

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
CREPIERES ELECTRIQUES**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION  
ELECTRIC CREPE MACHINES**

**CSE 350 / CSE 400 / CDE 350 / CDE 400**



**Fabrication Française**

**Made in France**

Octobre 2016



## **CREPIERES ELECTRIQUES**

### **CSE 350 / CSE 400 / CDE 350 / CDE 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 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 ouïes de ventilation 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 CSE 350/CSE 400/CDE 350/CDE 400 en fin de document.

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

Utiliser l'appareil pour cuire des crêpes moelleuses et dorées, des galettes au sarrasin, blinis ...

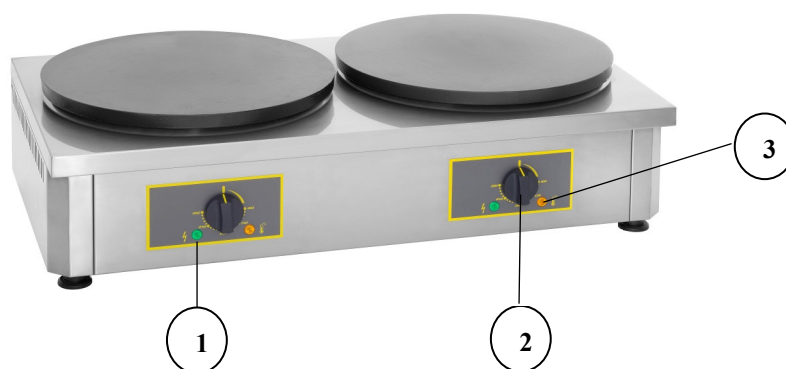
### **4. MODE DE FONCTIONNEMENT**

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°3 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 température de cuisson d'une crêpe se situe entre 200 et 220°C. 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 de mise sous tension

2 Thermostat

3 Voyant thermostatique

## **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 placer jamais 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 sous tension de l'appareil et réglage de la température
Voyant lumineux vert (n°1 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (n°3 sur la photo)	Mise 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 le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume : la plaque chauffe.
- Une fois le voyant orange thermostatique (n°3 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°3 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 thermostat (n°2 sur la photo) sur 0, le voyant (n°1 sur la photo) est éteint : l'appareil est entièrement éteint.
- Débrancher ou couper l'alimentation électrique.
- Laisser refroidir l'appareil.
- 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 à l'arrière 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>CSE 350</b>	<b>CSE 400</b>	<b>CDE 350</b>	<b>CDE 400</b>
<b>Dimensions externes mm</b>	450x480x240	450x480x240	860x480x240	860x480x240
<b>Poids</b>	20 Kg	23 Kg	37 Kg	44 Kg
<b>Puissance</b>	3000 W	3600 W	6000 W	7200 W
<b>Nbre élément</b>	1	1	2	2
<b>Ampère</b>	13 A	15.7 A	13 A/Phase	15.7 A/Phase
<b>Voltage</b>	220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N~	380-415 V 3 N~

Correspondance des couleurs des fils et mode de raccordement

Phase 1	Marron
Phase 2	Noir
Phase 3	Gris
Neutre	Bleu
Terre	Jaune-Vert



La borne équipotentielle repérée par ce symbole  doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm<sup>2</sup>.

## **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)  
2006/95 CE  
2004/108 CE



### **Réglementation Reach**

Ne jeter pas 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 MACHINES**

### **CSE 350 / CSE 400 / CDE 350 / CDE 400**

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which allows 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 watch ing.
- 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 appli-  
ance.
- Never move the appliance when it is working or when the cooking surface is still hot.
- Check that the appliance is definitely off before con-  
necting 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 views for CSE 350/CSE 400/CDE 350/CDE 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**

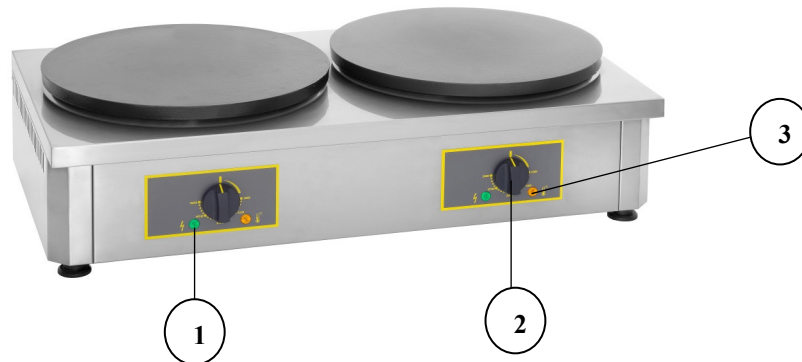
This crepe machine is fitted with strong cooktop in enamelled cast iron. The thickness of the plate ensures an excellent homogeneity and a stability of the temperature.

