



**MARQUE:**            **TEFAL**  
**REFERENCE:**        **CREP PARTY COLORMANI**  
**CODiC:**             **4592751**



# CREP'PARTY



FR

NL

DE

IT

ES

PT

EN

EL

TR

DA

NO

SV

FI

PL

RU

UK


AR

KK

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Utilisation, entretien et installation du produit : Pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- 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 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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet .
- 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. 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.

-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- 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.
- Modèles avec cordon fixe : 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.
- Modèles avec cordon amovible : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon. Ne pas passer l'appareil et son cordon au lave-vaisselle.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Ne pas laisser les emballages, accessoires, autocollants, sachets à la portée des enfants.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise de terre incorporée.


## A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.
- Veillez à ce que la plaque soit stable et bien positionnée sur la base de l'appareil. N'utiliser que les plaques fournies avec l'appareil ou acquises auprès d'un centre de service agréé.
- Pour éviter de détériorer la plaque, utiliser celle-ci uniquement sur le support pour laquelle il a été conçu (ex. ne pas la mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Vérifier que l'appareil est débranché avant nettoyage.
- Attention : cet appareil n'est pas un jouet.

## A ne pas faire

- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque, et entre le réflecteur et la résistance.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne pas couper directement sur la plaque.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récuser afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif,...).
- Ne pas poser la plaque chaude sur une surface fragile ou sous l'eau.

## Conseils / info

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

**GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES**

## Accessoires (selon modèle)

mini-spatules (1) louche (2) répartiteur (3) spatule (4)

### Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Thermo-Spot™ (selon modèle) : à chaud, le motif Thermo-Spot devient uniformément rouge.

Selon modèle, déposer à l'aide de la louche, la quantité de pâte correspondant à la recette choisie :

- Pour 6 mini crêpes : remplir jusqu'au premier relief de la louche (2a).
- Pour les blinis et pancakes : remplir complètement la louche (2b).
- Pour les grandes crêpes (selon modèle) remplir complètement 2 louches (2b).

Selon modèle, étaler aussitôt sans appuyer avec le dos de la louche (2) (pour les mini crêpes) ou avec le répartiteur (3) (pour une grande crêpe), en faisant un mouvement circulaire à partir du centre. Retourner les préparations à mi-cuisson avec la spatule.

Plier ensuite la crêpe à votre convenance : en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.

Selon modèle, afin de faciliter l'étalement de la pâte, déposer la louche ou le répartiteur dans un récipient rempli d'eau.

Garnir les crêpes sucrées dans votre assiette après cuisson plutôt que directement sur la plaque.

Selon modèle, vous pouvez également réaliser des grillades de viande.



### Après utilisation

**Ne pas poser la plaque sur une surface fragile.**

**Ne pas passer la plaque chaude sous l'eau.**

La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Les plaques et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

### Rangement (selon modèle)

Retourner l'appareil sur un support plat, propre et stable (ex : nappe) afin de ne pas endommager la plaque de cuisson.

Ranger chaque accessoire en le mettant en place dans le logement prévu à cet effet et en suivant scrupuleusement l'ordre.

Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.

### Les crêpes

40 à 60 mini crêpes ou 20 à 25 grandes crêpes (selon la plaque choisie) • Cuisson : 2 min. par face

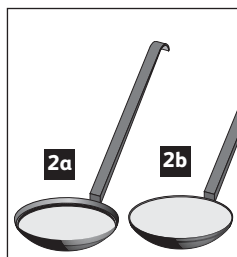
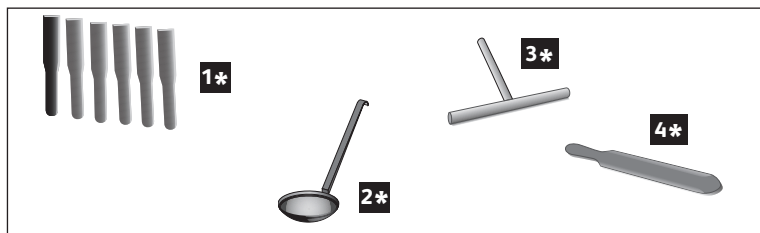
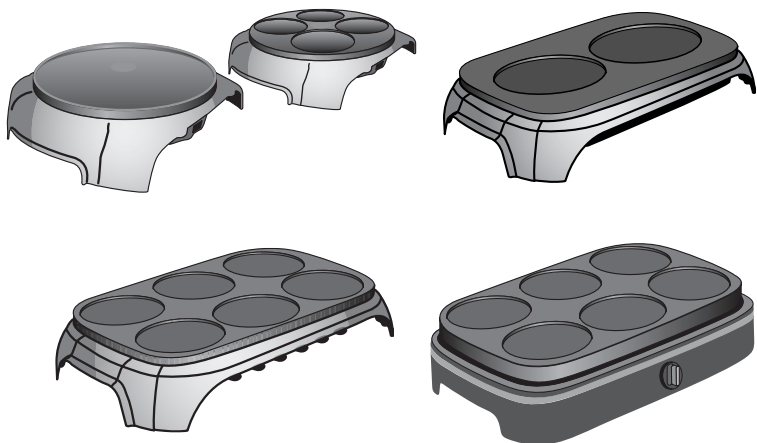
#### La pâte classique au lait

