



Crêpières électriques professionnelles	
<i>Notice d'utilisation</i>	3
Professional electric crepe makers	
<i>Instructions for use</i>	9
Professionnelles crepegeräte	
<i>Bedienungsanleitung</i>	15
Creperas eléctricas profesionales	
<i>Instrucciones de uso</i>	21

# Crêpières électriques

**Pensez aux accessoires :  
Demandez notre**



CEBIA4



*Kit d'étalement / kit spreader*



CECIE4



*Crêpières gaz / gas crepe makers*



CECIG4



*Chariots à crêpes / crepe carts*

modèle / model	diamètre / diameter	dimensions	poids / weight	puissance / power
<b>CEBIV3</b>	Ø 35 cm	350 x 125 mm	12 Kg	2500 W
<b>CEBIV4</b>	Ø 40 cm	400 x 125 mm	16 Kg	3000 W
<b>CECIL3</b>	Ø 35 cm	375 x 420 x 175 mm	14.5 Kg	2500 W
<b>CECIL4</b>	Ø 40 cm	430 x 470 x 175 mm	19 Kg	3000 W
<b>CECIM3</b>	2 x Ø 35 cm	750 x 420 x 175 mm	30 Kg	2 x 2500 W
<b>CECIM4</b>	2 x Ø 40 cm	860 x 470 x 175 mm	36.5 Kg	2 x 3000 W
<b>CEBIA3</b>	Ø 35 cm	350 x 170 mm	15 Kg	3000 W
<b>CEBIA4</b>	Ø 40 cm	400 x 170 mm	22 Kg	3600 W
<b>CEBIA5</b>	Ø 48 cm	480 x 190 mm	25 Kg	4800 W
<b>CECIE3</b>	Ø 35 cm	375 x 420 x 195 mm	17 Kg	3000 W
<b>CECIE4</b>	Ø 40 cm	430 x 470 x 195 mm	24 Kg	3600 W
<b>CECIG3</b>	2 x Ø 35 cm	750 x 420 x 195 mm	28 Kg	2 x 3000 W
<b>CECIG4</b>	2 x Ø 40 cm	860 x 470 x 195 mm	46,5 Kg	2 x 3600 W

Cher client,

Vous venez d'acheter l'un de nos appareils et nous vous en remercions vivement. Son utilisation est très simple. Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice dans laquelle vous trouverez des consignes de sécurité ainsi que des conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

### **Réception et déballage**

En cas de problème, faire mention de vos réserves en décrivant avec précision les dégâts constatés à la livraison sur le récépissé du transporteur. Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception.

## **Prescriptions générales concernant les matériels électriques**

---

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions en matière de sécurité :**

**Lire attentivement toutes les instructions.**

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- L'appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans un environnement ne dépassant pas une température de 40 °C.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagée. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- En cas de panne, l'examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Toute opération de maintenance doit être réalisée par un technicien habilité.
- Si un appareil fixe comporte un câble d'alimentation sans fiche de prise de courant, un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
  - Toujours brancher et débrancher le cordon électrique, le réglage étant sur la température minimum et sur arrêt.
  - Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler avec des mains humides.
  - Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
  - Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, brûleur à gaz, four ...).
  - Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
  - L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
  - Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
  - Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
  - Ne pas toucher les surfaces chaudes.
  - Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
  - Cet appareil est prohibé à l'extérieur.
  - Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
  - Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
  - Ne pas obstruer les trous de ventilation sous le bâti.
  - Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).
  - Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.
- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Descriptif technique

---

Ces modèles sont destinés à un usage professionnel.

Les crêpières électriques apportent confort et facilité d'utilisation grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300° C.

### Caractéristiques

- Crêpières une plaque ou deux plaques sur châssis inox
- Plaque(s) en fonte usinée Ø 35, 40 ou 48 cm
- Puissance de 2500 W à 4800 W par plaque
- Une à trois résistances donnant une répartition uniforme de la chaleur sur toute la plaque
- Un thermostat muni d'une manette graduée de 50 à 300°C
- Un témoin de chauffe lumineux orange.
- Un interrupteur Marche/Arrêt avec témoin lumineux vert, uniquement sur les modèles suivants : CEBIA3, CEBIA4, CEBIA5, CECIE3, CECIE4, CECIG3 ET CECIG4.
- Trois ou quatre pieds plastique selon le modèle

# Installation

---

## Plan de travail

Choisissez un plan de travail d'entretien facile sur lequel poser l'appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur. Pour un confort optimal de l'utilisateur, le dessus des plaques doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.

## Raccordement électrique

Les appareils doivent être branchés sur le réseau 240 volts monophasé à une prise bipolaire + terre 16 ampères. Ils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5 mm<sup>2</sup>.

Les appareils spécifiés 400 volts doivent être branchés à une prise triphasée + neutre + terre 20 ampères. Ces appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre) de section 1,5 mm<sup>2</sup>.

# Utilisation

---

Les plaques en fonte usinée Krampouz nécessitent un culottage avant la première utilisation.

## Culottage des plaques de cuisson

**Attention** : cette opération (durée: 1 heure à 1 heure 30) est nécessaire quand les plaques sont neuves. Utilisez de l'huile alimentaire de tournesol sans autre ingrédient.

