

07/2013

Mod: BRET/2E-R

Production code: 400 ED



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation

Crêpières électriques

UTILISATION

Présentation de l'appareil

Les crêpières sont équipées de 1 ou 2 disques en fonte de 350 ou 400mm de diamètre. Le chauffage des plaques s'effectue grâce à des résistances en forme de spirale garantissant une montée rapide en température ainsi qu'une répartition uniforme de la chaleur. La forte épaisseur des disques assure une excellente homogénéité et stabilité de la température.

Ces appareils sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié. La plaque signalétique se situe à l'arrière de l'appareil.

Dimensions et capacité

Appareil	Dimensions	Poids	Nombre de disques	Diamètre du disque
350 E - 0402	450x485x240 mm	15kg	1	350mm
400 E - 0401	450x485x240mm	17,5kg	1	400mm
350 ED - 0350	860x485x240mm	31kg	2	350mm
400 ED - 0400	860x485x240mm	36kg	2	400mm

Caractéristiques techniques

Appareil	Puissance	Tension	Courant absorbé		
			Phase 1	Phase 2	Phase 3
350 E	3000 W	208-240V	13A	-	-
400 E	3000 W	208-240V	13A	-	-
350 ED	6000 W	380-415V	13A	13A	-
400 ED	6000 W	380-415V	13A	13A	-

Installation

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez votre installation et le courant admissible de celle-ci (par rapport au tableau ci-joint).

Raccordez votre appareil à une prise équipée d'une borne de terre. N'installez pas votre appareil à proximité d'une source d'humidité ou de vapeur.

Fonctionnement

Les crêpières sont équipées de 1 ou 2 thermostats de régulation avec 1 ou 2 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 sur la plaque en usine.

Faites préchauffer votre crêpière pendant environ 15 minutes. 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 machines

Description of the appliance

Electric crepe machines are supplied with 1 or 2 cast iron griddles, 350 or 400mm in diameter. The griddles are heated by spiral heating elements which ensure a rapid rise in temperature and uniform distribution of heat. The extra thickness of the griddles ensures excellent homogeneity and stability of heat.

These appliances are for professional use and must therefore be used by qualified personnel.

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

Dimensions

Appliance	Dimensions	Weight	Number of griddles	Griddle dimensions
350 E - 0402	450x485x240 mm	15kg	1	350mm
400 E - 0401	450x485x240mm	17,5kg	1	400mm
350 ED - 0350	860x485x240mm	31kg	2	350mm
400 ED - 0400	860x485x240mm	36kg	2	400mm

Technical Data

Appliance	Power	Supply	Current input		
			Phase 1	Phase 2	Phase 3
350 E	3000 W	208-240V	13A	-	-
400 E	3000 W	208-240V	13A	-	-
350 ED	6000 W	380-415V	13A	13A	-
400 ED	6000 W	380-415V	13A	13A	-

Installation

Before effecting the connection, check your mains supply and its contact rating (in relation to the attached table).

Connect your appliance to a socket fitted with an earth. Do not install your appliance close to a source of humidity or steam.

Operation

Crepe machines are fitted with 1 or 2 thermostats with 1 or 2 temperature control indicators.

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

Pre-heat your crepe machine for about 15 minutes. Once pre-heating is finished, set the thermostat to the temperature required. If slight traces of oxidation 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.