• 500 g de farine de blé tamisée • 1 litre de lait • 6 œufs • sel • huile ou beurre

Dans une terrine, mélanger la farine avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors les œufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.

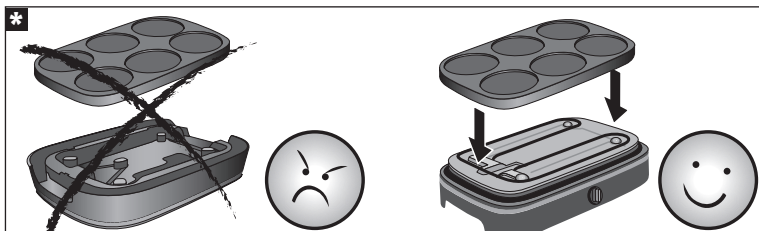
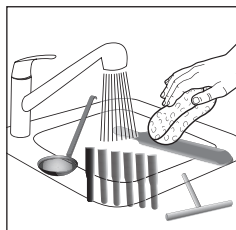
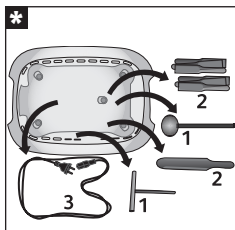
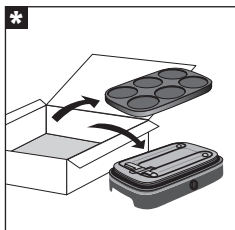
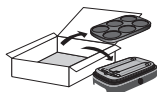
Les crêpes à garnitures salées supporteront une pâte plus salée lors de la préparation.



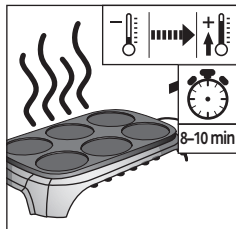
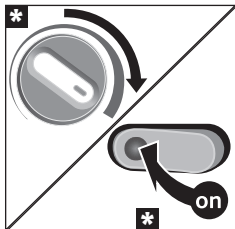
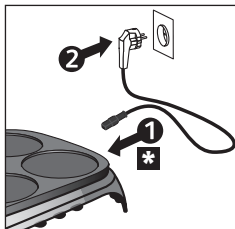
- \* : selon modèle  
 : afhankelijk van het model  
 : je nach Modell  
 : in base al modello  
 : según el modelo  
 : consoante o modelo  
 : ανάλογα με το μοντέλο  
 : depending on the model  
 : afhængig af modellen  
 : anhängig av modell  
 : beroende på modell  
 : mallista riippen

- بحسب مدل  
 : w zależności od modelu  
 : в зависимости от модели  
 : залежно від моделі  
 : modele göre  
 : үлгісіне қарай

1

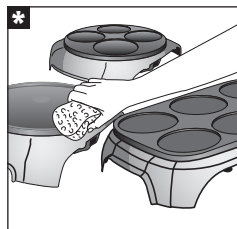
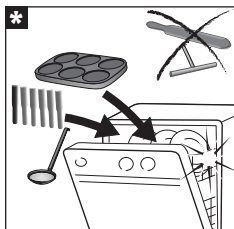
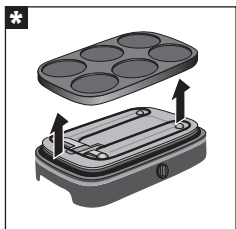
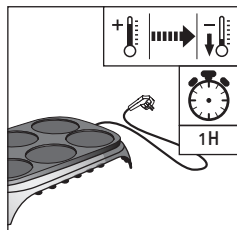
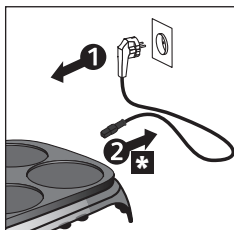
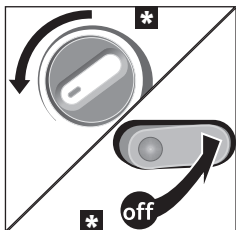


2





3



4

