



Modèle : 10000187752/SW-603 220-240V~50/60Hz





cratine continuouse. 18 grahus. 1 uire durée maximum de 24 mais à complér de la daire d'achait du produit. doivent être signatés replatement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantile ne peut être

nordis couve les parnes et dysfonctionnements de l'appareil dans le codre d'une utilisation conforme à la on poolute d'une informations du mense d'utilisation. Pour être pris en harpe au titte de la genantie, e d'orbat lest obligations (trèset de coisse ou foduns) et le produit doit être compité over l'ensemble de ses

consistent control of the print of the control of the print of the control of the contro

DISCONTAIS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.

Des apposits et doit paus être piès au distanses mésogéres du la fini étre ou durée de viée, mais des tiès.

Des apposits et doit paus être piès au distanses et des apposits sur l'ipposit, la roice francaise pour mois sur l'ipposit, la roice francaise portion sur historieur ou origin product. Composite sités dans est apposits présent de l'expertis sur la pour la reportie mésogres l'usages, vous comitiaux et un apposit impositer à la presention de not de l'apposit de mésogresse (usa destiné bossesses que de mésogresses des mésogresses descripted à la présentais de mésogresses de mésogresses descripted à la présentais de mésogresses de més



### DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'utilisation : AC 220-240V, 50/60Hz Puissance : 1000 W Catégorie de protection : I Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.

### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le netroyer, et attendez jusqu'à ce qu'il soit entilèrement refroidi.
 Essuyez la créplère avec un chiffon doux et humide.
 Loissez entilèrement sécher l'appareit avant de le ranger.

Importé par : La Foir'Fouille S.A. 155 Avenue Clément Ader 34174 Castelnau-le-lez France

- Attention :

  Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou autre liquide pour le
- nettoyer!

   N'utilisez pas des produits abrasifs ni d'autres nettoyants qui peuvent endommager le revêtement antiadhésif. Ne nettoyez pas la plaque de cuisson avec des brosses et éponges dures.

Cher(s) client(s), Veuillez lire attentivement ces instructions d'utilisation avant de con necter le câble de votre machine à une prise d'alimentation, afin d'évit re tout dommage dû à une utilisation incorrecte. Veuillez prendre en compte les informations sur la sécurité. Si l'appareil est cédé à une tierce personne, ces instructions de fonctionnement doivent aussi lui être remises

## INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domes
- iques et analogues telles que :

   Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; Des fer
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environne-
- Lumisation pur les cients des notes, micres et dunes environmements à caractère résidentiel;
   Des environnements du type chambres d'hôtes.
   Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et
- utes pot de sendir, sous la surveillance d'un dutile.

   On décline toute responsabilité en cas de dommages lorsque l'utili-sation de l'appareil s'écarte de son but originel, s'il est manipulé de manuré incorret ou de l'appareil s'écarte de son but originel, s'il est manipulé de manuré le la commandation de l'appareil est exclusivement des des de l'appareil est exclusivement destiné à la préparation de crèpes. Ne
- Lugipuner est excusarienten desime u la pregundina de copes. Ne l'utilisez jumais pour giffier et foit sage domestique, et non commercial e La crèpière est destinée à un usage dimestique, et non commercial e La crèpière est seulement destinée à l'usage intérieur. Ne l'exposez pos à la pluien il à l'humialité Branchez le cordon d'alimentation seulement à une prise de courant intérieure.
- plongez jamais l'appareil dans Peau pour le nettoyer, Ne touchez jamais l'appareil et le cordon d'alimentation avec les

- mains numides,...

  Placez l'opporteil Sur une surface froide et résistante à la chaleur.

  Observez une distance suffisante des rideaux, des meubles et d'autres
  objets inflammates.

  Laissez l'oujours un espace suffisant autour de la crépière.

  Ne couvrez jamais l'appareil prendant son fanctionnement.

  Ne placez pos l'appareil prés du bord de la surface d'installation.

  Ne faites pas fonctionner l'appareil près d'une source de chaleur telle

- Ne taines pas ioncinoiner l'oppareil près a une source de cincileur relie que le four et la cuisinière.
  Ne faites pas fonctionner l'appareil à l'intérieur du four de la cuisine.
  Il est à noter que l'appareil devint rités chaud pendant son fonctionnement. Ne fouchez jamais la crépière chaude avec les doigs.
  Touchez seulement les interrupteurs Sur l'avant de l'appareil lorsqu'il
- Si vous utilisez la crépière sur une surface délicate, nous conseillons e placer un tapis résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger la

- de piacer un topis résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger la surface.