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°3 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°3 on picture) indicates heating periods.

A crepe is cooked at a temperature around 200-220°C. 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 On/off pilot light

② Thermostat

③ Thermostatic pilot light

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

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

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place the crepe machine on a plane and heatproof surface.

- Never place the device near a wall or near a partition made 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
Green pilot light (n°1 on picture)	Machine is on (pilot on) Machine is off (pilot off)
Orange pilot light (n°3 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 green pilot light (n°1 on picture) ignites: the machine is on. And the orange pilot light (n°3 on picture) ignites. The machine is warming up. Once orange pilot light (n°3 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°3 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. You must 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. Calamine is the result of the cooking of the sugar and dough which accumulates very quickly, and creates a film on the plate which harms in the cooking quality.
- 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>CSE 350</b>	<b>CSE 400</b>	<b>CDE 350</b>	<b>CDE 400</b>
<b>Outside dimensions mm</b>	450x480x240	450x480x240	860x480x240	860x480x240
<b>Weight</b>	20 Kg	23 Kg	37 Kg	44 Kg
<b>Power</b>	3000 W	3600 W	6000 W	7200 W
<b>No element</b>	1	1	2	2
<b>Current</b>	13 A	15.7 A	13 A/Phase	15.7 A/Phase
<b>Voltage</b>	220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N~	380-415 V 3 N~

Wires colours correspondence	Phase 1	Brown
	Phase 2	Black
	Phase 3	Grey
	Neutral	Blue
	Earth	Yellow-Green

The equipotential connection marked by this symbol  must be linked with the equipotential conductive connection of your installation by means of a minimum conduction of a 2.5 mm<sup>2</sup> section.

## **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.

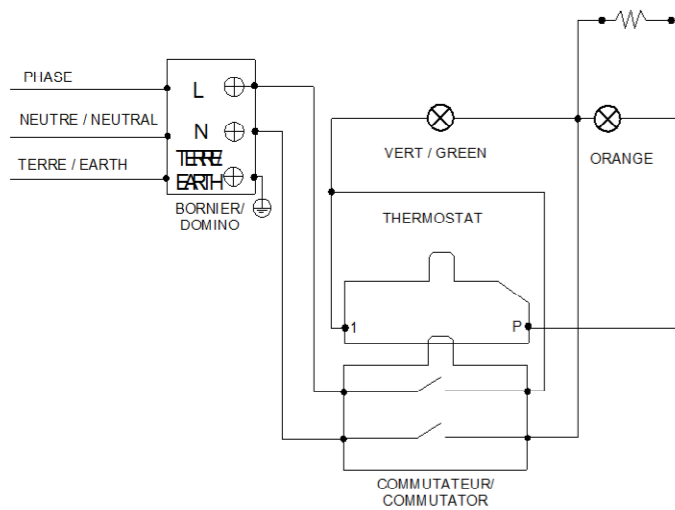
The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

