



MOD : BRET/1G-R

Production code : CSG 400

07/2025

MANUAL DE INSTALACIÓN Y DE USUARIO PARA CREPERAS DE GAS



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Siga estas pautas cuidadosamente para evitar el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones y daños. Al utilizar este aparato, siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad, tales como:

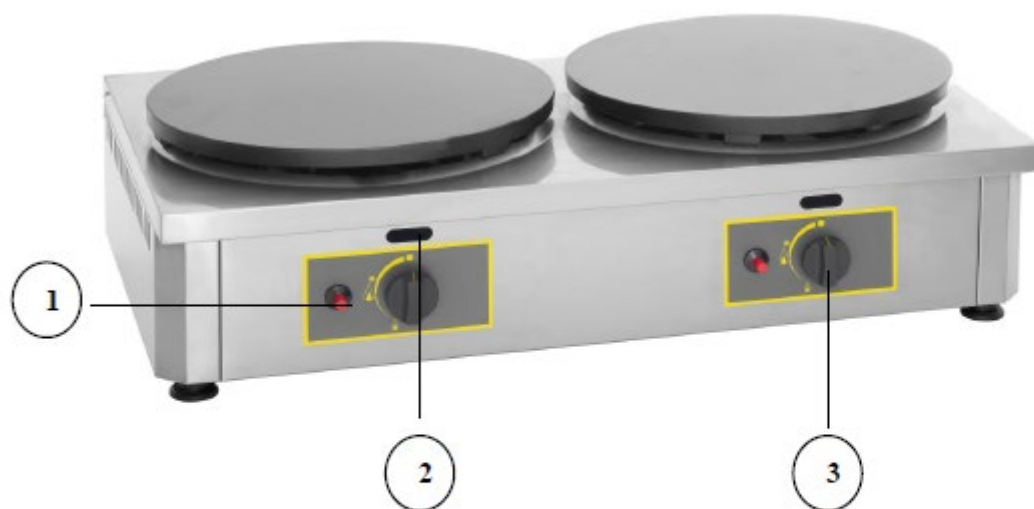
- Nunca deje el dispositivo funcionando sin supervisión.
- Tenga en cuenta las instrucciones de uso que debe conservarse siempre con el aparato.
- Instale siempre el aparato de acuerdo con las instrucciones. Se requiere una distancia de al menos 10 cm del tabique o pared.
- Este aparato está diseñado para uso en exteriores e interiores en una habitación ventilada o debajo de una campana.
- Proteja el dispositivo de la luz solar directa, las heladas y la humedad.
- No deje el aparato al alcance de niños o personas enfermas desatendidas.
- Asegúrese de que solo un usuario interno use el dispositivo.
- Nunca mueva el aparato mientras esté en funcionamiento o cuando la estufa aún esté caliente.
- Compruebe que el aparato esté en la posición de apagado antes de enchufarlo o desenchufarlo.
- No toque las superficies calientes del aparato. La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando la unidad está en funcionamiento. Utilice siempre los botones de control.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el uso previsto.
- No deje la manguera o la manguera (comprada por separado en una tienda especializada) en contacto con superficies calientes.
- El aparato no debe usarse cerca de materiales combustibles.
- Durante el uso, tenga cuidado de no obstruir las rejillas de ventilación del aparato.
- No doble ni pellizque la manguera o la manguera.
- Refiera las reparaciones solo a una persona calificada.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Al final de la cocción, para limpiar el aparato, no olvide cerrar el suministro de gas.

2. CONTENIDO DE LA CAJA DE EMBALAJE

Electrodoméstico: Una crepera

Accesorios:

- Una camiseta para distribuir la masa.
- Una bolsa de plástico con inyectores de gas natural.
- Este aviso.



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

Véase la vista detallada de CSG 350/CSG 400/CDG 350/CDG 400 al final del documento.

3. CUMPLIMIENTO DE USO

Utilice el aparato para cocinar panqueques suaves y dorados, panqueques de trigo sarraceno, blinis ...

4. CÓMO FUNCIONA

Esta crepera es una plancha de hierro fundido esmaltada resistente. El alto grosor del disco y su diseño específico garantizan una excelente homogeneidad y estabilidad de temperatura.

Gracias a su superficie lisa, la placa garantiza la transferencia directa de calor a los alimentos a cocinar, sin pérdida de calor en el centro o alrededor gracias al quemador de estrella que cubre toda la superficie de cocción.

Para encender y precalentar la placa, simplemente presione la palanca del grifo (No. 3 en la foto) frente a la posición de estrella durante unos segundos y el piezoeléctrico (No. 1 en la foto) varias veces si es necesario.

