

07/2013

Mod: BRET/1G-HR

Production code: CFG 400 (400FG)



Diamond
catering equipment

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.

Déballez 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	16 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 pré réglé 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	140
		G30/G31	28-30/37	95
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140
		G30/G31	50	95
Allemagne	II2ELL3B/P	G20/G25	20	140
		G30/G31	50	95
Autriche	II2H3B/P	G20	20	140
		G30/G31	50	95
Belgique	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	95
		G20/G25	20/25	140
Suède/Danemark/Finlande	II2H3B/P	G20	20	140
		G30/G31	28-30/30	95
Espagne	II2H3+	G20	20	140
		G30/G31	28-30/37	95
	II2H3P	G20	20	140
		G31	50	95
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	140
		G30/G31	28-30/37	95
	II2L3P	G25	25	140
		G31	50	95
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	95
Islande/Grèce/Royaume-Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	140
		G30/G31	28-30/37	95