



Diabolo

Domino

Crêpière de  
Bretagne

Crêpières électriques <i>Notice d'utilisation</i>	3
Electric crepe makers <i>Instructions for use</i>	8
Elektrisches crepe Gerät <i>Bedienungsanleitung</i>	13
Creperas electricas <i>Instrucciones de uso</i>	18

Crêpières électriques

Demandez notre catalogue :  
Ask for our brochure :



*Diabolo*



Planchas électriques et gaz  
*Electric and gas planchas*



*Domino*



Grils  
*Grills*



*Crêpière de Bretagne*



Pierre de cuisson  
*Cooking stone*

Modèle <i>Model</i>	Référence <i>Reference</i>	Coloris <i>Color</i>	Diamètre <i>Diameter</i>	Puissance <i>Power</i>	Tension <i>Voltage</i>	Poids <i>Weight</i>
Diabolo	CEBPF2	fuchsia / fuchsia	Ø 33 cm	1250 W	230 / 240 V	3 kgs
Diabolo	CEBPF2	noir / black	Ø 33 cm	1250 W	230 / 240 V	3 kgs
Diabolo	CEBPF2	vert anis / green	Ø 33 cm	1250 W	230 / 240 V	3 kgs
Domino	CEBPF2	noir / black	Ø 33 cm	1250 W	230 / 240 V	3 kgs
Crêpière de Bretagne	CEBPA2	orange / orange	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. Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice dans laquelle vous trouverez des consignes de sécurité ainsi que des conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Réception et déballage

En cas de problème, faire mention de vos réserves en décrivant avec précision les dégâts constatés à la livraison sur le récépissé du transporteur. Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception.

## 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.

- Ø 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.
- Ø Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- Ø L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Ø Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- Ø L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- Ø L'appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- Ø L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- Ø Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ø 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.
- Ø En cas de panne, l'examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Ø Toute opération de maintenance doit être réalisée par un technicien habilité.
- Ø 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.
- Ø Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Ø Toujours brancher et débrancher le cordon électrique, le réglage étant sur la température minimum et sur arrêt.
- Ø 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 avec des mains humides.
- Ø Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

- Ø Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, brûleur à gaz, four ...).
- Ø Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- Ø L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- Ø Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
- Ø Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Ø Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ø Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Ø Cet appareil est prohibé à l'extérieur.
- Ø Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
- Ø Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- Ø Ne pas obstruer les trous de ventilation de la tôle de fond sous le bâti.
- Ø Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).
- Ø Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Descriptif technique

---

### Caractéristiques

- Plaque Ø 33 cm
- Revêtement anti-adhésif certifié contact alimentaire
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- Bandeau inox (Diabolo/Domino), bandeau acier (Crêpière de Bretagne)
- Puissance : 1250 W en 230 / 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 DE FROMENT

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettez 1 cuillerée à soupe de farine de sarrasin (blé noir), 100 à 125 g de sucre selon vos goûts, 1 cuillerée à café rase de gros sel, 2 œufs, 25 g de beurre fondu ou 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 sachet de sucre vanillé ou autres parfums, 10 cl d'eau.

Battez l'ensemble et ajoutez progressivement 250 g de farine de froment et 12 cl de lait demi écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayez ensuite 38 cl de lait.

### CRÊPES DE 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 cuillerée à café de gros sel, 1 œuf et 12 cl d'eau. Remuez jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajoutez 12 cl de lait demi-écrémé et délayez puis battez environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajoutez progressivement 36 cl 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 ½ 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 bandeau 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 deviez remplacer le cordon d'alimentation, remplacez-le par un cordon de même type H05RRF-3X0.75<sup>2</sup> et équipé d'un connecteur « conditions chaudes » côté appareil.

## Garantie et Service après-vente

---

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 la période de garantie, 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.

Dear Customer,

Thank you for choosing one of our appliances. It is very easy to use, but we do strongly recommend that you carefully read these instructions which include advice on how to use and install your appliance in order to obtain optimum results.

### Reception and unpacking

Any damage due to transport must be reported to the carrier by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receiving your appliance. You must also note your reserves on the carrier's delivery note, describing in detail the damage noted on delivery.

## General rules applicable to electrical equipment

When using electrical appliances, all the basic safety precautions must always be taken:

Read all the instructions carefully.

