



Krampouz

Gwenn Ha Du

FR Crêpière électrique
Notice d'utilisation

3

EN Electric crepe maker
Instructions for use

12

Édition numérotée

Vous aimerez aussi :
You'll also like:



Pierre abrasive
 Abrasive stone
 APA1



Kit d'étalement
 Spreader kit
 AKE84



Gwenn Ha Du
 CEBED4

Modèle Model	Diamètre Diameter	Poids Weight	Puissance Power	Courant Current
CEBED4 (Gwenn Ha Du)	Ø 40 cm	17 kg	3000 W	220-240 V

Cher client,

Vous venez d'acheter un appareil unique et en édition numérotée ; nous vous en remercions vivement.

Conçue à la main, cette crêpière Gwenn Ha Du aux couleurs du traditionnel drapeau breton allie design d'exception et cuisson de précision.

Son utilisation est simple mais nous vous conseillons de lire attentivement cette notice dans laquelle vous 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 et décrire avec précision les dégâts constatés à la livraison.

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions de base en matière de sécurité : Lire attentivement toutes les instructions.


- 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.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique, ou analogue à celui-ci, et non intensif, tel que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, les fermes, l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- 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.
- Température d'utilisation maximum 40°C.
- 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.
- Toute opération de maintenance doit être réalisée par un technicien habilité.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- 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.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- 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 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 bâti (zone de ventilation).



- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».
- Ne pas obstruer les prises d'air de la tôle de fond.
- 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.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques :

- Plaque fonte usinée Ø 40 cm **certifiée contact alimentaire**
- Témoin de chauffe
- Châssis en émaille
- Puissance : 3000 Watts en 230 Volts
- Poids : 17 kg

Accessoires fournis :

- Une spatule en bois
- Un râteau en bois

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Laver les accessoires fournis à l'eau claire avant la première utilisation.

Instructions

Plan de travail

Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel poser l'appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur pour prévenir du rayonnement des plaques. Pour un confort optimal de l'utilisateur, la crêpière doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.

Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non-combustible ; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.

Raccordement électrique

Les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO5RNF 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5mm².

Ils doivent être branchés sur le réseau 230 V monophasé à une prise bipolaire + terre 16 Ampères. Le fil de protection (vert et jaune) est relié à la borne terre de l'appareil.

Si vous devez changer le cordon d'alimentation de votre appareil conformez-vous aux instructions et références ci-dessus.

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. Utilisez de l'huile alimentaire sans autre ingrédient.

Pour bien le réussir :

- Équipez-vous du tampon de culottage ATE1 et d'une à 3 recharges ATE2 empilées, selon le confort d'usage recherché.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Allumez l'appareil.
- Mettez l'appareil en chauffe sur environ 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.

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,
- Un tampon de culottage, de graissage et d'essuyage ATE1
- Des recharges pour tampon ATE2
- Une spatule bois ou inox pour le décollement de la crêpe,
- Un peu d'huile pour le graissage de la plaque
- Un récipient pour votre pâte
- Une louche dose
- Un bac à eau pour le nettoyage du râteau

Pour des raisons de contact alimentaire, le râteau (rozell) ne contient aucune colle. Pour fixer le manche au râteau, assembler les deux parties et les laisser tremper quelques minutes dans l'eau. Le bois va gonfler et solidariser l'ensemble.

Recettes :

CRÊPES AU 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.

CRÊPES AU 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.

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. Étalez 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 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.

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 deux ans, 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.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.



Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc...).

En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Dear Customer,

You just bought a unique device produced in a numbered edition; thank you very much.

This handmade Gwenn Ha Du crepe maker mixes exceptional Breton flag design and cooking precision.

It is very easy to use, but 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, all the basic safety precautions must always be taken:

Read all the instructions carefully.

- This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided that they have received supervision or instruction in the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are over 8 years of age and are supervised.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- The appliance must never be left without supervision during use.

- This appliance is intended for domestic or similar use only, and not for intensive use, such as: in kitchenettes for staff in stores, offices and other work environments; on farms; by guests in hotels, motels and other residential environments; in bed & breakfast-type establishments.
- 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.
- Maximum temperature use 40°C.
- 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.
- The 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).
- The symbol  means " Caution: Hot surface ".
- Do not block the air intakes of the bottom plate.
- Caution: Do not use this device with wood or coal to other energy source than that for which it provides (electrical energy).
- When not in use, store the appliance in a dry place.
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

Characteristics

- Plate Ø 40 cm **certified for contact with food**
- Indicator light to signal heating
- Adjustable thermostat
- Enamelled frame
- Power rating: 3000 W in 230 V
- Weight: 17 kg

Accessories supplied

- Spatula
- A wood spreader

This appliance complies with the EC directives.
Clean accessories in clean water before first use.

Instructions

Work surface

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

If this appliance must be placed in close proximity to a wall, partition, kitchen furniture, decorative borders, etc., they should be of non-flammable material. If not, they should be covered by appropriate heat insulating, non-combustible material, with particular attention paid to fire prevention regulations.

Electrical connection

The appliance are delivered with a power cable, type HO5RNF 3 conductors (phase + neutral + earth), cross-section 1.5 mm².

They must be connected to the single phase 230 V network using a 16 A two-pin plug with earth pin.

The safety wire (green and yellow) is connected to the earth terminal of the device.

If you need to change the power cord of your device follow to the instructions and references above.

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
- Use the cleaning pad ATE1 and 1 wipe or more, depending on the desired user friendliness.
- 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.

Necessary equipment

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

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

Clean the accessories before the first use.

To ensure that the spreader (rozell) is safe for food contact, no glue is used in its construction. To fix the handle to the spreader, assemble both parts and immerse them in water for a few minutes. This will allow the wood to swell and join the parts together.

Recipes

WHEAT PANCAKES

For 20 crepes – Put 1 tablespoon 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 of low-fat milk until to obtain a fully smooth without lumps. Add progressively after 36 cl of milk.

BUCKWHEAT CREPES

For 15 crepes -Put 250 g of buckwheat flour, 1 tablespoon of wheat flour, 1 teaspoon of coarse salt, 1 egg and 1 glass of water (12 cl) into a bowl. Stir to form a compact ball. Add one glass of semi-skimmed milk (12 cl), stir in then beat for approximately 5 min to obtain a fully smooth batter. Add progressively after 38 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.

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 two years, 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.

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.



The symbol representing a waste-bin crossed out and shown on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as ordinary household waste.

It must be taken to the appropriate collection centre for recycling of electrical and electronic equipment:

- to a point of sale if an equivalent item of equipment is purchased,
- to a collection point made available in your neighbourhood (waste collection centre, selective waste collection, etc).

By making sure that this product is disposed off in appropriate fashion you will help prevent any potentially negative consequences for the environment and human health. Recycling of the materials will help preserve natural resources. For any further information concerning recycling of this product, you can contact your local authorities, waste collection centre or the shop where you purchased the product.



Notice originale
Original instruction

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