



MOD : BRET/1E-R

Production code : CSE 400

07/2025

**ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND VERWENDUNG VON ELEKTRISCHEN
CRÊPES-MASCHINEN**



BRET/1E-R

1. SICHERHEITSHINWEISE

Bitte halten Sie sich strikt an diese Anweisungen, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verbrennungen oder anderen Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Bei der Verwendung dieses Geräts sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, wie z. B.:

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb gehen.
- Berücksichtigen Sie die Gebrauchsanweisung, die immer mit dem Gerät mitzuführen ist.
- Installieren Sie das Gerät immer gemäß den Anweisungen. Es ist ein Abstand von mindestens 10 cm zur Trennwand oder Wand erforderlich.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Außen- und Innenbereich in einem belüfteten Raum oder unter einer Dunstabzugshaube bestimmt.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Frost und Feuchtigkeit.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Reichweite von Kindern oder gebrechlichen Personen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nur von einem Insider verwendet wird.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, während es in Betrieb ist oder wenn das Kochfeld noch heiß ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät in der ausgeschalteten Position befindet, bevor Sie es ein- oder ausstecken.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Die Temperatur heißer Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät läuft. Verwenden Sie immer die Bedientasten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als den bestimmungsgemäßen Zweck.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Achten Sie während des Gebrauchs darauf, die Lüftungsschlitze des Geräts nicht zu verstopfen.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder die Steckdose niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Serviceabteilung oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Wenden Sie Reparaturen nur an eine qualifizierte Person.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Vergessen Sie zum Reinigen des Geräts am Ende des Garvorgangs nicht, den Netzstecker zu ziehen.

2. INHALT DES PACKKASTENS

Gerät: Ein Crêpes-Maker

Zubehör:

- Ein T-Brett zum Verteilen des Teigs
- Dieser Hinweis

Eine detaillierte Explosionszeichnung des CSE 350/CSE 400/CDE 350/CDE 400 finden Sie am Ende des Dokuments.

3. EINHALTUNG DER NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Verwenden Sie das Gerät, um flauschige und goldene Pfannkuchen, Buchweizenpfannkuchen, Blinis ...

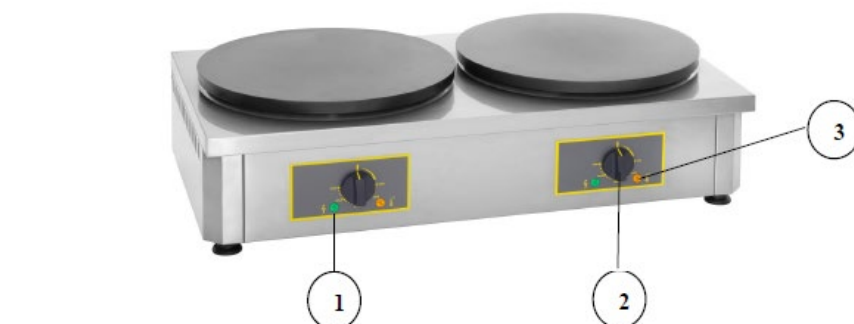
4. WIE ES FUNKTIONIERT

Dieser Crêpes-Maker ist eine robuste Grillplatte aus emailliertem Gusseisen. Die hohe Dicke der Scheibe sorgt für eine hervorragende Homogenität und Temperaturstabilität. Dank ihrer glatten Oberfläche sorgt die Platte für eine direkte Wärmeübertragung auf das Gargut, ohne Wärmeverlust in der Mitte oder rundherum, dank des Heizelements, das kreisförmig unter der Gusseisenplatte versenkt ist und so die gesamte Kochfläche bedeckt.

Um das Kochfeld einzuschalten und vorzuheizen, drehen Sie einfach den Thermostat-Regler (Nr. 2 auf dem Foto) in die gewünschte Position. Wenn die thermostatische Kontrollleuchte (Nr. 3 auf dem Foto) ausgeschaltet ist, ist Ihr Crêpes-Maker bereit.

Während des Garvorgangs kann die Temperatur mit dem Thermostatregler (Nr. 2 auf dem Foto) reguliert werden, um das Phänomen des Überkochens zu vermeiden. Das helle orangefarbene Licht zeigt Ihnen an, wann Sie sich aufwärmen möchten.

