

1CP400G - 2CP400G



1043613 - 1043623

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



2806DN0172

Version: 2.0

Date de création : 2026-07-01

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Éléments de l'appareil	13
4.3	Fonctions de l'appareil	13
5	Installation et utilisation	14
5.1	Installation	14
5.2	Utilisation	19
6	Nettoyage et maintenance	24
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	24
6.2	Nettoyage	24
6.3	Maintenance	25
7	Élimination des déchets	26



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Sécurité des appareils alimentés en gaz

- Ne pas utiliser l'appareil alimenté en gaz en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage. Dans ce cas, tourner le(s) régulateur(s) de gaz sur la position « O » et fermer le robinet de gaz principal. Contacter immédiatement le service après-vente.
- Réaliser régulièrement les contrôles d'étanchéité, en utilisant une solution savonneuse (un spray pour détecter les fuites). **Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

AVERTISSEMENT !

Danger d'asphyxie et d'explosion causé par les fuites de gaz !

- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les consignes suivantes :
 - fermer immédiatement le(s) régulateur(s) de gaz et le robinet de gaz
 - assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres
 - n'allumer aucun feu, éteindre toute flamme nue

- ne pas fumer
- ne pas produire d'étincelles, ne mettre en marche aucun commutateur électrique, ne pas utiliser de téléphones (que ce soit un téléphone fixe ou portable)
- n'utiliser aucun appareil électrique à proximité de l'appareil alimenté en gaz
- si nécessaire - informer les autres personnes dans l'immeuble, en les appelant ou en frappant aux portes
- quitter l'immeuble
- une fois hors de l'immeuble, contacter le service. Si la source de la fuite de gaz ne peut pas être localisée, appeler immédiatement les pompiers ou informer le fournisseur de gaz.

Matières inflammables

- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). Les températures élevées entraînent l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, surtout lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses, car elles peuvent provoquer des incendies.
- En cas d'incendie, fermer le robinet de gaz. Ne jamais éteindre les flammes avec de l'eau, étouffer la flamme avec le couvercle ou une couverture ignifugée. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

FR

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsque les raccordements sont en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine. L'utilisateur n'est pas autorisé à réparer seul l'appareil.
- L'appareil ne doit être ni modifié ni transformé.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson des crêpes

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

FR

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Modèle / propriétés

- Mode de fonctionnement : gaz
- Type d'appareil : A1
- Type de plaques à crêpes : fixes
- Plaques à crêpes commutables séparément (dans 1043623)
- Type de gaz : gaz naturel H | les injecteurs pour gaz liquéfié sont fournis
- Pression de gaz : 20 mbar
- Brûleur à gaz : combinaison de brûleur circulaire et en étoile
- Type d'allumage : allumage électrique avec pile
- Flamme pilote : non
- Sécurité d'allumage : non
- Interrupteur de marche/arrêt : non
- Robinet d'arrêt du gaz : oui
- Commande : manette

Remarque importante:

- Peut uniquement être utilisée dans une pièce bien ventilée et à l'extérieur
- Non compris de la livraison : Kit de raccordement au gaz, pile (1 x AA)

FR

Nom:	Crêpière 1CP400G
Numéro d'article:	1043613
Matériau:	acier inoxydable
Matériau de la plaque à crêpes :	fonte, avec revêtement en teflon
Nombre de plaques à crêpes :	1
Diamètre de la plaque à crêpes en mm :	400
Plage de température de - à en °C:	150 - 300
Réglage de la température, niveaux :	2
Puissance :	3 kW
Dimensions (L x P x H) en mm :	450 x 500 x 250
Poids en kg :	17,0

Nom:	Crêpière 2CP400G
Numéro d'article:	1043623
Matériau:	acier inoxydable
Matériau de la plaque à crêpes :	fonte, avec revêtement en teflon
Nombre de plaques à crêpes :	2
Diamètre de la plaque à crêpes en mm :	400
Plage de température de - à en °C:	150 - 300
Réglage de la température, niveaux :	2
Puissance :	6 kW
Dimensions (L x P x H) en mm :	850 x 520 x 230
Poids en kg :	30,4

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Catégories de gaz / pays de destination

