

06/2006

Mod:BRET/2G-R

Production code:400 GD



Notice d'utilisation et d'installation (FR)

Crêpière gaz

UTILISATION

Présentation de l'appareil

Les Crêpières gaz sont équipées de 1 ou 2 disques en fonte émaillée de 350 ou 400mm de diamètre. Le chauffage des plaques se fait par des brûleurs en étoiles garantissant une répartition uniforme de la chaleur.

Les crêpières disposent d'un plat tiroir en acier inoxydable destiné à récupérer les débordements d'aliments. Ce tiroir ne doit pas être utilisé comme chauffe plat.

Ces appareils sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié. Ils doivent être installés 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	Dimensions	Poids	Nombre De disques	Dimensions du disque
350 G	450x485x240	16 kg	1	350mm
400 G	450x485x240	18.5 kg	1	400mm
350 GD	860x485x240	32 kg	2	350mm
400 GD	860x485x240	37 kg	2	400mm

Caractéristiques techniques

Appareil	Débit calorifique	Nombre de brûleurs
350 G	3.2 kW	1
400 G	3.2 kW	1
350 GD	6.4 kW	2
400 GD	6.4 kW	2

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 de l'un des brûleurs.

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

350G / 400G	3.2kW
350GD/400GD	6.4kW

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 :

350G /400G	6.4 m3/h
350GD/400GD	12.8 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 jamais repercer les injecteurs.

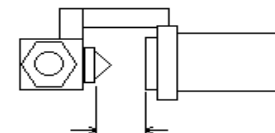
Tableau des catégories de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre de l'injecteur	Réglage de l'air
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	135	2
		G30/G31	28-30/37	90	16
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135	2
		G30/G31	50	75	16
Allemagne	II2ELL3B/P	G20	20	135	2
		G25	20	150	2
		G30/G31	50	75	16
Autriche	II2H3B/P	G20	20	135	2
Belgique	I3+ II2E+	G30/G31	28-30/37	90	16
		G20/G25	20/25	135	2
Suède/Danemark/Finlande	II2H3B/P	G20	20	135	2
		G30/G31	30	90	16
Espagne	II2H3+	G20	20	135	2
		G30/G31	28-30/37	90	16
	II2H3P	G20	20	135	2
		G31	50	85	16
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	140	2
		G30/G31	30	90	16
	II2L3P	G25	25	140	2
		G31	50	85	16
Norvège	I3B/P	G30/G31	30	90	2
Islande/Grèce/Royaume-Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	135	2
		G30/G31	28-30/37	90	16

N° d'injecteur	Gaz	Pressions	Diamètre
Injecteur n°1	G30/G31	28-30/37	90/100
Injecteur n°2	G30/G31	50	75/100
Injecteur n°3	G20/G25	20-25	135/100
Injecteur n°4	G25	25	140/100
Injecteur n°5	G25	20	150/100
Injecteur n°6	G31	50	85/100

Réglage d'air

Schéma de mesure de la cote de réglage d'air du tableau ci dessus



Instructions for use and installation

Gas crepe machine

USE

Description of the appliance

Gas crepe machines are supplied with 1 or 2 steel griddles, 350 or 400 mm in diameter. The griddles are heated by star – shaped burners which ensure uniform heat distribution. The crepes machines are fitted with a pull – out stainless steel shelf.

These appliances are for professional use and must therefore be used by qualified personnel. They must be installed in accordance with current regulations by a qualified installer.

Unpack the appliance carefully from its original packaging. Place it on a flat surface.

The identification plate is located on the back of the appliance.

Dimensions and capacity

Appliance	Dimensions	Weight	Number of griddles	Griddle dimensions
350 G	450x485x240	16 kg	1	350mm
400 G	450x485x240	18.5 kg	1	400mm
350 GD	860x485x240	32 kg	2	350mm
400 GD	860x485x240	37 kg	2	400mm

Technical data

Appareil	Débit calorifique	Nombre de brûleurs
350 G	3.2 kW	1
400 G	3.2 kW	1
350 GD	6.4 kW	2
400 GD	6.4 kW	2

Operation

Lighting Presse the knob in for a few seconds
Place a flame close to the burner
Keep the knob pressed in for a few more seconds
The burner will then remain lit, now adjust the appliance to the setting required.

There is an in-built double safety feature :

If one of the points of the burners is blown out by a draught of air, the star located at the centre of the burners acts as a flame spreader towards the points which have gone out (patented system). This may occur during operation on the low flame setting.

A thermocouple cuts off the gas supply if one of the burners goes out.

The appliance has a factory-adjusted low flame setting.

Care and maintenance

Your appliance should be cleaned regularly with a damp sponge.

Do not clean your appliance under running water : water entering the system might damage it. For improved service, we advise that periodic maintenance checks are carried out by a qualified installer.

Your appliance can operate on liquid petroleum gas or natural gas. To change from one gas to another requires the intervention of a qualified installer.

For appliances used in Belgium and Germany, changing from one gas to another is the sole responsibility of the manufacturer or his local agent.

Installation

NB : The side panels of your appliance must not be placed next to a wall or partition made from a combustible material, otherwise, they should be covered in an effective heat insulating material.

A distance of 10 cm from the partition is deemed sufficient.

Gas connection

The appliances operates on the following gases : Butane G30, Propane G31, natural gas G20/25 and at all pressures encountered on mains gas. Connection is with a ½ threat
The appliances are supplied from the factory with a Butane/Propane injector corresponding to category 112Esi3+.