Die Gartemperatur eines Pfannkuchens liegt zwischen 200 und 220°C. Wenn der Pfannkuchen klebt, bedeutet das, dass der Crêpesmaker zu heiß ist, daher solltest du das Thermostat auf eine etwas niedrigere Temperatur stellen.



1 Voyant de mise sous tension

2 Thermostat

3 Voyant thermostatique

5. BEDIENUNG / HANDHABUNG

a) Installation/Montage:

- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus der Schachtel aus.
- Lege den Crêpes-Maker auf eine ebene, hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wand oder Trennwand aus brennbaren Materialien auf, auch wenn diese sehr gut isoliert ist.
- Es ist ein Abstand von mindestens 10 cm zur Trennwand oder Wand erforderlich.

b) Erstinbetriebnahme:

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie das Korrosionsschutzfett mit Spülmittel und einem feuchten Schwamm.

Bei der 1. Nutzung

Fetten Sie Ihre Platte mit Speiseöl ein.

Die Crêpes-Pfanne ca. 15 Minuten vorheizen.

Stellen Sie das Thermostat nach dem Vorheizen auf die gewünschte Temperatur ein.

Erste Reinigung

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. (vgl.6 Reinigung)

Anschließen des Geräts

- Prüfen Sie, ob die Spannung und Frequenz des elektrischen Systems mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.
- Überprüfen Sie das Kabel oder den Netzstecker immer auf Beschädigungen, falls erforderlich, sollte es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass jede Steuerschaltfläche auf 0 eingestellt ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie es in eine geerdete Steckdose.
- Das Gerät ist eingesteckt.

Hinweis : Wenn das Gerät an eine drahtlose Schutzsteckdose oder direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, vertrauen Sie den Anschluss des Geräts einer qualifizierten Person an.

c) Verwendung des Geräts:

Bedienelemente und Display

Steuerung/Anzeige	Funktion
Thermostat (Nr. 2 auf dem Foto)	Einschalten und Temperatureinstellung
Grüne Kontrollleuchte (Nr. 1 auf dem Foto)	Gerät eingeschaltet (Licht an) Gerät aus (Licht aus)
Orangefarbene Kontrollleuchte (Nr. 3 auf dem Foto)	Plattentemperatur (Licht an) Gewünschte Temperatur erreicht (Licht aus)

Erste Schritte

- Drehen Sie den Thermostatknopf (Nr. 2 auf dem Foto) in die gewünschte Position: Die Kontrollleuchte (Nr. 1 auf dem Foto) leuchtet auf, das Gerät ist eingeschaltet. Und das orangefarbene Licht (Nr. 3 auf dem Foto) geht an: Die Platte heizt sich auf.
- Sobald das orangefarbene Thermostatlicht (Nr. 3 auf dem Foto) ausgeschaltet ist, hat das Kochfeld die gewünschte Temperatur erreicht.
- Ölen Sie das Blech vor jedem Garen ein.

Temperatureinstellung

Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Thermostat (Nr. 2 auf dem Foto) auf die gewünschte Temperatur stellen. Das orangefarbene Licht (Nr. 3 auf dem Foto) leuchtet auf, wenn eine höhere Temperatur angefordert wird, und erlischt, sobald diese erreicht ist.

Es ist nicht notwendig, das Gerät mit voller Leistung eingeschaltet zu lassen: Die Temperatur muss an die zu garenden Produkte angepasst werden, um einen übermäßigen Energieverbrauch zu vermeiden.

Herunterfahren des Geräts

Stellen Sie den Thermostat (Nr. 2 auf dem Foto) auf 0, das Licht (Nr. 1 auf dem Foto) ist aus: Das Gerät ist vollständig ausgeschaltet.

Trennen oder schalten Sie die Stromversorgung aus.

Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät. (vgl. 6. Reinigung)

Fetten Sie die Platte bei längerem Gebrauch.

d) Panne/Reparatur:

Im Falle einer Panne oder eines beschädigten Teils wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst und überlassen Sie den technischen Betrieb einer qualifizierten Person.

