



Crêpière électrique

Gamme Tradition Familiale

Pensez aux accessoires :
Demandez notre catalogue



Tampons graisseurs et feutres de rechange



Pierre abrasive



Kit d'étalement



Réf. CEBPA4

Modèle Model	Diamètre Diameter	Hauteur Height	Poids Weight	Puissance Power	Plaques Griddles	Courant Current
CEBPA4	Ø 40 cm	11 cm	14 Kg	3000 W	1	230 V

Cher client,

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

Réception et déballage :

Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception. Vous devez également faire mention de vos réserves sur le récépissé du transporteur et décrire avec précision les dégâts constatés à la livraison.

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions de base 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.
- 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.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30mA.
- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- 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.
- Si l'appareil a été endommagé, retournez-le à l'atelier de dépannage habilité le plus proche ou à votre point de vente pour examen et réparation.
- L'appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- 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.
- 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 les 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 chaude (plaque électrique, brûleur à gaz chaud, four chauffé...)
- 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.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur par temps humide.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur et légèrement éloigné du bord.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet (risque de détérioration) entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obturer les trous de ventilation de l'embase plastique, sous le bâti (risque de détérioration).
- Utiliser l'appareil sur une surface plane. Une surface irrégulière pourrait entraîner une mauvaise ventilation et la détérioration de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu dans la notice.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- 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.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques :

- Plaque fonte usinée Ø 40 cm
- Témoin de chauffe
- Thermostat réglable
- Bâti peint
- Trois pieds plastique
- Puissance : 3000 W en 230 V / 240 V
- Poids : 14 Kg

Accessoires fournis :

- Une spatule en bois
- Un râteau en bois

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Instructions

Environnement - Plan de travail

Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel on reposera l'appareil à une distance minimum de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur pour éviter le rayonnement de la plaque. Pour un confort optimal de l'utilisateur la crêpière doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.

Raccordement électrique

Les appareils CEBPA4 sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO5RNF 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5mm². Quant à l'appareil CEBPA5, il est livré avec un cordon d'alimentation type HO7RNF à 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5mm².

Ils doivent être branchés sur le réseau 230 V monophasé à une prise bipolaire + terre 16 Ampères. Le fil de protection (vert et jaune) est relié à la borne terre de l'appareil.

Si vous devez changer le cordon d'alimentation de votre appareil conformez-vous aux instructions et références ci-dessus.

Utilisation

Toute plaque nécessite un culottage avant la première utilisation

Culottage des plaques de cuisson :

Cette opération (durée: 1 heure à 1 heure 30) est nécessaire quand les plaques sont neuves.

Elle a pour effet de faciliter le décollage des crêpes et de réduire le bouillonnement de la pâte au contact de la plaque.

Pour bien réussir le culottage :

1° Brancher le cordon d'alimentation sur une prise 16 ampères avec terre.

2° Chauffer la plaque en réglant la manette sur 270°C.

Votre appareil arrive à la température demandée lorsque le voyant rouge s'éteint. Maintenir l'appareil ainsi réglé pendant toute la durée du culottage.

3 ° Verser au centre de la plaque l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile pour friture.

A l'aide d'un chiffon de coton roulé (les matériaux synthétiques ou de types similaires ne sont pas appropriés), étendre uniformément cette huile, puis laisser cuire ainsi la matière grasse pendant 5 à 10 minutes afin d'obtenir une plaque brunie et parfaitement desséchée.

4° Répéter l'opération (3°) 8 fois en diminuant à chaque fois la quantité d'huile versée mais en respectant bien pour chaque couche d'huile un temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Pour le culottage, utiliser de l'huile de friture sans autre ingrédient. Un bon culottage a la couleur d'une châtaigne (marron foncé) et l'aspect d'un vernis.

Matériel nécessaire :

Si vous ne l'avez pas prévu, voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

- Un râteau (18 à 20 centimètres) pour l'étalement de la pâte,
- Une spatule bois ou inox pour le décollement de la crêpe,
- Un chiffon de bon coton roulé pour l'essuyage de la plaque ou le tampon graisseur Krampouz Réf. ATG1 ou ATG5
- Un peu d'huile pour le graissage de la plaque,
- Un récipient pour votre pâte,
- Une louche dose N° 6 ou N°7 ou plus suivant l'épaisseur de crêpe désirée.

