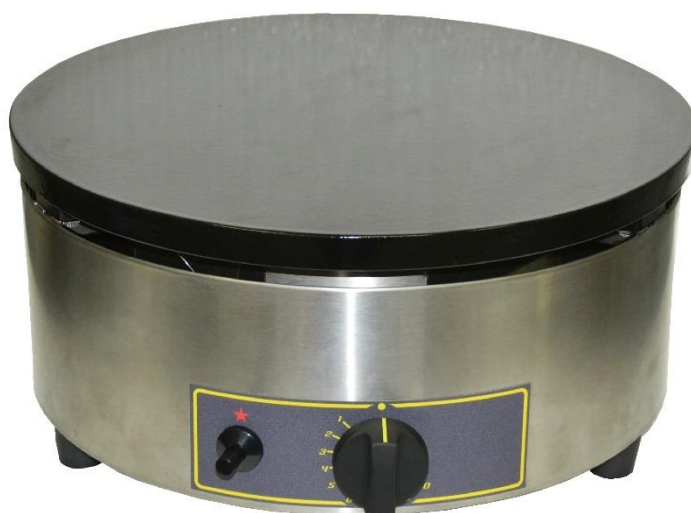


**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
CREPIERE GAZ**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GAS CREPE MACHINE**

**CFG 400 TH + PIEZO
CFG 400 + PIEZO
BILIG 400**



Fabrication Française

Made in France

Février 2026

CREPIERE GAZ

CFG 400, CFG 400 TH + PIEZO, BILIG 400 G

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

Veuillez 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 jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 20 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur et intérieur dans un local convenablement ventilé ou sous une hotte.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.

- Le tuyau ou flexible d'alimentation en gaz (longueur maximale 1.5m) doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.

- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.

- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.

- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.

- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les aérations de l'appareil.

- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.

- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

- En fin de cuisson, laisser refroidir l'appareil 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 l'injecteur Gaz Naturel.

- La présente notice.

Cf. vue éclatée détaillée des crêpières en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour cuire des crêpes moelleuses et dorées, galettes, pancakes.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette crêpière est équipée d'une plaque de cuisson robuste **en fonte usinée ou 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 la CFG 400 et la BILIG 400 G :

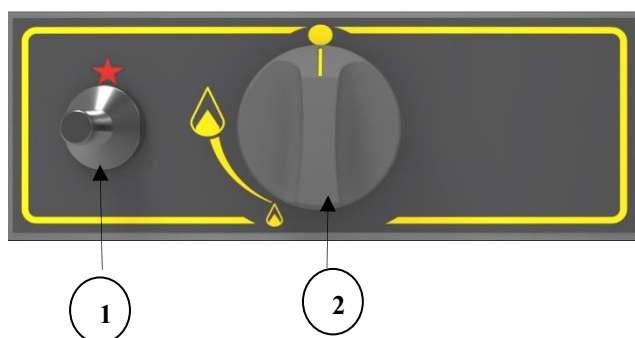
Pour le premier allumage après l'installation, il suffit de pousser la manette du robinet (n°2 sur la photo) et de la tourner vers la position grande flamme en la maintenant enfoncée pendant 5 secondes afin de purger la conduite de gaz vers le brûleur, puis de relâcher la manette.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit d'allumer le brûleur en appuyant et tournant sur la manette du robinet (n°2 sur la photo) en face de la position grande flamme tout en appuyant sur le piezo (n°1 sur la photo). Maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes afin d'enclencher le système de sécurité du thermocouple.

Pendant la cuisson, la puissance peut être régulée grâce au bouton de commande (n°2 sur la photo) de grande flamme à petite flamme afin d'éviter le phénomène de surcuisson. Si la crêpe colle, c'est que la crêpière est trop chaude, il faut alors diminuer la puissance. L'inertie de la fonte étant importante, l'effet n'est pas immédiat.

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 près du brûleur et de maintenir la manette (n°2 sur la photo) enfoncée.

Cadran CFG 400



Cadran BILIG 400



1 Bouton d'allumage piezo

2 Bouton de réglage de la température

Pour la CFG 400 TH + Piezo

Pour le premier allumage après l'installation, il suffit de pousser la manette du robinet (n°2 sur la photo) et de la tourner vers la position 10 tout en la maintenant enfoncée pendant 5 secondes afin de purger la conduite de gaz vers le brûleur, puis de relâcher la manette.

