de brû-leurs	1	1	2	2

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.

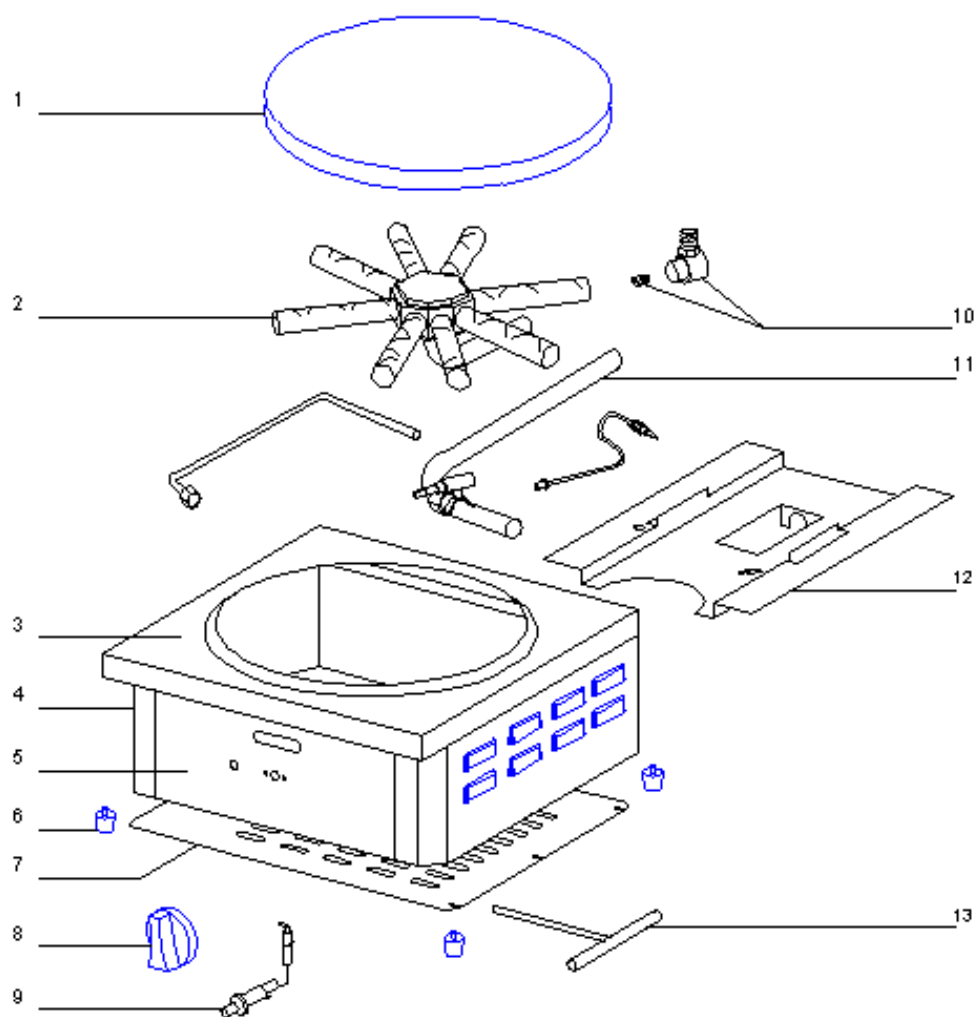
Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant d'installations défectueuses.

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 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.