FR

Catégories de gaz	Pression de gaz (mbar)	Pays de destination
I _{3B/P}	30	AL, BA, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NL, NO, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I ₃₊	28-30/37	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P}	37	PL
I _{3B/P}	50	AT, CH, DE
I _{2H}	20	AL, AT, BA, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NO, PT, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I _{2E}	20	DE, LU, PL, RO
I _{2E+}	20/25	BE, FR
I _{2EK}	20/25	NL

Tab. 1

Tableau des buses

N° art.	1043613 / 1043623			
Catégorie de gaz:	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Pression d'entrée	G30-butane à 28-30 mbar ou G31-propane à 37 mbar	G30/G31-mélange à 30 mbar	G30/G31-mélange à 37 mbar	G30/G31-mélange à 50 mbar
Pression au point de test :	29-37 mbar	30 mbar est nécessaire	37 mbar est nécessaire	50 mbar est nécessaire
Taille de la buse pour les petites flammes	Ø 0,7 mm (buse fixe à l'intérieur de la soupape à gaz)			
Taille de buse	0.91 mm (marquée 0.91)		0.85 mm (marquée 0.85)	0.8 mm (marquée 0.8)
Type de brûleur principal :	Ø 1.5 mm x130+76 pièce, Ø 25 / Ø 16 mm rond, SS304 brûleur. T1.5mm			
Ventilation de brûleur principal :	Ø 20 mm x 2 mm (profondeur d'insertion) avec intervalle d'air confiné		Ø 20 mm x 6,5 mm (profondeur d'insertion) avec intervalle d'air confiné	Ø 20 mm x 8 mm (profondeur d'insertion) avec intervalle d'air confiné
Raccordement du gaz :	La buse ou le cône sont installés conformément à la législation nationale et ont la taille : G1 / 2 ' ou R1/2"			

N° art.	1043613 / 1043623			
Types de gaz :	I2H	I2E	I2E+	I3B/P(50)
Pression d'entrée	G20 à 20 mbar	G20 à 20 mbar	G20 à 20 mbar G25 à 25 mbar	G20 à 20 mbar G25.3 à 25 mbar
Pression au point de test :	20 mbar	20 mbar	20/25 mbar	20/25 mbar
Taille de la buse pour les petites flammes	Ø 0,7 mm (buse fixe à l'intérieur de la soupape à gaz)			
Taille de tuyère	1.45 mm (marquée 1.45)			
Type de brûleur principal :	Ø 1.5 mm x130+76 pièce, Ø 25 / Ø 16 mm rond, SS304 brûleur. T1.5mm			
Ventilation de brûleur principal :	Ø 20 mm x 11 mm (profondeur d'insertion) avec intervalle d'air confiné		Ø 20 mm x 14 mm (profondeur d'insertion) avec intervalle d'air confiné	
Raccordement du gaz :	La buse ou le cône sont installés conformément à la législation nationale et ont la taille : G1 / 2 ' ou R1/2"			

Tab. 2

4.2 Éléments de l'appareil

1043623



1043613

1. Boîtier
2. Plaques à crêpes
3. Orifices de ventilation
4. Pieds (4x)
5. Régulateur de gaz
6. Plateau de maintien de la chaleur
7. Touche d'allumage



FR

Fig. 1

4.3 Fonctions de l'appareil

Les crêpes peuvent être préparées facilement sur la plaque à crêpes antiadhésive de 40 cm avec 2 niveaux de puissance différents.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.

- Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

Lieu d'installation

- Les crêpières à gaz sont des appareils de type A1, ce qui signifie qu'elles ne doivent pas être raccordées à un système d'extraction des fumées. Pour respecter les exigences de ventilation, suivre les consignes indiquées dans la fiche DVGW G631.
- Placer l'appareil dans une pièce bien ventilée, si possible sous un extracteur, pour éliminer les vapeurs et les odeurs se formant au cours de la cuisson des plats (voir la fiche DVGW G631).
- La pièce où est installé l'appareil doit contenir la quantité d'air suffisante pour assurer la combustion du gaz, conformément aux règles en vigueur. Pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m³/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil). De plus, ne pas oublier de respecter les consignes pour éviter les accidents.
- S'assurer qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position précise des raccordements de gaz.