Wenn Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers oder Ihres Geschäfts wenden, geben Sie bitte die vollständige Referenz Ihres Geräts (Handelsname, Typ und Seriennummer) an. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das auf der Rückseite des Geräts sichtbar ist.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie technische oder Reinigungseingriffe vornehmen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Gebrauch, da sich die Ablagerungen vom Kochen des Zuckers und des Teigs sehr schnell ansammeln und einen Film auf der Platte bilden, der die Qualität des Kochens beeinträchtigt.
- Verwenden Sie zur Reinigung nur leicht scheuernde Reinigungsmittel, Seifenwasser oder Spülmittel.
- Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
- Reinigen Sie das Gerät niemals unter einem Wasserstrahl, da es durch Infiltration irreparabel beschädigt werden kann.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Außenwände Ihres Gerätes regelmäßig mit heißem Wasser und Spülmittel: Vermeiden Sie scheuernde Schwämme. Spülen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Schwamm ab.
- Es ist am besten, die Platte gut einzufetten, um sie bei längerem Nichtgebrauch vor Oxidation zu schützen.

7. TECHNISCH

Modelle	CSE 350	CSE 400	CDE 350	CDE 400
Größe außen mm	450x480x240 cm	450x480x240 cm	860x480x240 cm	860x480x240 cm
Gewicht	20 kg	23 kg	37 kg	44 kg
Macht	3000 W	3600 W	6000 W	7200 W
Anzahl der Artikel	1	1	2	2
Ampere	13 A	15,7 A	13 A/Phase	15,7 A/Phase
Spannung	220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N~	380-415 V 3 N ~

Anpassung der Drahtfarbe und Verbindungsmodus

Phase 1	Kastanie
Phase 2	Schwarz
Phase 3	Grau
Neutral	Blau
Erde	Gelbgrün



Die durch dieses Symbol gekennzeichnete Potentialausgleichsklemme muss mit einem Leiter mit einem Mindestquerschnitt von 2,5 mm² mit dem Potentialausgleichsleiter Ihrer Anlage verbunden werden.

8. NORMEN UND GESETZLICHE BESTIMMUNGEN

Das Gerät erfüllt die folgenden Normen:

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-38

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT

Das Gerät entspricht den Richtlinien:

2002/96/EG (WEEE) Nr. 34270064800021

Richtlinie 2002/95/EG (ROHS)

EG-Richtlinie 2006/95

Verordnung (EG) Nr. 2004/108/EG

REACH-Verordnung

Entsorgen Sie das Gerät nicht im Hausmüll.

Das Gerät muss bei einem Recyclinghof für Elektrogeräte abgegeben werden.

Die Materialien des Gerätes sind in der Tat wiederverwendbar. Durch die fachgerechte Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott, das Recycling und jede andere Form der Wiederverwendung von Altgeräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Schutz der Umwelt. Für Informationen zur Sammlung von Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

10. GARANTIE

Garantiebedingungen

Die Garantie, die für jedes Gerät gilt, ist die kommerzielle Garantie des Distributors oder Wiederverkäufers. Bitte wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die genauen Bedingungen zu erfahren. Die Gewährleistung gewährt keine Rechte auf Schadenersatz.

Die folgenden Bestimmungen schließen die in den Artikeln 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuches in Bezug auf Mängel und versteckte Mängel vorgesehene gesetzliche Gewährleistung nicht aus.

Klauseln zum Gewährleistungsausschluss

Unsachgemäße Installation und Wartung, insbesondere wenn sie nicht den geltenden Vorschriften oder den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung entsprechen.

Reparaturen, die infolge von Fehlbedienung, unsachgemäßer Verwendung, Fahrlässigkeit oder Überlastung des Geräts erforderlich sind, sowie Reparaturen, die aus Schwankungen der Stromversorgung, Stromstößen oder defekten Installationen resultieren, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Schäden durch Stöße oder schlechtes Wetter fallen nicht unter die Garantie. Das Gerät reist auf Gefahr des Benutzers; Bei der Lieferung per Spediteur muss der Empfänger vor jeder Lieferung des Geräts gegenüber dem Spediteur Vorbehalte äußern.

Die Garantie erlischt bei Eingriffen, Reparaturen, Änderungen durch unbefugte Personen oder bei unsachgemäßer Verwendung.