The heat output of the appliance is :
350G / 400G 3.2kW
350GD/400GD 6.4kW

Connect the appliance to the gas supply pipe, interposing a stop valve which enables the appliance to be isolated from the rest of the installation. Check that the setting correspond to the type and pressure of the gas distributed in the installation.
Check the supply pressure with all the burners alight using a gas manometer. This should be the same as indicated on the identification plate.

The fresh air flow required to provide air for combustion is :

350G /400G 6.4 m3/h
350GD/400GD 12.8 m3/h

General conditions for installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in accordance with the current regulations and rulebook, in particular :
Regulations for the prevention of fire and panic in establishments to which the public is admitted.

General provisions:

For all appliances:

Article GZ Installations using combustible gases and liquid hydrocarbons

Next, depending on the use :

Article CH Heating, ventilation, refrigeration, air conditioning and the production of steam from hot water in sanitary installations.

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...)

Changing the gas

Important : Do not rebore the injectors.

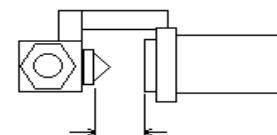
Table of gas categories, according to country of destination of the appliance

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Diameter of injector	Air collar
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	135	2
	II2E+3B/P	G30/G31	28-30/37	90	16
		G20/G25	20/25	135	2
		G30/G31	50	75	16
Germany	II2ELL3B/P	G20	20	135	2
		G25	20	150	2
		G30/G31	50	75	16
Austria	II2H3B/P	G20	20	135	2
		G30/G31	50	75	16
Belgium	I3+ I2E+	G30/G31	28-30/37	90	16
		G20/G25	20/25	135	2
Sweden/Denmark/Finland	II2H3B/P	G20	20	135	2
		G30/G31	30	90	16
Spain	II2H3+	G20	20	135	2
		G30/G31	28-30/37	90	16
	II2H3P	G20	20	135	2
		G31	50	85	16
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	140	2
		G30/G31	30	90	16
	II2L3P	G25	25	140	2
		G31	50	85	16
Norway	I3B/P	G30/G31	30	90	2
Iceland/Greece/UnitedKingdom/ Italy/Portugal	II2H3+	G20	20	135	2
		G30/G31	28-30/37	90	16

Injector no.	Gas	Pressures	Diameter
Injector n°1	G30/G31	Butane/Propane 28-30/37	90/100
Injector n°2	G30/G31	Butane/Propane 50	75/100
Injector n°3	G20/G25	Natural gas 20-25	135/100
Injector n°4	G25	Natural gas 25	140/100
Injector n°5	G25	Natural gas 20	150/100
Injector n°6	G31	Natural gas 50	85/100

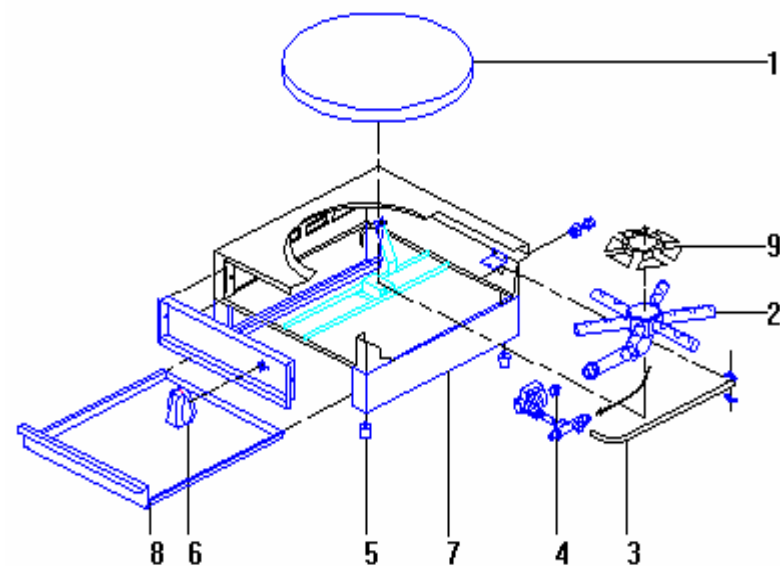
Air adjustment

Diagram showing measurement of the air adjustment mark in the table



Nomenclature **350-400 G**
Spare parts **350-400 G**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02016	1	Disque émaillé diam 350	Enameled cast iron plate 350
	B02015	1	Disque émaillé diam 400	Enameled cast iron plate 400
2	E01007	1	Brûleur	Burner
3	E02124	1	Rampe complète	Main supply assembly
4	E02074	1	Injecteur BP (75)	Injector BP (75)
	E02018	1	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
	E02076	1	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
5	A13003	4	Pied	Foot
6	A14077	1	Bouton	Knob
7	68001CAI	1	Caisson	Frame
8	68005	1	Plat	Tray
9	68009	1	Diffuseur de flamme	Flame



Nomenclature **350-400 GD**
Spare parts **350-400 GD**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02016	2	Disque émaillé diam 350	Enameled cast iron plate 350
	B02015	2	Disque émaillé diam 400	Enameled cast iron plate 400
2	E01007	2	Brûleur	Burner
3	E02125	1	Rampe complète	Main supply assembly
4	E02074	2	Injecteur BP (75)	Injector BP (75)
	E02018	2	Injecteur BP (90)	Injector BP (90)
	E02076	2	Injecteur GN (135)	Injector GN (135)
5	A13003	4	Pied	Foot
6	A14077	2	Bouton	Knob
7	66001CAI	1	Caisson	Frame
8	66004	1	Plat	Tray
9	68009	2	Diffuseur de flamme	Flame

