



MARQUE: KRAMPZ

REFERENCE: DIABOLO NOIR F2BO

CODIC: 3185559



Crêpière électrique

Diabolo

Crêpière électrique Diabolo <i>Notice d'utilisation et d'installation</i>	3
Diabolo electric crepe maker <i>Instructions for use</i>	8
Diabolo elektrisches crepe Gerät <i>Bedienungsanleitung</i>	13
Crepera electrica Diabolo <i>Instrucciones de uso</i>	18

Demandez notre catalogue :
Ask for our brochure :



Planchas électriques et gaz
Electric and gas planchas



Grils
Grills



Pierre de cuisson
Cooking stone

Modèle Model	Coloris Color	Diamètre Diameter	Puissance Power	Courant Current	Poids Weight
CEBPF2AO	fushia / fuchsia	Ø 33 cm	1250 W	230 / 240 V	3 kgs
CEBPF2BO	noir / black	Ø 33 cm	1250 W	230 / 240 V	3 kgs
CEBPF2CO	vert anis / green	Ø 33 cm	1250 W	230 / 240 V	3 kgs

Cher client,

Vous venez d'acheter l'un de nos appareils et nous vous en remercions vivement. Son utilisation est très simple mais nous vous conseillons de lire attentivement cette notice dans laquelle vous trouverez les conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Réception et déballage :

Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception. Vous devez également faire mention de vos réserves sur le récépissé du transporteur et décrire avec précision les dégâts constatés à la livraison.

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions de base en matière de sécurité :

Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- L'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.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30mA.
- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagée. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil a été endommagé, retournez-le à l'atelier de dépannage habilité le plus proche ou à votre point de vente pour examen et réparation.
- L'appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler les mains humides.
- Ne pas laisser pendre le cordon par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface chaude (plaque électrique, brûleur à gaz chaud, four chauffé...)
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur par temps humide.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur et légèrement éloigné du bord.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet (risque de détérioration) entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obturer les trous de ventilation de l'embase plastique, sous le bâti (risque de détérioration).
- Utiliser l'appareil sur une surface plane. Une surface irrégulière pourrait entraîner une mauvaise ventilation et la détérioration de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu dans la notice.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques :

- Plaque Ø 33 cm
- Revêtement anti-adhésif **certifié contact alimentaire**
- Témoin de chauffe
- Thermostat réglable
- Bâti inox
- Puissance : 1250 W en 230 V / 240 V
- Poids : 3 Kg

Accessoires fournis :

- Un étaleur de pâte breveté résistant à 220° C en continu
- Une louche dose
- Une spatule
- Un râteau
- Un pinceau et un bac à eau pour nettoyage de l'étaleur ou du râteau
- Un livret de recettes

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Instructions

Préparez les ingrédients nécessaires selon le type de crêpe que vous souhaitez réaliser. Placez l'appareil à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur. Déroulez, puis branchez bien à fond le câble : d'abord à la prise de l'appareil puis à la prise secteur. Le voyant s'allume alors. Réglez la température de cuisson à l'aide du curseur suivant les indications portées aux recettes du livret (par exemple, pour les crêpes et galettes bretonnes : position 5). Le voyant s'éteint lorsque l'appareil est prêt à fonctionner (attendre environ 6 ou 7 min). Prenez un chiffon de coton (ou un papier ménager) que vous imbiberez légèrement d'huile. Avant la première crêpe et entre chaque crêpe, nettoyez la plaque avec ce chiffon – sans rajouter d'huile – et essuyez la gorge de guidage.

Important :

Les températures sont données à titre indicatif. Vous pouvez les modifier en fonction de vos besoins. Entre chaque crêpe, nettoyez l'étaleur ou le râteau avec le pinceau fourni à cet effet et laissez tremper ces accessoires dans le bac à eau.

Le réglage minimum du thermostat n'entraîne pas l'arrêt de la chauffe de l'appareil. Avec ce réglage, la plaque de cuisson est régulée autour de 155 °C. L'arrêt total est obtenu en débranchant la prise de l'appareil.

L'étaleur s'utilise exclusivement entre les positions 1 et 6. Ne le laissez jamais en permanence sur la plaque (risque de détérioration).

L'étalement entre les positions 7 et 8 doit se faire au râteau en bois.

