

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
CREPIERES GAZ**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
GAS CREPE MACHINES**

CSG 350 / CSG 400 / CDG 350 / CDG 400



Fabrication française

Made in France

Octobre 2016

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

Veillez 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 :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- 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.

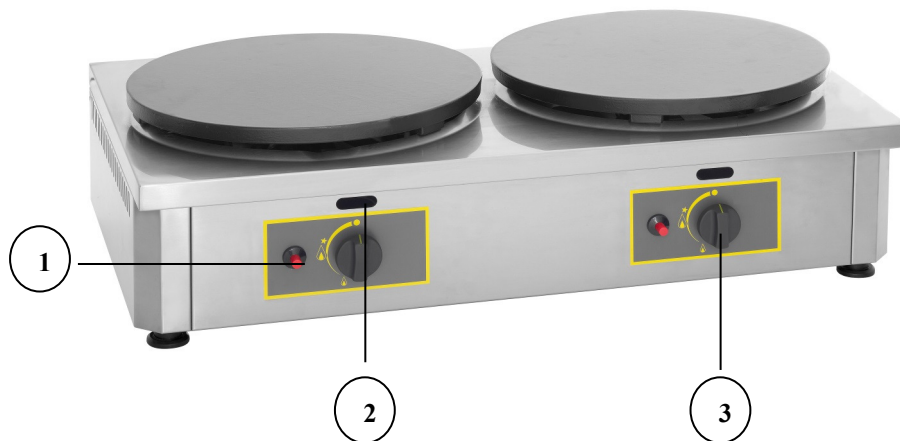
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres 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

Accessoires: - 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. Si la crêpe colle, c'est que la crêpière est trop chaude, il faut alors diminuer la puissance.

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est pré-réglé 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 :

- Déballez soigneusement l'appareil de son carton.
- 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 la puissance grâce au bouton de commande (n°3 sur la photo).

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 I1E+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'injecteur
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2E+3B/P	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+	G30/G31	28-30/37	90
	I2E	G20/G25	20/25	135
Suède/Danemark/Finlande	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	28-30/30	90
Espagne	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2H3P	G20	20	135
		G31	50	85
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2L3P	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 (n°3 sur la photo) 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 externes mm	450x485x240	450x485x240	860x485x240	860x485x240
Poids	20 Kg	23 Kg	39 Kg	44 Kg
Puissance	3200 W	3200 W	6400 W	6400 W
Nombre de brûleurs	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.

GAS CREPE MACHINES

CSG 350 / CSG 400 / CDG 350 / CDG 400

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumspection of security must always be noticed, such as:

- Never leave the machine working without any watching.
- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 10 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- This appliance is marked out for outside use or inside use in a well ventilated room or under a cooker hood.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Never move the appliance when it is working or when the surfaces of cooking are still hot.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working.

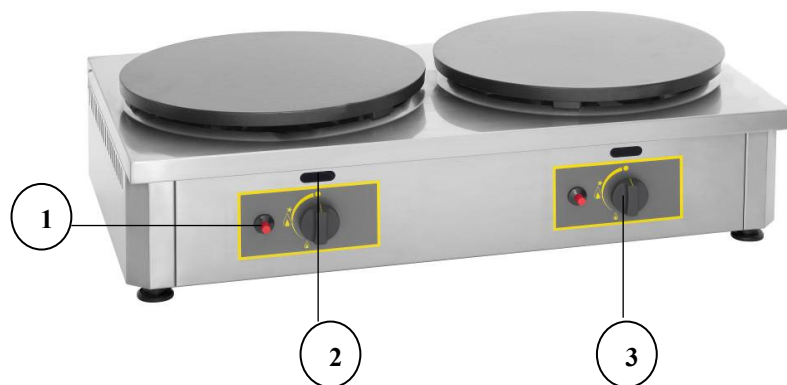
Always use control knobs.

- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the pipe or hose (purchased separately from a specialised shop) in the contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- Do not bend or clip the pipe or hose.
- Entrust compensations only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect the gas inlet.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: A crepe machine

- Accessories: - A wooden crepe rake
- A set of natural gas injectors
- The present note



1 Piezo knob

2 Opening for lighting with a matchstick

3 Power control knob

See exploded view for CSG 350/CSG 400/CDG 350/CDG 400 at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to cook crepes, pancakes, buckwheat cakes...

