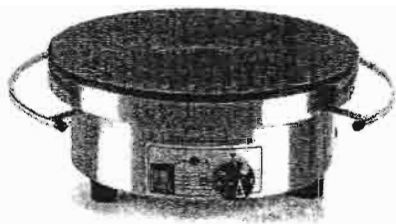


Notice d'utilisation et d'installation **CREPIERES ELECTRIQUES PROFESSIONNELLES**

NORMES USA (NSF4 & UL) ET CANADA (NSF4 & c UL)

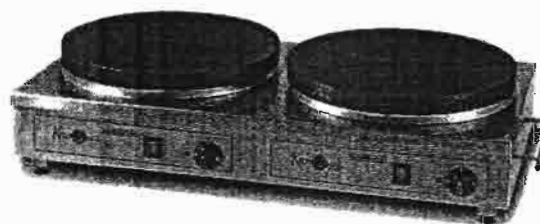
CEBIF4



CECIF4



CECIJ4



Cher client,

Vous venez d'acheter l'un de nos appareils et nous vous en remercions vivement.
Son utilisation est très simple, toutefois nous vous conseillons de lire attentivement ce qui suit, vous y 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 des dégâts constatés à la livraison.

1. Description des appareils

Ces modèles sont destinés à un usage professionnel régulier ou intensif.
Les crêpières électriques apportent confort et facilité d'utilisation grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300°.

Présentation - Caractéristiques

Nos appareils comportent :

- Trois résistances donnant une répartition uniforme de la chauffe sur toute la plaque
- Un thermostat muni d'une manette graduée de 50 à 300°
- Un témoin de chauffe lumineux
- Interrupteur On/Off

- Plaque en fonte Ø 40 cm
- Bâti rond en inox, équipé de 3 pieds plastiques

	Diamètre (cm)	Hauteur(cm)	Poids (kg)	Puissance (W)
Ø 40 cm	40	16.5	23	3600

- Châssis inox, facile à nettoyer, équipé de 4 pieds plastiques
- Plaque(s) en fonte diamètre 40 cm

	Longueur (cm) 1 plaque /2 plaques	Profondeur (cm) 1 plaque /2 plaques	Hauteur (cm) 1 plaque /2 plaques	Poids (kg) 1 plaque /2 plaques	Puissance (W) 1 plaque /2 plaques
Ø 40 cm	43 / 86	44.5 / 44.5	20.5	24/45	3600 / 7200

2. Installation

A - Environnement - Plan de travail

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

Si l'appareil est utilisé en extérieur, assurez vous qu'il soit protégé de la pluie.

B - Raccordement électrique

Les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation du type :

Appareils connectés en monophasé

Le cordon est équipé de 3 conducteurs (phase + neutre + terre), de section 14 AWG.

Il doit être branché sur le réseau 240 V monophasé à une prise bipolaire + terre 15 Ampères.

Appareils connectés en triphasé

Les crêpières simples sont fournies avec un câble d'alimentation 5 conducteurs (3 phases + terre).

Les crêpières doubles sont fournies avec un câble d'alimentation 5 conducteurs (3 phases + terre).

Elles doivent être branchées sur le réseau 208 V triphasé + terre, 20 ampères.

Le fil de protection (vert et jaune) est relié à la borne terre de l'appareil. (symbole \perp).

Si vous devez changer le cordon d'alimentation de votre appareil, conformez vous aux références ci dessus

3. Utilisation

Toute plaque nécessite un culottage avant la première utilisation

A - 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
- 2 > Allumer l'appareil
- 3 > 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.
- 4 > 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.
- 5 > Répéter l'opération (4°) 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 autres ingrédients.

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

B - 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 décollage de la crêpe,
- Un chiffon de bon coton roulé pour l'essuyage de la plaque ou le tampon graisseur Krampouz 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.

C - Recettes

CRÊPES AU SARRASIN (BLE NOIR)

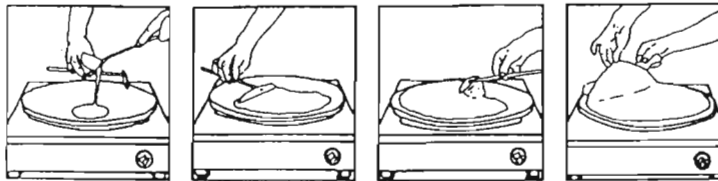
Ingrédients : 500 grammes de farine de sarrasin, 1 litre de lait entier ou demi écrémé, sel au goût de chacun. Délayer la farine avec un peu de lait, malaxer de façon à obtenir une pâte épaisse et élastique que vous battrez quelques minutes. Ajouter ensuite petit à petit le reste du lait en remuant la 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, 250 grammes de sucre en poudre, 2 sachets 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.

D - Une méthode de fabrication des crêpes



E - Cuisson

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 décollage, 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.

F - Quelques conseils pratiques

1. 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.
2. Si la pâte bout et colle à la plaque :
 - a. Votre culottage est insuffisant, vous continuez votre culottage, ou
 - b. Il est calciné, gratter et recommencer un nouveau culottage.
3. Si la pâte bout seulement : Elle est trop liquide ou mauvaise ou encore la plaque est trop chaude.
4. Si la plaque colle seulement: graisser légèrement avec un peu d'huile pour friture ou jaune d'œuf + beurre ou saindoux.
5. Si vous garnissez sur la plaque qui sert à l'étalement de la pâte:
 - a. éviter certaines garnitures qui peuvent abîmer le culottage (ex : citron, tomate), garnir alors vos crêpes dans l'assiette.
 - b. Essuyer la plaque avant d'étaler la crêpe suivante si celle ci est trop grasse.
6. Ne pas polir les plaques car le culottage aura une moins bonne adhérence.
7. Vos crêpes fines seront plus tendres si vous travaillez sur une plaque très chaude.

4. Entretien et nettoyage

A - 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.

B - 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 portable.
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.

5. Garantie et Service Après Vente

GARANTIE

Cet appareil est garanti un an.

La garantie ne couvre pas les bris de l'appareil ou de ses composants dus à un choc.
La garantie ne couvre pas les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil.

SERVICE APRES VENTE

Si vous avez un problème de cuisson, demandez conseil à votre revendeur
Si votre appareil est défectueux, adressez vous au revendeur le plus proche
Si vous devez nous renvoyer votre appareil pour réparation, veuillez l'emballer soigneusement.
Pour toute commande de pièce de rechange, adressez vous à votre revendeur et indiquez lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et N° de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située sous l'appareil.