



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: CREPEPRO

CODIC: 1396781



PROLINE

CREPEPRO

CREPE MAKER

CREPIERE

PANNENKOEKENMAKER

MÁQUINA PARA TORTITAS

PŘÍSTROJ NA PALAČINKY

PALACINKOVAČ



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION


 HANDLEIDING

 ISTRUZIONI OPERATIVE

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

 NÁVOD K OBSLUZE

 NÁVOD NA OBSLUHU

ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ 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.
- ❖ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

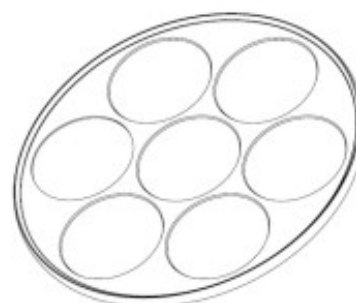
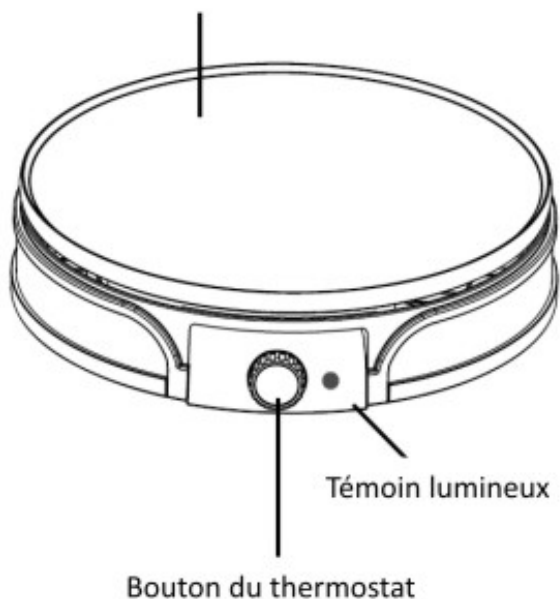
- ❖ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ❖ La surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- ❖ Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ❖ Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en pages 14-15 dans la section "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".
- ❖ Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut abîmer l'appareil et provoquer des blessures.
- Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de monter ou de démonter les accessoires.
- Pour brancher et débrancher l'appareil, mettez le thermostat sur MIN.
- Les ouvertures d'aération situées dans la base ne doivent pas être obstruées.

DESCRIPTION

Plaque pour crêpes normales



Plaque à mini-crêpes



Spatule en bois



Étaleur en bois



Cuillère en plastique

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.

Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon mouillé, puis séchez-les bien.

Lors de la première utilisation de l'appareil, vous remarquerez peut-être une légère odeur accompagnée d'une émission de fumée. Ce phénomène est normal: la fumée et l'odeur s'estomperont au bout de quelques minutes d'utilisation.

PRÉCHAUFFAGE

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à distance de tout matériau inflammable.
2. Mettez une des plaques de cuisson sur l'appareil et branchez-le.
3. Mettez le thermostat sur MAX.
 - Le témoin rouge s'allume.
4. Faites préchauffer l'appareil pendant environ 8 minutes.

CUISINE

Préparation de crêpes

1. Versez une petite quantité de pâte au centre de la plaque de cuisson. (Fig. 1)
 - **Conseil:** Il est recommandé de graisser la plaque avant de verser la pâte dessus. Pour cela, appliquez une fine couche de beurre ou d'huile sur toute la surface de la plaque à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une feuille de Sopalin.
2. Étalez rapidement la pâte en mouvements circulaires avec l'étaleur fourni, jusqu'à obtenir le diamètre recherché. (Fig. 2-3)



