



**MOD : BRET/1G-R**

**Production code : CSG 400**

**07/2025**

## MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE PER CREPIERE A GAS



## **1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Si prega di seguire attentamente queste linee guida per evitare il rischio di incendi, ustioni o altre lesioni e danni. Quando si utilizza questo apparecchio, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, come ad esempio:

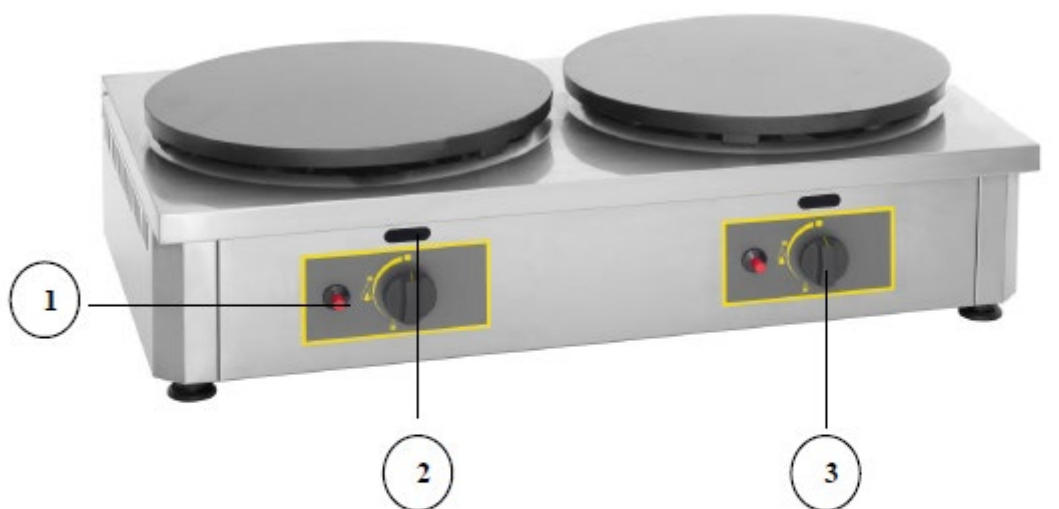
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito.
- Tenere conto delle istruzioni per l'uso da conservare sempre con l'apparecchio.
- Installare sempre l'apparecchio secondo le istruzioni. È necessaria una distanza di almeno 10 cm dal tramezzo o dalla parete.
- Questo apparecchio è destinato all'uso esterno e interno in una stanza ventilata o sotto una cappa.
- Proteggere il dispositivo dalla luce solare diretta, dal gelo e dall'umidità.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito alla portata di bambini o persone inferme.
- Assicurarsi che solo un insider utilizzi il dispositivo.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione o quando il piano cottura è ancora caldo.
- Verificare che l'apparecchio sia in posizione di spegnimento prima di collegarlo o scollegarlo.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. La temperatura delle superfici accessibili può essere molto elevata quando l'unità è in funzione. Utilizzare sempre i pulsanti di controllo.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non lasciare il tubo o il tubo (acquistato separatamente in un negozio specializzato) a contatto con superfici calde.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato vicino a materiali combustibili.
- Durante l'uso, fare attenzione a non ostruire le bocchette di ventilazione dell'apparecchio.
- Non piegare o pizzicare il tubo o il tubo flessibile.
- Affidare le riparazioni solo a una persona qualificata.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Al termine della cottura, per pulire l'apparecchio, non dimenticare di chiudere l'alimentazione del gas.

## **2. CONTENUTO DELLA SCATOLA DI IMBALLAGGIO**

Elettrodomestico: Una macchina per crepes

Accessoristica:

- Una maglietta per distribuire l'impasto.
- Una busta di plastica con iniettori di gas naturale.
- Questo avviso.



- 1 Bouton d'allumage piezo      2 Ouverture pour allumage avec allumette  
3 Bouton de réglage de puissance

Vedere l'esploso dettagliato di CSG 350/CSG 400/CDG 350/CDG 400 alla fine del documento.

## **3. CONFORMITÀ ALL'USO**

Utilizzare l'apparecchio per cucinare frittelle morbide e dorate, frittelle di grano saraceno, blinis...

