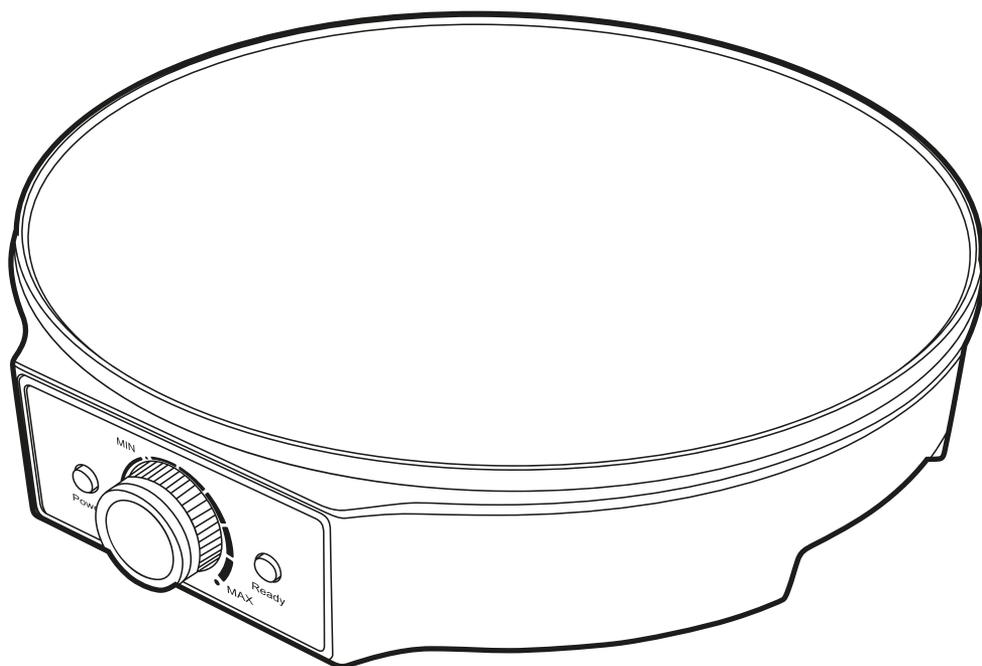
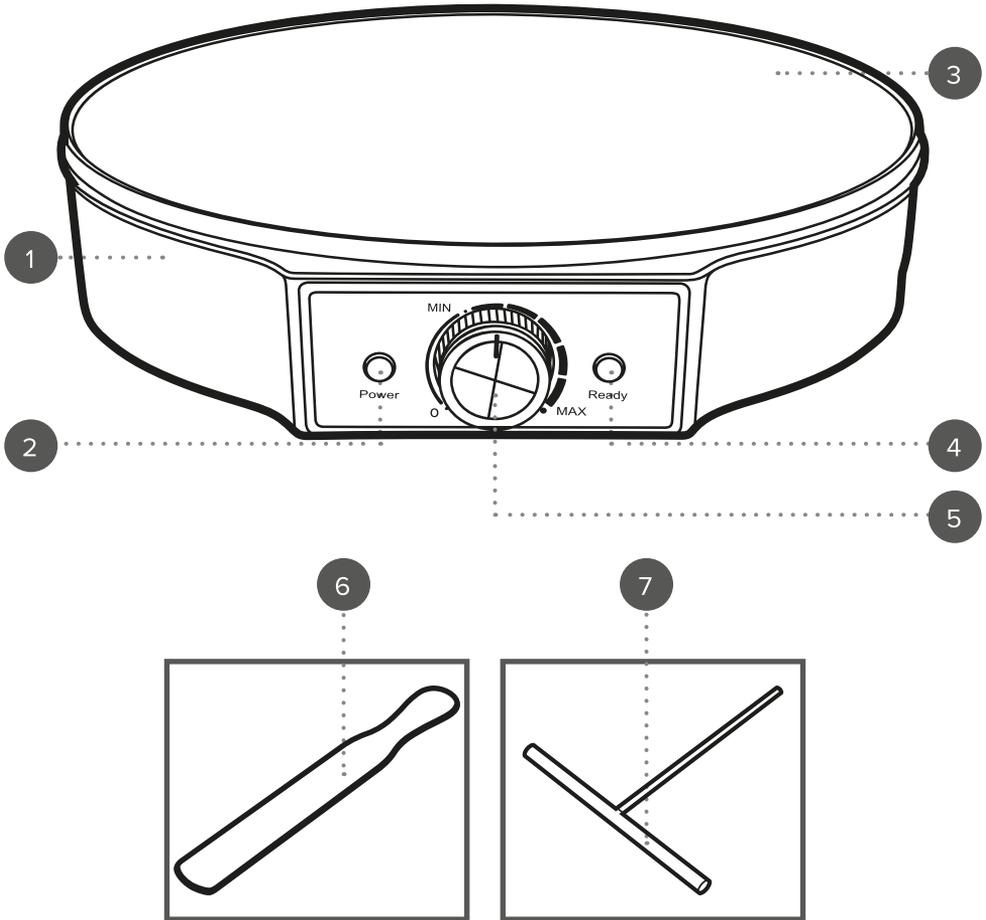