### **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.



Câblage : C02362

## CSE 350 - 400

Schéma électrique

DT137-  
138

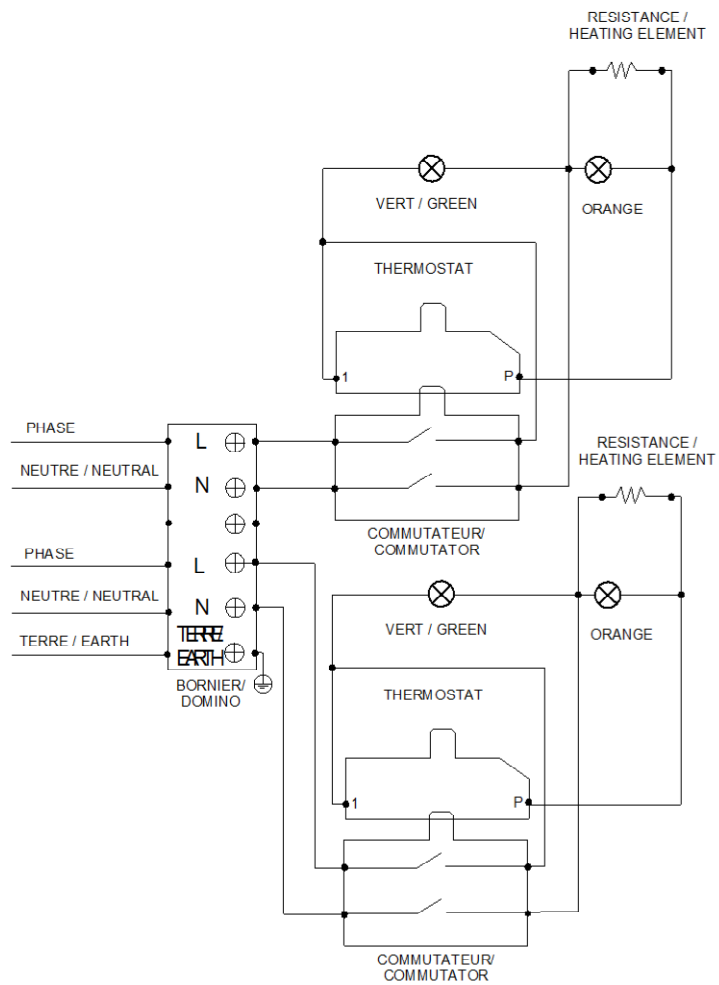
Date :  
26/01/2016

Dessiné par :  
**R.L.**

Approuvé par :  
Grenon S.

Date :  
12/10/2016

Indice  
B



Câblage : C02363

## CDE 400 - 350

Schéma électrique

DT131-  
136

Date :  
21/01/2016

Dessiné par :  
R.L.

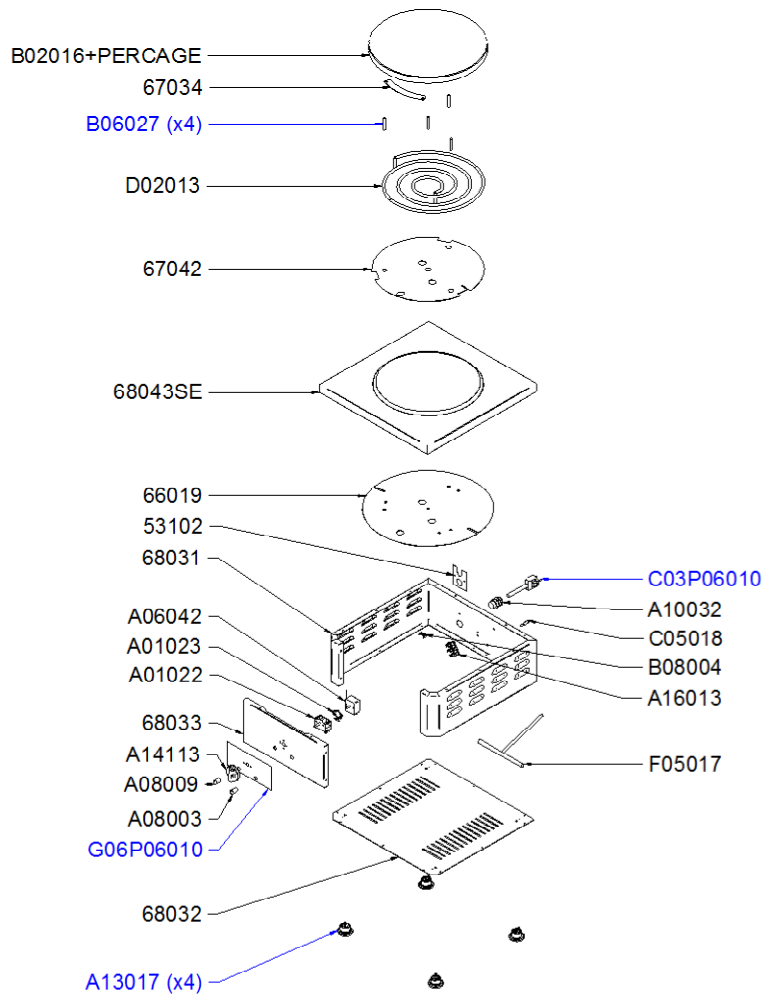
Approuvé par :  
Grenon S.

