SOFRACA

SOCIETE FRANCO-HELVETICA

SAS au capital de 45.000 €

Téléphone : +33 1 75 30 20 50

RCS EVRY B 552 057 499 -APE 297A

IDENTIFICATION CEE FR 38 552 057 499

SIRET 552 057 499 00022



MODE D'EMPLOI

Référence	Désignation du produit	Dimensions extérieures	Circonférence de la fonte	Voltage	Puissance	Courant absorbé	Poids
CR2CE40	Crêpière Inox Electrique2 plaque	882 x 488 x 245 (LxPxH en mm)	Diamètre 400mm	230V1N~T	2 x 3.6KW	15,65 A (par cordon)	37KG

SOFRACA vous remercie pour l'achat de la crêpière CRE2CE40, appareil de cuisson professionnel. Nous espéronsque ce produit, fabriqué en France, vous donnera entière satisfaction.

Ses caractéristiques techniques et esthétiques, vous garantiront une qualité et une facilité d'utilisation.

Sécurité

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

DANS LE BUT DE PREVENIR CERTAINES CONDITIONS DE DANGER SUCCEPTIBLES DE PROVOQUER, DES RISQUES D'ACCIDENT OU D'INCENDIE, DES BLESSURES, DES BRÛLURES, D'ELECTRISATIONS, VOUS DEVEZ RESPECTER LES RÈGLES SUIVANTES :

1. Prescriptions générales :

- ⇨ Respecter les normes de sécurité au niveau de l'installation électrique.
- ⇨ Installer l'appareil sur un plan stable.
- ⇨ Toutes les opérations d'installation et de maintenance doivent être faites par un professionnel qualifié et autorisé par le constructeur, ce dernier décline toute responsabilité en ce qui concerne une mauvaise installation ou une falsification.
- ⇨ Controller que la machine ne soit pas endommagée. Avant d'utiliser la machine, contrôler attentivement l'efficacité des dispositifs de sécurité. Vérifier que : les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y ait pas d'éléments endommagés, que toutes les conditions qui pourraient influencer le bon fonctionnement de la machine soient optimales.
- ⇨ Bien que, étant conforme aux qualités requises en matière de sécurité prévues par les normes en vigueurs, la machine peut constituer un danger si :
  - Elle est utilisée dans un but et dans des conditions différentes de celles prévues par le constructeur.
  - Il y a négligence des prescriptions prévues pour, l'installation, la mise en marche, l'utilisation et l'entretien.

2. *Sécurité des personnes :*

- ⇨ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ontreçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doit pas être effectué par des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants **ne doivent pas** jouer avec l'appareil.
- ⇨ Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- ⇨ Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou que la surface de cuisson est chaude.
- ⇨ Ne pas poser sa main sur les parties chauffantes ou proche des éléments chauffants cela pouvant provoquer de graves brulures.

- ⇨ Avoir une tenue adéquate. Ne pas utiliser de vêtements amples ou d'accessoires pouvant se prendre dans la machine lors de son fonctionnement
- ⇨ Utiliser des chaussures antidérapantes.
- ⇨ Respecter les postures de travail.
- ⇨ Rester attentif lors de l'utilisation de la machine.
- ⇨ Vérifier que l'appareil est bien en position « arrêt » avant de le brancher ou de le débrancher.
- ⇨ Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- ⇨ Avant chaque opération de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine, **attendre le refroidissement complet** et ne pas oublier de débrancher la machine de la prise.

⇨ *Attention, de mauvaises précautions lors de l'utilisation, ou une utilisation inappropriée de l'appareil peuvent provoquer des brûlures accidentelles.*

Les refroidir immédiatement sous eau, tempérée pendant quelques minutes, et selon leurs étendue, et leurs gravité, allonger la victime et demander un avis médical si nécessaire.

⇨ *Attention, de mauvaises précautions lors de l'utilisation, ou une utilisation inappropriée de l'appareil peuvent provoquer des brûlures accidentelles.*

Le fabricant se dégage de toute responsabilité.

3. Prescriptions liées au lieu de travail

- ⇨ Cet appareil doit être mis en place à une distance minimale de 10 centimètres d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc.. Il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible ; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.
- ⇨ Evaluer les conditions de l'environnement. Ne pas utiliser la machine dans un endroit humide, mouillé ou non suffisamment éclairé, à proximité de liquide inflammable ou de gaz.
- ⇨ Tenir en ordre le lieu de travail. Le désordre peut provoquer le danger d'un accident.