Mode d'emploi

Crêpière



Description des pièces



1. Unité principale de la crêpière
2. Voyant d'alimentation
3. Plaque de cuisson antiadhésive
4. Voyant « Prêt »

5. Bouton de sélection de la température
6. Spatule en bois
7. Répartiteur de pâte

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance du produit, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations.
- Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.
- L'élément chauffant retient la chaleur après utilisation. Ne versez jamais d'eau sur l'élément chauffant.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil. Utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

- Assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi après l'utilisation avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, ou de le ranger.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la crêpière de l'alimentation secteur et vérifiez qu'elle a complètement refroidi.

ÉTAPE 1 : essuyez la crêpière avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la crêpière, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez la crêpière après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher la crêpière sur l'alimentation secteur, essuyez-la avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.



REMARQUE : lors de la première utilisation de la crêpière, de la fumée et une légère odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la crêpière pour une bonne ventilation.

Préparation des crêpes

Vérifiez que la crêpière est propre, sèche, éteinte et débranchée de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 1 : placez la crêpière sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

ÉTAPE 2 : branchez la crêpière sur l'alimentation secteur et allumez-la.

ÉTAPE 3 : allumez la crêpière et sélectionnez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de sélection de la température. Le voyant d'alimentation s'allume.

ÉTAPE 4 : préchauffez la crêpière pendant environ 3 minutes à la température maximale. Le voyant s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 5 : versez environ 100 ml de pâte à crêpe au centre de la plaque de cuisson

antiadhésive. L'utilisation d'une quantité trop importante de pâte peut entraver le processus de cuisson.

ÉTAPE 6 : étalez la pâte à l'aide du répartiteur de pâte en effectuant un mouvement circulaire jusqu'à ce qu'elle soit répartie uniformément sur la plaque de cuisson antiadhésive.

ÉTAPE 7 : faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré.

ÉTAPE 8 : lorsque la crêpe commence à faire des bulles, détachez les bords à l'aide de la spatule, retournez la crêpe et laissez la cuisson se terminer.

ÉTAPE 9 : une fois la cuisson terminée, éteignez la crêpière à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et débranchez-la de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 10 : faites glisser la crêpe avec précaution depuis la crêpière sur une assiette.



REMARQUE : lors de l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer que la crêpière se maintient à la température. Si les crêpes commencent à coller, utilisez du papier absorbant pour étaler un peu d'huile sur la plaque antiadhésive.

Stockage

Vérifiez que la crêpière est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour de la crêpière. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6223 / PT6223

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 1000 W

RECETTES



Crêpes ordinaires

Pour 4 crêpes

Ingrédients

110 g de farine

200 ml de lait

75 ml d'eau

2 œufs

2 cuillères à soupe de beurre fondu

1 pincée de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine et les œufs. Ajoutez progressivement le lait et l'eau, en remuant pour mélanger. Ajoutez le sel et le beurre, puis battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton de sélection de la température sur Max. Une fois que le voyant s'éteint, versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 100 ml pour chaque crêpe. Étalez la pâte avec le râteau à crêpes en effectuant un mouvement circulaire pour recouvrir la surface uniformément. Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle brunisse. Détachez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes supplémentaires. Servez chaud avec la garniture de votre choix.