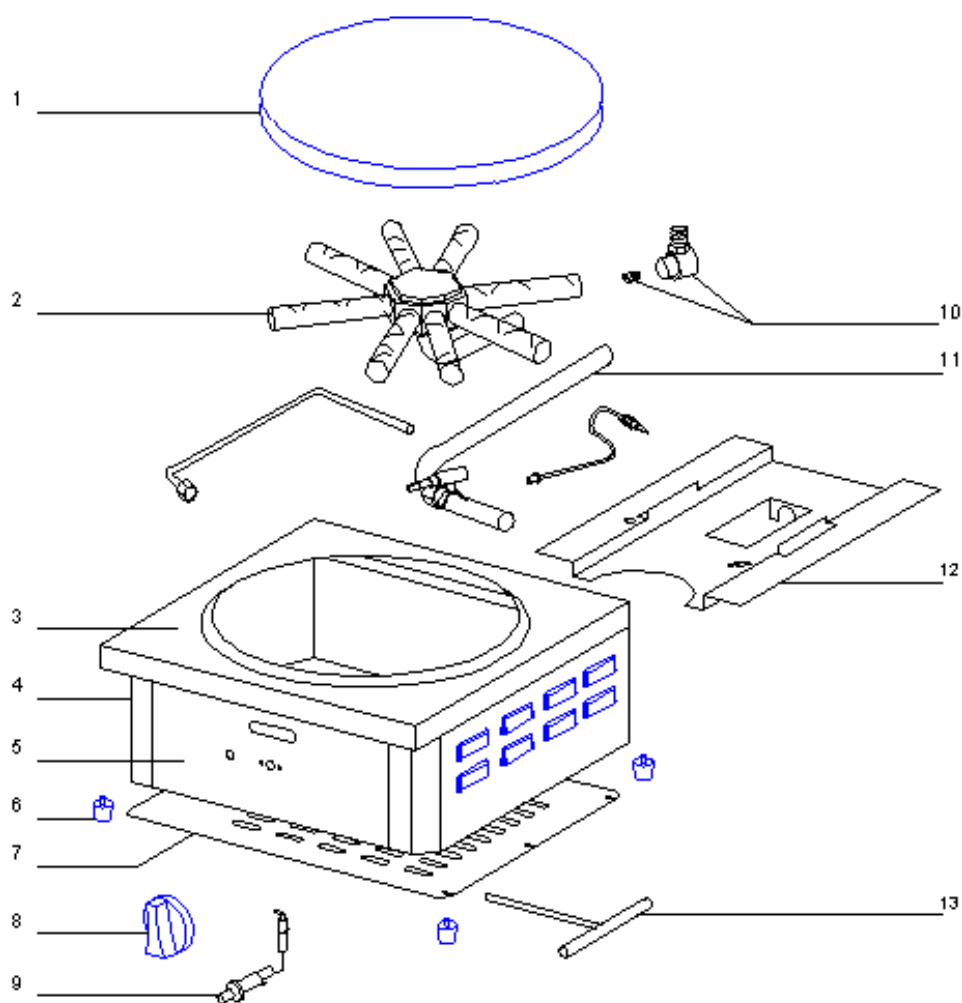
Nomenclature CSG 350
Spare parts **CSG 350**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02016+PERCAGE	1	Disque émaillé diam 350	Enamelled cast iron plate 350
2	E01016	1	Brûleur	Burner
3	68043SE	1	Plateau disque	Griddle plate
4	68031	1	Ceinture	Casing
5	68037	1	Bandeau	Control panel
6	A13017	4	Pied	Foot
7	68032	1	Fond socle	Bottom casing
8	A14077	1	Bouton 9 H	Knob 9 H
9	E02212	1	Piézo	Piezo
10	E02076	1	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
	E02018	1	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
11	E02220	1	Rampe complète	Main supply assembly
12	68036	1	Support brûleur	Burner holder
13	F05017	1	Râteau en bois	Wooden scraper