4. WAY OF FUNCTIONING

This crepe machine is a strong cooktop in enamelled cast iron. The strong thickness of the plate and its specific drawing ensure an excellent homogeneity and a stability of the temperature. The plate's smooth surface provides direct heat transfer to the food being cooked, without heat loss at the centre as in the periphery thanks to star-shaped burner that covers the entire cooking surface.

To turn on and preheat the plate, just switch on the burner by pressing on the power control knob (n°3 on picture) opposite the star position for a few seconds and on the piezo (n°1 on picture) several times if required.

If the piezo (n°1 on picture) no longer generates the required series of sparks, you can use a gas lighter or a long matchstick by holding it near the oblong hole (n°2 on picture) and keeping the knob pressed (n°3 on picture) facing the star position as indicated above.

While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (n°3 on picture) from high flame to low flame in order to avoid over-cooking. If the crepe sticks, it is because the crepe machine is too warm, it is then necessary to reduce the power.

A safety thermocouple cuts the gas supply if the burner is extinguished. The low flame of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed. This extinction can mainly occur when there is a lot of wind. In this particular case, just repeat the switching-on procedures described on previous page.

5. FUNCTIONING / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Unpack carefully the machine from its packaging.
- Place the device on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.

b) First starting:

Before the first use, remove the anti-corrosion protection fat with a cleaner and a wet sponge.

During the first use, grease your plate with oil and preheat the crepe machine during about 15 min. Once preheating is finished, set the power on the wished temperature thanks to the power control knob (n°3 on picture)

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6 Cleaning)

Gas connection

The appliances run on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane injector corresponding to the category II2E+3+. The connection is made thanks to a thread 3/8.

The heat release rate of the appliance is	CSG 350 / CSG 400	3.2 Kw
	CDG 350 / CDG 400	6.4 Kw

For a use in natural gas, change the injectors. They are delivered in a small plastic bag placed in the package.

Connect the appliance to the gas supply pipe, interposing a stop valve which enables the appliance to be insulated from the rest of the installation.

Check the supply pressure using a manometer when the burner is lit. It must be equal to the indications on the rating plate.

The fresh air flow required for combustion air supply is:

- CSG 350 / CSG 400 7.2 m³/h
- CDG 350 / CDG 400 14.4 m³/h

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the statutory texts and good practices in force, mainly:

General specifications

For all appliances:

Article GZ Installation with combustible gases and liquefied hydrocarbons.

Then, according to use:

Article CH Heating, ventilation, refrigeration

Air conditioning and domestic hot water steam generation.

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...)

Important: Never change the diameter of the injectors.

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Diameter of injector
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Germany	II2E+3B/P	G20 /G25	20	135
		G30/G31	50	85
Austria	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgium	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
Sweden, Denmark, Finland	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	28-30/30	90
Spain	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2H3P	G20	20	135
		G31	50	85
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2L3P	G25	25	135
		G31	50	85
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90
Iceland/Greece/United Kingdom/Italy/Portugal	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
Poland	II2E3P	G20/25	20	135
		G31	37	90

Injector N°	Gas		Pressures	Diameter
Injector n°1	G30 / G31	Butane/Propane	28-30/37	90/100
Injector n°2	G30 / G31	Butane/Propane	50	85/100
Injector n°3	G20 / G25	Natural gas	20-25	135/100
Injector n°4	G25	Natural gas	25	135/100
Injector n°5	G25	Natural gas	20	135/100
Injector n°6	G31	Propane	50	85/100

Air adjustment

Injectors were conceived to avoid any air adjustments and that whatever the gas you use.

c) Use of device :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Piezo (n°1 on picture)	Switches on the appliance (simultaneously with the power control knob)
Power control knob (n°3 on picture)	Switches on the appliance (knob pressed simultaneously with piezo) Controls power (low flame = low power, high flame = high power)
Opening (n° 2 on picture)	Can replace the piezo and thus helps to switch on the appliance using a large matchstick or a gas lighter (simultaneously with the power control knob kept pressed for a few seconds)

Switching-on

Press the power control knob (n°3 on picture) opposite the star position for a few seconds.

Press on the piezo (n°1 on picture) to light the burner.

Keep the control knob (n°3 on picture) pressed for some more seconds.