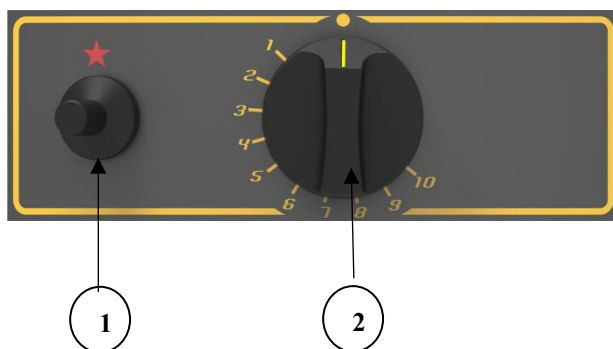
Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit d'allumer le brûleur en appuyant et tournant sur la manette du robinet (n°2 sur la photo) en face de la position 5 et en appuyant sur le Piezo (n°1 sur la photo). Maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes afin d'enclencher le système de sécurité du thermocouple.

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 près du brûleur et de maintenir la manette (n°2 sur la photo) enfoncée.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande (n°2 sur la photo) afin d'éviter le phénomène de surcuisson. Si la crêpe colle, c'est que la crêpière est trop chaude, il faut alors diminuer la température. L'inertie de la fonte étant importante, l'effet n'est pas immédiat.



A noter : Le robinet étant un robinet thermostatique, la variation de la taille de la flamme ne sera visible que lorsque le disque aura déjà atteint une température minimum d'environ 50°C.



1

Bouton d'allumage piezo

2

Bouton de réglage de la puissance de flamme

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction accidentelle du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est préréglé en usine, il ne doit pas être modifié.

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 dans un local aéré.
- 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 20 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection sur toutes les pièces inox.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation faire un culottage (seulement pour les appareils équipés d'une fonte usinée suivant la notice ci-jointe).

Ôter la graisse de protection anti corrosion à l'aide d'un détergent et d'une éponge humide.

Lors de la 1^{ère} utilisation :

Graisser votre plaque avec de l'huile alimentaire.

Faire préchauffer la crêpière pendant environ 15 minutes.

Une fois le préchauffage effectué, régler la température grâce au bouton de commande (n°2 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 G20/25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement gaz se fait par un filetage 1/2.

Le débit calorifique des appareils CFG 400 et CFG 400 TH est de 3.6 kW.
Le débit calorifique de l'appareil BILLIG 400 G est de 3 kW

Pour une utilisation en Gaz Naturel, changer l'injecteur livré 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 le brûleur est allumé à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

CFG 400 et CFG 400 TH + piezo	7.2 m3/h
BILLIG 400 G :	6 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 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.

				CFG	BILIG
Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre d'injecteur	Diamètre d'injecteur
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	145	135
		G30/G31	28-30/37	100	80
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140	135
		G30/G31	50	90	80
Allemagne	II2E+3B/P	G20/G25	20	140	135
		G30/G31	50	90	80
Autriche	II2H3B/P	G20	20	140	135
		G30/G31	50	90	80
Belgique	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	100	80
		G20/G25	20/25	145	135
Suède/Danemark/ Finlande	II2H3B/P	G20	20	145	135
		G30/G31	28-30/30	100	80
Espagne	II2H3+	G20	20	145	135
		G30/G31	28-30/37	100	80
	II2H3P	G20	20	145	35
		G31	50	90	80
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	145	135
		G30/G31	28-30/37	100	80
	II2L3P	G25	25	145	135
		G31	50	90	80
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	80
Islande/Grèce/Royaume- Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	145	135
		G30/G31	28-30/37	100	80
Pologne	II2E3P	G20/25	20	145	135
		G31	37	100	80

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quel que soit le type de gaz utilisé.

c) Utilisation de l'appareil :

Elément de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Bouton de réglage (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil (bouton appuyé simultanément avec le piezo) CFG 400 : Règle la puissance (petite flamme—grande flamme) CFG 400 TH : Règle la température (de 1 à 10) BILIG 400 G : Règle la puissance (petite flamme—grande flamme)
Piezo (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)

Allumage

1. Mettre le bouton (n°2 sur la photo) sur la position désirée et maintenir appuyer la manette du robinet.
2. Appuyer sur le piezo (n°1 sur la photo) pour allumer le brûleur.
3. Maintenir le robinet (n°2 sur la photo) enfoncé pendant 5 à 10 secondes
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible de régler la température ou la puissance en tournant la manette de gaz (n°2 sur la photo).
5. Huiler la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance (CFG 400 et BILIG 400 G) ou à la température (CFG 400 TH) souhaitée en tournant le bouton de commande (n°2 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 le bouton de commande (n°2 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 au-dessous 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 régulièrement l'appareil 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 non 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 irréversible.
- 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.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous vous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité et de bien graisser la plaque afin de la protéger de toute oxydation.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CFG 400 + piezo	CFG 400 TH + piezo	BILIG 400 G
Dimensions externes	400 x 200 mm	400 x 200 mm	400 x 200 mm
Poids	18 Kg	18 Kg	18 Kg
Puissance	3 600 W	3 600 W	3 000 W
Nombre de brûleur	1	1	1

