



**MOD : BRET/1E-R**

**Production code : CSE 400**

**07/2025**

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



**BRET/1E-R**

## **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 ...

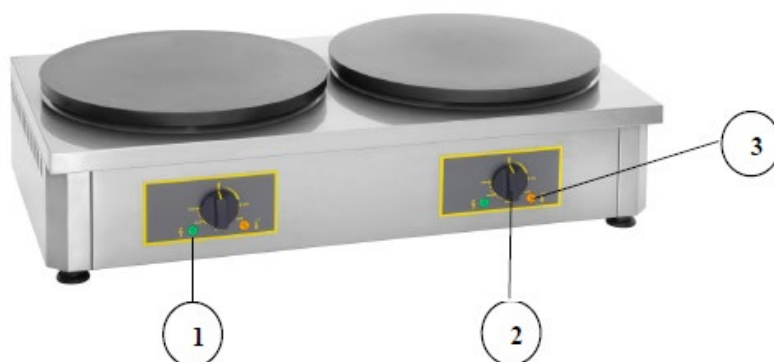
## **4. MODE DE FONCTIONNEMENT**

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 1ère utilisation

Graisser votre plaque avec de l'huile alimentaire.

Faire préchauffer la crêpière pendant environ 15 minutes.

Une fois le préchauffage effectué, régler le thermostat à la température désirée.

#### *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 irréversible.
- 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**

| Modèles                   | CSE 350     | CSE 400     | CDE 350        | CDE 400         |
|---------------------------|-------------|-------------|----------------|-----------------|
| Dimensions<br>externes mm | 450x480x240 | 450x480x240 | 860x480x240    | 860x480x240     |
| Poids                     | 20 Kg       | 23 Kg       | 37 Kg          | 44 Kg           |
| Puissance                 | 3000 W      | 3600 W      | 6000 W         | 7200 W          |
| Nbre élément              | 1           | 1           | 2              | 2               |
| Ampère                    | 13 A        | 15.7 A      | 13 A/Phase     | 15.7 A/Phase    |
| Voltage                   | 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.