

11/2017

Mod: BRET/1E-HR

Production code: CFE 400 (400FE)



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation (FR)

Crêpière électrique 400 FE

UTILISATION

Présentation de l'appareil

La crêpière 400 FE est une crêpière électrique idéale de par ses dimensions et son poids, pour les utilisations sur des plans de travail offrant de faibles surfaces.

Le diamètre de 400 mm permet de réaliser les crêpes et les 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 et le poser sur un support plat.

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil.

Dimensions et capacité

Appareil	Tension	Poids	Courant absorbé	Puissance
400 FE	230 V	16 kg	16 A	3600 W
400 FE	110 V	16 kg	15 A	1650 W

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 le cas, recouvert d'un matériau bon isolant thermique. Une distance de 10 cm par rapport à la cloison est jugée suffisante.

N'installez pas votre appareil à proximité d'une source d'humidité ou de vapeur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez votre installation et le courant admissible de celle-ci.

Raccordez votre appareil à une prise de courant équipée d'une borne de terre.

Fonctionnement

Votre crêpière est équipée d'un thermostat de régulation et d'un voyant de contrôle de température.

Avant la première mise en service, il est important d'ôter à l'aide d'un détergent la protection anti-corrosion qui est appliquée en usine sur la plaque en fonte.

Faites préchauffer votre crêpière pendant environ 15 minutes avec le thermostat en position maximum. Une fois le préchauffage effectué, réglez le thermostat à la température désirée.

Dans le cas où de légères traces d'oxydation apparaîtraient, vous pouvez les ôter avec une brosse métallique.

Entretien

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide.

Ne nettoyez 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.

Instructions for use and installation

Electric crepe machine 400 FE

Description of the appliance

The 400 FE crepe machine is perfect for a use in small area due to their dimensions and weight.

The 400 mm diameter plate allow you to made crepes and pancakes
This appliance is for professional use and must therefore be used by qualified personnel.

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

Dimensions and capacity

Appliance	Tension	Weight	Current input	Power
400 FE	230 V	16 kg	16 A	3600 W
400 FE	110 V	16 kg	15 A	1650 W

Installation

Nota : The side panels of your appliance must not be placed next to a wall or partition made from combustible material, otherwise, they must be covered in an effective heat insulating material. A distance of 10cm from the partition is deemed sufficient.

Do not install your appliance close to a source of humidity or steam.

Before effecting the connection, check your main supply and its contact rating

Connect your appliance to a socket fitted with an earth.

Operation

Your crepe machine is fitted with a regulation thermostat and a temperature control pilot light.

Before first use, it is important to remove with a detergent the anti-rust coating applied to the griddle in the factory.

Pre-heat your crepe machine for about 15 minutes with the thermostat on maximum position. Once pre-heating is finished, set the thermostat to the temperature required.

If slight traces of oxidisation appear, you can remove them with a metal brush.

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.

Gebrauchs- und Einbauanleitung Elektrische Crêpes-Platte 400 FE

ANWENDUNG

Beschreibung des Geräts

Das elektrische Crêpes-Gerät ist mit einer Kochplatte mit einem Durchmesser von 400 mm ausgestattet.

Die elektrische, spiralige Heizwiderstand verteilt die Hitze gleichmäßig.

Das Gerät ist für den professionellen Einsatz und dürfen nur von qualifiziertem Personal benutzt werden.

Das Gerät sorgfältig aus seiner Originalverpackung herausnehmen und auf einem flachen Untersatz stellen.

Abmessung und Kapazität

Gerät	Durchmesser (mm)	Gewicht (Kg)	Plattenanzahl	Kalorienleistung
400 FE	400	16	1	3600 W

Installation

Die Seitenwände Ihres Geräts dürfen nicht in der Nähe einer Mauer oder einer Zwischenwand aus brennbarem Material sein. Sollte dies der Fall sein, müssen die Oberflächen mit einer guten Hitzeisolation versehen sein.

Ein Abstand von 10 cm zur Zwischenwand wird als ausreichend erachtet.

Überprüfen Sie Ihre Elektrische Installation und den abnehmbaren Strom, bevor Sie Ihr Gerät benutzen. Schalten Sie das Gerät zu einer Steckdose mit Erde.

