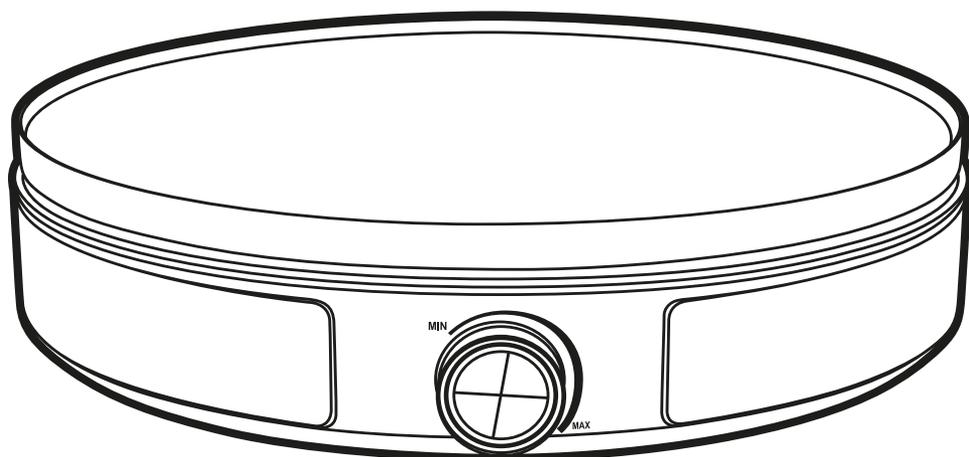
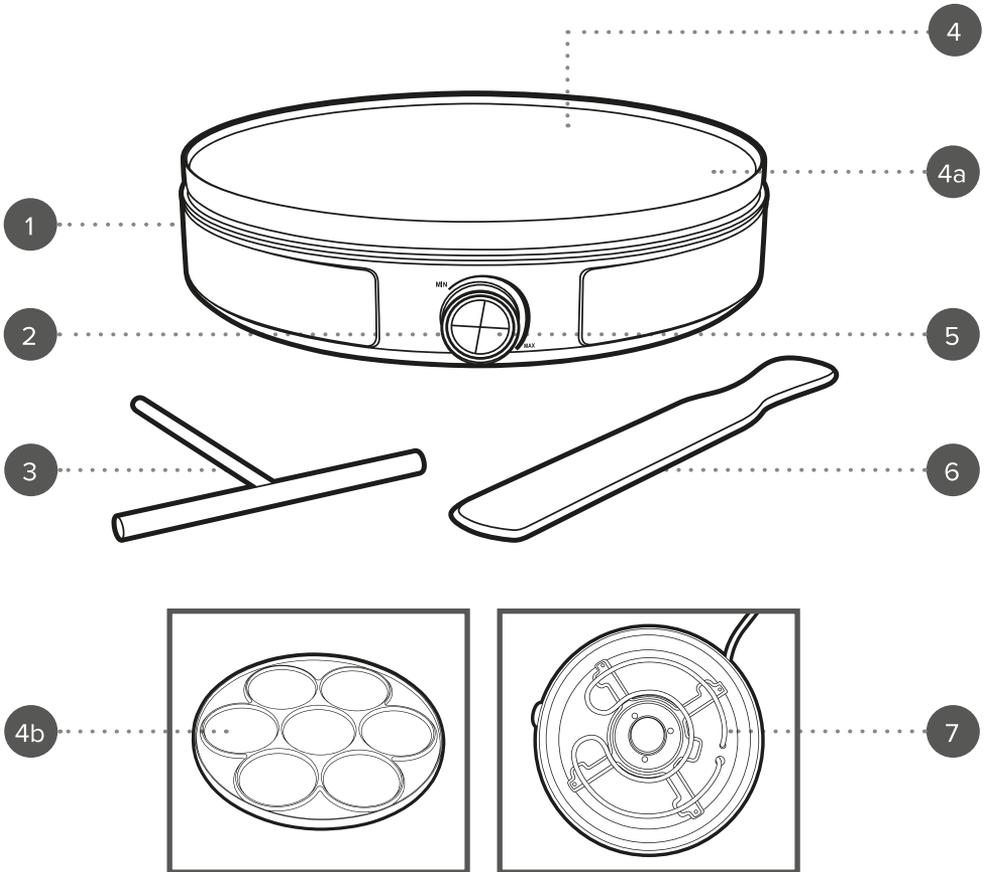


Mode d'emploi

Crêpière



Description des pièces



1. Unité principale de la crêpière
2. Témoin lumineux
3. Râteau à crêpes en bois
4. Plaque de cuisson antiadhésive réversible

- 4a. Plaque à crêpe
- 4b. Plaque avec 7 moules à pancakes
5. Molette de température
6. Spatule en bois
7. Élément chauffant

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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont 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.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- 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.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- N'utilisez pas d'accessoires cassés, endommagés ou desserrés.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



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 : nettoyez la crêpière et les accessoires en bois avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez la plaque de cuisson antiadhésive à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la et séchez-la 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 et ses accessoires après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la crêpière pour la première fois, nettoyez-la en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



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.