## **4. COME FUNZIONA**

Questa crepiera è una robusta piastra in ghisa smaltata. L'elevato spessore del disco e il suo design specifico garantiscono un'ottima omogeneità e stabilità della temperatura.

Grazie alla sua superficie liscia, la piastra assicura un trasferimento diretto del calore al cibo da cuocere, senza dispersioni di calore al centro o intorno grazie al bruciatore a stella che copre l'intera superficie di cottura.

Per accendere e preriscaldare il piano cottura è sufficiente premere per alcuni secondi la leva del rubinetto (n. 3 nella foto) davanti alla posizione a stella e più volte il piezo (n. 1 nella foto) se necessario.

Se il piezo (n°1 nella foto) non genera più il treno di scintille necessario, è possibile utilizzare un accendino a gas o un fiammifero lungo avvicinandolo al foro asolato (n°2 nella foto) e tenendo premuta la leva (n°3 nella foto) rivolta verso la posizione della stella come indicato sopra.

Durante la cottura, la temperatura può essere regolata tramite la manopola di controllo

(n°3 nella foto) da fiamma grande a fiamma piccola per evitare il fenomeno della cottura eccessiva. Se il pancake si attacca, significa che la crepiera è troppo calda, quindi devi ridurre la potenza.

Una termocoppia di sicurezza interrompe l'alimentazione del gas in caso di spegnimento del bruciatore. La portata ridotta del dispositivo è preimpostata in fabbrica, non deve essere modificata. Questa estinzione può verificarsi in particolare in caso di forti venti. In questo caso particolare, è sufficiente ripetere le procedure di accensione sopra descritte.

## **5. FUNZIONAMENTO / MOVIMENTAZIONE**

### **a) Installazione/Montaggio:**

- Disimballare con cura il dispositivo dalla confezione.
- Posizionare la crepiera su una superficie piana e resistente al calore.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a pareti o tramezzi in materiali combustibili, anche se molto ben isolati.
- È necessaria una distanza di almeno 10 cm dal tramezzo o dalla parete.
- Rimuovere la pellicola protettiva da tutte le parti in acciaio inox.

### **b) Prima messa in servizio:**

Prima del primo utilizzo: Rimuovere il grasso anticorrosione con un detergente e una spugna umida.

Al primo utilizzo.

Ungete il piatto con olio commestibile.

Preriscaldare la padella per crepes per circa 15 minuti.

Una volta terminato il preriscaldamento, regolare la potenza tramite la manopola di controllo (n°3 nella foto).

### ***Prima pulizia***

Pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo. (cfr. 6 Pulizia)

### ***Collegamento gas***

Gli apparecchi funzionano con i seguenti gas: butano G30, propano G31, gas naturale G20/G25. Le unità vengono fornite di serie con un iniettore di butano/propano corrispondente alla categoria II2E+3+. Il collegamento è effettuato da una filettatura da 1/2.

La portata termica dell'apparecchio è:

CSG 350 / CSG 400 3,2 Kw CDG 350 / CDG 400 6,4Kw

Per l'uso nel gas naturale, sostituire gli iniettori, vengono consegnati in una busta di plastica nella confezione.

Collegare il dispositivo alla linea di alimentazione del gas interponendo una valvola a barriera per isolare il dispositivo dal resto dell'impianto.

Controllare la pressione di alimentazione, quando tutti i bruciatori sono accesi, utilizzando un manometro. Questo deve essere uguale alle indicazioni sulla targhetta.

Il flusso d'aria fresca necessario per l'alimentazione dell'aria comburente è:

- CSG 350 / CSG 400 7,2 m3/ora
- CDG 350 / CDG 400 14,4 m3/ora

#### Condizioni generali di installazione

L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate nel rispetto delle normative e delle migliori pratiche vigenti, in particolare:

#### Requisiti generali

Per tutti i dispositivi:

**Articolo GZ** Impianto di gas combustibili e idrocarburi liquefatti.

Poi, secondo l'usanza:

**Articolo CH** Riscaldamento, ventilazione, refrigerazione

Aria condizionata e produzione di vapore per acqua calda sanitaria.

**Articolo GC** Installazione di attrezzature per la ristorazione

Requisiti specifici per ogni tipo di stabilimento aperto al pubblico.