Date :  
12/10/2016

Indice  
B

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
66019	1	CONTRE DISQUE CSE/CED	GRIDDLE HOLDER CSE/CED
67034	1	SERRE BULBE CSE/CDE	BULB HOLDER CSE/CDE
67042	1	SERRE RESISTANCE DIAM 350	HEATING ELEMENT HOLDER DIAM 350
68031	1	CEINTURE CREPIERE CSE/CSG 350-400	CASING CSE/CSG 350-400
68032	1	FOND CREPIERE CSE/CSG 350-400	BOTTOM CASING CSE/CSG 350-400
68033	1	BANDEAU ELECT CSE 350-400	CONTROL PANEL CSE 350-400
68043SE	1	PLATEAU DISQUE CREPIERE CSE/CSG 350	GRIDDLE PLATE CSE/CSG 350
A01022	1	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06042	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	1	BOU ION ELEC PLA 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
B02016+PERCAGE	1	DISQUE FONTE CREPIERE EMAILLEE DIAM 350	ENAMELLED CAST IRON PLATE 350
B09027	4	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
D08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
C03P08010	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02013	1	RESISTANCE CREFPFRF 3000W 220V	HEATING ELEMENT CREFPFRF MACHIN 3000W 220V
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P08010	1	CADRAN	FRONT PANEL

<b>CSE 350</b>			Nomenclature		
DT137	Date : 26/01/2016	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : <b>J.Godéré</b>	Date : 12/10/2016	Indice B



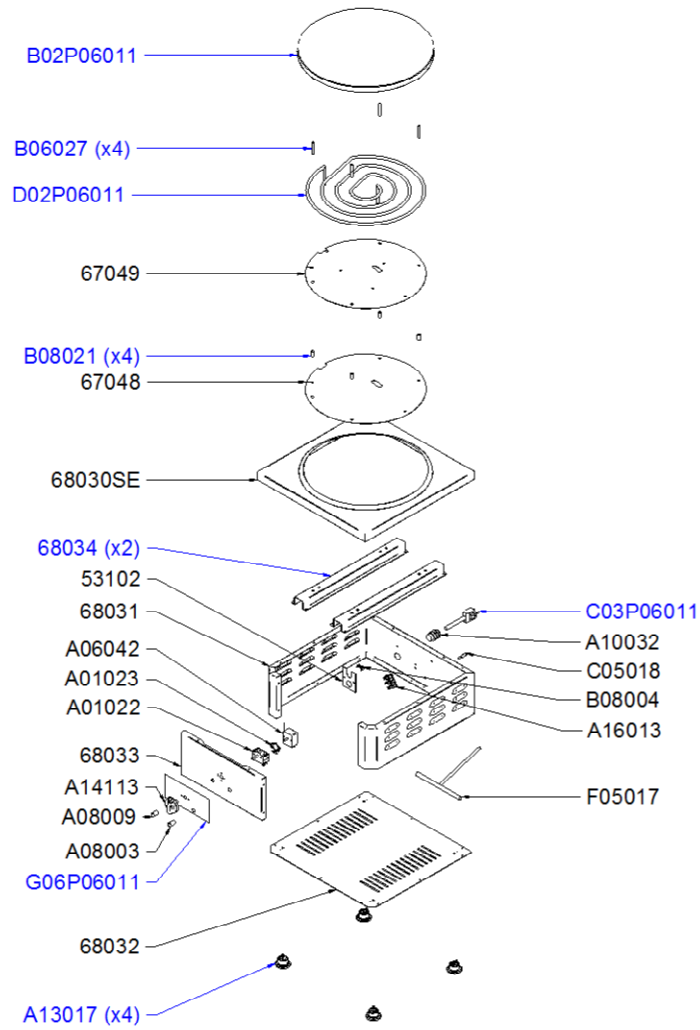
# CSE 350

Vue éclatée

DT137	Date : 26/01/2016	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/10/2016	Indice B
-------	----------------------	------------------------------	----------------------------	----------------------	-------------