Si el piezoeléctrico (nº1 en la foto) ya no genera el tren de chispas necesario, es posible utilizar un encendedor de gas o un fósforo largo acercándolo al orificio ranurado (nº2 en la foto) y manteniendo presionada la palanca (nº3 en la foto) mirando hacia la posición de estrella como se indica arriba.

Durante la cocción, la temperatura se puede regular a través de la perilla de control

(nº3 en la foto) de llama grande a llama pequeña para evitar el fenómeno de la sobrecocción. Si el panqueque se pega, significa que la crepera está demasiado caliente, por lo que debe reducir la potencia.

Un termopar de seguridad corta el suministro de gas en caso de extinción del quemador. El caudal reducido del dispositivo está preestablecido de fábrica, no es necesario cambiarlo. Esta extinción puede ocurrir en particular en caso de fuertes vientos. En este caso particular, basta con repetir los procedimientos de encendido descritos anteriormente.

5. OPERACIÓN / MANEJO

a) Instalación / Montaje:

- Desembale con cuidado el dispositivo de su caja.
- Coloque la crepera sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Nunca coloque el aparato cerca de una pared o partición hecha de materiales combustibles, incluso si está muy bien aislado.
- Se requiere una distancia de al menos 10 cm del tabique o pared.
- Retire la película protectora de todas las piezas de acero inoxidable.

b) Primera puesta en marcha:

Antes del primer uso: Retire la grasa de protección contra la corrosión con detergente y una esponja húmeda.

Cuando se usó por primera vez.

Engrase su plato con aceite comestible.

Precalienta el molde para crepes durante unos 15 minutos.

Una vez realizado el precalentamiento, ajuste la potencia con la perilla de control (nº3 en la foto).

Primera limpieza

Limpie el aparato antes del primer uso. (cf. 6 Limpieza)

Conexión de gas

Los aparatos funcionan con los siguientes gases: Butano G30, Propano G31, Gas Natural G20/G25. Las unidades se entregan de serie con un inyector de butano/propano correspondiente a la categoría II2E+3+. La conexión se realiza mediante una rosca de 1/2.

El caudal de calor del aparato es:

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

Para su uso en Gas Natural, cambie los inyectores, se entregan en una bolsa de plástico en el empaque.

Conecte el dispositivo a la línea de suministro de gas interponiendo una válvula de barrera para aislar el dispositivo del resto de la instalación.

Verifique la presión de suministro, cuando todos los quemadores estén encendidos, usando un manómetro. Esto debe ser igual a las indicaciones en la placa de identificación.

El flujo de aire fresco requerido para el suministro de aire de combustión es:

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

Condiciones generales de instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben realizarse de acuerdo con la normativa y las mejores prácticas vigentes, en particular:

Requisitos generales

Para todos los dispositivos:

Artículo GZ Instalación de gas combustible e hidrocarburos licuados.

Luego, según la costumbre:

Artículo CH Calefacción, ventilación, refrigeración

Producción de vapor de aire acondicionado y agua caliente sanitaria.

Artículo CG Instalación de equipos para catering

Requisitos específicos para cada tipo de establecimiento abierto al público.

Importante: Nunca cambie el diámetro de los inyectores.

Tabla de categorías de gases, según el país de destino del dispositivo.

País de destino	Categoría	Gas	Presiones	Diámetro inyector
Francia/Luxemburgo	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
Alemania	II2E + 3B / P	G20 / G25 G30 / G31	20	135
			50	85
Austria	II2H3B/P	G20 G30/G31	20	135
			50	85
Bélgica	I3+ I2E	G30/G31 G20/G25	28-30/37	90
			20/25	135
Suecia/Dinamarca/Finlandia	II2H3B/P	G20 G30/G31	20	135
			28-30/30	90
España	II2H3+ II2H3P	G20 G30/G31 G20 G31	20	135
			28-30/37	90
			20	135
			50	85
Países Bajos	II2L3B/P II2L3P	G25 G30/G31 G25 G31	25	135
			28-30/37	90
			25	135
			50	85
Noruega	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90
Islandia/Grecia/Reino Unido/Italia/Portugal	II2H3+	G20 G30/G31	20	135
			28-30/37	90
Polonia	II2E3P	G20/25 G31	20	135
			37	90

Inyector No.	Gas	Presiones	Diámetro
Inyector nº1	G30 / G31 Butano/Propano	28-30/37	90/100
Inyector nº2	G30 / G31 Butano/Propano	50	85/100
Inyector nº3	G20 / G25 Natural Gas	20-25	135/100
Inyector nº4	G25 Natural Gas	25	135/100
Inyector nº5	G25 Natural Gas	20	135/100
Inyector nº6	G31 Propano	50	85/100

