

Crêpière duo Multiplug



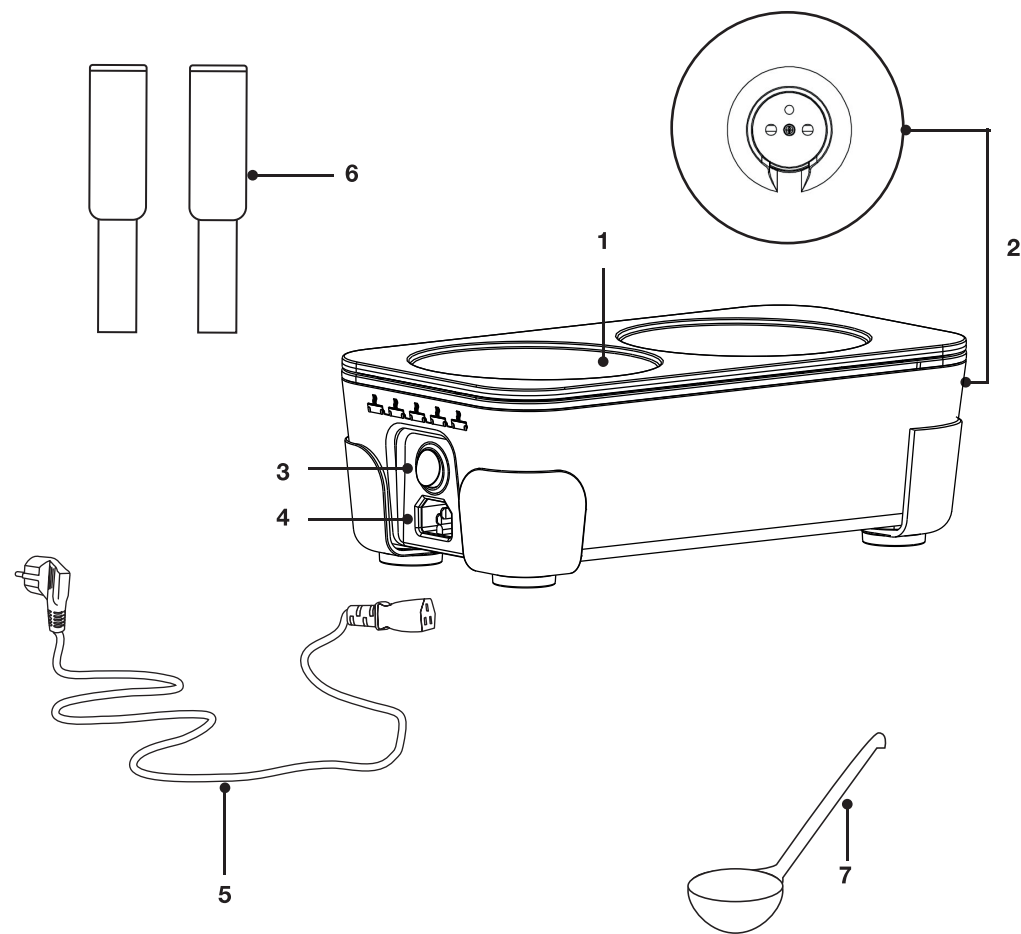
Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette crêpière duo "Multiplug" vous donnera entière satisfaction.

description de l'appareil



1	Plaque 2 mini crêpes
2	Prise pour extension "Multiplug"
3	Interrupteur marche/arrêt "0/I"
4	Prise du cordon d'alimentation
5	Cordon d'alimentation
6	Spatule en plastique (x 2)
7	Louche en plastique (x 1)

votre produit

Caractéristiques techniques

- Crêpière pour 2 personnes
- Système "Multiplug" pour connecter d'autres appareils*
- Puissance crêpière : 275 W
- Alimentation : 230 V, 50 Hz
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux de fonctionnement
- Plaque mini crêpes fixe avec revêtement anti-adhésif
- 2 spatules et 1 louche incluses
- 4 pieds antidérapants
- Longueur du cordon d'alimentation : 60 cm

Contenu de la boîte

- 1 crêpière duo Multiplug
- 1 cordon d'alimentation
- 1 louche en plastique
- 2 spatules en plastique
- 1 notice d'utilisation

avant la première utilisation

- Retirez l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- Essuyez la **plaque mini crêpes** avec un chiffon doux et sec. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Lavez la louche et les 2 spatules avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Note : Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et se résorbera rapidement.

utilisation de base

Mise en service

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation. Branchez la première extrémité sur la prise de l'appareil, et la seconde extrémité à une prise secteur en veillant à ce que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec la résistance.