The burner then remains lit and it is now possible to increase the power by turning the power control knob (n°3 on picture).

Grease the plate before each cooking.

Temperature setting

Once the burner is lit; set the appliance to the desired power by turning the control knob (n°3 on picture).

It is not necessary to leave the device switched on at full power. It is necessary to adapt the temperature to products to be cooked to limit the gas consumption.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°3 on picture) to 0: the appliance is completely switched-off.

Cut the gas supply

Let the device cool.

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6 CLEANING AND MAINTENANCE

- Cut the gas supply.
- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- Clean your crepe machine regularly after each use to avoid phenomenon of calamine coming from the cooking of the sugar and from some dough which accumulates very quickly, and creates a film on the plate which harms in the quality of the cooking.
- For cleaning, only use non-abrasive products, clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge. Dry it with a soft cloth
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in an irreparable way.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity and to grease the plate.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	CSG 350	CSG 400	CDG 350	CDG 400
Outside dimensions mm	450x485x240	450x485x240	860x485x240	860x485x240
Weight	20 Kg	23 Kg	39 Kg	44 Kg
Power	3200 W	3200 W	6400 W	6400 W
No of burners	1	1	2	2

8. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

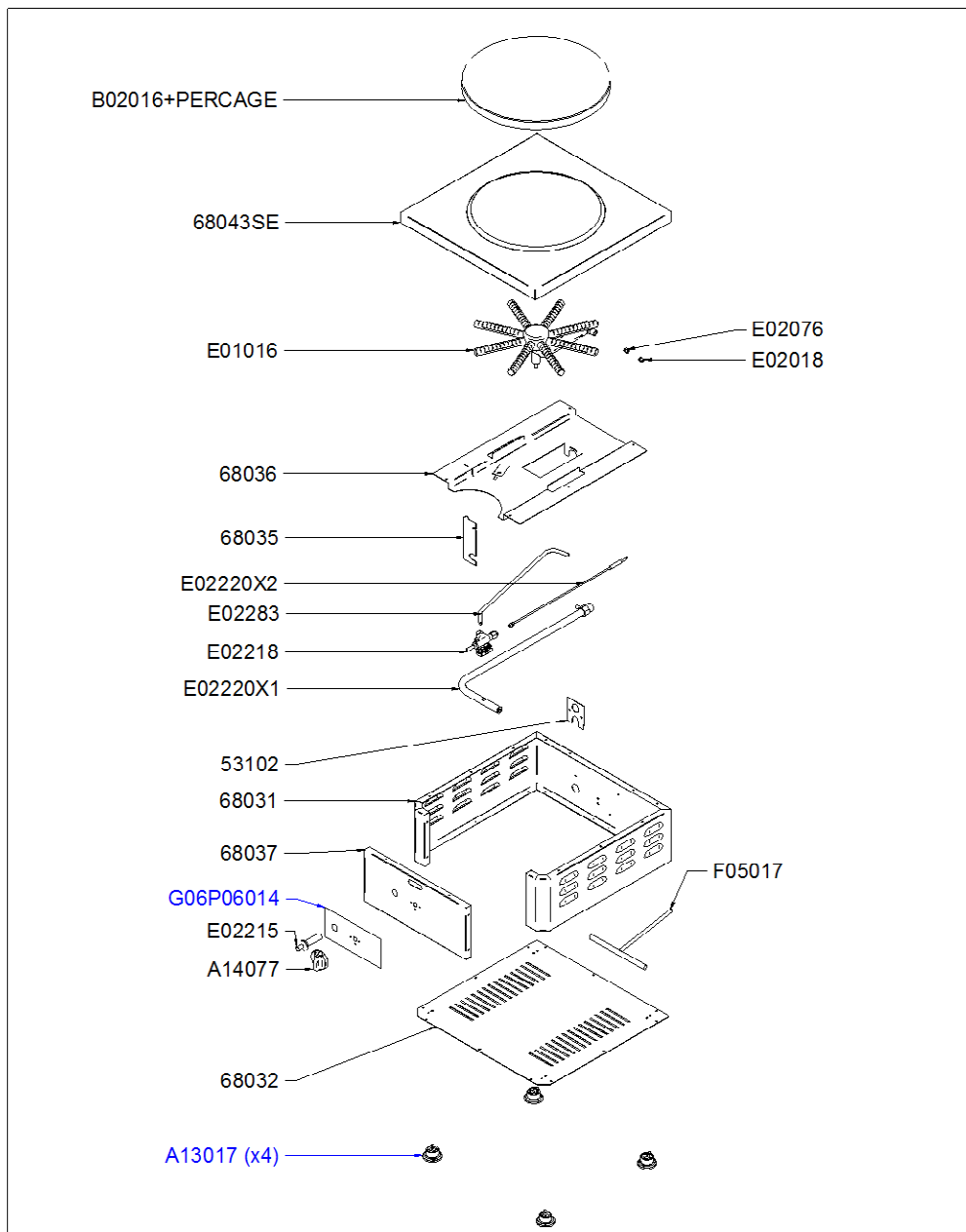
The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device. The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
68031	1	CEINTURE CREPIERE C SE/CSG 350-400	CASING C SE/CSG 350-400
68032	1	FOND CREPIERE C SE/CSG 350-400	BOTTOM CASING C SE/CSG 350-400
68035	1	SUPPORT NOURRICE CSG 350/400	MAIN SUPPLY HOLDER CSG 350/400
68036	1	SUPPORT BRULEUR C SG/CDG 350-400	BURNER HOLDER C SG/CDG 350-400
68037	1	BANDEAU GAZ CSG 350-400	CONTROL PANEL CSG 350-400
68043SE	1	PLATEAU DISQUE CREPIERE C SE/CSG 350	GRIDDLE PLATE C SE/CSG 350
A 13017	4	PIED	FOOT
A 14077	1	BOUTON GAZ 9 H CREPIERE SIMPLE ET DOUBLE	KNOB GAS 9 H CREPE MACHINE SIMPLE & DOUBLE
B02016+PERCAGE	1	DISQUE FONTE CREPIERE EMAILLEE DIAM 350	ENAMELLED CAST IRON PLATE 350
E01016	1	BRULEUR CREPIERE 8 BRANCHES	BURNER CREPE MACHINE
E02018	1	INJECTEUR BP 90/100 CREPIERE	INJECTOR BP 90/100
E02076	1	INJECTEUR GAZ NATUREL 135/100	INJECTOR NATURAL GAS 135/100
E02215	1	PIEZO PLANCHA	PIEZO PLANCHA
E02218	1	ROBINET GAZ	GAS TAP
E02220	1	RAMPE COMPLETE CSG 350-400	MAIN SUPPLY ASSEMBLY CSG 350-400
E02220X1	1	RAMPE CSG 350	MAIN SUPPLY CSG 350
E02220X2	1	THERMOCOUPLE CSG 350	THERMOCOUPLE CSG 350
E02283	1	TUBE ALU CSG 350	ALUMINIUM PIPE CSG 350
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P06014	1	CADRAN	FRONT PANEL