- Ø This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety.
- Ø Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- Ø The appliance must never be left without supervision during use.
- Ø Do not use the appliance for anything other than the purpose which is described.
- Ø There is a risk of accidents if accessories are used that are not recommended by the manufacturer of the appliance.
- Ø The appliance must be earthed.
- Ø The appliance must be connected to the mains by means of a residual (differential) current device with a rated residual operating current of 30mA maximum.
- Ø It is recommended to examine the power supply cable regularly in order to detect any signs of deterioration.
- Ø Do not connect nor use any appliance with a damaged plug or cable. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similar qualified person to avoid any danger.
- Ø In case of failure, the examination and repair should be performed by a qualified technician.
- Ø All maintenance must be performed by a qualified technician.
- Ø The appliance is not designed to be switched on by an external timer or separate remote control system.
- Ø If you need to use an extension lead, take care to unwind the whole length in order to avoid the cable overheating.
- Ø Always connect or disconnect the cable to the power socket with the setting knob set at a minimum and 'off' position.
- Ø In order to avoid electric shocks, do not immerse the cable, socket or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands either.
- Ø Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Ø Do not put the appliance nor its cable on or near a hot surface (electric hotplate, hot gas burner, heated oven etc).
- Ø Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning.
- Ø The appliance must not be cleaned with a high or low pressure jet.



- Ø Do not bleach.
- Ø Do not handle the appliance while hot.
- Ø Do not touch the hot surfaces.
- Ø Leave the appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- Ø This device is prohibited outside.
- Ø Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm from any wall or element liable to be affected by heat.
- Ø Take care: Do not insert a sheet of tin foil or any other material or object (risk of damage) between the plate and the frame (ventilation area).
- Ø Do not block the ventilation holes of the plastic base, under the frame.
- Ø Caution: Do not use this device with wood or coal to other energy source than that for which it provides (electrical energy).
- Ø We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

## Technical description

---

### Characteristics

- Plate Ø 33 cm
- Non-stick coating, certified for contact with food
- Indicator light to signal heating
- Adjustable thermostat
- Stainless steel frame (Diabolo/Domino), steel frame (Crêpière de Bretagne)
- Power rating: 1250 W in 230 V / 240 V
- Weight: 3 Kg

### Accessories supplied

- Patented batter spreader withstanding a constant 220° C
- Measuring ladle
- Spatula
- A wood spreader
- Brush and water tray to clean the spreaders or wood spreader
- Recipe book

This appliance complies with the EC directives.

## Instructions

---

Prepare the ingredients required depending on the type of crepe you want to make.

Place the appliance 20 cm away from any wall or any element sensitive to heat.

Unwind and connect the cable securely: firstly to the socket of the appliance and then to the mains socket.

The indicator light will then go on.

Adjust the cooking temperature using the slider in accordance with the instructions given in the recipe book (for instance, for crepes and Breton crepes: position 5).

The light goes off when the appliance is ready to use (wait approximately 6 or 7 min.).

Take a cotton cloth (or paper towel) lightly greased in oil.

Before the first crepe and in between every crepe, clean the hot plate with this cloth (without adding oil) and wipe the guide groove.

Important:

The temperatures are given for information purposes only. You can change them to suit your requirements. In between each crepe, clean the spreader or rake with the brush provided for this purpose and leave these accessories soak in the tray of water.

The minimum adjustment of the thermostat will not stop the appliance from heating. At this adjustment, the hot plate is regulated at around 155°C. The appliance is only completely stopped when disconnected from the socket.

The spreader is only used between positions 1 and 6. Never leave it permanently on the hot plate (risk of damage).

The wooden rake must be used to spread the batter between positions 7 and 8.

## Using

---

Recipes

### WHEAT PANCAKES

For 20 crepes – Put 1 teaspoon of buckwheat flour (optional), 100 to 125 g of sugar, 1 teaspoon of salt, 2 eggs, 25 g of melted unsalted butter or 1 tablespoon canola, 1 teaspoon vanilla extract and 10 cl of water in a bowl. Stir it all and add gradually 250 g of wheat flour and 12 cl low-fat milk until to obtain a fully smooth without lumps. Gradually add a further half litre of milk stirring all the time. Add progressively 38 cl of milk.