**Importante: Non modificare mai il diametro degli iniettori.**

Tabella delle categorie di gas, in base al paese di destinazione del dispositivo.

| Paese di destinazione                        | Categoria                | Gas                           | Pressioni | Diametro<br>iniettore |
|----------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------|-----------------------|
| Francia/Lussemburgo                          | II2E+3+<br><br>II2E+3B/P | G20/G25                       | 20/25     | 135                   |
|                                              |                          | G30/G31                       | 28-30/37  | 90                    |
|                                              |                          | G20/G25                       | 20/25     | 135                   |
|                                              |                          | G30/G31                       | 50        | 85                    |
| Germania                                     | II2E+3B/P                | G20 / G25 G30 /<br>G31        | 20        | 135                   |
|                                              |                          |                               | 50        | 85                    |
| Austria                                      | II2H3B/P                 | G20 G30/G31                   | 20        | 135                   |
|                                              |                          |                               | 50        | 85                    |
| Belgio                                       | I3+ I2E                  | G30/G31<br>G20/G25            | 28-30/37  | 90                    |
|                                              |                          |                               | 20/25     | 135                   |
| Svezia/Danimarca/Finlandia                   | II2H3B/P                 | G20 G30/G31                   | 20        | 135                   |
|                                              |                          |                               | 28-30/30  | 90                    |
| Spagna                                       | II2H3+<br><br>II2H3P     | G20 G30/G31<br>G20<br><br>G31 | 20        | 135                   |
|                                              |                          |                               | 28-30/37  | 90                    |
|                                              |                          |                               | 20        | 135                   |
|                                              |                          |                               | 50        | 85                    |
| Paesi Bassi                                  | II2L3B/P<br><br>II2L3P   | G25 G30/G31<br>G25<br><br>G31 | 25        | 135                   |
|                                              |                          |                               | 28-30/37  | 90                    |
|                                              |                          |                               | 25        | 135                   |
|                                              |                          |                               | 50        | 85                    |
| Norvegia                                     | I3B/P                    | G30/G31                       | 28-30/30  | 90                    |
| Islanda/Grecia/Regno Unito/Italia/Portogallo | II2H3+                   | G20 G30/G31                   | 20        | 135                   |
|                                              |                          |                               | 28-30/37  | 90                    |
| Polonia                                      | II2E3P                   | G20/25 G31                    | 20        | 135                   |
|                                              |                          |                               | 37        | 90                    |

| Iniettore n.  | Gas                      | Pressioni | Diametro |
|---------------|--------------------------|-----------|----------|
| Iniettore n°1 | G30 / G31 butano/propano | 28-30/37  | 90/100   |
| Iniettore n°2 | G30 / G31 Butano/Propano | 50        | 85/100   |
| Iniettore n°3 | G20 / G25 Gas Naturale   | 20-25     | 135/100  |
| Iniettore n°4 | G25 Gas naturale         | 25        | 135/100  |
| Iniettore n°5 | G25 Gas naturale         | 20        | 135/100  |
| Iniettore n°6 | G31 Propano              | 50        | 85/100   |

### **Regolazione dell'aria**

Gli iniettori sono stati progettati per evitare qualsiasi regolazione dell'aria, indipendentemente dal tipo di gas utilizzato.

### **c) Utilizzo del dispositivo:**

#### ***Elementi di controllo e display***

| Controllo/Visualizzazione                   | Funzione                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piezo<br>(n°1 sulla foto)                   | Accende il dispositivo (contemporaneamente alla manopola di regolazione)                                                                                                                             |
| Manopola di regolazione<br>(n°3 nella foto) | Accende il dispositivo (pulsante premuto contemporaneamente al piezoelettrico) Regola la potenza (fiamma piccola = bassa potenza, fiamma grande = alta potenza)                                      |
| Apertura<br>(n°2 sulla foto)                | Può sostituire il piezo e permette così di illuminare il dispositivo con un fiammifero lungo o un accendino a gas (contemporaneamente tenendo premuto il pulsante di regolazione per alcuni secondi) |

### ***Accensione***

1. Premere per alcuni secondi il pulsante (n°3 nella foto) davanti alla posizione della stella.
2. Premere il piezo (n°1 nella foto) per accendere il bruciatore.
3. Tenere premuto il rubinetto (n°3 nella foto) per alcuni secondi.
4. Il bruciatore rimane quindi acceso ed è ora possibile aumentare la potenza ruotando la leva dell'acceleratore (n°3 nella foto).