4. Prescriptions liées à l'appareil ou ses composants :

- ⇨ 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.
- ⇨ Utiliser la machine dans la limite de sa puissance et seulement pour l'utilisation consentie.
- ⇨ Protéger le câble d'alimentation. Débrancher correctement le câble. Ne pas l'exposer à une température élevée, ne pas mettre en contact avec l'eau, des solvants, des angles coupants.
- ⇨ Faire exécuter les travaux de réparation de la machine par des professionnels qualifiés qui utilisent des pièces de rechange d'origine.

5. *Prescriptions liées à l'hygiène et l'entretien :*

- ⇨ Utiliser des gants à usage unique et se couvrir les cheveux avec un filet, d'une toque, d'une coiffe de protection appropriée à la profession.
- ⇨ Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau
- ⇨ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyage
- ⇨ Ne pas utiliser de produits corrosifs tels que "décap four"

NE PAS RESPECTER CES REGLES PEUT PROVOQUER UN DANGER POUR L'UTILISATEUR

Installation / précaution d'emploi

- ✓ Brancher votre appareil par un électricien spécialisé.
- ✓ Déballer soigneusement et installer l'appareil sur un plan stable, plane.
- ✓ Le brancher en s'assurant que le voltage correspond à 220V-230V.
- ✓ Vérifier que l'installation électrique soit bien aux normes en vigueurs.
- ✓ 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 déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou l'lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- ✓ Vérifier que l'appareil est bien en position « arrêt » avant de le brancher et de le débrancher.
- ✓ Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- ✓ Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique prendre du bord du plan de travail, ou 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.
- ✓ 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.

Emploi

- ✓ Ne pas utiliser avec une autre tension que celle indiquée ci-dessous.
- ✓ Ne pas asperger l'appareil de liquide, même de l'eau.
- ✓ Ne jamais tremper la machine dans l'eau, un chiffon suffit pour l'entretien.
- ✓ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, ou par des personnes ayant un manque d'expérience et de connaissances en la matière (sauf sous supervision d'une personne apte).
- ✓ Lorsqu'il est branché à la prise, ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ✓ Ne pas utiliser pendant le sommeil.

Première utilisation

Premier nettoyage :
Nettoyer l'appareil avant la première utilisation.
Avant la première utilisation ôter la graisse de protection anti-corrosion à l'aide d'un détergent et d'une éponge humide et faire le culottage de la crêpière suivant les consignes ci-dessous.
Culottage de la crêpière (Durée : 1 H à 1 h 30).
Verser une cuillère à soupe d'huile de tournesol au milieu de la crêpière et la répartir uniformément sur tout le disque.
Laisser agir 5 à 10 min. Puis renouveler les 2 précédentes opérations 8 fois en diminuant la quantité d'huile à chaque fois.
La crêpière est bien culottée lorsqu'elle est de couleur homogène (marron foncé presque noir) sur tout le disque.
Lors de la 1ère 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.
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.

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat	Mise sous tension de l'appareil et réglage de la température
Voyant lumineux vert	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)

Recette des crêpes de blé noir :

Aliments nécessaires : -1/2 kg de farine de blé noir
-1 Litre environ de lait
- Sel au gout de chacun

Délayer la farine avec très peu de lait. Malaxer de façon à obtenir une passe épaisse et élastique. Ajouter ensuite, petit à petit, le reste du lait tout en remuant vivement la pâte et en la fouettant. On peut augmenter ou réduire la quantité de lait si l'on veut obtenir une pâte plus ou moins épaisse. On peut ajouter un peu de beurre demi-sel.

Recette de crêpes sucrées

Aliments nécessaires :

-1/2 kg de farine de froment
-1,25 litre de lait
- 30 grammes de sucre / 50 grammes de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 2 paquets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- ¼ de paquet de levure chimique.

Mettre la farine dans un récipient et y faire un nid. Dans ce nid mettre le sucre, les œufs, le sucre vanillé, la levure et le sel. Mélanger et travailler l'ensemble, ajouté ensuite le lait. Mélanger l'ensemble avec la farine. Laisser reposer la pâte au moins 1 heure. Si vous voulez des crêpes plus moelleuses, ne pas laisser reposer la pâte et commencer tout de suite.