CSG 350

Nomenclature

DT133	Date :	Dessiné par :	Approuvé par :	Date :	Indice B
	22/01/2016	R.L.	J.Godéré	12/10/2016	



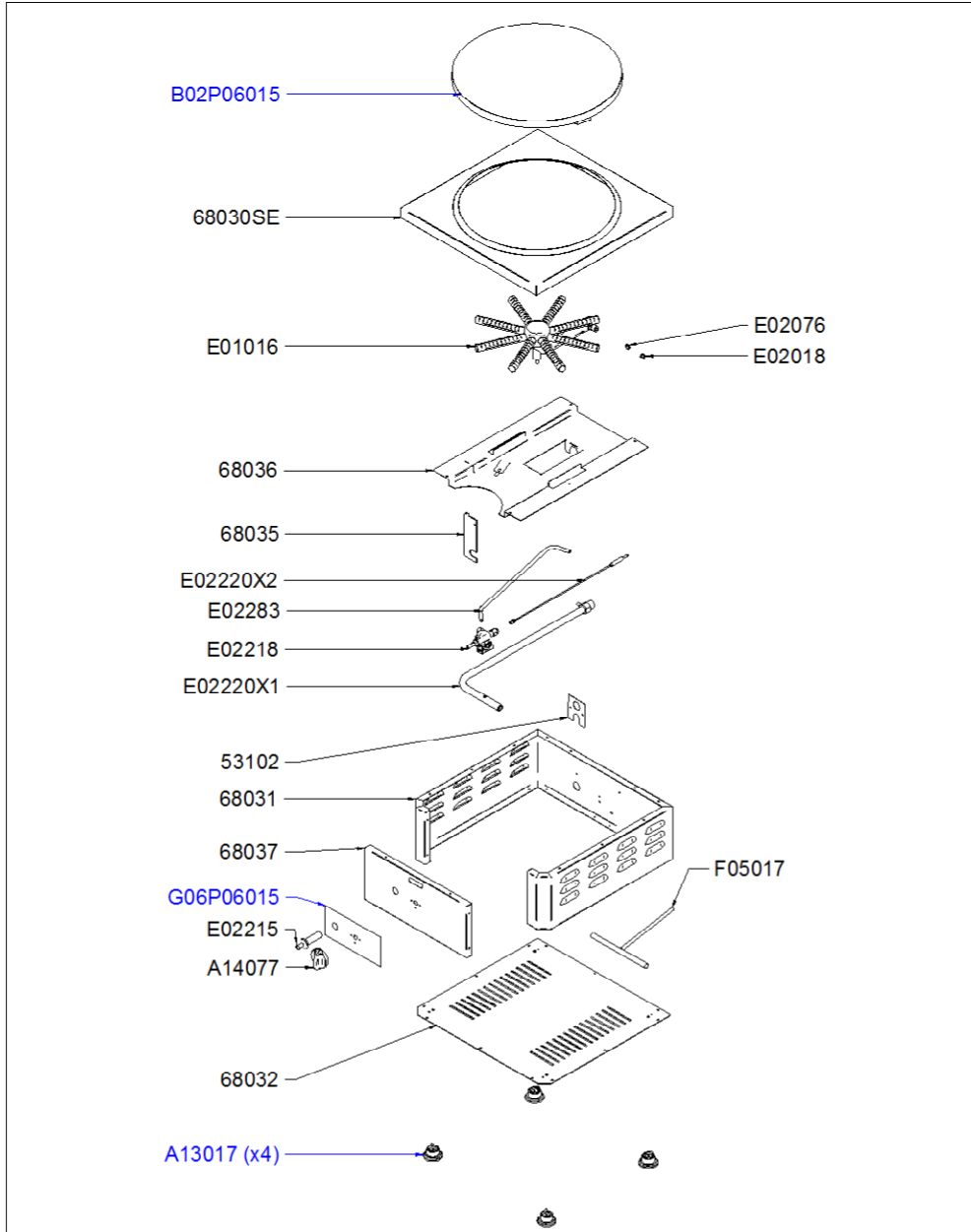
CSG 350			Vue éclatée		
DT133	Date : 22/01/2016	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/10/2016	Indice B

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
68030SE	1	PLATEAU DISQUE CREPIERE CSE/CSG 400	GRIDDLE PLATE CSE/CSG 400
68031	1	CEINTURE CREPIERE CSE/CSG 350-400	CASING CSE/CSG 350-400
68032	1	FOND CREPIERE CSE/CSG 350-400	BOTTOM CASING CSE/CSG 350-400
68035	1	SUPPORT NOURRICE CSG 350/400	MAIN SUPPLY HOLDER CSG 350/400
68036	1	SUPPORT BRULEUR CSG/CDG 350-400	BURNER HOLDER CSG/CDG 350-400
68037	1	BANDEAU GAZ CSG 350-400	CONTROL PANEL CSG 350-400
A13017	4	PIED	FOOT
A14077	1	BOUTON GAZ 9H CREPIERE SIMPLE ET DOUBLE	KNOB GAS 9H CREPE MACHINE SIMPLE & DOUBLE
B02P06015	1	FORTE	CAST IRON PLATE
E01016	1	BRULEUR CREPIERE 8 BRANCHES	BURNER CREPE MACHINE
E02018	1	INJECTEUR BP 90/100 CREPIERE	INJECTOR BP 90/100
E02076	1	INJECTEUR GAZ NATUREL 135/100	INJECTOR NATURAL GAS 135/100
E02215	1	PIEZO PLANCHA	PIEZO PLANCHA
E02218	1	ROBINET GAZ	GAS TAP
E02220	1	RAMPE COMPLETE CSG 350-400	MAIN SUPPLY ASSEMBLY CSG 350-400
E02220X1	1	RAMPE CSG 350	MAIN SUPPLY CSG 350
E02220X2	1	THERMOCOUPLE CSG 350	THERMOCOUPLE CSG 350
E02283	1	TUBE ALU CSG 350	ALUMINIUM PIPE CSG 350
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P06015	1	CADRAN	FRONT PANEL