Pour bien le réussir :

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Allumez l'appareil.
- Mettez l'appareil en chauffe sur environ 270°C. L'appareil est à température lorsque le voyant orange s'éteint. Maintenez le réglage pendant toute la durée du culottage.
- Versez au centre de la plaque l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile alimentaire. A l'aide d'un chiffon doux, répartissez uniformément l'huile, puis laissez cuire pendant 5 à 10 minutes afin d'obtenir une plaque brunie parfaitement sèche.
- Répétez l'opération précédente 8 fois en diminuant à chaque fois la quantité d'huile versée mais en respectant pour chaque couche d'huile un temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Un bon culottage a la couleur d'une châtaigne (marron foncé) et l'aspect d'un vernis.

## Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

- Un râteau (18 à 20 centimètres)
- Un pinceau et un bac à eau pour le nettoyage du râteau
- Une spatule bois ou inox
- Un chiffon de bon coton roulé ou le tampon d'essuyage Krampouz ATG1 ou ATG5
- De l'huile alimentaire pour le graissage de la plaque
- Un récipient pour la pâte

- Une louche dose

## **Recettes**

### CRÊPES DE FROMENT

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettez 1 cuillerée à soupe de farine de sarrasin (blé noir), 100 à 125 g de sucre selon vos goûts, 1 cuillerée à café rase de gros sel, 2 œufs, 25 g de beurre fondu ou 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 sachet de sucre vanillé ou autres parfums, 10 cl d'eau. Battez l'ensemble et ajoutez progressivement 250 g de farine de froment et 12 cl de lait demi écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayez ensuite 38 cl de lait.

### CRÊPES DE SARRASIN (BLE NOIR)

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, mettez 250 g de farine de sarrasin, 1 cuillerée à soupe de farine de froment, 1 cuillerée à café de gros sel, 1 œuf et 12 cl d'eau. Remuez jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajoutez 12 cl de lait demi-écrémé et délayez puis battez environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajoutez progressivement 36 cl de lait.

## **Cuisson**

- Nous vous recommandons l'huile de tournesol pour le graissage de la crêpière.
- La température de cuisson des crêpes se situe environ à 200°C/230°C.
- Avant d'étaler la première crêpe ou avant chaque séance de crêpes, graissez légèrement la plaque à l'aide du tampon graisseur Krampouz.
- Pour fabriquer une crêpe, déposez une louche de pâte sur la plaque chaude. Etalez la pâte à l'aide du râteau Krampouz.
- En cours de fabrication, essuyez la plaque avec le tampon graisseur Krampouz. Ajoutez de l'huile uniquement si vos crêpes collent.
- Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, graissez légèrement la plaque avant de la réutiliser.

## **Conseils pratiques**

- Si la pâte glisse sur la plaque ou colle au râteau : ne pas graisser. Essuyez la plaque avec un tampon d'essuyage sec ATG1 ou ATG5 Krampouz. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet.
- Si la pâte bout et colle à la plaque, soit :
  - ✓ Votre culottage est insuffisant : il faut le compléter.
  - ✓ Votre culottage est calciné : il faut le décaper pour en refaire un autre.
  - ✓ Votre culottage est calciné ou se décolle en plaque : grattez le avec la pierre abrasive APA1 Krampouz et recommencez un nouveau culottage.
- Si la pâte bout seulement : elle est trop liquide ou mauvaise ou encore la plaque est trop chaude.
- Si la plaque colle seulement : graissez légèrement avec un peu d'huile alimentaire.
- En cas de garnissage des crêpes sur la plaque qui sert à l'étalement :
  - ✓ Evitez les garnitures pouvant abîmer le culottage (ex : citron, tomate).
  - ✓ Essuyez la plaque avant d'étaler la crêpe suivante.
- Ne pas polir les plaques car le culottage aura une moins bonne adhérence.

# Entretien et Nettoyage

---

Avant de nettoyer votre appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Lire les prescriptions générales concernant les matériels électriques avant toutes actions sur l'appareil.

## **Le châssis**

Nettoyez le châssis avec une éponge douce imbibée d'eau tiède et de détergent liquide non chloré. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.

Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

Ne pas immerger l'appareil.

Compte tenu de la température de fonctionnement, il est normal que l'inox du bâti brunisse au fil du temps.

## **La plaque**

Après utilisation, essuyez la plaque. Ne pas la lessiver.

ATTENTION: Ne jamais refroidir brutalement une plaque en chauffe.

La préparation des crêpes nécessite un apport de matière grasse sur la plaque de cuisson :

- graissage au tampon
- matière grasse dans la pâte selon les recettes

Ces matières grasses vont épaissir petit à petit le culottage initial. Il faut éviter que ce culottage ne devienne trop épais car :

- il joue un rôle d'isolant et perturbe la cuisson
- il se décolle ou s'écaille donnant l'impression que le métal se désagrège

Il faut donc le décaper régulièrement en utilisant la pierre abrasive APA1 Krampouz.

Si le culottage devient trop épais par défaut de décapage régulier, il est possible de décaper la plaque par sablage (contacter notre SAV).

Après ces opérations, il faut refaire un culottage comme pour un produit neuf.

Ne pas craindre de rayer le métal. Ne pas utiliser d'appareil électrique portatif pour essayer de décaper la crêpière.

# Garantie et Service après-vente

---

Cet appareil est garanti un an.

Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrive chez l'utilisateur en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le au magasin dans les 48 heures.

Si durant la période de garantie, vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

Sont exclues de la garantie :

- 1- L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, changement de teinte, etc...).
- 2- Les dommages résultant d'un évènement ou d'une utilisation anormale, d'une modification du produit ou du non-respect des indications fournies dans la notice d'utilisation.
- 3- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.



Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc...).

En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.