Entretien

Avant tout entretient ou nettoyage, s'assurer que la prise soit bien débranchée

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil et le débrancher. Nettoyez régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation en observant les normes d'hygiène et de sécurité de la machine
Il est conseillé de ne jamais utiliser des produits chimiques non alimentaires, abrasif ou corrosifs. Ne pas utiliser des ustensiles pouvant endommager ou compromettre la sécurité sous le profil hygiénique.

Normes et dispositions légales

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
Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-38 (2008).

Maintenance Garantie Services après Ventes

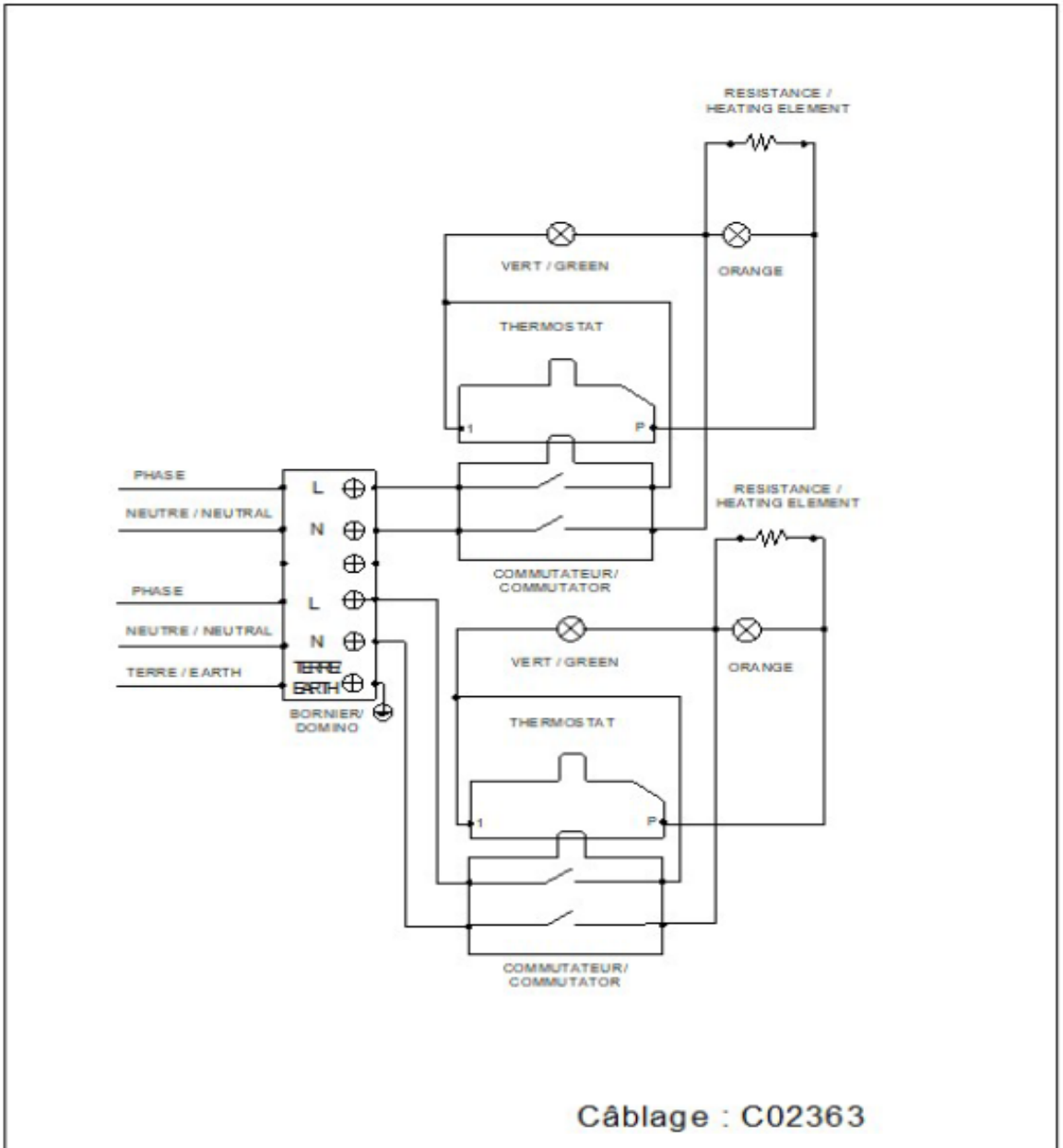
TOUTE INTERVENTION DOIT ÊTRE EFFECTUEE PAR UN PROFESSIONNEL AGREE

La garantie est de 2 ans à partir de la date de facture installateur

Pendant cette période, les détails qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque s'avèrent de fabrication défectueuse, sauf les parties électriques et celles exposées à l'usure, seront remplacés ou réparés.
La garantie exclut les frais d'envoi et le cout de la main-d'œuvre.
La garantie n'est plus valable dans les cas où les dommages ont été provoqué par : le transport, un entretien négligé ou incorrect, un manque de compétences de la part des ouvriers, une falsification, une réparation effectuée par des personnes non autorisées ou une négligence en ce qui concerne les prescriptions de ce manuel.
Aucune compensation ne sera accordée de la part du constructeur en ce qui concerne les dommages directs ou indirects durant le temps ou la machine restera inactive pour cause de : attente de réparation, panne …

