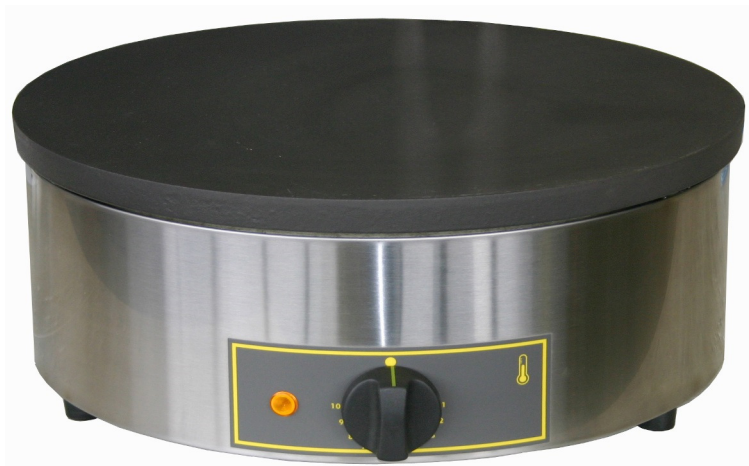


**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
CREPIERE ELECTRIQUE**

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

**CFE 400**



**Fabrication Française**

**Made in France**

Octobre 2016

## **CREPIERE ELECTRIQUE CFE 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 choc électrique, 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.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.

- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt (0) avant de le brancher ou de le débrancher.
- 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 cordon d'alimentation électrique 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 aérations de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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 le débrancher.

## **2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE**

Appareil : Une crêpière

Accessoires : - Un té de répartition de la pâte

- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des CFE 400 en fin de document.

### **3. CONFORMITE D'UTILISATION**

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

### **4. MODE DE FONCTIONNEMENT**

Cette crêpière est une plaque de cuisson robuste en fonte émaillée. La forte épaisseur du disque 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 à la résistance encastrée de façon circulaire sous la plaque en fonte et couvrant ainsi toute la surface de cuisson.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée. Lorsque le voyant lumineux thermostatique (n°1 sur la photo) est éteint, votre crêpière est prête.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson. Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

La cuisson d'une crêpe s'effectue à une température entre 200 et 220°C position 5-6. Si la crêpe colle, c'est que la crêpière est trop chaude, il faut alors régler le thermostat sur une température légèrement inférieure.



1 Voyant thermostatique

2 Bouton de commande du thermostat

## **5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION**

### **a) Installation/Montage :**

- Déballer 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 1<sup>ère</sup> utilisation

Graisser votre plaque avec de l'huile alimentaire.

Faire préchauffer la crêpière pendant environ 15 minutes.

Une fois le préchauffage effectué, régler le thermostat à la température désirée.

### ***Premier nettoyage***

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

### ***Branchement de l'appareil***

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique, si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

**NB :** En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

### **c) Utilisation de l'appareil :**

#### ***Eléments de commande et affichage***

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (n°2 sur la photo)	Mise en marche de l'appareil et réglage de la température
Voyant lumineux orange (n°1 sur la photo)	Montée en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)

#### ***Mise en marche***

Tourner le bouton du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant (n°1 sur la photo) s'allume, l'appareil est en marche et la plaque chauffe.

Une fois le voyant orange thermostatique (n°1 sur la photo) éteint, la plaque de cuisson a atteint la température souhaitée.

Huiler la plaque avant chaque cuisson.

#### ***Réglage de la température***

Régler la température en positionnant le thermostat (n°2 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°1 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

**Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime : il faut adapter la température aux produits à cuire pour éviter une consommation trop importante d'énergie.**

#### ***Arrêt de l'appareil***

Positionner le bouton de commande (n°2 sur la photo) sur 0, le voyant (n°1 sur la photo) est éteint : l'appareil est entièrement éteint.

Débrancher le câble d'alimentation électrique.

Laisser refroidir la crêpière.

Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

Graisser la plaque lors d'un arrêt d'utilisation prolongé.

### **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**

Débrancher l'appareil.