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
67048	1	TOLE PROTECTION CREPIERE 2010	PROTECTING S/STEEL CREPE MACHINE 2010
67049	1	SERRE RESISTANCE DIAM 400	HEATING ELEMENT HOLDER DIAM 400
68030SE	1	PLATEAU DISQUE CREPIERE CSE/CSG 400	GRIDDLE PLATE CSE/CSG 400
68031	1	CEINTURE CREPIERE CSE/CSG 350-400	CASING CSE/CSG 350-400
68032	1	FOND CREPIERE CSE/CSG 350-400	BOTTOM CASING CSE/CSG 350-400
68033	1	BANDEAU ELECT CSE 350-400	CONTROL PANEL CSE 350-400
68034	2	RENFORT DISQUE CSE/CDE/CDG 400	PLATE HOLDER CSE/CDE/CDG 400
A01022	1	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06042	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16013	1	BORNIER 3 PLOTS	3 HOLES DOMINO
B02P06011	1	FORTE	CAST IRON
B06027	4	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B08021	4	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
C03P06011	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02P06011	1	RESISTANCE	HEATING ELEMENT
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P06011	1	CADRAN	FRONT PANEL

<b>CSE 400</b>			Nomenclature		
<b>DT138</b>	Date : 27/01/2016	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : J.Godéré	Date : 12/10/2016	Indice B



# CSE 400

Vue éclatée

DT138	Date : 27/01/2016	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/10/2016	Indice B