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 avant toute 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 MACHINE
CFG 400, CFG 400 TH + PIEZO
BILIG 400 G**

Congratulations on your purchase of this upmarket cooking made in France. You have chosen an appliance that combines best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, burns or other injuries and damages. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance running unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 20 cm from the wall or partition is required.
- 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 sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without surveillance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking fires are still hot.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use control knobs.
- Do not use the unit for other functions than the intended use.
- The pipe or hose (maximum length: 1.5m) has to be in conformity with the national requirements, checked regularly and replaced if necessary.
- Do not leave the hose or flexible tube (purchased separately in a shop) in contact with hot surfaces.
- Do not bend or pinch the hose or flexible tube.
- The appliance must not be used near combustible materials.

- During use, make sure not to obstruct neither the appliance nor the built-in-frame.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to cut off the gas supply.

2. CONTENTS OF PACKING CARTON

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

See exploded view for gas crepe machine at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

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

4. OPERATING MODE

This crepe machine is fitted with a strong cooktop in enamelled cast iron or in machined 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 the star-burner which covers all the cooking surface.

For CFG 400 + piezo and BILIG 400 G:

For the first start after installation, just press the power control knob (n°2 on picture) and turn it to the big flame position while holding down it up during 5 seconds to purge the gas tube to the burner. Then release the knob.

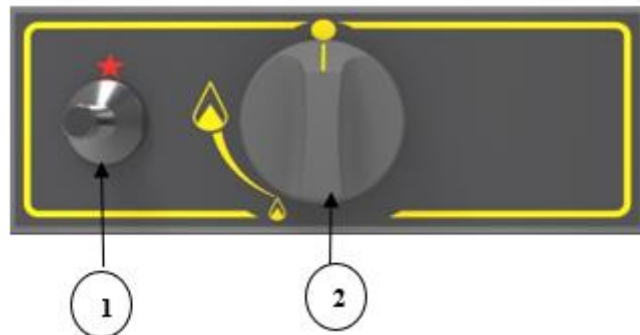
To turn on and preheat the plate, just switch on the burner by pressing on the power control knob (n°2 on picture) on the big flame position for a few seconds together with the piezo (n°1 on picture). Keep the knob pressed for 5 to 10seconds to maybe sure the thermocouple safety system is activated.

While cooking, the power can be regulated through the control knob (n°2 on picture) from big flame to small flame to avoid over-cooking. When the temperature of the cooking plate is too high, the crepe sticks on the plate. You have to reduce it.

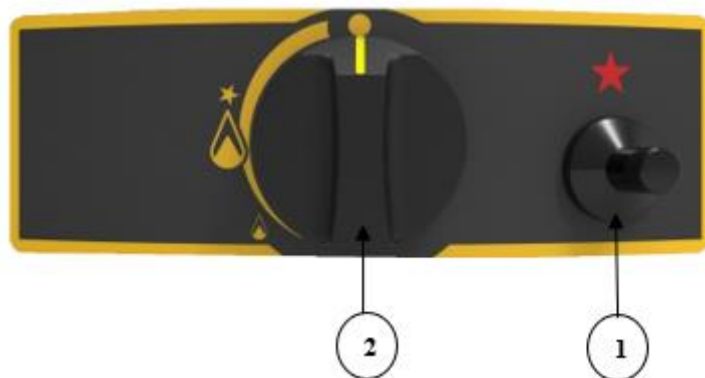
As the cast iron inertia is important, there is no instant effect.

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 burner and by keeping the knob (n°2 on picture) pressed.