Utilisation de la crêpière

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 : tournez la molette de température pour sélectionner la température de cuisson désirée ; le témoin lumineux commence à clignoter. Le témoin lumineux s'allume de façon fixe une fois la température requise atteinte.

Cuisson des crêpes

Versez environ 125 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.

À l'aide du râteau à crêpes en bois, étalez la pâte en effectuant un mouvement circulaire jusqu'à ce qu'elle soit répartie uniformément. Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes et 20 secondes ou jusqu'à ce que le dessous de la crêpe soit légèrement doré.

Cuisson des pancakes

Versez environ 40 ml de pâte à pancake dans chacun des 7 moules. L'utilisation d'une quantité trop importante de pâte peut entraver le processus de cuisson.

Faites cuire pendant environ 3 minutes et 30 secondes ou jusqu'à ce que le dessous des pancakes soit légèrement doré.

ÉTAPE 6 : lorsque la crêpe ou les pancakes commencent à faire des bulles, détachez les bords à l'aide de la spatule en bois, retournez-les et faites cuire pendant environ 2 minutes et 20 secondes pour la crêpe et environ 2 minutes et 30 secondes pour les pancakes.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, éteignez la crêpière en tournant la molette de température sur « 0 » et débranchez-la de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 8 : faites glisser avec précaution la crêpe ou les pancakes 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 la crêpe ou les pancakes commencent à coller, utilisez du papier absorbant pour étaler une petite quantité d'huile sur la plaque antiadhésive avant de les cuire. Les temps de cuisson approximatifs sont basés sur un réglage de la crêpière à la température maximale pour les crêpes et aux $\frac{4}{5}$ de la température maximale pour les pancakes.

Stockage

Vérifiez que la crêpière est complètement 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 : PT6225

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 1500 W

RECETTES



Crêpes ordinaires

Ingrédients

120 g de farine
220 ml de lait
85 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 la molette de température sur « **Max** ». Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu de beurre. Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 125 ml de pâte 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 et 20 secondes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 20 secondes supplémentaires. Servez chaud avec les garnitures de votre choix.

Suggestions de garnitures

Citron et sucre
Compote de fruits rouges et yaourt
Chocolat fondu

Crêpes au citron

Ingrédients

75 g de farine
75 g de yaourt
2 œufs, séparés
Zeste d'un citron
3 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de beurre fondu, en prévoir un peu plus pour graisser la plaque
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, en remuant pour mélanger.

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.

Installez la grande plaque à crêpes. Préchauffez la crêpière en tournant la molette de température sur « **Max** ». Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu de beurre.

Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 125 ml de pâte 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 et 20 secondes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 20 secondes supplémentaires.

Saupoudrez de sucre glace et servez.

Crêpes végétaliennes

Ingrédients

200 ml de lait végétal
150 g de farine avec levure incorporée
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 avec levure incorporée, la levure chimique, le sucre et le sel. Ajoutez progressivement le lait végétal, en remuant pour mélanger.

Installez la grande plaque à crêpes. Préchauffez la crêpière en tournant la molette de température sur « **Max** ». Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu d'huile.

Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 125 ml de pâte 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 et 20 secondes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 20 secondes supplémentaires.

Servez chaud avec les garnitures de votre choix.

Pancakes au babeurre

Ingrédients

150 ml de babeurre
120 g de farine
1 œuf
2 cuillères à soupe de beurre fondu, en prévoir un peu plus pour graisser la plaque
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sucre et le sel.

Dans un autre saladier, battez le babeurre, l'œuf et le beurre fondu. Ajoutez progressivement les ingrédients secs en remuant pour mélanger.

Installez la plaque de cuisson avec 7 moules. Préchauffez la crêpière en tournant la molette aux $\frac{1}{4}$ de la température maximale.

Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu de beurre.

Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 40 ml de pâte pour chaque pancake.

Faites cuire les pancakes pendant environ 3 minutes et 30 secondes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 30 secondes supplémentaires.

Servez avec des garnitures au choix.

Pancakes écossais

Ingrédients

300 ml de lait
200 g de farine
1 œuf
2 cuillères à soupe de beurre fondu, en prévoir un peu plus pour graisser la plaque
1 cuillère à soupe de levure chimique
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de cannelle
1 pincée de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre, la cannelle et le sel.

Dans un autre saladier, battez l'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajoutez progressivement les ingrédients secs, en remuant pour mélanger.

Installez la plaque de cuisson avec 7 moules. Préchauffez la crêpière en tournant la molette aux $\frac{1}{4}$ de la température maximale.

Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu de beurre.

Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 40 ml de pâte pour chaque pancake.

Faites cuire les pancakes pendant environ 3 minutes et 30 secondes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 30 secondes supplémentaires.

Servez avec des garnitures au choix.

CE

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 DO2 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD180324/MD000000/V1