Pour la demande de pièces de rechange, s'adresser au revendeur

Schéma électrique

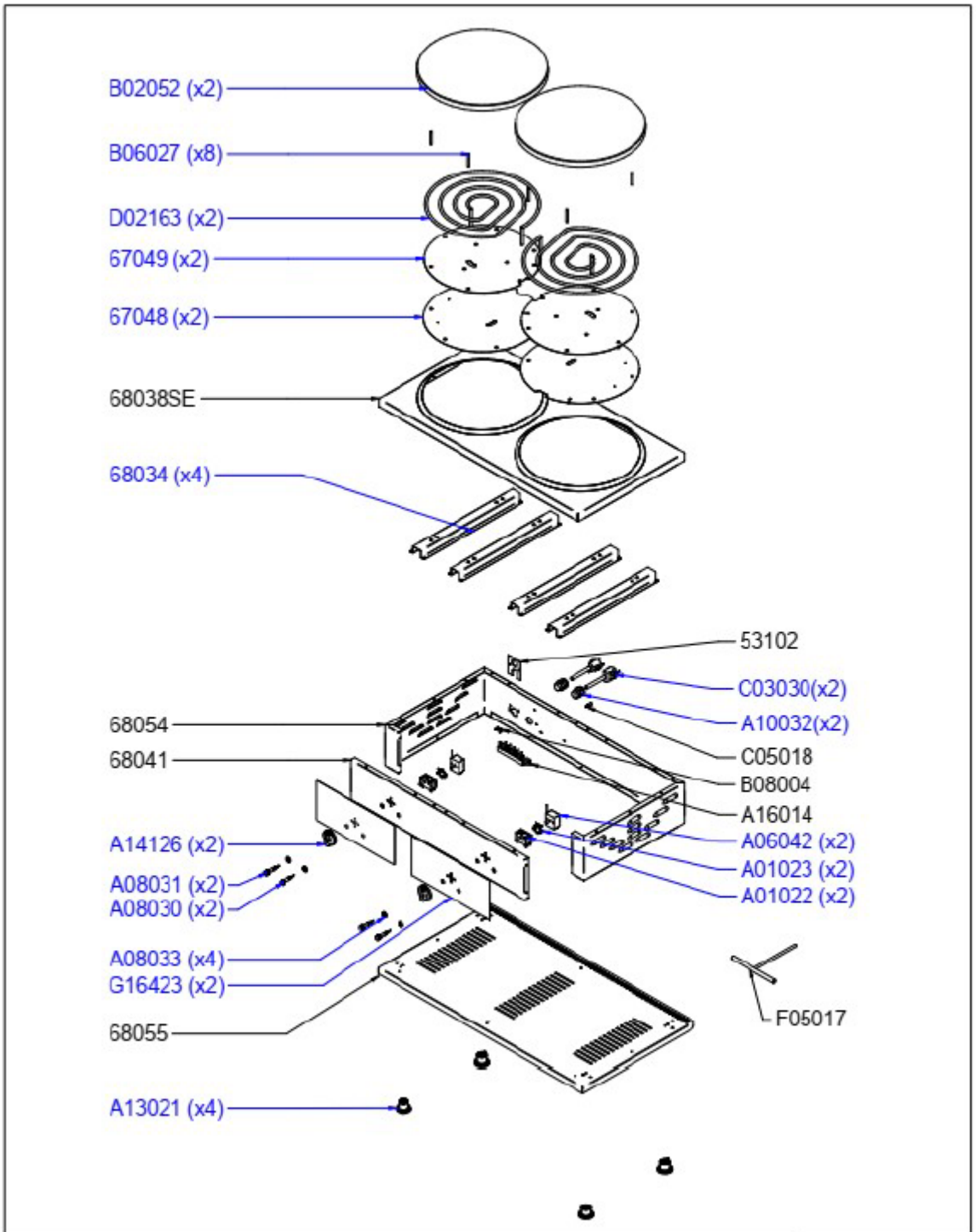


CR2CE40				Schéma électrique	
DT289	Date : 11/05/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 11/05/2021	Indice A

Vue éclatée et nomenclature

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
67048	2	TOLE PROTECTION CREPIERE 2010	PROTECTION SHEET METAL CREPE MACHINE 2010
67049	2	SERRE RESISTANCE DIAM 400	HEATING ELEMENT HOLDER DIAM 400
68034	4	RENFORT DISQUE	PLATE HOLDER
68038	1	PLATEAU DISQUE	GRIDDLE PLATE
68054	1	CEINTURE CREPIERE	CREPE MACHINE BELT
68055	1	JUPE CREPIERE	CREPE MACHINE SKIRT
68041	1	BANDEAU ELECTRIQUE	CONTROL PANEL
A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06042	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08030	2	VOYANT AMBRE 230V	PILOT LIGHT AMBER 230V
A08031	2	VOYANT VERT 230V	PILOT LIGHT GREEN 230V
A08033	4	COLLERETTE	COLLAR
A10032	2	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13021	4	PIED	FOOT
A14126	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
B02052	2	FONTE CREPIERE 400 ELECTRIQUE USINEE	MACHINING ELECTRIC CAST IRON PLATE 400
B06027	8	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
C03030	2	CORDON	CORD
C02180	1	COSSE 6.35 ACIER NICKELE	6.35 NICKED PLATED STEEL POD
C02363	2	CABLAGE	WIRING
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
C06016	2	EMBOUT TUBULAIRE TP2.5	TUBULAR TERMINATION TP2.5
D02163	2	RESITANCE CREPIERE 3600 W NM	HEATING ELEMENT CREPE MACHINES 3600 W NEW
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G03447	1	NOTICE CREPIERE ELECTRIQUE	ELECTRICAL CREPE MACHINE USER MANUAL