Préchauffage

1. Placez le bouton marche/arrêt sur la position "I" (marche) pour allumer l'appareil. L'interrupteur s'allume.
2. Faites préchauffer l'appareil pendant 5 à 8 minutes.



ATTENTION :

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais la plaque lors de l'utilisation, vous risqueriez de vous brûler.
- Ne recouvrez jamais la plaque de papier aluminium, et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur la surface de cuisson.

3. A l'aide de la louche fournie, répartissez la pâte à crêpes dans les 2 empreintes dessinés sur la plaque :
 - Pour des crêpes fines, remplissez la louche jusqu'au repère sur la surface de celle-ci.
 - Pour des crêpes plus épaisses, remplissez la louche légèrement au-delà du repère sur la surface de celle-ci.
4. Utilisez les spatules en plastique fournies ou tout autre ustensile résistant à la chaleur pour retourner les crêpes. N'utilisez pas d'accessoire métallique au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil.



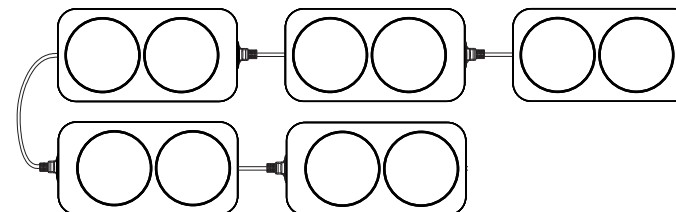
La plaque peut aussi être utilisée pour faire des oeufs au plat, des pancakes, cuire de petits morceaux de viande ou tout autre aliment.

5. En fin d'utilisation, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position "0" (arrêt) puis débranchez l'appareil de la prise de courant.
6. Attendez le refroidissement complet de la plaque avant de la nettoyer.

multiplug

SYSTEM

Grâce à la prise intégrée située sur le côté de l'appareil, vous pouvez relier jusqu'à 5 crêpières duo "Multiplug" entre elles. Vous pouvez ainsi faire des crêpes salées ou sucrées en même temps sans mélanger les saveurs. Par ailleurs, l'appareil est accessible facilement pour chaque convive.



1. Placez tous les appareils sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Branchez le premier appareil comme indiqué dans la section "Mise en service" de la présente notice.
3. Branchez le câble d'alimentation du deuxième appareil à la prise située sur le côté du premier appareil, en veillant à ce que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec la résistance.
4. Procédez de même avec d'autres appareils le cas échéant.

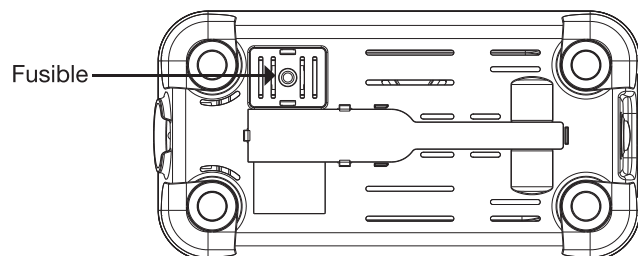


- **MISE EN GARDE :** Ne pas connecter plus de 5 appareils entre eux.
- Vous pouvez également brancher d'autres appareils en "Multiplug" à votre crêpière duo (chauffe-plat, téléphone portable, etc). Assurez-vous que la puissance totale des appareils (somme des puissances de tous les appareils reliés entre eux) n'excède pas 2500 W)
- **Pratique !** Vous pouvez arrêter un appareil à l'aide du bouton "0/I" (marche/arrêt), les autres continuent de fonctionner.



