



4001921

Conforms to ANS/UL Std. 197.
Cert. to CAN/CSA Std. C22.2 No. 109

Conforms to NSF/ANSI 4

Crêpières électriques professionnelles	
<i>Notice d'utilisation et d'installation</i>	3
Professional electric crepe makers	
<i>Instructions for use and installation</i>	9

Crêpières électriques

**Vous aimerez aussi :
You'll also like:**



Réf. CEBIF4



Réf. CECIF4



Réf. CECIJ4



Kit d'étalement / Spreader Kit AKE84



Crêpières gaz / Gas crepe makers
Conforme aux normes USA-Canada /
complies with the USA-Canada standards



Gaufriers / Waffle makers
Conforme aux normes USA-Canada /
Complies with the USA-Canada standards

Modèle Model	Diamètre Diameter	Dimensions Size	Poids Weight	Puissance Power
CEBIF4	Ø 40 cm 16 inches	45 x 50 x 17 cm 17.7 x 19.7 x 6.7 inches	23 kg 51 lbs	3750 W
CECIF4	Ø 40 cm 16 inches	50 x 47,5 x 19,5 cm 19.7 x 18.7 x 7.7 inches	24 kg 53 lbs	3750 W
CECIJ4	2 x Ø 40 cm 16 inches	93,5 x 47,5 x 19,5 cm 36.8 x 18.7 x 7.7 inches	46.5 kg 103 lbs	7500 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 est destiné à un usage professionnel.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants. Des parties accessibles peuvent être très chaudes, éloignez les jeunes enfants.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles soient correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques issus encourus ont été appréhendés.
- Cet appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne pas utiliser cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des accidents.
- Cet appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- Cet 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.
- 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).
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans un environnement ne dépassant pas une température de 40 °C (104 °F).
- Ne pas mettre cet appareil et son cordon sur ou près d'une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, brûleur à gaz, four ...).
- Placer cet 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 châssis (zone de ventilation).
- Ne pas obstruer les trous de ventilation sous le châssis.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour détecter 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.
- Cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, tel une minuterie.
- 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 en ayant au préalable réglé la température au minimum ou sur arrêt.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de cet 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.
- Débrancher la prise quand cet appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- Cet 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 cet appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir cet appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- 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.
- Cet appareil est prohibé à l'extérieur.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger cet appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Les crêpières électriques apportent confort et facilité d'utilisation grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300° C (570 °F).

Caractéristiques

- Crêpière une plaque ou deux plaques sur châssis inox
- Plaque(s) en fonte usinée Ø 40 cm (16 inches)
- Puissance de 3750 W par plaque
- 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 (120 °F à 570 °F)
- Un témoin de chauffe lumineux orange
- Un interrupteur Marche/Arrêt avec témoin lumineux vert.

Installation

Plan de travail

Choisissez un plan de travail d'entretien facile sur lequel poser cet appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 20 cm (8 inches) de parois non résistantes à la chaleur. Pour un confort optimal de l'utilisateur, le dessus de la plaque de cuisson doit se situer entre 85 et 95 cm (33 et 38 inches) du sol.

Raccordement électrique

Cet appareil doit être branché sur le réseau 240 volts monophasé à une prise bipolaire + terre 20 ampères. Il est livré avec un cordon d'alimentation type SJTOW 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 14 AWG avec fiche 6-20P.

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.

Le culottage s'effectue à l'aide du tampon de culottage équipé de 3 recharges empilées.

Pour bien le réussir :

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Allumez l'appareil.
- Mettez l'appareil en chauffe sur 250°C. L'appareil est à température lorsque le voyant orange s'éteint. Maintenez le réglage pendant toute la durée du culottage.
- Pour les 4 premières couches : verser 1 cuillère à café d'huile végétale sur la plaque. Étaler uniformément à l'aide du tampon. Laisser sécher jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, 5 à 10 minutes.
- De la 5ème à la 9ème couche : verser ½ cuillère à café d'huile végétale sur la plaque. Étaler uniformément à l'aide du tampon. Laisser sécher jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, 5 à 10 minutes.
- Dernière couche : passer le tampon sur la plaque sans ajout de matière grasse.
- Résultat final : culottage ayant l'aspect d'un verni, couleur châtaigne clair.

Lors de la première série, entre chaque crêpe, bien graisser la plaque nouvellement culottée.