FR

Raccord à l'installation de gaz

- Avant le raccord à l'installation, s'assurer que l'appareil est réglé sur le type de gaz et la pression disponibles à l'endroit de l'installation (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil et l'emballage).
- Si les paramètres d'usine ne sont pas conformes, l'appareil doit être adapté au type de gaz disponible (chapitre « **Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires** »).
- Le robinet d'arrêt du gaz agréé doit être installé dans un endroit facilement accessible entre le réseau d'alimentation en gaz et l'appareil pour permettre la fermeture de l'arrivée du gaz en cas de besoin.
- Vérifier que la bouteille à gaz (si fournie) est placée et sécurisée correctement et qu'elle se trouve dans un endroit sec.



Fig. 2

- Raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz, à l'aide d'un tuyau de raccordement autorisé par DVGW, et dont la section correspond à la puissance nominale et à la longueur.
- Le raccord de gaz (a) se trouve à l'arrière de l'appareil.

FR

- S'assurer que le tuyau de raccordement de gaz ne se trouve pas sur ou à proximité des surfaces chaudes, qu'il n'est pas exposé aux tensions et pressions et qu'il n'est pas au contact de bords tranchants ou autres objets susceptibles de l'endommager.
- Après le raccordement, l'étanchéité de tous les points de raccordement entre l'installation et l'appareil doit être contrôlée. Pour ce faire, utiliser un spray de détection des fuites ou éventuellement des solutions savonneuses qui n'entraîne pas la corrosion. Appliquer la solution ou le spray sur les points de raccordement, aucune bulle d'air ne peut se former. Effectuer ce contrôle sur les robinets d'arrêt du gaz également.

ATTENTION !

Ne pas utiliser le feu ouvert pour vérifier les fuites !

Vérification de la pression de gaz et du débit calorifique nominal

- À la première installation, l'installateur de gaz doit vérifier le débit calorifique nominal de l'appareil et assurer la maintenance.
- NE jamais essayer d'augmenter la puissance indiquée par le fabricant ni la charge thermique.
- Contrôler la charge thermique nominale à l'aide du compteur de gaz et d'un chronomètre. Effectuer une mesure précise de la quantité de gaz écoulee sur un laps de temps donné, pour une puissance maximale de l'appareil.
- Comparer la valeur mesurée aux données relatives à la consommation de gaz indiquées au chapitre « **Données techniques** », tableau 3. Un écart de $\pm 5 \%$ est admissible.

Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires

L'appareil est réglé sur le type/la catégorie de gaz suivant :

I2E | G20: 20 mbar

1. Vérifier quel type de gaz est fourni dans le pays d'installation et si nécessaire, changer le type de gaz dans l'appareil.

Les tableaux 1 et 2 dans le chapitre « **Données technique** » fournissent, selon les pays de destination, les informations suivantes :

- quels types de gaz peuvent être utilisés pour alimenter l'appareil
- les buses et les réglages pour chaque type de gaz.

Le numéro fourni dans le tableau 2 pour les buses correspondantes est apposé sur chaque buse.

2. Pour adapter l'appareil au type de gaz avec lequel il sera alimenté, effectuer les opérations suivantes :
 - remplacer la buse du brûleur principal
 - effectuer le réglage de l'air

Remplacement de la buse du brûleur principal / réglage de l'air

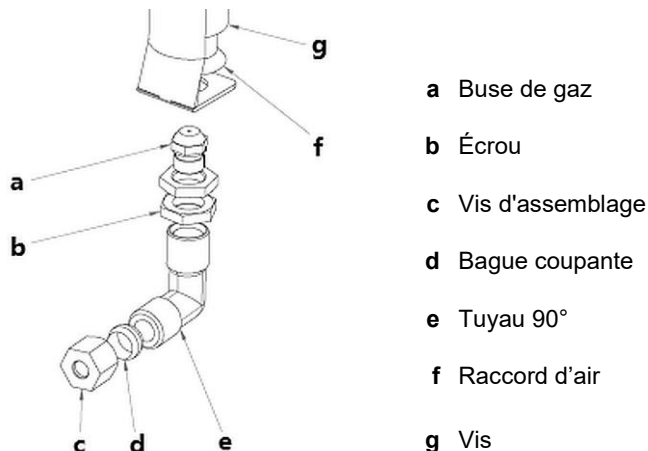


Fig. 3

1. Retourner l'appareil pour avoir accès au brûleur.
2. Desserrer la vis (g) (fig. 2).
3. Retirer la buse du brûleur principal (a).
4. Installer la buse qui correspond au type de gaz disponible.