CSG 400

Nomenclature

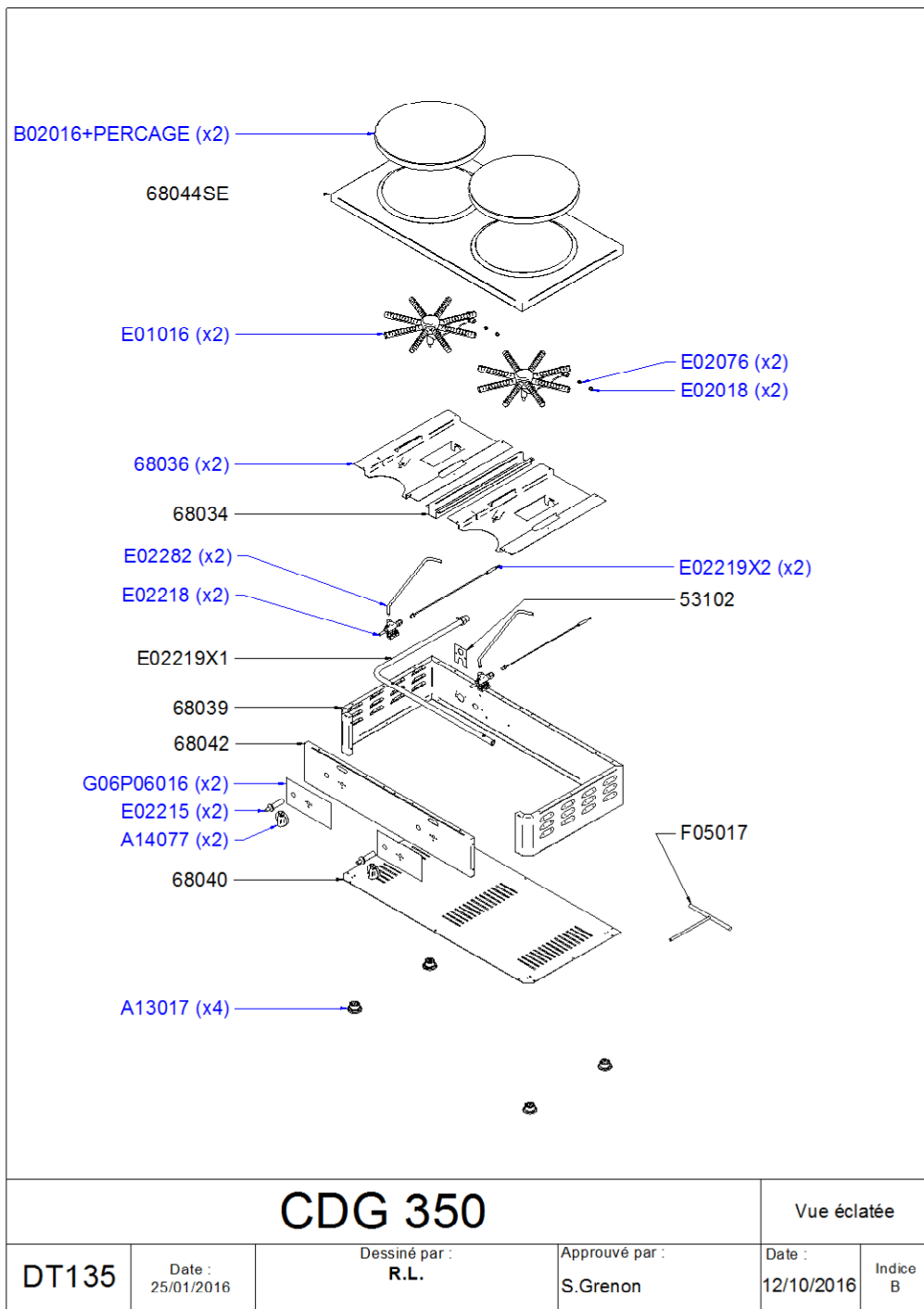
DT134	Date :	Dessiné par :	Approuvé par :	Date :	Indice B
	25/01/2016	R.L.	J.Godéré	12/10/2016	