Le graissage et l'essuyage de la plaque

Lors de la réalisation des crêpes, le tampon est préconisé pour le graissage et l'essuyage des résidus sur plaque.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

- Un râteau (18 à 20 centimètres)
- Un tampon de culottage, de graissage et d'essuyage ATE1
- Des recharges pour tampon ATE2
- Un pinceau et un bac à eau pour le nettoyage du râteau
- Une spatule bois ou inox
- De l'huile alimentaire pour le graissage de la plaque
- Un récipient pour la pâte
- Une louche dose

Laver les accessoires avant la première utilisation : à l'eau claire pour les accessoires en bois, à l'eau savonneuse pour les autres accessoires (éviter l'utilisation du chlore sur l'inox).

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.
- 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 afin de retirer les résidus de cuisson.
- 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, votre plaque est trop grasse. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet. Éliminer le surplus d'huile.
- 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.
- 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.
- 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.

Référez-vous aux prescriptions générales concernant les matériels électriques avant toutes actions sur cet appareil.

Le châssis

Nettoyez le châssis avec une éponge douce imbibée d'eau tiède et de détergent liquide non-chloré.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de brosses métalliques pour son entretien.

Ne nettoyez pas cet appareil au jet d'eau, et ne l'immergez pas.

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

La plaque

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

ATTENTION : Ne refroidissez jamais brutalement une plaque en chauffe.

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

- graissage
- 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 pour les pièces détachées.

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 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.

Dear Customer,

Thank you for choosing one of our appliances. It is very easy to use, and we do strongly recommend that you carefully read these instructions which include advice on how to use and install your appliance in order to obtain optimum results.

Reception and unpacking

Any damage due to transport must be reported to the carrier by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receiving your appliance. You must also note your reserves on the carrier's delivery note, describing in detail the damage noted on delivery.

General rules applicable to electrical equipment

When using electrical appliances, safety precautions must always be taken:

Read all the instructions carefully.

- This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- This appliance must never be left without supervision during use.
- Do not use this appliance for anything other than the purpose which is described.
- There is a risk of accidents if accessories are used that are not recommended by the manufacturer of this appliance.
- This appliance must be earthed.
- This appliance must be connected to the mains by means of a residual (differential) current device with a rated residual operating current of 30mA maximum.
- It is recommended to examine the power supply cable regularly in order to detect any signs of deterioration.
- Do not connect nor use this appliance with a damaged plug or cable. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similar qualified person to avoid any danger.
- In case of failure, the examination and repair should be performed by a qualified technician.
- All maintenance must be performed by a qualified technician.
- This appliance is not designed to be switched on by an external timer or separate remote control system.
- If you need to use an extension lead, take care to unwind the whole length in order to avoid the cable overheating.
- Always connect or disconnect the cable to the power socket with the setting knob set at a minimum and 'off' position.
- In order to avoid electric shocks, do not immerse the cable, socket or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands either.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not put the appliance nor its cable on or near a hot surface (electric hotplate, hot gas burner, heated oven etc).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning.

- The appliance must not be cleaned with a high or low pressure jet.
- Do not bleach.
- Do not handle the appliance while hot.
- Do not touch the hot surfaces.
- Leave the appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- This device is prohibited outside.
- Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm from any wall or element liable to be affected by heat.
- Take care: Do not insert a sheet of tin foil or any other material or object (risk of damage) between the plate and the frame (ventilation area).
- Do not block the ventilation holes of the plastic base, under the frame.
- Caution: Do not use this device with wood or coal to other energy source than that for which it provides (electrical energy).
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

These models are designed for professional use.

Strong and reliable, they are convenient to use thanks to the constant temperature and even and fast cooking.

Characteristics

- One or two crepe griddle(s) crepe maker on stainless steel frame
- Cast iron griddle Ø 40 cm (16 inches)
- Power: 3750 W per griddle
- Three elements which evenly distribute heat over the griddle
- A thermostat fitted with a control knob graduated from 50 to 300°C (120 °F to 570 °F)
- A orange indicator light to show heating period
- An On/Off switch with green light only on the following model

Instructions

Work surface

Choose an easy-to-clean work surface on which to install the appliance. The appliance must be at least 20 cm (8 inches) from any vertical surfaces that are not heat-resistant in order to prevent damage by heat radiating from the plates. To ensure maximum ease of use, the top of the irons should be between 85 and 95 cm from the ground (between 33 and 38 inches).

Electrical connection

The appliances must be connected to the single phase 240 V network using a 16-amp two-pin plug with earth pin. They are delivered with a power cable, type SJTOW 3 conductors (phase + neutral + earth), cross-section 1,5 mm².

Using

The surfaced cast iron griddles need seasoning before using for the first time

Seasoning of the griddles

Caution: this operation (lasting 1 to 1 ½ hour) is necessary when griddles are new. Use frying oil without other ingredient.