Attention !

Si vous ne respectez pas les consignes de sécurité et que la puissance totale de tous les produits branchés entre eux excède 2500 W, le fusible se coupera. Attendez environ 15 minutes que l'appareil refroidisse. Vous pourrez ensuite réarmer le fusible en appuyant sur le bouton situé en-dessous de l'appareil (voir schéma ci-dessous).



conseils pratiques d'utilisation

- Afin de préserver le revêtement antiadhésif de la plaque, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles adaptés (en bois ou en plastique résistant à la chaleur). L'usage d'ustensiles métalliques est à proscrire.
- Ne placez jamais d'aliments congelés sur la plaque chaude au risque de provoquer un choc thermique.
- Ne coupez pas les aliments directement sur la plaque.
- Lors de la cuisson, les petits morceaux de nourriture qui se détachent doivent être retirés immédiatement s'ils adhèrent à la plaque.

entretien et nettoyage



- Après chaque utilisation, mettez l'interrupteur marche/arrêt sur la position "0" (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise de courant. Laissez refroidir la plaque avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif pour le nettoyage de la plaque, des spatules, de la louche et des spatules en plastique. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Spatules, louche et plaque mini crêpes

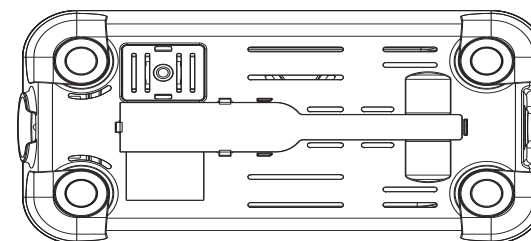
1. Nettoyez les spatules, la louche et la plaque mini crêpes avec une éponge non abrasive et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).
2. Rincez l'ensemble à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Socle en plastique

- Vous pouvez essuyer le socle en plastique à l'aide d'une éponge douce légèrement imbibée d'eau savonneuse. Séchez ensuite avec un chiffon doux.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil. Ne vaporisez rien sur l'appareil.

Rangement des spatules

Un emplacement situé sous l'appareil vous permet de ranger les spatules :



1. Pour insérer une spatule : faites-la coulisser vers la gauche dans les encoches prévues à cet effet jusqu'à la butée. Placez la seconde spatule par-dessus la première.
2. Pour retirer une spatule : saisissez-la par son manche au niveau de l'encoche indiquée sur la figure précédente et retirez-la en la soulevant vers la haut.

**Attention :**

Lors de l'utilisation de l'appareil, que vous utilisez les spatules ou non, celles-ci doivent impérativement être retirées du dessous de l'appareil afin de permettre une ventilation correcte.

3. Verser le lait progressivement en remuant la préparation avec un fouet pour éviter les grumeaux.
4. Ajouter le beurre fondu.
5. Laisser reposer la pâte entre 30 minutes et 1 heure.

recettes

Pâte à crêpes

Ingrédients (pour 30 mini crêpes environ) :

- 400 g de farine
- 3 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 1 L de lait
- 2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Déposer la farine dans un grand saladier et faire un trou au centre.
2. Ajouter ensuite les oeufs entiers, les 3 cuillères de sucre et la pincée de sel au centre de la farine.
3. Verser le lait progressivement en remuant la préparation avec un fouet pour éviter les grumeaux.
4. Ajouter le beurre fondu, les cuillères de rhum et l'huile. La cuillère d'huile permet aux crêpes de ne pas accrocher à la poêle.
5. Laisser reposer la pâte entre 30 minutes et 1 heure.

Pâte à pancakes

Ingrédients (pour 25 mini pancakes environ) :

- 300 g de farine
- 2 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 35 cl de lait
- 20 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Déposer la farine et la levure dans un grand saladier, mélanger et faire un trou au centre.
2. Ajouter ensuite les oeufs entiers, le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel au centre de la farine.

Crêpière duo Multiplug



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