Ajuste de aire

Los inyectores han sido diseñados para evitar cualquier ajuste de aire, independientemente del tipo de gas utilizado.

c) Uso del dispositivo:

Elementos de control y pantalla

Control/Pantalla	Función
Piezoeléctrico (nº1 en la foto)	Enciende el dispositivo (simultáneamente con la perilla de ajuste)
Perilla de ajuste (nº3 en la foto)	Enciende el dispositivo (botón pulsado simultáneamente con el piezoeléctrico) Ajusta la potencia (llama pequeña = baja potencia, llama grande = alta potencia)
Abertura (nº2 en la foto)	Puede reemplazar el piezoeléctrico y, por lo tanto, permite encender el dispositivo con un fósforo largo o un encendedor de gas (simultáneamente con el botón de ajuste presionado durante unos segundos)

Ignición

1. Presione el botón (nº3 en la foto) frente a la posición de la estrella durante unos segundos.
2. Presione el piezo (nº1 en la foto) para encender el quemador.
3. Mantenga presionado el grifo (nº3 en la foto) durante varios segundos más.
4. El quemador permanece encendido y ahora es posible aumentar la potencia girando la palanca del acelerador (nº3 en la foto).

Engrase la bandeja antes de cada cocción.

Ajuste de temperatura

Una vez que el quemador esté encendido; Ajuste el dispositivo a la potencia deseada girando la perilla de control (nº 3 en la foto).

No es necesario dejar el dispositivo encendido a plena capacidad. La temperatura debe adaptarse a los productos a cocinar para limitar el consumo de gas.

Apagar el dispositivo

- Coloque cada botón de control (nº3 en la foto) en 0: el dispositivo está completamente apagado.
- Cierre el suministro de gas.
- Deje que la unidad se enfríe.
- Limpie el dispositivo. (cf. 6. Limpieza)

d) Avería/Reparación:

En caso de avería o pieza dañada, llame a su servicio posventa y confíe cualquier operación técnica a una persona calificada.

Cuando se ponga en contacto con el departamento de servicio de su distribuidor o su tienda, indíqueles la referencia completa de su electrodoméstico (nombre comercial, tipo y número de serie). Esta información se puede encontrar en la placa de identificación visible en la parte posterior del dispositivo.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cierre el suministro de gas.

- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de cualquier intervención técnica o de limpieza.
- Limpie el aparato regularmente después de cada uso porque la incrustación de la cocción del azúcar y la masa se acumula muy rápidamente, crea una película en la placa que afecta la calidad de la cocción.
- Para la limpieza, use solo productos de limpieza ligeramente abrasivos, agua jabonosa o detergente líquido.
- Seque el aparato con un paño suave y limpio.
- Nunca limpie el dispositivo bajo un chorro de agua, ya que la infiltración podría dañarlo irreparablemente.
- Limpie regularmente las paredes externas de su aparato con agua caliente y detergente: evite las esponjas abrasivas. Enjuague su dispositivo con una esponja húmeda.
- Lo mejor es engrasar bien la placa para protegerla de la oxidación durante la inactividad prolongada.
- Le recomendamos encarecidamente que mantenga el dispositivo alejado de la humedad.

7. TÉCNICO

Modelos	CSG 350	CSG 400	CDG 350	CDG 400
Dimensiones externas mm	450x485x240	450x485x240	860x485x240	860x485x240
Peso	20 Kg	23 Kg	39 kg	44 Kg
Poder	3200 W	3200 W	6400 W	6400 W
Número de quemadores	1	1	2	2

8. GARANTÍA

Condiciones de garantía

La garantía que se aplica a cualquier dispositivo es la garantía comercial del distribuidor o revendedor. Comuníquese con la tienda donde compró su dispositivo para conocer los términos exactos.

La garantía no otorga ningún derecho a daños y perjuicios.

Las siguientes disposiciones no excluyen el beneficio de la garantía legal prevista en los artículos 1641 y siguientes del Código Civil relativos a los defectos y vicios ocultos.

Cláusulas de exclusión de garantía

Instalación y mantenimiento incorrectos, especialmente si no cumplen con la normativa aplicable o las instrucciones de este manual de usuario.

Las reparaciones requeridas como resultado de un funcionamiento incorrecto, uso inadecuado, negligencia o sobrecarga del dispositivo, así como las resultantes de instalaciones defectuosas, no son elegibles para la garantía.

Los daños debidos a golpes o mal tiempo no están cubiertos por la garantía. El equipo viaja por cuenta y riesgo del usuario; En el caso de la entrega por parte del transportista, el destinatario debe expresar reservas al transportista en el momento de la entrega de la aeronave.

La garantía termina en caso de intervención, reparación, modificación por parte de personas no calificadas o uso para fines indebidos.