For the seasoning, use the cleaning pad with 3 piled wipes.

For successful seasoning:

- Plug the power supply cable
- Switch on the appliance
- Heat the appliance in heated to 250°C. Your appliance reaches the required temperature when the orange indicator light goes out.

Keep the appliance at this temperature for the duration of seasoning.

- For the first 4 layers: pour 1 teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the pad. Allow to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.
- From the 5th to the 9th layer: pour ½ teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the pad. Allow to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.
- Last layer: pass the pad over the plate without adding fat.
- End result: seasoning which looks like varnish, light chestnut in colour.

For the first run, between each crêpe, grease the newly based plate well.

Greasing and wiping the plate

When making crêpes, the pad is recommended for greasing and wiping residue on the plate.

Necessary equipment

Here is a list of advisable accessories for successful crêpe making:

- A spreader (18 to 20 centimetres)
- A cleaning pad ATE1
- Cleaning wipes for pad ATE2
- Brush and water tray to clean the wood spreader
- A wooden or stainless steel spatula
- A little oil to grease the griddle
- A container for your batter
- A ladle size

Wash the accessories before using them for the first time: with clear water for wooden accessories, with soapy water for other accessories (avoid using chlorine on stainless steel).

Recipes

WHEAT PANCAKES

For 20 crepes – Put 1 teaspoon of buckwheat flour (optional), 100 to 125 g of sugar, 1 teaspoon of salt, 2 eggs, 25 g of melted unsalted butter or 1 tablespoon canola, 1 teaspoon vanilla extract and

10 cl of water in a bowl. Stir it all and add gradually 250 g of wheat flour and 12 cl low-fat milk until to obtain a fully smooth without lumps. Gradually add a further half litre of milk stirring all the time. Add progressively 38 cl of milk.

BUCKWHEAT CREPES

For 15 crepes - Put 250 g of buckwheat flour, 1 dessert spoon of wheat flour, 1 teaspoon of coarse salt, 1 egg and 12 cl of water. Stir to form a compact ball. Add 12 cl of semi-skimmed milk, stir in then beat for approximately 5 min to obtain a fully smooth batter. Gradually add 36 cl of milk.

Cooking

- It is recommended to use sunflower oil to grease the griddle.
- Cooking temperature for crêpes is between 200°C/230°C approx.
- Before spreading the first crêpe, or before each crêpe making session, lightly grease the griddle.
- To make a crepe, pour a ladle of batter on the hot griddle. Spread the batter with the wood spreader Krampouz.
- Whilst cooking, simply wipe the griddle to remove cooking residue.
- If the appliance remains heated for a long time without being used, ensure you lightly grease the griddle before re-use.

Practical advice

- If the batter runs on the griddle or sticks to the spreader: do not grease. Badly made batter can have the same effect. Remove excess oil
- The batter only bubbles: it is too runny or badly-made or else the griddle is too hot.
- If the griddle only sticks: lightly grease with a little cooking oil.
- If the batter bubbles and sticks to the griddle:
 - ✓ You have not seasoned enough: continue the seasoning operation
 - ✓ The griddle is charred: scrape and redo the seasoning operation
 - ✓ The griddle is charred or the seasoning unsticks: scrape the griddle with an abrasive stone and start another seasoning.
- If you add the fillings on the griddle on which you spread the batter:
 - Avoid certain fillings which can spoil the seasoning (e.g. lemon, tomato).
 - Wipe the griddle before spreading the next crêpe
- Do not polish the griddles as the seasoning operation will not maintain its good surface.

Maintenance and Cleaning

Before cleaning your appliance, unplug it and let the griddle cool down.

Read the general rules applicable to electrical equipment before any action on the appliance.

The frame

Clean the frame with a sponge dipped in warm water and liquid detergent unchlorinated.

Never use abrasive products or metallic brushes.

Do not clean the appliance under flowing water.

Do not immerse the appliance.

Due to the high temperatures heat, it is normal for the stainless steel can to become brown with time.

The griddle

After use, simply wipe the griddle; do not wash it.

CAREFUL: never suddenly cool plates.

Preparing crepes requires a contribution of fat on the griddle.

- Lubricating
- Fat in the batter according to recipes

These fats will gradually thicken the initial seasoning. Avoid seasoning that does become too thick because:

- It acts as an insulator and interferes with the cooking.
- It is flaking off or giving the impression that the metal disintegrates.

We recommend your to use regularly the Krampouz abrasive stone ref. APA1 to strip the griddle. If the seasoning is too thick default regular stripping, it is possible stripping plate by blasting (contact our customer service).

After these operations must be redone a seasoning as for a new product.

