1CP400 - 2CP400

104458 - 104457

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

Version: 3.0
Date de création : 2025-01-29

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 ... 10
4.3 Fonctions de l'appareil ... 11
5 Installation et utilisation ... 12
5.1 Installation ... 12
5.2 Utilisation ... 14
6 Nettoyage et maintenance ... 16
6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage ... 16
6.2 Nettoyage ... 17
6.3 Maintenance ... 17
7 Élimination des déchets ... 18

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 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

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- 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.

- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. 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.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entrainement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entrainements, remplacement des composants de l'appareil.

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.

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 de produits à base de farine.

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

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

Nom :	**Crêpière 1CP400**
Numéro d'article :	**104458**
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:	50 - 300
Puissance de raccordement :	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	450 x 510 x 245
Poids en kg :	21,0

Nom :	**Crêpière 2CP400**
Numéro d'article :	**104457**
Matériau :	acier inoxydable
Matériau des plaques à crêpes :	fonte, avec revêtement en teflon
Nombre de plaques à crêpes :	2
Diamètre des plaques à crêpes en mm :	400
Plage de température de - à en °C:	50 - 300
Puissance de raccordement :	2 x 3 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	860 x 510 x 245
Poids en kg :	40,0

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

4.2 Éléments de l'appareil

104458

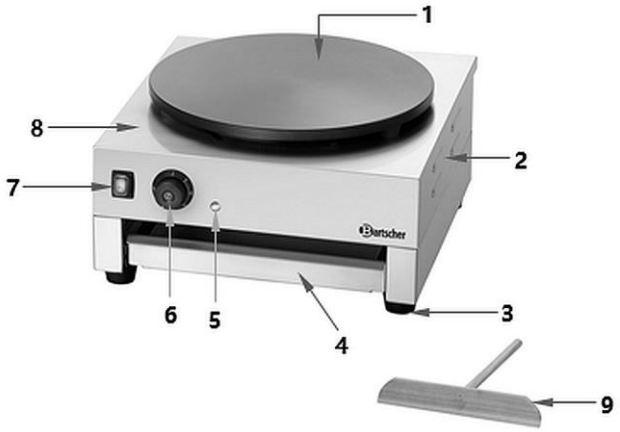


Fig. 1

FR

104457

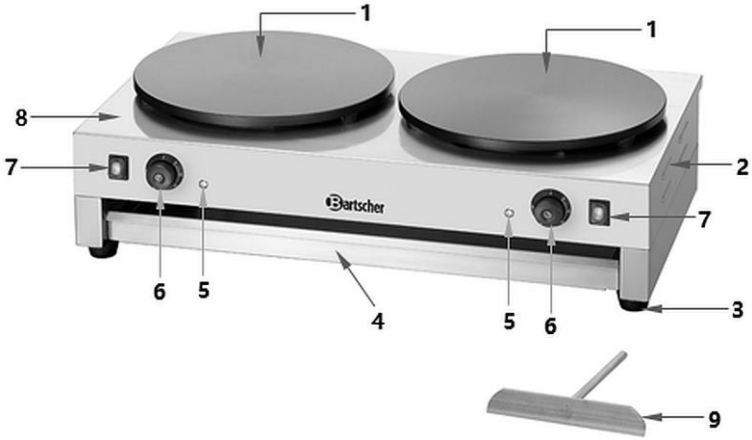


Fig. 2

Description des fig. 1 + 2

1. Plaque à crêpes
2. Orifices de ventilation
3. Pieds (4x)
4. Plateau de maintien de la chaleur
5. Témoin de chauffe (orange)
6. Régulateur de température
7. Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert)
8. Corps
9. Râteau à étaler la pâte

Version / caractéristiques

- Type de plaques à crêpes : fixes
- Plaques à crêpes commutées séparément
- Interrupteur de marche/arrêt pour chaque plaque à crêpes
- Réglage de la température : thermostatique, en continu
- Commande : manette
- Témoins lumineux de contrôle : marche/arrêt, chauffe
- L'appareil comprend: 1 râteau à étaler la pâte

4.3 Fonctions de l'appareil

Les crêpières sont destinées à la cuisson de produits à base de farine avec un réglage de la température adapté.

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.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

FR

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.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

- Pour brancher la crêpière double, 2 prises séparées sont nécessaires.

- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Les plaques à crêpes se chauffent fortement lors de l'utilisation.

Ne pas toucher les plaques à crêpes chaudes.

Utiliser des gants de cuisine avec manches longues au-dessus du poignet.

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.

Avant la première utilisation

FR

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 la température sur env. 180 °C – 200 °C.

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

Allumage de l'appareil

INDICATION!

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

1. Positionner la touche marche/arrêt sur la position **« I »**, pour allumer l'appareil.

Le témoin vert d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

2. À l'aide du régulateur de température, régler la plus haute température (300 °C).

Le témoin de chauffe orange s'allumera.

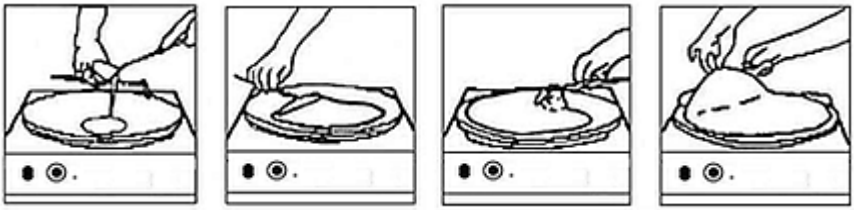
Quand la température réglée est atteinte, le témoin de chauffe orange s'éteint.

Si la température baisse, l'élément chauffant s'allume de nouveau, ce qui est signalé par le témoin orange allumé. La plaque à crêpes se chauffe de nouveau à la température réglée.

3. Après env. 15 minutes, tourner de nouveau le régulateur de température sur la température souhaitée.

La température optimale pour la cuisson des crêpes est de 170 °C - 180 °C.

Cuisson des crêpes



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

   INDICATION!

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

5. Entretemps, placer le râteau à étaler la pâte dans l'eau pour que la pâte puisse être facilement étalée sur la plaque à crêpes.
6. Quand les crêpes sont suffisamment brunies, les retourner et les cuire de l'autre côté.
7. Utiliser des ustensiles de cuisine adaptés, p.ex. des spatules pour retourner la pâte.
8. Déposer les crêpes prêtes sur le plateau de maintien de la chaleur se trouvant sous la plaque à crêpes et servir selon les préférences.
9. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur de température sur la position **« 0 »** (ARRÊT).
10. Mettre l'interrupteur marche/arrêt en position **« O »**, éteindre l'appareil et le débrancher de la prise d'alimentation électrique (retirer la fiche !).

6 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. 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 peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- 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.
3. Nettoyer les plaques à crêpes à l'aide de papier essuie-tout ou d'un chiffon humide.
4. Sécher les plaques à crêpes à l'aide d'un chiffon doux.

   MISE EN GARDE !

   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 !

5. 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.
6. Retirer le plateau de maintien de la chaleur.
7. Laver régulièrement le plateau de maintien de la chaleur et le râteau à étaler la pâte, en utilisant de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Rincer soigneusement les éléments lavés.
8. Enfin, sécher le plateau de maintien de la chaleur et le râteau à étaler la pâte en utilisant un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.

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 électriques

	Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.

FR