



MARQUE: PROLINE
REFERENCE: CPM30
CODIC: 4100069

NOTICE



PROLINE

CPM30

CRÊPIÈRE
PANNENKOEKENMAKER
CREPE MAKER
CREPERA



 INSTRUCTION MANUAL

 MODE D'EMPLOI

 GEBRUIKSAANWIJZING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

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 peut devenir chaude 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.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 7 dans la section “Nettoyage et entretien”.

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.

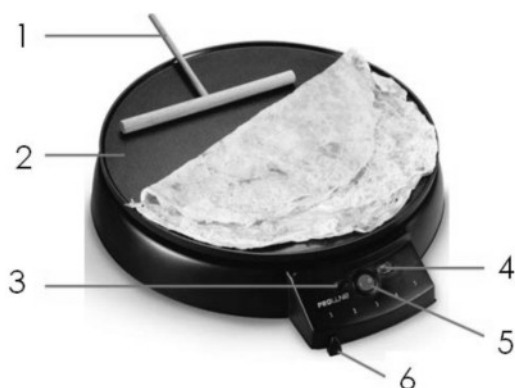


Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut abîmer l'appareil et provoquer des blessures.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Lorsqu'il fonctionne, l'appareil doit être placé à 20 cm de tout objet ou surface sensible à la chaleur.

DESCRIPTION



1. Répartiteur de pâte
2. Plaque de cuisson
3. Témoin d'alimentation (rouge)
4. Témoin prêt à cuire (vert)
5. Bouton marche/arrêt
6. Bouton du thermostat

UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez les étiquettes et les matériaux d'emballage, puis essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et séchez-la bien. Lavez le répartiteur dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le bien.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, à distance de tout matériau inflammable.
2. Branchez le câble sur la prise de courant.
3. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
 - Le témoin rouge s'allume, indiquant que la plaque est en train de chauffer.

- Choisissez la température en positionnant le bouton du thermostat sur le réglage souhaité (entre 1 et 5).
- Une fois la température requise atteinte, le témoin vert s'allume.
- Versez une petite quantité de pâte à crêpes 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 d'huile ou de beurre (non fourni) sur toute la surface de la plaque à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou de papier essuie-tout.
- Étalez rapidement la pâte en mouvements circulaires avec le répartiteur fourni, jusqu'à obtenir le diamètre recherché. (Fig. 2-3)



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 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 vert s'allume et s'éteint par intermittence, indiquant que l'appareil maintient la température réglée.
- Insérez une spatule fine (non fournie) sous la crêpe et retournez-la pour cuire l'autre côté.
 - **REMARQUE :** Ne retournez pas la crêpe avec un ustensile en métal: vous risqueriez de rayer la surface anti-adhésive de la plaque.
- Faites cuire la crêpe jusqu'à ce qu'elle commence juste à dorer.
- Décollez la crêpe de la plaque à l'aide de la spatule. Si la dernière crêpe est trop grillée, baissez la température avant de passer à la crêpe suivante.
- Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
 - Le témoin d'alimentation rouge s'éteint.
- Débranchez l'appareil.

RECETTES

Pâte à crêpes sucrées

Ingrédients pour environ 15 crêpes:

- 250 g de farine de froment

- 2 œufs
- 1 grosse pincée de sel
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 25 g de beurre fondu
- 10 ml d'huile de cuisine
- 150ml d'eau
- 350 ml de lait demi-écrémé

Préparation :

Mélanger les œufs, le lait, l'eau, le sel et l'extrait de vanille pendant environ 1 minute. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène. Pour finir, ajouter l'huile et le beurre fondu et laisser la pâte reposer au moins 30 minutes. Avant de commencer la cuisson, diluer la pâte dans 75 ml d'eau.

Galettes/crêpes de sarrasin

Ingrédients pour environ 20 galettes:

- 250 g de farine de sarrasin
- 1 grosse pincée de sel
- 3 œufs
- 350ml d'eau
- 250ml de lait
- 10 ml d'huile de cuisine

Préparation :

Mélanger les œufs, le lait, l'eau et le sel pendant environ 1 minute. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter l'huile et laisser reposer pendant au moins une demi-heure. Avant de commencer la cuisson, diluer la pâte dans 75 ml d'eau.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des aliments séchés ne s'y accumulent

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Essayez la plaque de cuisson avec un chiffon mouillé.

Si les résidus d'aliments sont difficiles à enlever, brossez la plaque avec un peu d'huile ou de beurre fondu. Laissez agir pendant 5 minutes, puis frottez avec un chiffon mouillé et séchez-bien.

L'extérieur de l'appareil se nettoie avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez bien.
Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.
N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Rangement

Enroulez le câble dans son compartiment de rangement situé sous l'appareil.
Aucun objet ne doit être posé sur l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220V-240V~ 50/60Hz
1000W

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 Holdings SNC © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France
11 / 05 / 2015