- 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.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- 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.

## **7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

<b>Modèles</b>	<b>CFE 400</b>	<b>CFE 400</b>
<b>Dimensions externes</b>	400 x 200 mm	400 x 200 mm
<b>Poids</b>	18 Kg	18 Kg
<b>Puissance</b>	3 600 W	3000 W
<b>Nbre élément</b>	1	1
<b>Ampère</b>	15.5 A	13 A
<b>Voltage</b>	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils : Phase                    Brun ou Noir ou Gris  
    Neutre                    Bleu  
    Terre                      Jaune-Vert

## **8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES**

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1  
IEC/EN 60335-2-38  
EN 55014-1 + 55014-2  
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

## **9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES**

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021  
2002/95/CE (ROHS)  
2066/95 CE  
2004/108 CE



### **Réglementation Reach**

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

## **10. 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 de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou 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.

## **ELECTRIC CREPE MACHINE CFE 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, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circum-spection 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.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- Never move the appliance when it is working or when the cooking surface is still hot.
- Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.

- 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 cord of electrical feeding 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.
- To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, his after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- 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 it.

## **2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING**

Device: A crepe machine

Accessories: - A wooden crepe rake  
- The present note

See exploded view of CFE 400 at the end of the document

## **3. CONFORMITY OF USE**

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

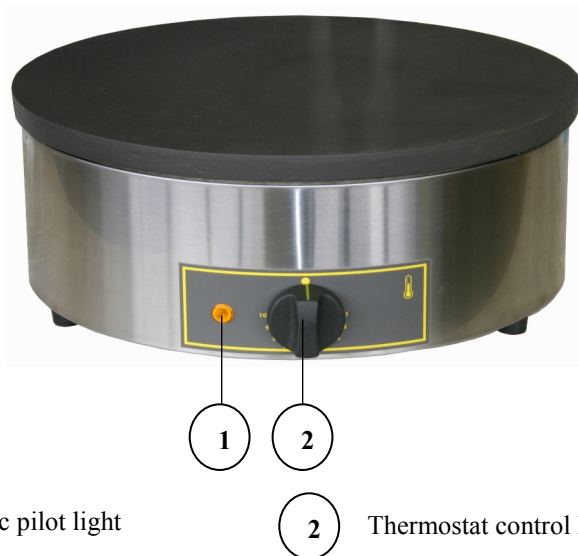
#### **4. WAY OF FUNCTIONING**

This crepe machine is a strong cooktop in enamelled cast iron. The strong thickness of the plate ensures 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 spiral heating element integrated under the cast iron plate that covers the entire cooking surface.

To turn on and preheat the plate, just turn the thermostat control knob (n°2 on picture) on the wished position. The orange pilot light ignites (n°1 on picture), the crepe machine is heating. When orange pilot light switches off, the device is ready for the cooking.

During cooking, the temperature can be regulated thanks to thermostat control knob (n°2 on picture) to avoid phenomenon of overheating. Orange pilot light (n°1 on picture) indicates heating periods.

A crepe is cooked at a temperature around 200-220°C (position 5-6). If the crepe sticks, it is because the crepe machine is too warm, it is then necessary to adjust the thermostat to a slightly lower temperature.



1 Thermostatic pilot light

2 Thermostat control knob

#### **5. FUNCTIONING / MANIPULATION**

##### **a) Installation / assembly:**

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place it on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition makes 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 thermostat on the wished temperature.

#### ***First cleaning***

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

#### ***Connection of the device***

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person .

### **c) Use of device :**

#### ***Elements of command and display***

<b>Command/Display</b>	<b>Function</b>
Thermostat (n°2 on picture)	On/off + Temperature setting
Orange pilot light (n°1 on picture)	Machine is heating (pilot light on) Temperature reached (pilot light off)

#### ***Putting on***

Turn on the thermostat control knob (n°2 on picture) on the wished position: the orange pilot light (n°1 on picture) ignites. The machine is warming up. Once orange pilot light (n°1 on picture) is off, the machine reached the wished temperature. Grease the plate before each cooking.