  Ne changez plus la position de l'appareil lorsqu'il est en marche Ne soulevez pas l'appareil forsque la floque confider de la pâte liquide.

  Laissez entièrement rétroidit l'appareil avant de le netroyer.

  Ne faites jamais fonctionner l'appareil sons unverillance.

  Soyez particulièrement prudent lorsque vous faites fonctionner l'appareil en présence d'entants et d'animaux domestiques.

  Debarnchez roujours l'appareil de la prise de courant après l'emploi. Etelgnez l'oujours l'appareil de la prise de courant de l'appareil vant de la débarancher.

  Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vériflez si la tension nominale indiquée correspond à celle de la prise de courant, avancher l'appareil à la prise de courant, vériflez si la tension nominale indiquée correspond à celle de la prise de courant, avancher et delbarancher condon d'alimentation, soisissez toujours la prise et ne tirez pas sur le cobie. Déployez le cordon d'alimentation d'une prise de courant avec mise terre (classe 1).

  Eranchez le cordon d'alimentation à une prise de courant facilement terre (classe 1).

  Eranchez le cordon d'alimentation à une prise de courant facilement
- terre (classe 1)

  Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant facilement 0

## Pâte à crêpes de farine de blé noir Ingrédients pour env. 1 kg de farine de blé noir • 3 oeufs 1 litre de loit • 1 pincée de sel

Versez la farine et le sel dans un bol et faites un creux au milleu. Cassez les œufs et versez-les dans le creux. Remuez les œufs et la forine avec une cuiller en bols. Ajoutez le lait en remuant sans et nêt. Ajoutez à la fin de l'eau tiède, jusqu'à obtenir une pâte souple. Laissez ensuite reposer la pôte pendant 2-3 houres.

# **CONSEILS PRATIQUES**

La consistance de la pâte dépend du rapport d'œurs et liquide. Les crêpes deviennent plus fines lorsque la pâte contient plus de liquide. Vous obtiendez des crêpes plus épaisses en ajoutant plus d'œurs à la pâte. Vous pouvez ojouter du sucre, des épices sou un peu de bière à la pâte. Choisissez les épices selon les ingrédients avec lesquelles vous sour-

Uniosissez les epices seion les ingredients avec lesquelles vous sou-huitez fatric les crippes.

Ajoutez le sucre avec prippes.

Ajoutez le sucre avec prippes.

Bot confient frop de sucre. SI vous préparez la pâte sons sucre, les crippes ne collent pos une à l'autre. Vous pouvez dans ce cos empièr les crippes sons mettre du popies sudruités entre les crippes.

\* Vous pouvez également préparer la pâte à crippes vous ce la farine compière. La pâte devient dans ce ocs un peu plus épaisse.

- Placez une spatule sous environ un tiers de la crêpe. Soulevez la
- Placez une spatule sous environ un ners ue na viepo. Vou care cirpe et retounez-la.

  Laissez brièvement cuire la crêpe sur l'autre côté. Soulevez légèrement la crèpe evec une spatule pour contrôler son état de cuisson. La crèpe devari fer visiblement cuite, mais pos encore brune. De cette manière vous pouvez plus facilement piler ou enrouler la crèpe.

  Retirez la crèpe de la plaque de cuisson. Si vous souhaitez ensuite préparer d'autres crèpes et si la première vous semblait trop foncée, réglez ensuite le thermostat sur un niveau moins élevé.

  Etelgnez l'appareil après l'emplal en tournant le thermostat sur la position "O". Débranchez le côble de la prise de courant et laissez autablement arthuir l'annapreil.
- position "O". Deprountes le voure de l'appareil. entièrement refroidir l'appareil. Etalez les ingrédients désirés sur la crêpe, et pliez ou enroulez la

RECETTES	
<ul> <li>Pâte à crêpes (recette</li> </ul>	de base)
Ingrédients pour env. 12 crèpes	250g de farine
	1/2 litre de loit
	3 oeufs
	1 pincée de sel

Mettez la farine et le sel dans un bol et faites un creux au milieu. Cassez les œuts et versez-les dans le creux. Mélangez les ingrédients avec une cuillère en bols. Ajoutez le lait en remuant sans arrêt. Laissez ensuite reposer la pôte pendant une heure.

- accessible, afin de pouvoir immédiatement débrancher la prise en cas
- occessione, unit de pouvoir immendialement deutorient la prise et cus d'urgence.