Ajoutez des pépites de chocolat au mélange pour une touche amusante!

Suggestions de garnitures

Fraises et crème

Fruits rouges

Pâte à tartiner au chocolat

Crêpes arc-en-ciel

Pour 4 crêpes

Ingrédients

4 œufs

220 g de farine

400 ml de lait

150 ml d'eau

4 cuillères à soupe de beurre fondu

Colorant alimentaire, comme souhaité

1 pincée de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine et les œufs. Ajoutez progressivement le lait et l'eau, en remuant pour mélanger. Ajoutez le sel et le beurre, puis battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Séparez le mélange en quatre parts égales. Ajoutez une goutte de colorant alimentaire dans chaque part et mélangez.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton de sélection de la température sur Max. Une fois que le voyant s'éteint, versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 100 ml pour chaque crêpe. Étalez la pâte avec le râteau à crêpes en effectuant un mouvement

circulaire pour recouvrir la surface uniformément. Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle brunisse. Détachez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes supplémentaires. Servez chaud avec la garniture de votre choix.

Crêpes à la banane et au chocolat

Pour 4 crêpes

Ingrédients

2 bananes, 1 écrasée et 1 en rondelles

2 œufs

110 g de farine

200 ml de lait

75 ml d'eau

2 cuillères à soupe de beurre fondu

1 cuillère à soupe de chocolat fondu

1 pincée de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine et les œufs. Ajoutez progressivement le lait, l'eau et la banane écrasée, en remuant pour mélanger. Ajoutez le sel et le beurre, puis battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton de sélection de la température sur Max. Une fois que le voyant s'éteint, versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 100 ml pour chaque crêpe. Étalez la pâte avec le répartiteur pour recouvrir uniformément la crêpière. Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle brunisse. Détachez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes supplémentaires. Répétez l'opération avec le reste de la pâte, en ajoutant du beurre ou de l'huile sur la crêpière si nécessaire.

Pliez les crêpes en quartiers. Nappez-les de chocolat fondu et recouvrez-les avec les rondelles de banane.

Crêpes au citron

Pour 4 crêpes

Ingrédients

2 œufs, séparés

Zeste d'un citron

75 g de yaourt

75 g de farine

3 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe de beurre fondu

¼ cuillère à café de bicarbonate de soude

¼ cuillère à café de sel

Sucre glace, pour le glaçage

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le jus de citron, le yaourt, le beurre et le sucre. Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et le sel, puis battez

jusqu'à obtenir un mélange lisse. Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils forment un bec d'oiseau au bout du fouet. Incorporez-les dans la pâte.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton de sélection de la température sur Max. Une fois que le voyant s'éteint, versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 100 ml pour chaque crêpe. Étalez la pâte avec le répartiteur pour recouvrir uniformément la crêpière. Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle brunisse. Détachez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes supplémentaires. Répétez l'opération avec le reste de la pâte, en ajoutant du beurre ou de l'huile sur la crêpière si nécessaire.

Saupoudrez de sucre glace et servez.

Crêpes végétaliennes

Pour 4 crêpes

Ingrédients

150 g de farine avec levure incorporée

200 ml de lait végétal

1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à café de sucre

1 pincée de sel

Huile pour graisser

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez progressivement le lait végétal, en remuant pour mélanger. Battez jusqu'à obtenir un mélange lisse. Préchauffez la crêpière en tournant le bouton de sélection de la température sur Max. Une fois que le voyant s'éteint, versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 100 ml pour chaque crêpe. Étalez la pâte avec le répartiteur pour recouvrir uniformément la crêpière. Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle brunisse. Détachez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes supplémentaires. Servez avec des fruits, du sirop ou les autres garnitures de votre choix.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd., ...
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD200224/MD000000/V1