CSG 400			Vue éclatée		
DT134	Date : 25/01/2016	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/10/2016	Indice B

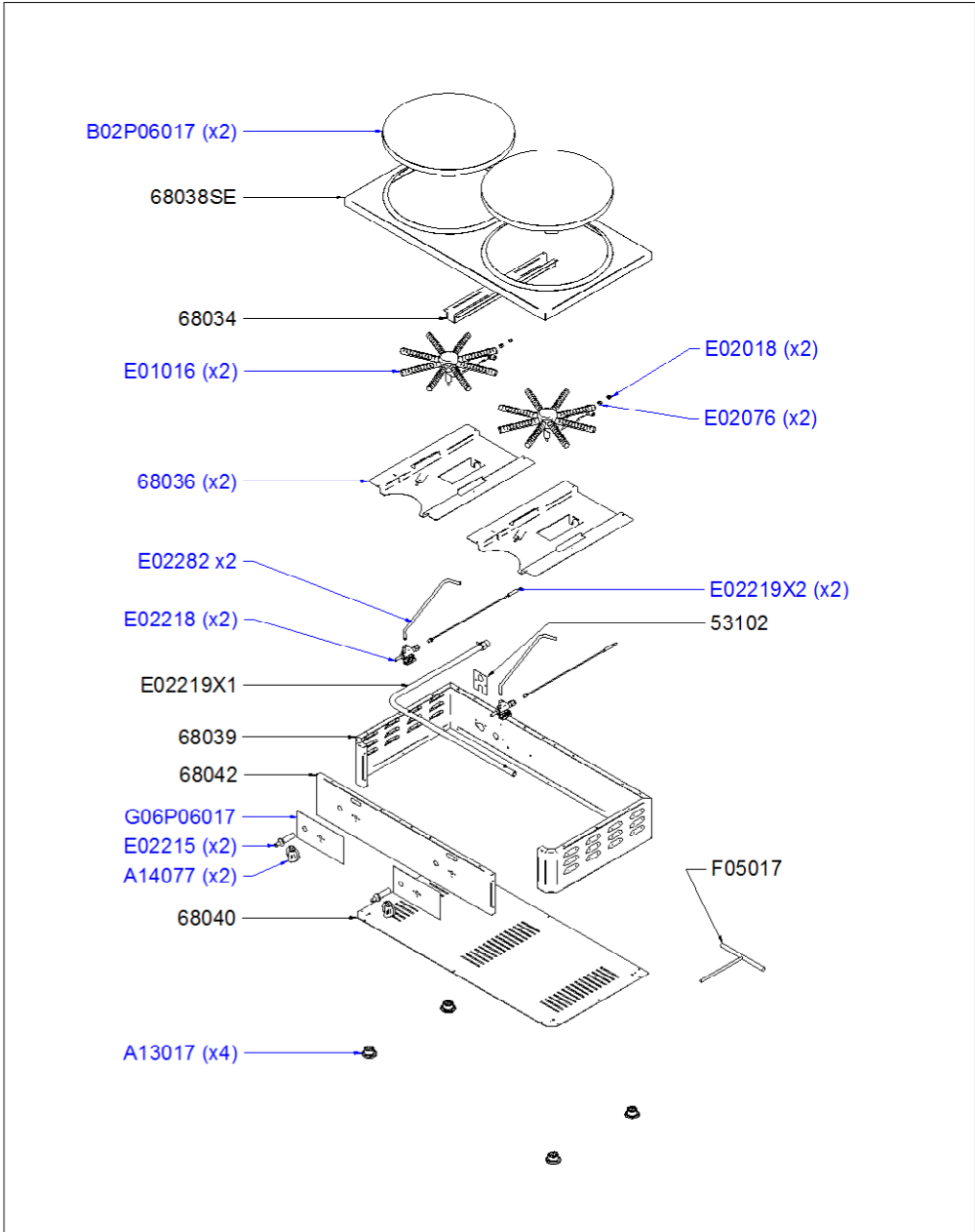
CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
68031	1	RENFORT DISQUE CSE/CDE/CDG 400	PLATE HOLDER CSE/CDE/CDG 400
68036	2	SUPPORT BRULEUR CSG/CDG 350-400	BURNER HOLDER CSG/CDG 350-400
68039	1	CFINTURE CREPIERE CDE/CDG 350-400	CASING CDE/CDG 350-400
68040	1	FOND CDE/CDG 350-400	BOTTOM CASING CDE/CDG 350-400
68042	1	BANDEAU CDG 350-400	CONTROL PANEL CDG 350-400
68044SE	1	PLATEAU DISQUE CREPIERE CDE/CDG 350	GRIDDLE PLATE CDE/CDG 350
A13017	4	PIED	FOOT
A14077	2	BOUTON GAZ 9 H CREPIERE SIMPLE ET DOUBLE	KNOB GAS 9 H CREPE MACHINE SIMPLE & DOUBLE
B02016+PERCAGE	2	DISQUE FONTE CREPIERE EMAILLEE DIAM 350	ENAMELLED CAST IRON PLATE 350
E01016	2	BRULEUR CREPIERE 8 BRANCHES	BURNER CREPE MACHINE
E02018	2	INJECTEUR BP 90/100 CREPIERE	INJECTOR BP 90/100
E02076	2	INJECTEUR GAZ NATUREL 135/100	INJECTOR NATURAL GAS 135/100
E02215	2	PIEZO PLANCHA	PIEZO PLANCHA
E02218	2	ROBINET GAZ	GAS TAP
E02219	1	RAMPE COMPLETE CDG 350-400	MAIN SUPPLY ASSEMBLY CDG 350-400
E02219X1	1	RAMPE CDG 400	MAIN SUPPLY CDG 400
E02219X2	2	THERMOCOUPLE CDG 400	THERMOCOUPLE CDG 400
E02282	2	TUBE ALU CDG 400	ALUMINUM PIPE CDG 400
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P06016	1	CADRAN DROIT	RIGHT FRONT PANEL
G06P06016	1	CADRAN GAUCHE	LEFT FRONT PANEL