Les informations concernant les buses et les catégories correspondantes se trouvent dans le Tableau 2 au chapitre « Données technique ».

Les buses sont fournies avec l'appareil.

5. Visser de nouveau la buse du brûleur principal (a)
6. Le régulateur d'air (f) doit être réglé sur la distance indiquée dans le tableau 2.
7. Serrer de nouveau la vis (g).
8. Une fois la buse remplacée, il est nécessaire de vérifier le fonctionnement de l'appareil, comme indiqué au chapitre « **Contrôle des fonctions** ».
9. Modifier les données sur la plaque signalétique, en apposant une étiquette avec les nouvelles données concernant le type de gaz.

Contrôle des fonctions

- Avant la mise en marche test, placer l'appareil dans une pièce bien aérée, retirer tous les matériaux inflammables se trouvant à proximité.
- Avant la mise en marche, réaliser le contrôle d'étanchéité au savon. Appliquer la mousse de savon sur les raccords et raccordements des tuyaux. Les fuites sont indiquées par l'apparition de bulles sur les raccords et raccordements des tuyaux. Vous pouvez également observer le compteur de gaz. L'absence de mouvement sur le compteur de gaz indique l'absence de fuites de gaz.

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !

- Mettre de nouveau l'appareil en marche selon les consignes du chapitre « **Mise en marche de l'appareil** ».
- Contrôler si l'appareil ne présente pas de fuites de gaz (voir DVGW fiches TRGI/TRF).
- Contrôler l'allumage du brûleur.
- Contrôler l'image de la flamme.

5.2 Utilisation

Consignes pour l'utilisateur

- Lire attentivement la présente notice. Elle contient des consignes importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans un état technique parfait et dans une pièce bien aérée.
- Toujours respecter strictement les consignes de sécurité suivantes:
 - Vérifier qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
 - Ne jamais couvrir les orifices d'aération et de vidange de l'appareil.
 - Si la défaillance ne disparaît pas, ne pas utiliser l'appareil et faire appel à l'installateur de gaz.
 - Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.
 - Utiliser l'appareil uniquement pour préparer les crêpes et ne pas l'utiliser à d'autres fins.
 - L'utilisateur peut effectuer uniquement le nettoyage quotidien de routine pour assurer un bon état de fonctionnement de l'appareil;
 - Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
 - Si l'appareil n'est pas utilisé, le(s) régulateur(s) de gaz doivent être tournés en position ARRÊT ; fermer la vanne d'arrêt de gaz sur la conduite de gaz

FR



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps de l'appareil et les plaques se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

Ne pas toucher l'appareil.

Pour manipuler l'appareil, utiliser uniquement les éléments de commande prévus à cet effet.

Saisir les produits cuits chauds avec les mains nues peut entraîner des brûlures des doigts et des mains.

Ne pas toucher les produits cuits chauds.

Pour retourner ou retirer les produits cuits, utiliser des ustensiles de cuisine adaptés p.ex. des spatules.

Le plateau de maintien de la température se chauffe fortement lors du fonctionnement de l'appareil !

Ouvrir le plateau de maintien de la chaleur en utilisant des gants de protection.

Risque d'incendie !

Ne jamais poser d'ustensiles de cuisine, de serviettes, de papier, etc. sur les plaques à crêpes. Ne jamais placer de récipients en plastique ou autres récipients sur les plaques à crêpes.

Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation, essuyer les plaques à crêpes avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire pour éliminer les lubrifiants industriels de protection.
2. Essuyer les plaques à crêpes à l'aide d'un chiffon doux et sec.
3. Avant la première utilisation, chauffer l'appareil sans la pâte pendant environ une heure, en réglant l'un des régulateurs de gaz entre la petite et la grande flamme.

De la fumée peut se former. Cette fumée n'est pas nuisible et ne se formera plus lors des utilisations ultérieures.