-------	----------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------	-------------

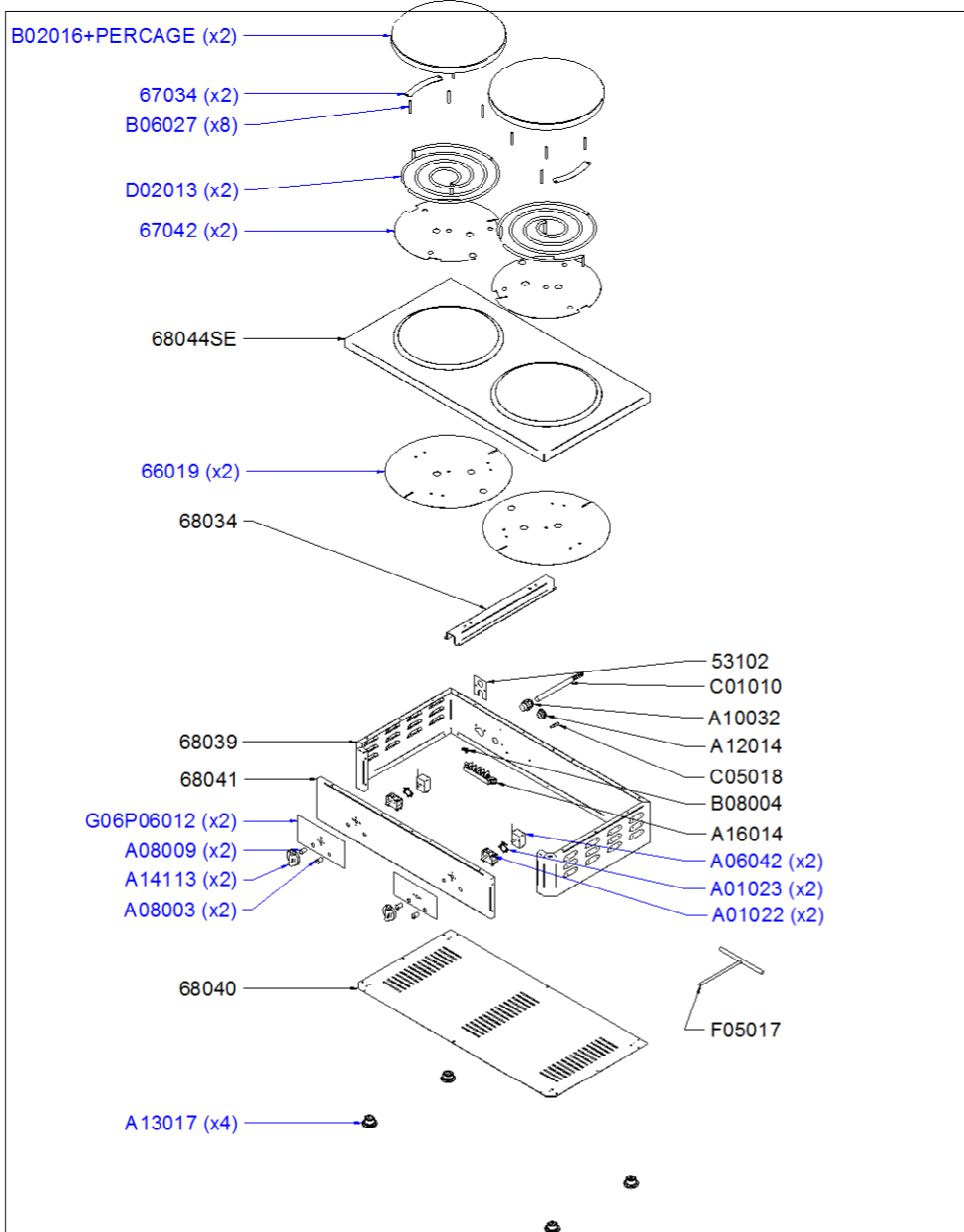
C CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
66019	2	CONTRE DISQUE CFS/CFD	GRIDDLE HOLDER CFS/CFD
67034	2	SERRE BULBE CSE/CDE	BULB HOLDER CSE/CDE
67042	2	SERRE RESISTANCE DIAM 350	HEATING ELEMENT HOLDER DIAM 350
68034	1	RENFORT DISQUE CSE/CDE/CDG 400	PLATE HOLDER CSE/CDE/CDG 400
68039	1	CEINTURE CREPIERE CDE/CDG 350-400	CASING CDE/CDG 350-400
68040	1	FOND CDE/CDG 350-400	BOTTOM CASING CDE/CDG 350-400
68041	1	BANDEAU ELECTRIQUE CDE 350-400	CONTROL PANEL CDE 350-400
68044SE	1	PLATEAU DISQUE CREPIERE CDE/CDG 350	GRIDDLE PLATE CDE/CDG 350
A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06042	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	2	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9H
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
B02016+PERCAGE	2	DISQUE FONTE CREPIERE EMAILLEE DIAM 350	ENAMELLED CAST IRON PLATE 350
B06027	8	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
C01010	1	CABLE H07 RNF 5x2.5 FC 110 E/EG	CORD H07 RNF 5x2.5 FC 110 E/EG
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02013	2	RESISTANCE CREPIERE 3000W 220V	HEATING ELEMENT CREPE MACHINE 3000W 220V
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P06012	2	CADRAN	FRONT PANEL