G16423	2	CADRAN	CADRAN

CR2CE40				Nomenclature	
DT297	Date : 11/05/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 11/05/2021	Indice A



CR2CE40				Vue éclatée	
DT297	Date : 11/05/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 11/05/2021	Indice A

Démolition de la machine

En cas de démantèlement et/ou démolition de la machine, les détails qui la composent ne présentent aucun degré de danger qui pourrait exiger des précautions particulières. Pour faciliter les opérations de recyclage de matériaux, il faut séparer de la machine toutes les parties qui composent l'installation électrique et les composants thermoplastiques.

Bien que votre appareil ne soit pas constitué de composants dangereux pour la santé humaine, sa destruction nécessite une méthode qui lui soit appropriée pour ne pas nuire à notre environnement.



Par conséquent, le symbole suivant, et présent sur la plaque de firme, vous indique qu'il ne peut être assimilé aux ordures ménagères et doit suivre une voie sélective spécifique.
SOFRACA a noué un partenariat avec la Société ECOLOGIC, dans le cadre de la réglementation sur le traitement des déchets.
Notre partenaire dispose des agréments ministériels nécessaires.
Nous vous invitons à contacter soit votre revendeur, soit ECOLOGIC dans le cadre du recyclage ou de la destruction du produit sur le site www.e-dechet.com ou au +33 (0) 1 30 57 79 14.

L'appareil respect les directives :
2002/96/CE(DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE

Fin de document, conformément à la norme 60335-2-38 (2008)