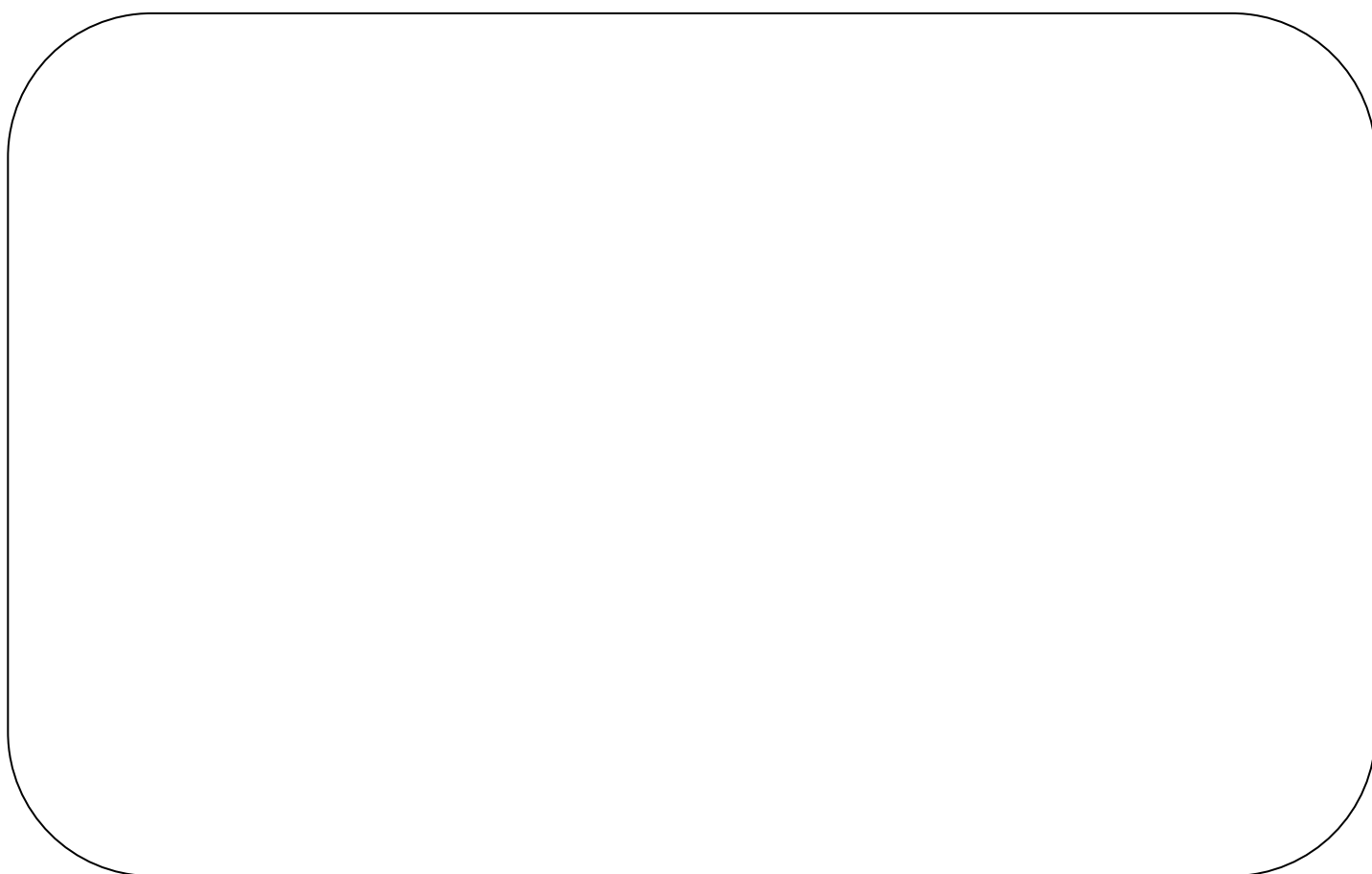
Guarantee and After Sales Service

This appliance is guaranteed for one year – spare parts only.

We pay great attention to ensuring that each of our appliances reaches the user in perfect operating condition. If you do find a problem when unpacking your appliance, please report it to the shop within 48 hours.

If you are confronted with faulty operation during the guarantee period, please contact your dealer. No damage due to incorrect use or failure to comply with the instructions is covered by the guarantee.

Please do not hesitate to let us have your suggestions.



Babak Food Equipment

Authorized Krampouz dealer · Vancouver, BC

View the full Krampouz range, request a quote or call (604) 566-9747

babakfoodequipment.com/brand/krampouz