  Ne faites pas posser le cordon d'alimentation près des radioteurs et d'une autre source de chaleur. Ne mettez pos le câble en contact de la crâpière chaude.

  Ne la lisses pas pendre le cordon d'alimentation de la surface d'insti-lation. Un câble qui n'est pas correctement posé peut provoquer des
- cacidents et des brûtures graves.

  Lorsque vous utilisez un câble de rallonge, vériflez si la capacité de charge électrique du câble correspond à celle de la crépière. Déployez le câble de manière à ne pas pouvoir s'y accrocher, et hors de portée des categories. des enfar
- des enfonts.

   Contrôlez régulièrement si le cordon d'alimentation est dans un parfail état. Ne réparez pas l'oppareil vous-même Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise a danger, ne faites emplacer le côble défectueux que par un côble équivalent et que par le fobi-cont, son service après-vente ou toute personne de qualification simi-
- cont, son service apres-vente ou toute personne de qualinction simi-laire.

   Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuteile extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

   Déroulez enlièrement le cordon d'alimentation avant de mettre la créphère en marche Laissez entièrement refoldir l'appareil avant d'en-rouler le câble autour des crochets sur le côté intérieur de la crépière.
- router le cable dutour des crochets sur le cote Intérieur de la crépière.

  Ne coupez pos les crépes directement sur laque de cuisson. Ne louchez pas la plaque avec des ustensiles en métal, afin de ne pos endommager le revêtement affoidhésfi. Utilisez seubement des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

  Ne netroyez pos la plaque avec des produits obrasifs et des netrojunts chamiques agressifs, car ils risquent d'endommager le revêtement de la commiques agressifs, car ils risquent d'endommager le revêtement

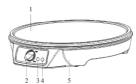
- antiadhésií.

   Placez l'appareil toujours sur une surface plate et stable.

   Evitez de faire tomber l'appareil, et ne l'exposez pas à des chocs violents.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est tombé Ou s'il a été endommagé 0

- N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Pour tout prob-lème de fonctionnement, adressez-vous à un technicien qualifié.
   En raison des différents matifiaux utilisés pour la finition des meubles, il rest pos exclu que le contact avec la crépière laisse des traces ingrates, Le fabricant ne peut pas être rendu responsable de dommages, de tuches etc. sur les meubles.

## **DESCRIPTION GÉNÉRALE**



- 1. Plaque de cuisson

# **UTILISATION DE L'APPAREIL**

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois • Sortez l'appareil délicatement de l'emballage et vérifiez si tous les éléments sont dans un parfait état. Portez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

- Loisez Chauffer l'appareil sons pâte à crépière à température motimale pendant quatre minutes, et ouvrez la fenètre pour actier la pièce. Laissez entinement refroid in penell de nethyez la plaque de cuisson de l'appareil. Pour entire de l'appareil penelle et de l'appareil penelle de l'appareil penelle de l'appareil penelle et des de forbication.
   Lossque l'appareil Chauffe pour la permière fois, il peut émettre des odeus. Les odeus se sont pas dangereuses et n'ont aucune influence sur le fonctionnement de la crépière. Il est toutfois important de bien afère la pièce.
   Pérparation de crèpies
   Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et déployez-le de monière à ce auf in entre pas en Contact avec la crépière Chaude.
   Branchez le cordon d'alimentation à la prise de courant : le témoin de mise sous tensions vallume en rouge.
   Tournez le thermostra en position « Foncé » et le témoin de fonctionnement s'ollume en vert.
   Le Vert s'éteint quotre minutes environ : l'appareil a atteint la température régiée. Laissez Chauffer l'appareil sans pâte à crêpière à température maxi-

- Versez une petite quantité de pâte sur la plaque et étalez la pâte avec le répartiteur de pâte en bois fourni (avec des mouvements circu-
- ilres). Humidifiez le répartiteur de pâte pour que la pâte n'accroche pas. Lorsque vous préparez des crêpes pour la première fois, versez l
- peu plus de pôte sur le plaque parce des réfepes plus épalsses sont plus faciles à manipuler.

  Lorsque vous versez votre pâte sur la plaque chaude, vous entendrez éventuellement un léger créptrement qui est provoqué par les différence se de température et de tension. Ceci ne provoque pas des dommages
- es de temperature et us traison. Jose la principal de l'appareil.

  Le témploir vet s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement. L'appareil recommence donc à chauffer de temps en temps, pour molintenir la température constante.

  Faltèse curie la crèpe jusqu'à ce que la surface ne soit plus liquide, et jusqu'à ce que vous puissiez légérement bouger la crèpe.



0

0