#### ***Temperature setting***

Set the temperature by positioning the thermostat (n°2 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°1 on picture) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached.

**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 energy consumption.**

### **Stopping the appliance**

Set thermostat control knob (n°2 on picture) on 0: the appliance is no longer functioning.

Let the device cool

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (see 6. Cleaning)

During non-prolonged use, we recommend you to grease the plate

### **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**

Disconnect the device.

- 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 a irreparable way.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- 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**

<b>Models</b>	<b>CFE 400</b>	<b>CFE 400</b>
<b>Outside dimensions</b>	400 x 200 mm	400 x 200 mm
<b>Weight</b>	18 Kg	18 Kg
<b>Power</b>	3 600 W	3000 W
<b>Nbre element</b>	1	1
<b>Current</b>	15.5 A	13 A
<b>Voltage</b>	220-240 V N~	220-240 V N~

Wires colours correspondence	Phase	Brown / Black / Grey
	Neutral	Blue
	Earth	Yellow-Green

## **8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS**

The device is conform to :

IEC/EN 60335-1  
 IEC/EN 60335-2-38  
 EN 55014-1 + 55014-2  
 EN 61000-3-2 + 61000-3-3

## **9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE**

The device respects the directives:

2002/96/ CE ( DEEE)      N°34270064800021  
 2002/95/CE ( ROHS)  
 2006/95 CE  
 2004/108 CE



### **Reach rule**

Never put the device among household waste.  
 The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipments.

The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

## **10. 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**

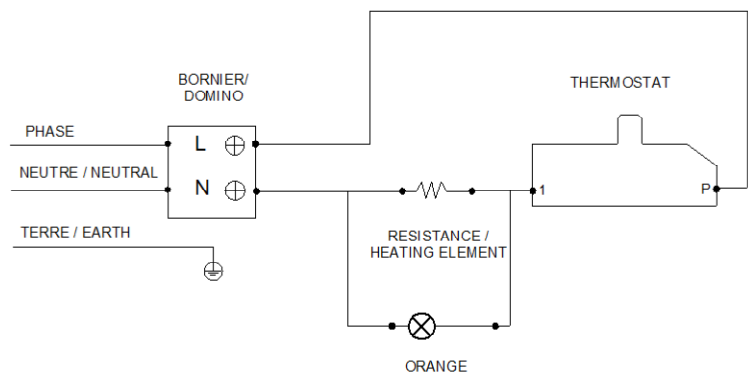
**Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.**

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.