FR

4. Avant la mise en marche de l'appareil, placer le plateau de maintien de la chaleur à l'endroit prévu à cet effet.
5. Insérez une ou plusieurs piles AA adaptées dans le dispositif. Suivre la procédure suivante :
 - dévisser la touche d'allumage,
 - insérer les piles AA, en veillant à bien suivre les indications « + » et « - » sur les piles et l'appareil d'allumage,
 - visser de nouveau la touche d'allumage.
6. Avant la mise en marche, vérifier tous les raccords.

INDICATION !

Toujours chauffer les plaques à crêpes avant de commencer la cuisson des crêpes !

Conseils de cuisson des crêpes

- Éviter de mettre sur les crêpes des produits qui peuvent endommager la surface chauffante, comme par exemple le citron. Dans ces cas, garnir les crêpes déjà prêtes sur les assiettes.
- Essuyer les plaques à crêpes avant d'appliquer de nouveau la pâte pour la faire cuire, sinon les plaques deviennent trop grasses.
- Ne pas polir les plaques à crêpes, car ceci peut nuire à l'adhérence de la couche chauffante.
- Si les plaques sont très chaudes, les crêpes fines sont meilleures, elles sont plus délicates.

La pâte glisse sur la plaque à crêpes ou colle au râteau étalant la pâte :

- Ne pas graisser. Essuyer la plaque à crêpes avec un chiffon sec. Une pâte trop grasse peut également causer cet effet.

La pâte ne fait que cuire et colle fortement à la plaque à crêpes :

- La plaque à crêpes n'est pas suffisamment chaude. Chauffer encore un peu la plaque à crêpes ;
- Enlever la pâte brûlée et chauffer de nouveau la plaque.

La pâte ne fait que cuire :

- La pâte est trop liquide ou la plaque à crêpes est trop chaude.

La plaque à crêpes colle :

- Graisser la plaque à crêpes avec un peu d'huile de friture ou du jaune d'œuf et du beurre.

Allumage de l'appareil

INDICATION !

Les consignes ci-dessous se réfèrent à chaque plaque à crêpes.

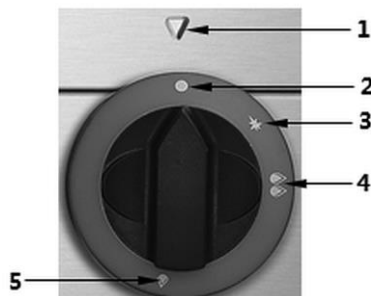


Fig. 4

FR

- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1. Marque de réglage | 2. Position ARRÊT |
| 3. Position d'allumage | 4. Réglage MAX |
| 5. Réglage MIN | |

1. Avant d'allumer la flamme, s'assurer que le régulateur de gaz se trouve en position ARRÊT. (2, Fig. 3).

Le robinet de gaz est fermé.

2. Appuyer sur le régulateur de gaz correspondant et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position d'allumage (3), tout en le maintenant pressé.
3. Maintenir pressé le régulateur de gaz dans cette position et activer en même temps la touche d'allumage à côté du régulateur de gaz.
4. Maintenir pressée la touche d'allumage pendant environ 5-10 secondes, jusqu'à l'allumage du brûleur.
5. Après l'allumage, relâcher la touche d'allumage.
6. Faire attention à la stabilité de la flamme.
7. Si la flamme n'est pas stable, tourner le régulateur de gaz sur la position ARRÊT (2) et attendre 5 minutes et ensuite, répéter l'opération décrite ci-dessus.
8. Pour le fonctionnement à puissance maximale, tourner le régulateur de gaz sur la position MAX (4).
9. Pour le fonctionnement à puissance minimale, tourner le régulateur de gaz sur la position MIN (5).

10. Pour atteindre une température optimale pour la cuisson des crêpes, tourner le régulateur de gaz entre les positions MAX et MIN.
11. Pour arrêter l'appareil, tourner le régulateur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ARRÊT (2).

Le brûleur s'éteint.

Protection contre la coupure de flamme

Les crêpières à gaz disposent d'une protection contre la coupure de flamme, chaque brûleur est équipé d'un système thermoélectrique. Il coupe l'arrivée de gaz au brûleur si le brûleur s'éteint, pour éviter que le gaz non brûlé n'explose.