CFG 400 control panel:



BILIG 400 control panel:



1 Piezo power-on knob

2 Power control knob

For CFG 400 TH + piezo:

For the first start after installation, just press the power control knob (n°2 on picture) and turn it to position 10 keeping it pressed during 5 sec to purge the gas tube to the burner. Then release the knob

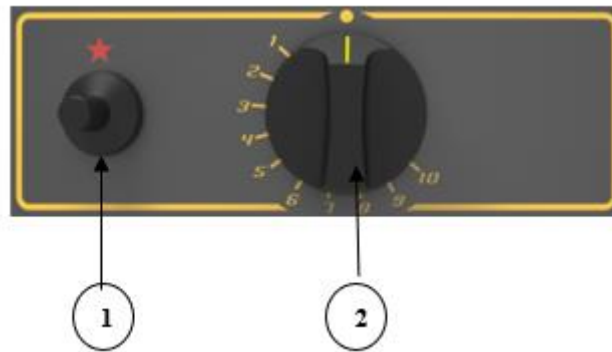
To turn on and preheat the plate, just switch on the burner by pressing on the power control knob (n°2 on picture) opposite the 5 positions for a few seconds together with the Piezo (n°1 on picture). Maintain knob pressed for 5 to 10sec to ensure the thermocouple safety system is activated.

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 burner and keeping the knob (n°2 on picture) pressed.

While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (n°2 on picture) to avoid over-cooking. If the crepe sticks on the plate, it is because the temperature of the cooking plate is too high. You have to reduce it. The cast iron inertia being important, the effect is not immediate.

⚠ Note: As the tap is a thermostatic tap, the variation in the size of the flame will only be visible when the disc is already reached a minimum temperature of approximately 50°C.

CFG 400 TH control panel:



1 Piezo power-on knob

2 Temperature control knob

A safety thermocouple cuts the gas supply if the burner is accidentally extinguished. The low gas flow of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed.

5. OPERATING / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the appliance on a flat, heat-resistant surface in a well-ventilated room.
- Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials, even if it is very well insulated.
- A minimum distance of 20 cm from the wall or partition is required.
- Remove the white protective film around the machine.

b) First use:

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

Seasoning:

During the first use, grease your plate with alimentary oil and preheat the crepe machine during about 15 min. Once preheating is finished, set the power on the wished temperature.

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 1/2.

The heat release rate of CFG 400 and CFG 400 TH is	3.6 kW
The heat release rate of BILIG 400 G is	3 kW

For use in natural gas, change the injectors of the burned (delivered in a plastic bag in the packing). Connect the appliance to the gas supply pipe by interposing a shut-off valve to isolate the appliance from the rest of the installation.

Check the supply pressure, when all the burners are lit, using a pressure gauge. It must be equal to the indications on the nameplate.

The fresh air flow rate required for combustion air supply is:

CFG 400 and CFG 400 TH + piezo	7.2 m ³ /h
BILIG 400 G :	6 m ³ /h

Air conditioning and domestic hot water steam generation.

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in accordance with the regulation and rules in force, in particular:

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.

				CFG	BILIG
Country of destination	Category	Gas	Pressure	Diameter of injector	Diameter of injector
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	145	135
		G30/G31	28-30/37	100	80
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140	135
		G30/G31	50	90	80
Germany	II2E+3B/P	G20/G25	20	140	135
		G30/G31	50	90	80
Austria	II2H3B/P	G20	20	140	135
		G30/G31	50	90	80
Belgium	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	100	80
		G20/G25	20/25	145	135
Sweden, Denmark, Finland	II2H3B/P	G20	20	145	135
		G30/G31	28-30/30	100	80
Spain	II2H3+	G20	20	145	135
		G30/G31	28-30/37	100	80
	II2H3P	G20	20	145	35
		G31	50	90	80
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	145	135
		G30/G31	28-30/37	100	80
	II2L3P	G25	25	145	135
		G31	50	90	80
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	80
Iceland/Greece/United Kingdom/Italy/Portugal	II2H3+	G20	20	145	135
		G30/G31	28-30/37	100	80
Poland	II2E3P	G20/25	20	145	135
		G31	37	100	80

Air adjustment

The injectors have been designed to avoid any air adjustment whatever the type of gas used.

c) Use of device:

Elements of command and display

Ignition

1. Set the power control knob (n°2 on picture) to the desired and keep it pressed for few seconds
2. Press on the piezo (n°1 on picture) to light the burner.
3. Keep the control knob (n°2 on picture) pressed for 5 to 10 seconds
4. The burner then remains lit and it is now possible to increase the temperature or puissance by turning the power control knob (n°2 on picture).
5. Grease the plate before each cooking.

Temperature setting

Once the burner is lit; set the appliance to the desired power (CFG 400 and BILIG 400 G) or temperature (CFG 400 TH) by turning the control knob (n°2 on picture).

It is not necessary to leave the appliance on at full power. The temperature must be adapted to the products to be cooked in order to limit gas consumption.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°2 on picture) to 0: the appliance is completely switched-off.

Closed the butane or propane cartridge

Let the machine to cool down

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In the event of breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operation to qualified person.

