



4001921

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

Conforms to NSF/ANSI 4

Crêpière électrique

Notice d'utilisation 3

Electric crepe maker

Instructions for use 9

Crêpières électriques

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



Gamme standard - Modèle CEBIR4

Standard range – CEBIR4 Model



*Crêpières gaz / Gas crepe makers
Conformes aux normes USA-Canada/
Complies with USA-Canada standards*



*Multi Contact Grills
Conformes aux normes USA-Canada/
Complies with USA-Canada standards*



*Gaufriers / Waffle makers
Conformes aux normes USA-Canada/
Complies with USA-Canada standards*

Modèle Model	Diamètre Diameter	Dimensions Dimensions	Poids Weight	Puissance Power	Tension Voltage
CEBIR4	Ø 40 cm 16 inches	50 x 12,5 cm 20 x 5 inches	16,5 Kg 37 lbs	1740 W	120 V – 5-15 P

Photos et caractéristiques non contractuelles / Photos and characteristics are not binding.

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, faites 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 ne peut pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des 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 l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques issus encourus ont été appréhendés.
- 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 ou dégrader le produit.
- 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'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.
- Toutes opérations de maintenance doivent être réalisées par un technicien habilité.
- Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- 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 toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans un environnement de dépassant pas une température de 40°C (104°F).
- 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 (8 inches) 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 de la tôle de fond sous le châssis.
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation du châssis.
- 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).
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le ranger à l'abri dans un endroit sec.
- Quelques marques ou taches peuvent être présentes sur les produits. Elles sont conséquentes aux différentes étapes de fabrication. Elles restent normales tant qu'elles n'altèrent pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, changement de teinte, etc...).
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Ce modèle est destiné à un usage professionnel.

La crêpière électrique apporte confort et facilité d'utilisation grâce à son thermostat réglable jusqu'à 300°C (570°F).

Caractéristiques

- Crêpière une plaque sur châssis inox .
- Plaque en fonte usinée Ø 40 cm (16 inches) certifiée contact alimentaire.
- Anneau de protection.
- Puissance de 1740 W en 120 Volts.
- Une résistance 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.
- 3 pieds plastiques.

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 (8 inches) de parois non résistantes à la chaleur pour prévenir le rayonnement des plaques. Pour un confort optimal de l'utilisateur, le dessus de la plaque inférieure doit se situer entre 85 et 95 cm (33 et 38 inches) du sol.

Raccordement électrique

L'appareil doit être branché sur le réseau 120 volts monophasé. Voir le tableau page 2 pour les caractéristiques de tension, puissance et de type de prise (Néma). L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation type SJTOW 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 14 AWG.

Utilisation

Cet appareil nécessite 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. Nous vous recommandons l'utilisation d'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 (518°F). 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. Répartissez uniformément cette huile. Laissez cuire ainsi la matière grasse pendant 5 à 10 minutes afin d'obtenir une plaque brunie et parfaitement desséchée.
- 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
- 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 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

CREPES 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.

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettez 1 tablespoon de farine de sarrasin (blé noir), environ 1/2 cup de sucre, 1 Tsp de gros sel, 2 œufs, 2 tablespoon de beurre fondu ou 1 tablespoon d'huile, 1 teaspoon de sucre vanillé ou autres parfums, 1/2 cup d'eau. Battez l'ensemble et ajoutez progressivement 2 cup de farine de froment et 1/2 cup de lait demi écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayez ensuite 3/2 cup de lait.

CREPE DE BLE NOIR (SARRASIN)

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.

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, mettez 2 cup de farine de sarrasin, 1Tbsp de farine de froment, 1 Tsp de gros sel, 1 oeuf, 1/2 cup d'eau. Remuez jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajoutez 1/2 cup lait demi écrémé et délayez puis battez environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajoutez progressivement 3/2 cup 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 (390° F - 446° F).
- 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 la plaque refroidir.

Bien lire les prescriptions générales concernant les matériels électriques avant toute action.

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 châssis 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
- 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 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.

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 événement 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.

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 cannot be used by children. Children must not play with this appliance. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by children. Children are not allowed to play with the appliance.
- This appliance cannot be used by people 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.
- The appliance must never be left without supervision during use.
- Do not use the 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 the appliance.
- The appliance must be earthed.
- The 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 use this appliance in an environment that does not exceed a temperature of 40°C (104°F).
- It is recommended to examine the power supply cable regularly in order to detect any signs of deterioration.
- Do not connect nor use any 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.
- To avoid any danger caused by the inopportune restart the thermic short-circuit, the appliance must not be switched on by an external timer, such as a time switch, or being connected to a circuit that can be regularly switched on and off by the electricity provider.
- 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 (8 inches) 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).
- When the appliance is not in use, we recommend to store it in a dry place.
- Some mark or blemish can appear on the appliance. They are due to the fabrication steps and are normal as soon as they do not prevent the appliance from working (scratches, mark of impact, taint changes, etc...).
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

This model is designed for professional use.

Strong and reliable, it is convenient to use thanks to the constant temperature and even and fast cooking with its temperature control up to 300°C (570°F).

Characteristics

- One crepe maker on stainless steel frame
- Cast iron griddle Ø 40 cm (20 inches)
- Security hoops
- Power: 1740 W on 120 V depending on the model
- One 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
- Three plastic feet

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 (33 and 38 inches) from the ground.

Electrical connection

The appliances must be connected to the 120 V single phase. See chart page 2 for voltage, power and type of outlet.

The appliance is delivered with a power cable type SJTOW 3 conductors (phase + neutral + earth), cross-section 14 AWG.

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 successful seasoning:

- Plug the power supply cable
- Switch on the appliance
- Heat the appliance in heated to 270°C (518°F). Your appliance reaches the required temperature when the orange indicator light goes out.
- Keep the appliance at this temperature for the duration of seasoning
- Pour the equivalent of a tablespoon of cooking or frying oil into the centre of the griddle.
- Spread the oil out evenly. Leave the oil to cook like this for 5 to 10 minutes to obtain a griddle with a brown tinge and which is perfectly dry.
- Repeat previous operation eight times, decreasing the amount of oil used each time, but carefully respecting the 5 to 10 minutes cooking time for each layer of oil.

A well-seasoned griddle is chestnut coloured (dark brown) and has a shine.

Necessary equipment

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

- A spreader (18 to 20 centimetres)
- 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.

Therefore the strip regularly uses the abrasive stone APA1 Krampouz.

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.

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. The following are not covered by the guarantee:

- 1- Normal wear of the product that does not affect operation of the appliance (scratches, impacts, change of color, etc.).
- 2- Damage caused by abnormal events or use, modification of the product or not following the instructions for use.
- 3- Damage resulting from a fall or impact.

Please do not hesitate to let us have your suggestions.



Notice originale
Original instructions

Krampouz SAS
Z.A. Bel Air - 29700 Pluguffan – France
Tel. +33 (0)2.98.53.92.92
www.krampouz-pro.com
contact@krampouz.com