## CDE 350

Nomenclature

DT136	Date : 26/01/2016	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : J.Godéré	Date : 12/10/2016	Indice B
-------	----------------------	------------------------------	----------------------------	----------------------	-------------

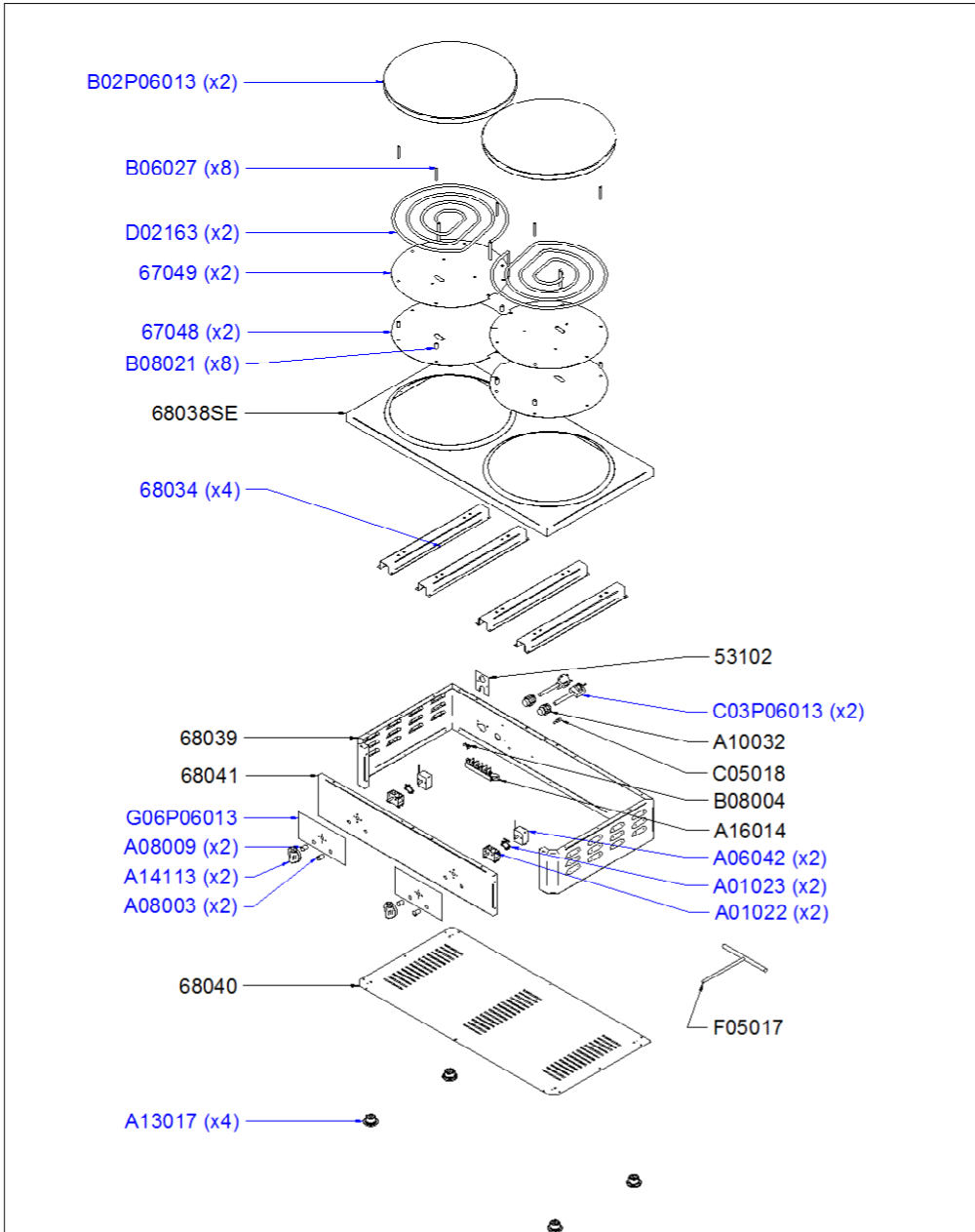




<b>CDE 350</b>			Vue éclatée		
DT136	Date : 26/01/2016	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/10/2016	Indice B

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53102	1	BRIDE CORDON	CORD LOCK
67048	2	TOLE PROTECTION CREPIERE 2010	PROTECTING S/STEEL CREPE MACHINE 2010
67049	2	SERRE RESISTANCE DIAM 400	HEATING ELEMENT HOLDER DIAM 400
68034	4	RENFORT DISQUE CSE/CDE/CDG 400	PLATE HOLDER CSE/CDE/CDG 400
68038SE	1	PLATEAU DISQUE CREPIERE CDE/CDG 400	GRIDDLE PLATE CDE/CDG 400
68039	1	CEINTURE CREPIERE CDE/CDG 350-400	CASING CDE/CDG 350-400
68040	1	FOND CDE/CDG 350-400	BOTTOM CASING CDE/CDG 350-400
68041	1	BANDEAU ELECTRIQUE CDE 350-400	CONTROL PANEL CDE 350-400
A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06042	2	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	2	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	2	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	2	BOUON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
B02P06013	2	FONTE	CAST IRON
B06027	8	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B08021	8	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
C03P06013	2	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02163	2	RESISTANCE CREPIERE 3600 W NM	HEATING ELEMENT CREPE MACHINES 3600 W NEW
F05017	1	RATEAU A CREPES	CREPE RAKE
G06P06013	1	CADRAN	FRONT PANEL

<b>CDE 400</b>			Nomenclature		
DT131	Date : 21/01/2016	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : J.Godéré	Date : 12/10/2016	Indice B



# CDE 400

Vue éclatée

DT131	Date : 21/01/2016	Dessiné par : <b>R.L.</b>	Approuvé par : S.Grenon	Date : 12/10/2016	Indice B
-------	----------------------	------------------------------	----------------------------	----------------------	-------------

G03244