Utilisation

Recettes :

CRÊPES AU FROMENT

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettez 200 g de farine de froment, 1 cuillerée à soupe de farine de sarrasin (facultatif), 100 à 125 g de sucre, 1 pincée de gros sel, 2 oeufs, 25 g de beurre fondu ou 1 cuill. à soupe d'huile, 1 sachet de sucre vanillé, ½ verre d'eau. Remuez jusqu'à obtenir une pâte épaisse mais homogène. Ajoutez un verre de lait demi écrémé et remuez afin d'obtenir une pâte lisse. Tout en tournant, ajoutez progressivement encore un demi-litre de lait.

CRÊPES AU SARRASIN (BLE NOIR)

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, mettez 250 g de farine de sarrasin, 1 cuillerée à soupe de farine de froment, 1 cuill. à café de gros sel, 1 oeuf, 1 verre d'eau (12 cl). Remuez jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajoutez un verre de lait demi écrémé et délayez puis battez environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajoutez progressivement 3 autres verres de lait.

Cuisson :

Utilisation de l'étaleur :

1. Votre crêpière est branchée, le curseur du thermostat positionné sur la température souhaitée. Attendez que le voyant lumineux s'éteigne (le thermostat régule automatiquement la chauffe pendant toute la durée d'utilisation), puis graissez légèrement la plaque et sa gorge de guidage avec un chiffon de coton imbibé d'huile. Vérifiez si l'étaleur est bien propre et laissez-le tremper dans le bac à eau.
2. D'une main, remplissez la louche à ras bord. De l'autre, placez l'étaleur face à vous dans la gorge de la plaque.



3. Versez d'un seul coup toute la pâte dans l'étaleur, sans chercher à la répartir, et tournez instantanément dans le sens des aiguilles d'une montre. Le premier tour doit être effectué en 2/3 secondes. Continuez doucement la rotation jusqu'à étaler le surplus de pâte restant dans l'étaleur, puis reposez-le dans le bac à eau. Vous pouvez également étaler ce surplus à l'aide du râteau en bois.
4. Laissez la crêpe cuire environ 10 à 15 secondes avant de la retourner. Pour cela, glissez délicatement la spatule sous le bord de la crêpe, exercez une 1/2 rotation du poignet et soulevez la crêpe franchement, puis retournez-la sur l'autre face. Pour les crêpes consommées froides, cuisez légèrement la deuxième face. Pour les crêpes garnies, référez-vous aux conseils figurant dans le livret de recettes. Essuyez la plaque et la gorge de guidage avec le chiffon ; nettoyez l'étaleur avec le pinceau et reposez-le dans l'eau.

Conseils :

L'étalement s'effectue toujours dans le sens des aiguilles d'une montre, sans jamais revenir en arrière. Exercez, si besoin, une légère pression de l'étaleur sur la plaque pendant la rotation. Utilisez toujours une pâte sans grumeaux, tamisez-la si nécessaire. Pour réchauffer les crêpes, utilisez les positions du thermostat inférieures à 3. Certaines pâtes prêtes à l'emploi ne s'adaptent pas à l'étalement avec l'étaleur. Pour une bonne durée de vie du revêtement de la plaque, ne la graissez pas trop et n'utilisez que des accessoires en bois ou en plastique. Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil et ses accessoires.

Entretien et Nettoyage

La plaque anti-adhésive ne nécessite aucun entretien particulier. Essuyez-la simplement avec un chiffon sec.

Évitez les produits d'entretien chimiques et les éponges grattantes sur la plaque anti-adhésive.

. Le bâti et l'embase se nettoient avec une éponge légèrement humide.

. Attention : Ne jamais laver cet appareil à grande eau - Débranchez-le avant de le nettoyer.

. Si vous devez remplacer le cordon d'alimentation, remplacez-le par un cordon de même type H05RRF-3X0.75² et équipé d'un connecteur « conditions chaudes » côté appareil.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti deux ans.

Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrive chez l'utilisateur en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le au magasin dans les 48 heures.

Si durant cette période vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

Sont exclues de la garantie toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.



Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc...).

En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Krapouz – Z.A Bel Air – 29700 Pluguffan - Tel. (0033).(0)2.98.53.92.92 – Fax. (0033).(0)2.98.53.92.93
www.krapouz.com – contact@krapouz.com