When you contact the service department of your distributor or a shop, please give them the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate visible on the back of the machine.

6 CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off the gas supply.

- Let the machine to completely cool down before any technical or cleaning work.
- Regularly clean your crepe machine after each use to avoid phenomenon of calamine coming 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 your appliance under a water jet, as infiltrations could damage it irreparably.
- If not used for a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture and shut off the gas supply.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CFG 400 + piezo	CFG 400 TH + piezo	BILIG 400 G
Outside dimensions	400 x 200 mm	400 x 200 mm	400 x 200 mm
Weight	18 Kg	18 Kg	18 Kg
Power	3 600 W	3 600 W	3 000 W
No of burner	1	1	1

8. WARRANTY

Conditions of guarantee

The warranty that applies to any appliance is the distributors or the dealer's commercial warranty. Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provision are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

Clauses excluding the warranty

incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

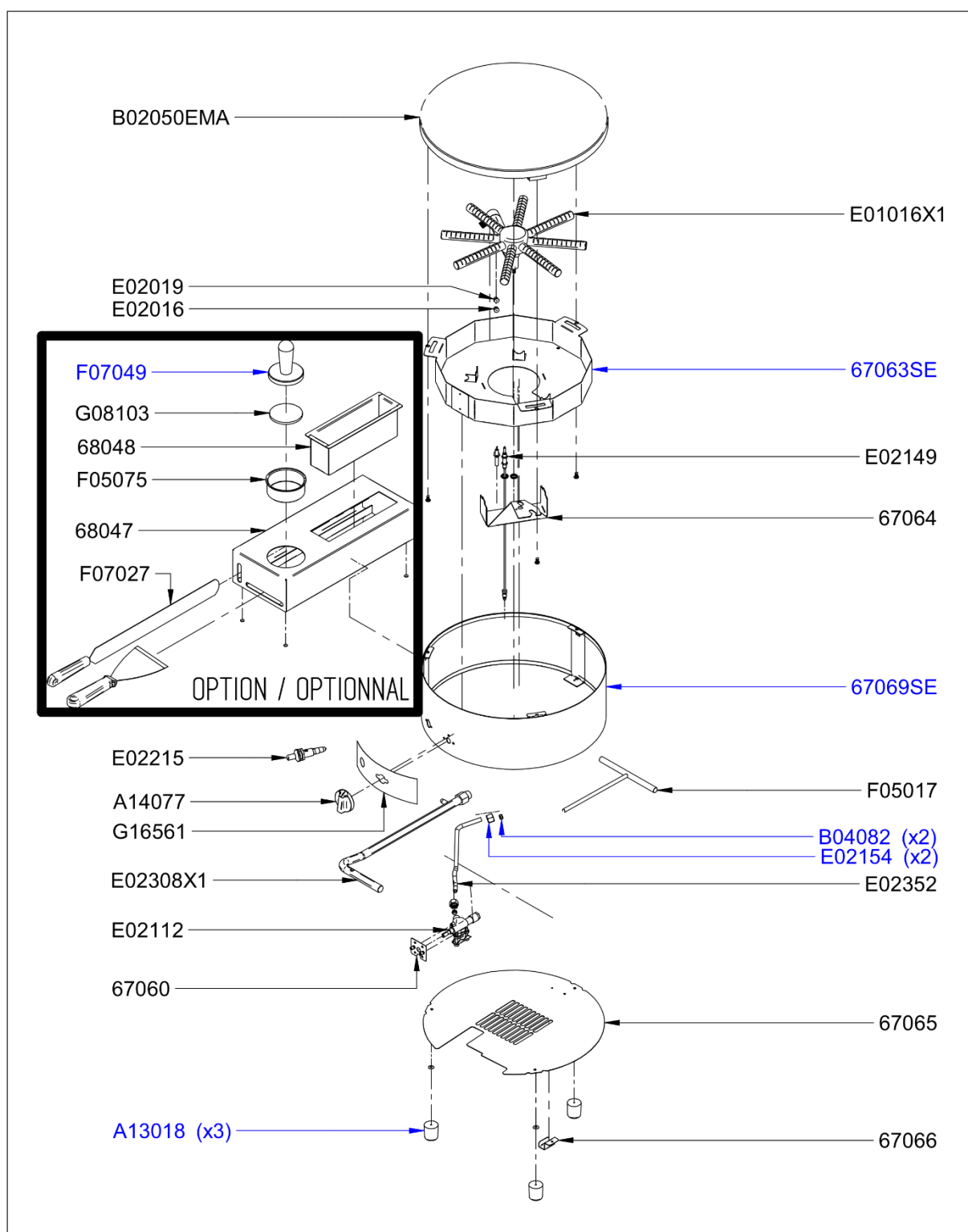
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risks; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
67060SE	1	S/E ADAPTATEUR ROBINET	TAP ADAPTER ASSEMBLY
67063SE	1	S/E FOND TOLE ISOLATION	INSULATION SHEET BOTTOM ASSEMBLY
67064	1	BRIDE BRULEUR	BURNER LOCK
67065	1	FOND	BOTTOM
67066	1	BRIDE NOURRICE	MAIN SUPPLY LOCK
67069SE	1	S/E CEINTURE	CASING ASSEMBLY
A13018	3	PIED	FOOT
A14077	1	BOUTON GAZ 9 H	KNOB GAS 9 H
B02050EMA	1	FONTE Ø400 GAZ EMAILLEE	ENAMELLED GAS CAST IRON PLATE Ø400
B04082	2	BAGUE BICONIQUE Ø8	Ø8 BICONICAL RING
E01016	1	BRULEUR	BURNER
E02016	1	INJECTEUR 145/100 GN	INJECTOR 145/100 GN
E02019	1	INJECTEUR 100/100e BP	INJECTOR 100/100e BP
E02112	1	ROBINET GAZ	GAZ TAP
E02149	1	THERMOCOUPLE LG 400 mm	THERMOCOUPLE LG 400 mm
E02154	2	ECROU 6/8	SCREW 6/8
E02215	1	ALLUMAGE PIEZOELECTRIQUE	PIEZOELECTRIC IGNITION
E02352	1	LYRE	PIPE TAP
E02308X1	1	NOURRICE GAZ	MAIN SUPPLY
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G16561	1	CADRAN	FRONT PANEL