Recettes :

CRÊPES AU SARRASIN (BLE NOIR)

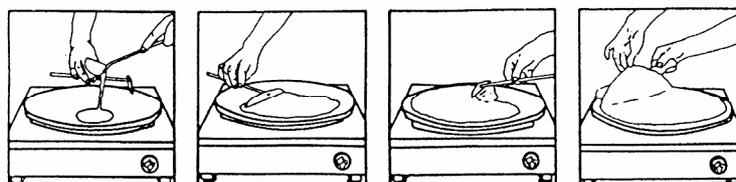
Ingrédients : 500 grammes de farine de sarrasin, 1 litre de lait entier ou demi écrémé, sel au goût de chacun. Délayer la farine avec un peu de lait, malaxer de façon à obtenir une pâte épaisse et élastique que vous battrez quelques minutes. Ajouter ensuite petit à petit le reste du lait en remuant la pâte. On peut augmenter ou réduire la quantité de lait pour obtenir une pâte plus ou moins épaisse. On peut ajouter un peu de beurre ou un jaune d'œuf. La pâte de sarrasin à l'eau est plus digeste et d'un goût plus fort.

Les crêpes sont plus faciles à réussir si vous rajoutez à la pâte une cuillère à soupe de farine de froment pour 500 grammes de sarrasin.

CRÊPES AU FROMENT

Ingrédients : 500 grammes de farine, une cuillerée à soupe de farine de sarrasin, une pincée de sel, 200 grammes de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 oeufs, 50 grammes de beurre, 1 litre de lait entier ou demi écrémé. Faire un nid dans la farine. Y mettre le sucre, le sel, le sucre vanillé et les oeufs. Mélanger l'ensemble avec un peu de lait, jusqu'à obtenir une pâte épaisse et bien homogène. Ajouter le beurre fondu et le délayer. Verser progressivement le reste du lait et remuer sans battre, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. On peut laisser la pâte reposer une heure environ ou commencer immédiatement la confection des crêpes. Elles seront plus tendres si elles sont cuites rapidement à forte température.

Une méthode de fabrication des crêpes :



Cuisson :

ATTENTION : Avant d'étendre la première crêpe ou avant chaque séance de crêpes, graisser légèrement la plaque à l'aide d'un chiffon de coton imbibé d'huile ou lardiguel*.

En cours de fabrication, essuyer simplement la plaque avec ce chiffon et n'ajouter de la matière grasse que si vos crêpes collent.

L'huile de friture convient généralement pour le graissage des plaques.

En cas de difficultés de décollement, utiliser le mélange jaune d'œuf+beurre ou de saindoux (lardiguel*)

La température de cuisson des crêpes se situe environ à 200°C/230°C.

Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, prendre soin de graisser légèrement la plaque avant de la réutiliser.

Conseils :

- Si la pâte glisse sur la plaque ou colle au râteau : Ne pas graisser. Essuyer la plaque avec un chiffon sec. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet.
- Si la pâte bout et colle à la plaque : Votre culottage est insuffisant, vous continuez votre culottage, ou il est calciné, gratter et recommencer 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 : Graisser légèrement avec un peu d'huile pour friture ou jaune d'œuf + beurre ou saindoux.
- Si vous garnissez sur la plaque qui sert à l'étalement de la pâte : Eviter certaines garnitures qui peuvent abîmer le culottage (ex : citron, tomate), garnir alors vos crêpes dans l'assiette
- Essuyer la plaque avant d'étaler la crêpe suivante si celle ci est trop grasse
- Ne pas polir les plaques car le culottage aura une moins bonne adhérence.
- Vos crêpes fines seront plus tendres si vous travaillez sur une plaque très chaude.

Entretien et nettoyage

Le bâti :

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

Nettoyer le bâti avec une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent liquide.

Les tâches tenaces peuvent être enlevées en utilisant un produit spécifique du commerce.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.

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

La plaque :

Après utilisation, un essuyage de la plaque suffit; il ne faut pas la lessiver. ATTENTION: ne jamais refroidir brutalement une plaque surchauffée. A la longue, il se forme une croûte sur la plaque due à la cuisson de la pâte et l'on est tenté de croire que le métal se désagrège. Il s'agit simplement de la croûte qui s'écaille .Il faut l'enlever à l'aide d'une toile d'émeri très grossière ou une lame métallique rigide. Ne pas craindre de rayer le métal. Surtout, ne pas utiliser un appareil électrique portatif. Après un décapage, il faut refaire un culottage comme pour une plaque neuve (voir chapitre culottage des plaques). Il est préférable de désépaissir périodiquement la croûte qui se forme à l'usage (1 fois par mois ou plus suivant utilisation) afin de conserver le même état de surface pas trop encrassé .Pour cela, nous vous conseillons d'utiliser une pierre abrasive (type KRAMPOUZ, réf APA1) spécialement adaptée à cette opération en effectuant des mouvements concentriques. Il sera bon après un grattage de passer une ou deux couches de culottage à 270°C. Après de nombreuses années d'utilisation, si lors du culottage, celui ci se décolle rapidement, vous avez la possibilité de faire sabler (décapage sous pression) la plaque dans une entreprise de "sablage-métallisation". Après un sablage, il faut refaire un culottage comme pour une plaque neuve.

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 cette période vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. Sont exclues de la garantie toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi.

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.