CDG 350			Nomenclature		
DT135	Date : 25/01/2016	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 12/10/2016	Indice B



C.CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
68034	1	RENFORT DISQUE CSE/CDE/CDG 400	PLATE HOLDER CSE/CDE/CDG 400
68036	2	SUPPORT BRULEUR CSG/CDG 350-400	BURNER HOLDER CSG/CDG 350-400
68038SE	1	PLATEAU DISQUE CREPIERE CDE/CDG 400	GRIDDLE PLATE CDE/CDG 400
68039	1	CEINTURE CREPIERE CDE/CDG 350-400	CASING CDE/CDG 350-400
68040	1	FOND CDE/CDG 350-400	BOTTOM CASING CDE/CDG 350-400
68042	1	BANDEAU CDG 350-400	CONTROL PANEL CDG 350-400
A13017	4	PIED	FOOT
A14077	2	BOUTON GAZ 9 H CREPIERE SIMPLE ET DOUBLE	KNOB GAS 9 H CREPE MACHINE SIMPLE & DOUBLE
B02P06017	2	FORTE	CAST IRON
E01016	2	BRULEUR CREPIERE 8 BRANCHES	BURNER CREPE MACHINE
E02018	2	INJECTEUR BP 90/100 CREPIERE	INJECTOR BP 90/100
E02076	2	INJECTEUR GAZ NATUREL 135/100	INJECTOR NATURAL GAS 135/100
E02215	2	PIEZO PLANCHA	PIEZO PLANCHA
E02218	2	ROBINET GAZ	GAS TAP
E02219	1	RAMPE COMPLETE CDG 350-400	MAIN SUPPLY ASSEMBLY CDG 350-400
E02219X1	1	RAMPE CDG 400	MAIN SUPPLY CDG 400
E02219X2	2	THERMOCOUPLE CDG 400	THERMOCOUPLE CDG 400
E02282	2	TUBE ALU CDG 400	ALUMINUM PIPE CDG 400
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P06017	1	CADRAN	FRONT PANEL

CDG 400			Nomenclature		
DT130	Date : 20/01/2016	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 20/00/2016	Indice A



CDG 400

Vue éclatée

DT130	Date : 20/01/2016	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/10/2016	Indice B
-------	----------------------	------------------------------	----------------------------	----------------------	-------------

G03245