Fig. 1



Fig. 2



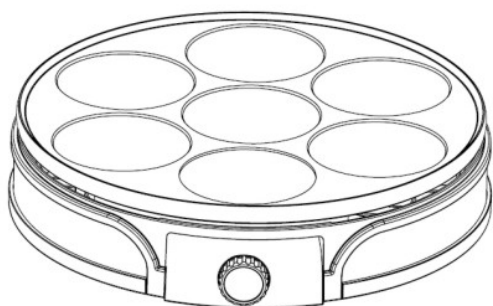
Fig. 3

3. Attendez que la surface de la crêpe ne soit plus liquide et que la crêpe puisse être déplacée sur la surface de la plaque.
 - Pendant la cuisson, le témoin rouge s'allume et s'éteint par intermittence, indiquant que l'appareil fonctionne de manière à maintenir la température.
4. Prenez la spatule fournie, faites-la passer sous la crêpe à un tiers de la longueur, puis soulevez la crêpe et retournez-la.
5. Faites cuire la crêpe jusqu'à ce qu'elle commence juste à dorer. Faites attention à ne pas trop la faire cuire.
6. Décollez la crêpe de la plaque.
7. Répétez l'opération avec le reste de la pâte, en empilant les crêpes au fur et à mesure sur une assiette réservée à cet effet (en intercalant des feuilles de papier sulfurisé entre les crêpes afin d'éviter qu'elles ne collent entre elles).

- Si la dernière crêpe est trop grillée, baissez le thermostat avant de passer à la crêpe suivante.
8. Une fois la cuisson terminée, mettez le thermostat sur MIN et débranchez l'appareil. Laissez le refroidir.
 9. Garnissez ou tartinez les crêpes de la manière souhaitée, puis roulez-les ou pliez-les.
 - Vous pouvez rouler vos crêpes ou les garnir avec les ingrédients de votre choix.

Préparation de mini-crêpes

1. Enlevez la plaque pour les crêpes normales.
2. Mettez la plaque à mini-crêpes sur l'appareil.



3. Mettez une petite quantité de pâte dans chacun des moules circulaires. Utilisez le dos de la cuillère fournie pour étaler la pâte.
4. Répétez les étapes 3 à 9 de la préparation de crêpes normales pour faire vos mini-crêpes.

RECETTES

Recette de pâte à crêpes de base

Pour env. 12 crêpes:

250 g de farine ordinaire

2 œufs

Une pincée de sel et de sucre

25 g de beurre doux

30 g d'huile

30 g de rhum

Méthode: Versez la farine dans un grand saladier. Faites un trou au centre et cassez deux œufs frais à l'intérieur. Ajoutez le sucre, le sel, le beurre et l'huile. Incorporez le liquide petit à petit, en mélangeant sans interruption avec une cuillère en bois. Le but est d'obtenir une pâte la plus liquide possible. Ajoutez le rhum. Laissez reposer pendant au moins une demi-heure.

Conseil: Pour pouvoir faire des crêpes très fines, la pâte doit être très liquide. Plus la pâte est liquide, plus les crêpes seront légères. Si nécessaire, ajoutez un ou deux verres d'eau pour obtenir la consistance recherchée.

Blinis natures

Pour cette recette, vous aurez besoin de la plaque à 7 mini-crêpes.

300 g de farine

3 œufs

50 cl de lait

15 g de levure fraîche

1 pincée de sel

Méthode:

Dissolvez la levure dans 45 g de lait chaud. Versez la farine dans un grand saladier et ajoutez le sel, les jaunes d'œufs et la levure. Mélangez bien. Incorporez le lait petit à petit. Couvrez et laissez lever pendant 3 heures dans un endroit chaud. Juste avant de lancer la cuisson des blinis, montez les blancs en neige souple puis incorporez-les progressivement à la pâte.

Vos blinis savoureux s'accompagneront idéalement de poisson fumé en tranches fines, d'œufs de lompe, d'œufs mimosa ou de fromages forts (ex: roquefort) etc.

Les blinis se servent également en dessert. Idées de garnitures sucrées: confiture, miel, fruits confits etc. Dans ce cas, ajoutez une pincée de sucre lors de la préparation de la pâte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation d'aliments attachés.

Mettez le thermostat sur MIN et débranchez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil.

Nettoyez la plaque de cuisson avec un chiffon mouillé.

Si les aliments attachés ne partent pas de cette manière, brossez-les avec un peu d'huile ou de beurre fondu. Laissez agir pendant 5 minutes, puis frottez avec un chiffon mouillé et séchez bien.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez-le bien.

Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Nettoyez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les soigneusement.

Stockage

Enroulez le câble dans son compartiment de rangement situé sous l'appareil.

L'appareil doit être placé dans un endroit sec et sûr.

DONNÉES TECHNIQUES

Caractéristiques nominales: 220-240V ~ 50/60Hz 1400W

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 13 / 11 / 2013