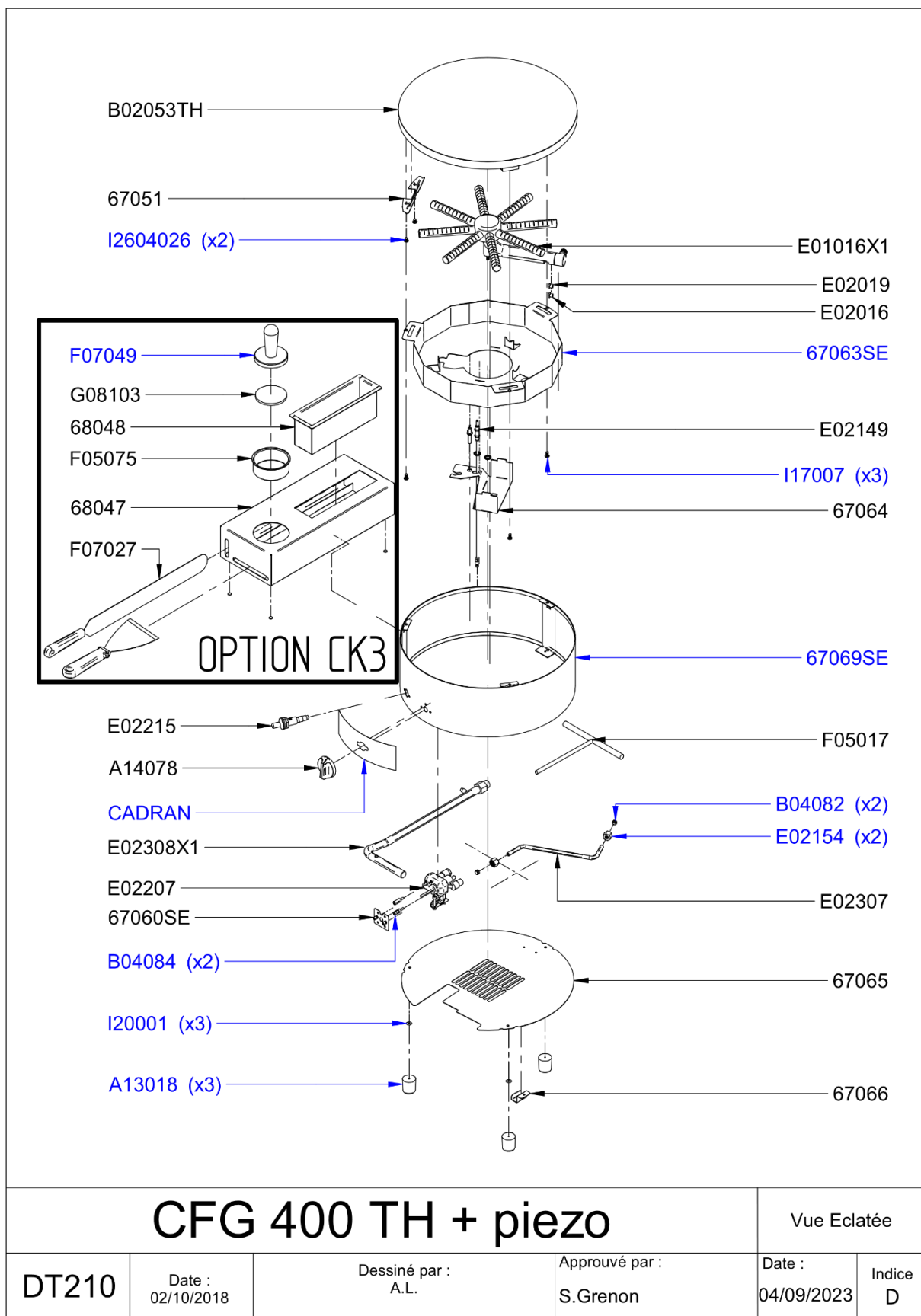
CFG 400 + piezo				Nomenclature	
DT477	Date : 01/09/2024	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/09/2024	Indice A