Bedienungselemente

- ein Schalter für jede Crêpe-Platte
- eine Temperatur-Kontrolleuchte

Die Crêpe-Platte sollte immer glatt sein. Falls notwendig, reinigen Sie die Platte mit einem feuchten Tuch. Sollte dies nicht ausreichen, verwenden Sie bitte erst Schleifpapier und danach säubern Sie die Platte nochmals mit einem feuchten Tuch.

Inbetriebnahme:

- den Temperaturschalter für 15 Minuten auf die Höchststellung drehen, die Temperatur Kontrolleuchte leuchtet auf;
- die Platte während der 15 Minuten einölen; achten Sie darauf, dass Sie nicht zuviel Öl auf der Platte geben.
- Wenn das Kontrolllicht erlischt, ist das Gerät bereit zum Backen.

Allgemeine Hinweise:

Bevor Sie die Crêpes backen, müssen Sie die Platte einölen. Diesen Vorgang können Sie so oft wie nötig wiederholen.

Ihr Gerät muss regelmäßig mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.

Reinigen Sie Ihr Gerät niemals unter einem Wasserstrahl: das durchsickernde Wasser kann Ihr Gerät beschädigen.

Für einen besten Dienst, alle Pflege Ihres Geräts müssen von einem Fachmann durchgeführt sein.

MAQUINAS DE HACER CREPES

400 FE

Descripción

La maquina de hacer crepes 400 FE esta perfecta gracias a sus dimensiones y su peso, para utilizaciones sobre planes de trabajo ofreciendo poco espacio.

El diámetro de 400 mm permite realizar las crepes y las tortas.

Este aparato es para uso profesional y debe ser utilizado por personas calificadas. Debe ser instalado conformemente a las reglamentaciones en vigor por medio de un instalador cualificado.

Desembala cuidadosamente el aparato de su embalaje y ponedle sobre un soporte plano.

La placa sígnalética esta situada tras el aparato.

Características técnicas

Modelo	Tensión	Peso	Corriente absorbido	Potencia
400 FE	230 V	16 kg	16 A	3600 W

Instalación

N.B. : Las paredes laterales de su aparato no deben estar situadas cerca un muro o un tabique constituido con un material combustible o revestido de un material con un bueno aislante térmico. Se necesita una distancia de 10 cm en relación con la pared.

No instala su aparato a proximidad de una fuente de humedad o de vapor.

Antes efectuar la conexión, verifica si su instalación eléctrica si puede conectara su aparato.

Conecta su aparato a una presa de corriente equipada con borne de tierra.

Funcionamiento

Su maquina de hacer crepes esta equipada con un termostato de regulación y un piloto de control de temperatura.

Antes una primera puesta de servicio, es importante quitar gracias a un detergente, la protección anticorrosión que esta aplicada en fabrica sobre la placa de fundición.

Precalentad su maquina de hacer crepes durante cerca de 15 minutos con el termostato sobre máxima posición. Una vez el precalentamiento efectuado, reglad el termostato a la temperatura deseada.

Por si acaso ligeras huellas de oxidación aparecían, puede quitarles con un cepillo metálico.

Mantenimiento

Su aparato debe ser limpiado regularmente con una esponja húmeda.

No limpia su aparato debajo del agua : las infiltraciones arriesgarían dañarle.

Para un mejor servicio, le aconsejamos un mantenimiento periódico hecho por un instalador cualificado.

Nomenclature 400 FE
Spare part 400 FE

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02015	1	Disque émaillé diam 400	Enameled cast iron plate 400
2	D02022	1	Résistance	heating element
3	67007SER	1	Serre résistance	Heating element holder
4	67011	1	Tôle intermédiaire	Halfway métal sheet
5	67003	3	Patte fixation	Binding leg
6	67004CEI	1	Ceinture	Casing
7	A08008	1	Voyant rouge	Red pilot light
8	A14078	1	Bouton	knob
9	A06042	1	Thermostat	Thermostat
10	C03013	1	Cordon avec prise	Cord with plug
11	A13003	3	Pied	Foot
12	A10001	1	Serre cable	Cord closer
13	A16021	1	Domino 2 plots	Two holes domino
14	67006	1	Fond de socle	Bottom casing