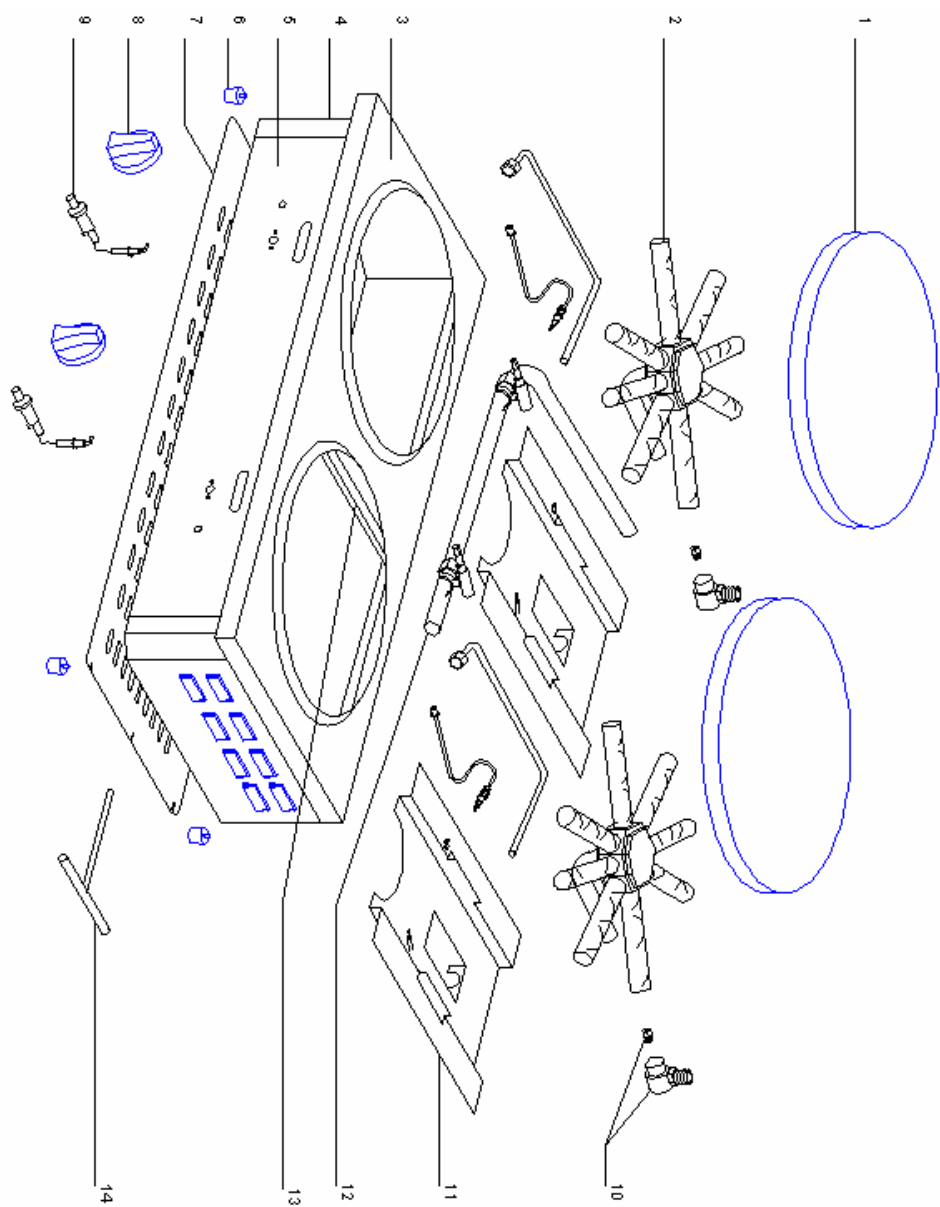
Nomenclature CSG 400
Spare parts **CSG 400**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02050	1	Disque émaillé diam 400	Enamelled cast iron plate 400
2	E01016	1	Brûleur	Burner
3	68030SE	1	Plateau disque	Griddle plate
4	68031	1	Ceinture	Casing
5	68037	1	Bandeau	Control panel
6	A13017	4	Pied	Foot
7	68032	1	Fond socle	Bottom casing
8	A14077	1	Bouton 9 H	Knob 9 H
9	E02212	1	Piezo	Piezo
10	E02076	1	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
	E02018	1	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
11	E02220	1	Rampe complète	Main supply assembly
12	68036	1	Support brûleur	Burner holder
13	F05017	1	Râteau en bois	Wooden scraper



Nomenclature CDG 350
Spare parts CDG 350

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02016+PERCAGE	2	Disque émaillé diam 350	Enamelled cast iron plate 350
2	E01016	2	Brûleur	Burner
3	68044SE	1	Plateau disque	Griddle plate
4	68039	1	Ceinture	Casing
5	68042	1	Bandeau	Control panel
6	A13017	4	Pied	Foot
7	68040	1	Fond socle	Bottom casing
8	A14077	2	Bouton 9 H	Knob 9 H
9	E02212	2	Piezo	Piezo
10	E02076	2	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
	E02018	2	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
11	68036	2	Support brûleur	Burner holder
12	E02219	1	Rampe complète	Main supply assembly
13	68034	1	Renfort disque	Plate holder
14	F05017	1	Râteau en bois	Wooden scraper



Nomenclature **CDG 400**
Spare parts **CDG 400**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02050SE	2	Disque émaillé diam 400	Enamelled cast iron plate 400
2	E01016	2	Brûleur	Burner
3	68038SE	1	Plateau disque	Griddle plate
4	68039	1	Ceinture	Casing
5	68042	1	Bandeau	Control panel
6	A13017	4	Pied	Foot
7	68040	1	Fond socle	Bottom casing
8	A14077	2	Bouton 9 H	Knob 9 H
9	E02212	2	Piezo	Piezo
10	E02076	2	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
	E02018	2	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
11	68036	2	Support brûleur	Burner holder
12	E02219	1	Rampe complète	Main supply assembly
13	68034	1	Renfort disque	Plate holder
14	F05017	1	Râteau en bois	Wooden scraper