Oliare la teglia prima di ogni cottura.

### ***Regolazione della temperatura***

Una volta acceso il bruciatore; Impostare il dispositivo sulla potenza desiderata ruotando la manopola di controllo (n°3 nella foto).



**Non è necessario lasciare il dispositivo acceso a piena capacità. La temperatura deve essere adattata ai prodotti da cuocere per limitare il consumo di gas.**

#### ***Spegnimento del dispositivo***

- Posizionare ciascun pulsante di comando (n°3 nella foto) su 0: il dispositivo è completamente spento.
- Chiudere l'alimentazione del gas.
- Lasciare raffreddare l'unità.
- Pulisci il dispositivo. (cfr. 6. Pulizia)

#### **d) Guasto/Riparazione:**

In caso di guasto o parte danneggiata, chiamare il servizio post-vendita e affidare qualsiasi operazione tecnica a una persona qualificata.

Quando contatti il servizio di assistenza del tuo Distributore o del tuo negozio, fornisci loro il riferimento completo del tuo elettrodomestico (nome commerciale, tipo e numero di serie). Queste informazioni si trovano sulla targhetta visibile sul retro del dispositivo.

### **6. PULIZIA E MANUTENZIONE**

Chiudere l'alimentazione del gas.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di qualsiasi intervento tecnico o di pulizia.
- Pulire regolarmente l'apparecchio dopo ogni utilizzo perché le incrostazioni dovute alla cottura dello zucchero e dell'impasto si accumulano molto rapidamente, creano una pellicola sulla piastra che influisce sulla qualità della cottura.
- Per la pulizia, utilizzare solo prodotti per la pulizia leggermente abrasivi, acqua saponata o detersivo per piatti.
- Asciugare l'apparecchio con un panno morbido e pulito.
- Non pulire mai il dispositivo sotto un getto d'acqua, poiché infiltrazioni potrebbero danneggiarlo irreparabilmente.
- Pulisci regolarmente le pareti esterne del tuo elettrodomestico con acqua calda e detersivo per piatti: evita le spugne abrasive. Sciacquare il dispositivo con una spugna umida.
- È meglio ungere bene la piastra per proteggerla dall'ossidazione durante il non utilizzo prolungato.
- Si consiglia vivamente di tenere il dispositivo lontano dall'umidità.

## **7. TECNICO**

| Modelli               | CSG 350                    | CSG 400                    | CDG 350                    | CDG 400                    |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Dimensioni esterne mm | Dimensioni:<br>450x485x240 | Dimensioni:<br>450x485x240 | Dimensioni:<br>860x485x240 | Dimensioni:<br>860x485x240 |
| Peso                  | 20 Kg                      | 23 Kg                      | 39 kg                      | 44 Kg                      |
| Potenza               | 3200 W                     | 3200 W                     | 6400 W                     | 6400 W                     |
| Numero di bruciatori  | 1                          | 1                          | 2                          | 2                          |

## **8. GARANTIRE**

### **Condizioni di garanzia**

La garanzia che si applica a qualsiasi dispositivo è la garanzia commerciale del distributore o del rivenditore. Si prega di contattare il negozio in cui è stato acquistato il dispositivo per i termini esatti.

La garanzia non concede alcun diritto al risarcimento dei danni.

Le seguenti disposizioni non escludono il beneficio della garanzia legale prevista dagli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile relativi ai vizi e ai vizi occulti.

### **Clausole di esclusione della garanzia**

**Installazione e manutenzione improprie, soprattutto se non conformi alle normative vigenti o alle istruzioni contenute in questo manuale utente.**

Le riparazioni necessarie a seguito di un funzionamento errato, uso improprio, negligenza o sovraccarico del dispositivo, nonché quelle derivanti da installazioni difettose, non sono idonee alla garanzia.

I danni dovuti a urti o intemperie non sono coperti dalla garanzia. L'apparecchiatura viaggia a rischio e pericolo dell'utente; In caso di consegna da parte del vettore, il destinatario deve esprimere riserve al vettore al momento della consegna dell'aeromobile.

La garanzia decade in caso di intervento, riparazione, modifica da parte di persone non qualificate o utilizzo per scopi impropri.