Cuisson des crêpes

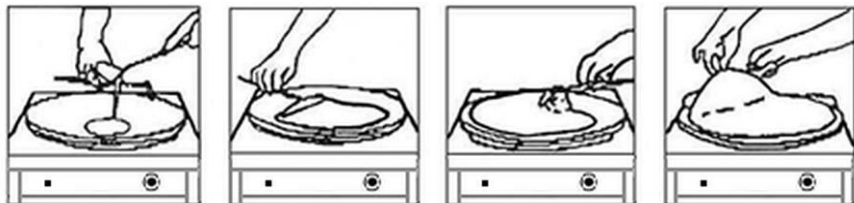


Fig. 5

1. Verser la pâte sur la plaque à crêpes et l'étaler uniformément à l'aide du râteau à étaler la pâte.

INDICATION: Veiller à verser une quantité de pâte adéquate, car l'excès de pâte peut s'écouler sur les côtés.

2. Entretemps, placer le râteau à étaler la pâte dans l'eau pour que la pâte puisse être facilement étalée sur la plaque à crêpes.
3. Quand les crêpes sont suffisamment brunies, les retourner et les cuire de l'autre côté.
4. Utiliser des ustensiles de cuisine adaptés, p.ex. des spatules pour retourner la pâte.
5. Déposer les crêpes prêtes sur le plateau de maintien de la chaleur se trouvant sous la plaque à crêpes et servir selon les préférences.
6. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ARRÊT.
7. Fermer le robinet d'arrivée du gaz.

6 Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant de nettoyer, fermer la vanne de l'alimentation en gaz.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus ou à bords tranchants peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

1. En fin du jour de travail, nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Après la cuisson, lorsque les restes de pâte sont encore tièdes, les éliminer des plaques à crêpes en utilisant un essuie-tout ou un chiffon doux humide.

FR

Nettoyage des plaques à crêpes

ATTENTION !

Veiller à ce que de l'humidité, de l'huile ou de la graisse ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

Ne pas utiliser d'eau pour le nettoyage des plaques chaudes !

N'utiliser aucun produit de nettoyage pour nettoyer les plaques à crêpes.

1. Nettoyer les plaques à crêpes à l'aide de papier essuie-tout ou d'un chiffon humide.
2. Sécher les plaques à crêpes à l'aide d'un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.

Après un certain temps, une couche durcie se forme sur les plaques à crêpes. C'est un phénomène normal, c'est la couche chauffante qui se décape.

3. Enlever cette couche à des intervalles réguliers, pour qu'elle soit plus fine (selon l'utilisation). Ceci permet d'éviter la salissure excessive et de garder l'état de la surface.

Nettoyage du corps de l'appareil

Nettoyage et maintenance

1. Nettoyer le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux. Ensuite, sécher le corps de l'appareil.

Nettoyage du plateau de maintien de la chaleur

2. Retirer le plateau de maintien de la chaleur.
3. Laver régulièrement le plateau de maintien de la chaleur, en utilisant de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Rincer soigneusement le plateau de maintien de la chaleur.
4. Enfin, sécher le plateau de maintien de la chaleur avec un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.

Nettoyage du brûleur

1. Contrôler régulièrement l'état des orifices du brûleur. S'ils sont bouchés, nettoyer les bras du brûleur à l'aide d'une brosse dure.
2. Ne pas utiliser d'objets en métal pour nettoyer les buses d'injection. Ils peuvent changer les propriétés techniques du brûleur.
3. Contrôler régulièrement l'état du tuyau de raccordement à l'alimentation en gaz ou à la bouteille de gaz et le remplacer si nécessaire.

FR

6.3 Maintenance

Nous recommandons de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un service technique au moins une fois par an et si nécessaire, de conclure un contrat de service.

7 Élimination des déchets

Appareils à gaz

En fin de période d'utilisation, éliminer l'appareil conformément aux réglementations nationales et locales. Pour ce faire, contacter une entreprise spécialisée dans le domaine ou le service chargée des questions de traitement des déchets dans votre municipalité.

Pour éviter tout abus éventuel dans l'utilisation de l'appareil et les dangers y liés, veiller à exclure toute possibilité de mise en marche de l'appareil avant sa mise au rebut. Transmettre ensuite l'appareil au point de collecte local.