

Bergson

BCP-56

CREPIERE POUR 6 MINI CRÊPES

Manuel d'utilisation



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballer l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
 - Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.
 - Un environnement de type :
 - Maisons de ferme • Chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une

supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Garder cet appareil et son cordon électrique, hors de portée d'enfants âgés de moins de 8 ans, quelque soit son état (Marche, Arrêt, Refroidissement).
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.
- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.

- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.

- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

ATTENTION : RISQUE DE BRULURE.

Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante.

Les parties chauffantes restent chaudes longtemps après l'arrêt de l'appareil.

MISE EN GARDE PARTICULIERE POUR LES BBQ ET GRILL

ATTENTION: Le charbon de bois ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole «PAROI ou SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois ou la surface de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge légèrement humide.
- Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : plaque de cuisson Bol, Fourchette, Spatule etc. ; peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
- Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, sortir l'appareil et tous les accessoires délicatement et en faisant attention aux accessoires coupants.

Nettoyer à l'eau savonneuse tous les accessoires et bols et essuyer soigneusement. Nettoyer l'habillage extérieur et intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et bien essuyer.

PREMIERE UTILISATION

Votre appareil dispose d'un revêtement antiadhésif.

Avant sa première utilisation, étaler une cuillère à café d'huile végétale sur les plaques à l'aide d'un linge doux ou d'une feuille d'essuie tout. Essuyer l'excédent. Grâce au revêtement antiadhésif, il n'est pas nécessaire de réenduire les plaques à chaque crêpe, mais il est conseillé de le faire à chaque nouvelle utilisation pour maintenir le revêtement en état.

Pour retirer toutes particules des plaques pendant l'utilisation, utiliser la spatule pour les détacher puis nettoyer avec un essuie tout.

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.

- Selon le cas, toujours poser l'appareil sur une table ou surface plane horizontale et stable.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance quand il est connecté à l'alimentation principale.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages.

PRECHAUFFAGE

- Insérer le cordon à la base de l'appareil et brancher la fiche électrique dans une prise en bon état.

IMPORTANT : S'assurer que le cordon d'alimentation est fermement inséré dans l'appareil avant de le brancher.

Si une rallonge est nécessaire, elle doit être munie d'une prise de terre.

- Laisser préchauffer entre 5 et 8 minutes, Ainsi l'appareil atteindra la température idéale pour la cuisson.

A noter : lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Cela est normal et élimine la graisse déposée en usine lors de la fabrication.

UTILISATION

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.

CUISSON DES MINI CRÊPES

- Utilisez la louche pour prendre la quantité nécessaire de pâte selon la recette (niveau le plus bas pour les crêpes classiques, remplie pour les pancakes ou blinis).
- Etalez la pâte avec le dos de la louche dans un mouvement circulaire.
Astuce : pour rendre cette opération plus facile, essuyez la louche après chaque crêpe et plongez la dans un récipient d'eau.
- Retournez la crêpe à mi-cuisson (30 secondes à 1 minute). Utilisez la spatule.
- Laissez cuire l'autre face 30 secondes et servir sur un plat.

A noter : pour les crêpes à pâte épaisse type blinis ou pancakes, davantage de temps de cuisson est nécessaire.

RECOMMANDATIONS

- Ne jamais toucher les plaques lorsqu'elles sont chaudes.
- Ne jamais poser des ustensiles en bois ou plastique tel que la spatule ou la louche sur les plaques afin d'éviter de les endommager.
- Les spatules sont adaptées à l'utilisation de cet appareil mais ne doivent pas rester dans la pâte lorsqu'elle cuit.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé, ils doivent être vérifiés par du personnel compétent et qualifié.

Pâte à crêpe classique

Pour une vingtaine de crêpes :

250 g de farine

4 œufs

½ litre de lait

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

Dans un saladier, verser la farine et les œufs. Ajouter progressivement le lait tout en mélangeant au fouet. Ajouter la pincée de sel et le sucre vanillé.

Vous devez obtenir une pâte lisse sans grumeaux.

Laisser reposer la pâte si possible une heure à température ambiante.

Faire cuire les crêpes lorsque l'appareil est bien chaud.

A garnir selon votre goût de beurre, sucre, confiture, chocolat, fruits, miel, Parfumer au Grand Marnier, Rhum, jus de citron,...

Pâte à crêpe à la farine de sarrasin

Pour environ 8 crêpes :

150 g de farine de sarrasin

100 g de farine

3 œufs

250 ml de lait

250 ml d'eau

1 pincée de sel

Préparer la pâte à crêpes en mélangeant au fouet les farines, le sel et les œufs. Incorporer le mélange lait / eau tout en fouettant pour obtenir une pâte lisse.

Laisser reposer la pâte.

Faire cuire les crêpes lorsque l'appareil est bien chaud.

A garnir selon votre goût de fromage, jambon, œuf, saumon fumé, champignons, saucisses...

Blinis

Pour environ 15 blinis :

150 g de farine

15 g de levure de boulanger fraîche
½ litre de lait
3 œufs
2 pincées de sel

Délayer la levure dans 4 cuillères de lait tiède.

Verser la farine dans un saladier.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. (Réserver les blancs dans un bol.)

Verser les jaunes, petit à petit, sur la farine avec le sel, la levure délayée et le lait, en mélangeant au fouet.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Couvrir le saladier et laisser reposer pendant 3 heures à température ambiante.

Avant cuisson, monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'une spatule.

Faire cuire les blinis lorsque l'appareil est bien chaud.

A garnir avec du poisson fumé (saumon, harengs, flétan, etc...), des œufs de poisson, du bacon, etc...

Pancakes

Pour environ 8 pancakes :

200 g de farine

15 cl de lait

2 œufs

2 c. à soupe de beurre fondu

2 c. à soupe de sucre en poudre

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Verser tous les ingrédients sauf les blancs d'œufs et le sel dans un saladier.

Mélanger en tournant avec un fouet.

Monter les blancs d'œufs en neige (avec le sel).

Incorporer délicatement au reste de la pâte.

Faire cuire les blinis lorsque l'appareil est bien chaud.

A garnir avec du sirop d'érable, de la confiture, de la pâte à tartiner, etc...

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

GARANTIE CONFORME A LA RÉGLEMENTATION

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
 - le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.
- Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie légale n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie.

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge.

Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V ~ 50-60Hz
Puissance	1500W
Norme	Classe I

Fabriqué en R.P.C

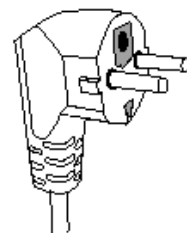
Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une prise électrique avec terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.



ATTENTION : En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

**Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE "
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny
94120 Fontenay sous-bois – France**

Le symbole " CMIM " est la garantie du respect des Normes **Marocaines** harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques.

Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.