CFG 400 + piezo				Vue Eclatée	
DT477	Date : 01/09/2024	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 01/09/2024	Indice A

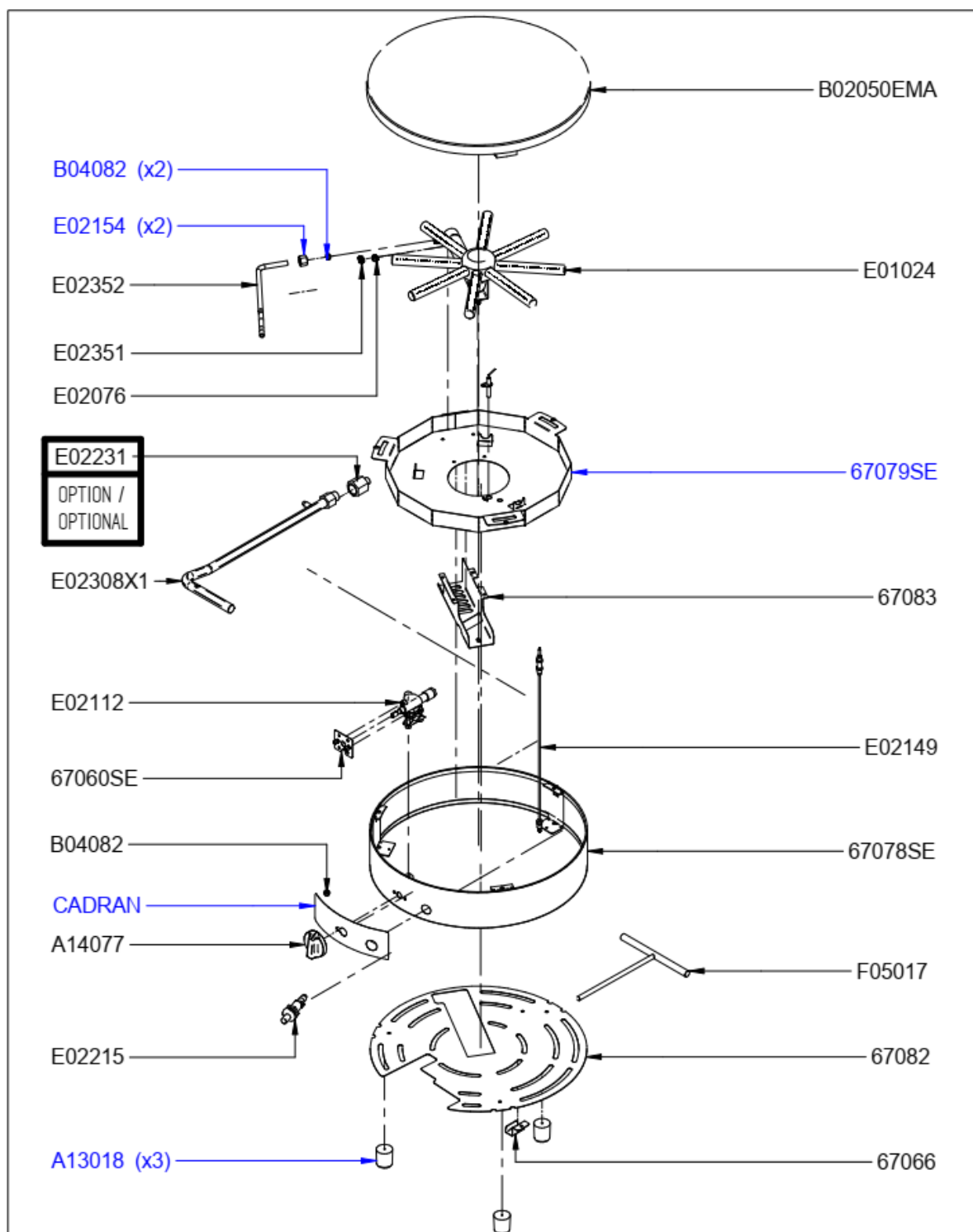
CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
67051	1	SUPPORT BULBE	BULB HOLDER
67060SE	1	S/E ADAPTATEUR ROBINET THERMOSTATIQUE	THERMOSTATIC TAP ADAPTER
67063SE	1	S/E FOND TOLE ISOLATION	INSULATION METAL BOTTOM ASSEMBLY
67064	1	BRIDE BRULEUR	BURNER LOCK
67065	1	FOND	BOTTOM
67066	1	BRIDE NOURRICE	MAIN SUPPLY LOCK
67069SE	1	S/E CEINTURE	CASING ASSEMBLY
A13018	3	PIED	FOOT
A14078	1	BOUTON 12 H	KNOB 12 H
B02053TH	1	FONTE Ø400 GAZ THERMOSTATIQUE USINEE	GAS THERMOSTATIC CAST IRON PLATE Ø400
B04082	2	BAGUE BICONIQUE Ø8	Ø8 BICONICAL RING
B04084	2	ADAPTATEUR ROBINET	GAS TAP ADAPTER
E01016	1	BRULEUR	BURNER
E02016	1	INJECTEUR 145/100 GN	INJECTOR 145/100 GN
E02019	1	INJECTEUR 100/100e BP	INJECTOR 100/100e BP
E02149	1	THERMOCOUPLE LG 400 mm	THERMOCOUPLE LG 400 mm
E02154	2	ECROU 6/8	SCREW 6/8
E02207	1	ROBINET GAZ THERMOSTATIQUE	THERMOSTATIC GAS TAP
E02215	1	ALLUMAGE PIEZOELECTRIQUE	PIEZOELECTRIC IGNITION
E02307	1	LYRE ALU	ALUMINUM PIPE
E02308X1	1	NOURRICE GAZ	MAIN SUPPLY
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL

CFG 400 TH + piezo				Nomenclature	
DT210	Date : 02/10/2018	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 04/09/2023	Indice D



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
67060SE	1	S/E ADAPTATEUR ROBINET	TAP ADAPTER ASSEMBLY
67066	1	BRIDE NOURRICE	MAIN SUPPLY LOCK
67078SE	1	S/E CEINTURE	CASING ASSEMBLY
67079SE	1	S/E FOND TOLE	BOTTOM OF SHEET METAL ASSEMBLY
67082	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM CASING
67083	1	SUPPORT BRULEUR	BURNER SUPPORT
A13018	3	PIED	FOOT
A14077	1	BOUTON GAZ 9 H	KNOB GAS 9 H
B02050EMA	1	FRONT Ø400 GAZ ENAMELLED	ENAMELLED GAS CAST IRON PLATE Ø400
B04082	2	RING BICONIQUE Ø8	Ø8 BICONICAL RING
E01024	1	BRULEUR	BURNER
E02112	1	ROBINET GAZ	GAZ TAP
E02149	1	THERMOCOUPLE LG 400 mm	THERMOCOUPLE LG 400 mm
E02154	2	ECROU 6/8	SCREW 6/8
E02215	1	ALLUMAGE PIEZOELECTRIQUE	PIEZOELECTRIC IGNITION
E02308X1	1	NOURRICE GAZ	MAIN SUPPLY
E02352	1	LYRE	PIPE TAP
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
I02005	2	RONDELLE AZ 8 ZINC	WASHER AZ 8 ZINC
I20001	3	RONDELLE BELLEVILLE ACIER	WASHER
E02231	1	REDUCTEUR GAZ	GAS REDUCER
E02076	1	INJECTEUR 135/100e GAZ NATUREL	135/100e NATURAL GAS INJECTOR
E02351	1	INJECTEUR GAZ 80/100e BUTANE PROPANE	80/100e BUTANE PROPANE INJECTOR

BILIG 400 G				Nomenclature	
DT451	Date : 01/07/2024	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 01/07/2024	Indice A



BILIG 400 G				Vue Eclatée	
DT451	Date : 01/07/2024	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 01/07/2024	Indice A

G03386