

**DISTRIBUTEUR DE PATE A CREPES**  
**« DISTRI' CREPES CLASSIC »**  
**NOTICE D'INSTRUCTIONS**

Félicitation pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France.

Nous vous remercions d'avoir choisi nos produits et vous souhaitons la plus grande satisfaction.

Vous trouverez dans cette notice toutes les informations relatives : au montage, à la mise en place, à l'utilisation, à la sécurité, à l'entretien et la maintenance de votre distributeur.

A lire attentivement avant de monter et d'utiliser l'appareil et à conserver pour consultation ultérieure.



## 1. LISTE DU MATERIEL

- 2 plaques eutectiques
- 1 Bras articulé
- 1 Distributeur complet

## 2. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Votre distributeur ayant subi de nombreux tests de qualité et d'étanchéité, nous vous conseillons de laver l'ensemble des pièces avant la première utilisation. Référez-vous au paragraphe 5. Nettoyage et entretien pour suivre la bonne procédure de nettoyage de votre distributeur.

Placez les 2 plaques eutectiques au réfrigérateur

## 3. MONTAGE ET DEMONTAGE

Pour vous permettre un nettoyage et une maintenance de votre distributeur, suivez les étapes suivantes pour le démontage, puis refaites les opérations dans le sens inverse pour remonter l'appareil.



2.1 Positionner le distributeur sur une surface plane et propre



2.2 Retirer le thermomètre



2.3 Oter le bouchon de remplissage



2.4 Dévisser la boule de serrage



2.5 soulever le manche et glisser le hors du couvercle



2.6 Soulever le couvercle et déposer-le à côté de la cuve



2.7 Soulever le distributeur et pencher-le légèrement en avant



2.8 Dévisser le bouchon inférieur



2.9 Retirer délicatement le bouchon inférieur, contenant l'ensemble du mécanisme de distribution



2.10 Déboîter la patte plastique du mécanisme et retirer-la



Lors du remontage, placer le trou large (chanfrein) vers le bas, pour insérer le ressort



2.11 Soulever le ressort du mécanisme et retirer-le



2.12 Soulever le tampon distributeur et retirer-le



2.13 Dévisser les 2 tiges filetées



Lors du remontage, revisser les tiges filetées avec modération et sans forcer

#### 4. MODE D'EMPLOI

Préparation avant utilisation du distributeur

- 4.1.1 Retirer le thermomètre et le bouchon de remplissage, dévisser la boule de serrage puis retirer le couvercle
- 4.1.2 Placer les 2 plaques eutectiques dans le réservoir – Fig 1 et 2  
*ATTENTION ! Placer les plaques au réfrigérateur avant utilisation*
- 4.1.3 Remettre le couvercle – Fig 3
- 4.1.4 Repositionner le manche et revisser la boule de serrage – Fig 4
- 4.1.5 Remettre le thermomètre – Fig 5
- 4.1.6 A l'aide d'un récipient, remplir le distributeur avec de la pâte à crêpes « Authentic' » Crêpes de France, préalablement préparée. Contenance maximum 4,5 L – Fig 6
- 4.1.7 Remettre le bouchon de remplissage – Fig 7
- 4.1.8 Placer le bras articulé sur le gond de votre support – Fig 8
- 4.1.9 Placer le distributeur sur le bras articulé – Fig 9

Fig 1



Fig 2



Fig 3



Fig 4



Fig 5



Fig 6



Fig 7



Fig 8



Fig 9



## Utilisation du distributeur (valable pour tous types de distributeur à crêpes « Crêpes de France »)



Faites pivoter le distributeur sur l'axe et le mettre en position de travail, centré sur la crêpière



Actionner la poignée de distribution et déverser la quantité désirée de pâte à crêpes sur la crêpière



Faites pivoter à nouveau le distributeur pour le remettre en position de repos après chaque utilisation



Ne pas laisser le distributeur au-dessus de la crêpière !  
Risque de détérioration par surchauffe



## THERMOMETRE CLASIC

Contrôlez la température de votre pâte à crêpe en permanence grâce au thermomètre intégré.

*Conseil : conserver une température comprise entre 8° et 10° C pendant 4 heures grâce aux 2 plaques eutectiques fournies.*

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Toutes les pièces composant le distributeur peuvent être placées au lave-vaisselle.  
Nettoyez les appareils au moyen d'un chiffon non pelucheux, anti-électrostatique et sec.



Pour maintenir la brillance de l'inox, nous vous conseillons l'usage de vinaigre blanc. Imbiber un chiffon doux de vinaigre et frotter les surfaces à nettoyer. Nous vous déconseillons fortement l'emploi de brosse ou éponge à récurer.

## 6. GARANTIE

Crêpes de France garantit que ce distributeur est exempt de défauts.

Cette garantie s'applique pour une période de un an à compter de la date de l'achat d'origine et elle est limitée uniquement à la réparation et/ou au remplacement des pièces défectueuses.

6.1 Cette garantie ne pourra être appliquée que si le distributeur et/ou ses composants sont correctement retournés à notre SAV qui appréciera, à sa seule discrétion, sa défectuosité.

6.2 Cette garantie limitée ne s'applique qu'aux distributeurs achetés auprès de Crêpes de France  
11 avenue des vieux moulins 74000 Annecy TEL +33 4 50 51 43 49

6.3 Toutes les demandes de prise sous garantie doivent être accompagnées de la facture d'origine et/ou de preuve d'achat auprès de Crêpes de France

6.4 En cas de demande de SAV sur votre distributeur ou sur ses composants, vous devez contacter notre bureau technique (+33 4 50 98 25 37) pour obtenir une autorisation préalable. Dès l'accord obtenu, vous devrez expédier le distributeur, ou son composant, accompagné de votre preuve d'achat à l'adresse suivante : Planet Concept Production – 8 rue sommeiller BP 130 74303 Cluses Cedex - en port payé. Les retours des pièces réparées se feront aux frais de Crêpes de France

6.5 Cette garantie de un an ne couvre pas les dommages ou la perte due :

- 6.5.1 A un montage ou démontage inapproprié pendant la mise en place ou le rangement du distributeur
- 6.5.2 A une mauvaise utilisation, une négligence ou un emploi inapproprié du distributeur ou de ses composants
- 6.5.3 A une utilisation autre que les préparations de pâte « Authentic'Froment » « Authentic'Sarrasin », « Authentic'Gaufres ». Crêpes de France ne peut être retenu responsable dans le cas d'utilisation d'autres ingrédients.
- 6.5.4 Cette Garantie Limitée ne s'applique qu'aux distributeurs achetés auprès de Crêpes de France - 11 avenue des Vieux Moulins 74000 Annecy - +33 4 50 51 43 49

6.6 Toute modification, de quelque nature que ce soit, du distributeur d'origine annule cette garantie.



**SARL Planet Concept Production - Crêpes de France**

8 rue Sommeiller- BP 130 - 74 303 CLUSES Cedex

TEL 04 50 51 43 49 - FAX 04 50 45 91 20

www.crepes.com - contact@crepes.com

SIRET 801 967 779 00019 - RCS Annecy 801 967 779 – Code NAF : 4638B

n°TVA intracom : FR 30 801967779 - Capital : 25 000 €