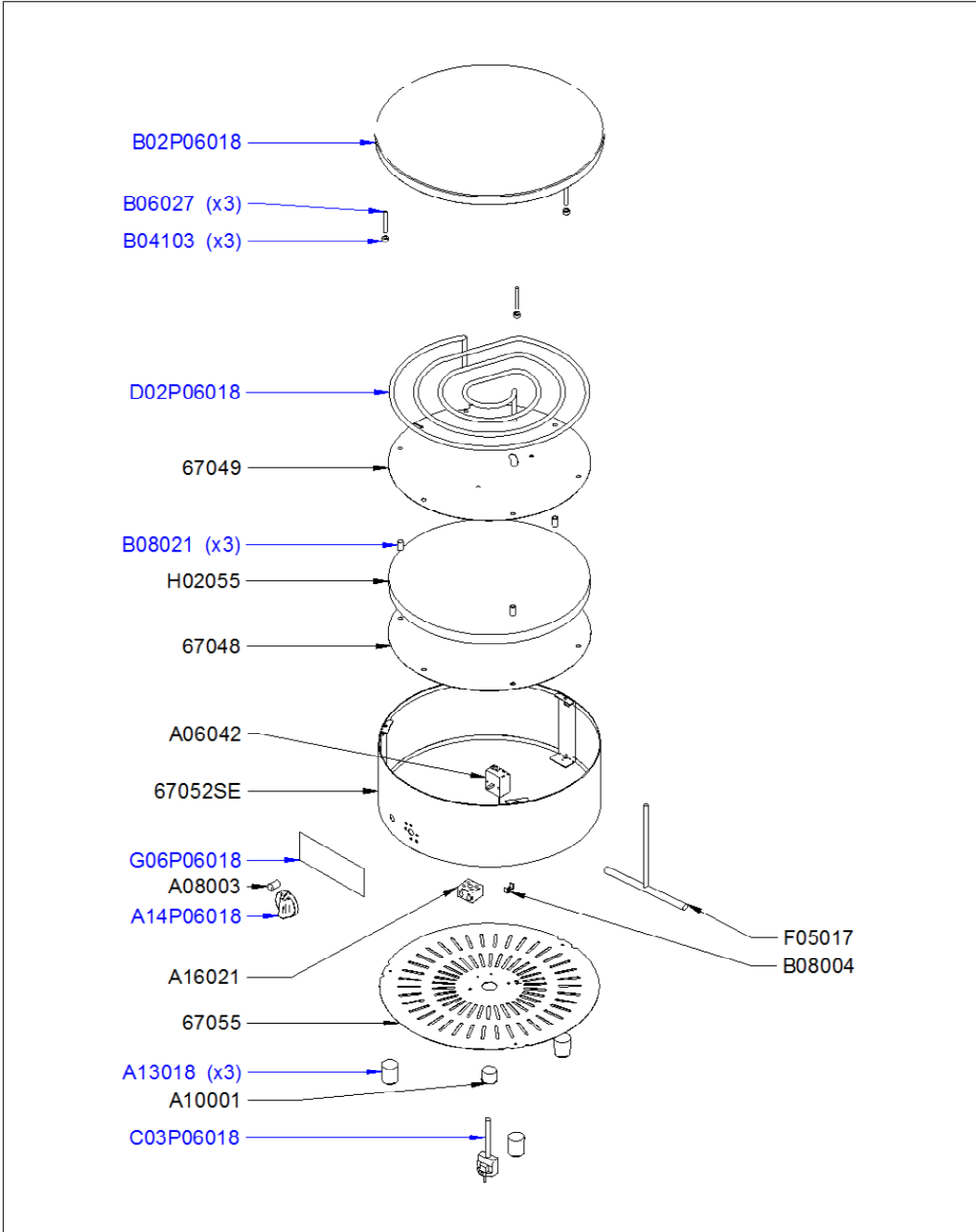


Câblage : C02209

<b>CFE 400</b>			Schéma électrique		
DT132	Date : 20/10/2016	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 20/10/2016	Indice <b>A</b>

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
67048	1	TOLE PROTECTION CREPIERE 2010	PROTECTING S/STEEL CREPE MACHINE 2010
67049	1	SERRE RESISTANCE DIAM 400	HEATING ELEMENT HOLDER DIAM 400
67052SE	1	CEINTURE COMPLETE CFE/CFG 400 MOD 2010	CASING ASSEMBLY CFE/CFG 400 MOD 2010
67055	1	FOND SOCLE CFE 400 MOD 2010	BOTTOM CASING CFE 400 MOD 2010
A06042	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A13018	3	PIED CFE/CFG 400	FOOT CFE/CFG 400
A14P06018	1	BOUON	KNOB
A16021	1	DOMINO 2 PLOTS	TWO HOLES DOMINO
B02P06018	1	FONTE	CAST IRON
B04103	3	ENTRETOISE	SPACER
B06027	3	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B08021	3	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
C03P06018	1	CORDON	CORD
D02P06018	1	RESISTANCE	HEATING ELEMENT
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P06018	1	CADRAN	FRONT PANEL
H02055	1	ISOLANT DIAM 355 mm FE 400	INSULATION DIAM 355 mm FE 400

<b>CFE 400</b>				Nom enclature	
<b>DT132</b>	Date : <b>20/10/2016</b>	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : <b>J.Godéré</b>	Date : 20/10/2016	Indice <b>A</b>



<b>CFE 400</b>			Vue Eclatée		
DT132	Date : 20/10/2016	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 20/10/2016	Indice <b>A</b>

G03240