### BUCKWHEAT CREPES

For 15 crepes - Put 250 g of buckwheat flour, 1 dessert spoon of wheat flour, 1 teaspoon of coarse salt, 1 egg and 12 cl of water. Stir to form a compact ball. Add 12 cl of semi-skimmed milk, stir in then beat for approximately 5 min to obtain a fully smooth batter. Gradually add 36 cl of milk.

## Cooking

### Using the spreader:

1. Connect your crepe maker and position the thermostat slider at the desired temperature. Wait for the light to go out (the thermostat automatically controls the heat throughout the use), then lightly grease the hot plate and its guide groove with a cotton cloth dipped in oil. Check the spreader is clean and let it soak in the water tray.
2. With one hand, fill the ladle right to the top. With the other, place the spreader facing towards you in the groove of the hot plate



3. Pour the whole ladle of batter into the spreader in one go without trying to spread it out inside it and immediately turn it clockwise. The first turn must be made in 2/3 seconds. Continue to rotate gently until the remaining batter in the spreader is spread out then put it back in the tray of water. You can also spread out this remaining batter with the wooden rake.
4. Leave the crepe to cook for approximately 10 to 15 seconds before turning it over. To do this, slide the crepe turner gently under the edge of the crepe, turn your wrist and lift up the crepe confidently, then turn it over onto the other side.  
For crepes to be eaten cold, cook the other side only slightly.  
For crepes to be filled, follow the instructions in the recipe book.  
Wipe the hot plate and guide groove with the cloth, clean the spreader with the brush and put it in the tray of water.

## Tips

Always spread out the batter in a clockwise direction, never going backwards.

If required, apply gentle pressure to the spreader on the hot plate when rotating it.

Always make sure the batter has no lumps, sieve it if required.

To reheat crepes, use thermostat positions under 3.

Certain ready-made batters are not designed to be spread out with the spreader.

To ensure the coating of the hot plate has a long life expectancy, do not overgrease it and only use wooden or plastic accessories.

You are advised to keep the original packaging to store the appliance and its accessories.

## Maintenance and Cleaning

---

The non-stick hot plate does not require any specific maintenance. Simply wipe it with a dry cloth.

Avoid using chemical cleaning products and abrasive sponges on the non-stick hot plate.

. The frame and base can be cleaned with a damp sponge.

. Attention: Never wash this appliance in a lot of water. Disconnect it prior to cleaning it.

. If you have to replace the power supply cord, replace it with a cord of the same type HO5RRF-3X0.75<sup>2</sup>, fitted with a plug suitable for "hot conditions", the hot plate socket end.

# Guarantee and After Sales Service

---

This appliance is guaranteed for two years.

We pay great attention to ensuring that each of our appliances reaches the user in perfect operating condition. If you do find a problem when unpacking your appliance, please report it to the shop within 48 hours.

If you are confronted with faulty operation during the guarantee period, please contact your dealer. No damage due to incorrect use or failure to comply with the instructions is covered by the guarantee. Please do not hesitate to let us have your suggestions.



The symbol representing a waste-bin crossed out and shown on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as ordinary household waste. It must be taken to the appropriate collection centre for recycling of electrical and electronic equipment:

- § to a point of sale if an equivalent item of equipment is purchased,
- § to a collection point made available in your neighbourhood (waste collection centre, selective waste collection, etc).

By making sure that this product is disposed off in appropriate fashion you will help prevent any potentially negative consequences for the environment and human health. Recycling of the materials will help preserve natural resources. For any further information concerning recycling of this product, you can contact your local authorities, waste collection centre or the shop where you purchased the product.

Sehr verehrter Kunde!

Sie haben eines unserer Geräte erstanden, wir danken Ihnen herzlich dafür. Sein Einsatz ist sehr einfach, wir empfehlen Ihnen dennoch, die vorliegende Anleitung aufmerksam zu lesen. Sie enthält Hinweise zur Aufstellung und zum Betrieb, die Ihnen eine optimale Leistung garantieren.

### Annahme und Auspacken

Eventuelle Transportschäden müssen dem Spediteur per Einschreiben mit Rückantwort spätestens 24 Stunden nach der Annahme mitgeteilt werden. Sie können Ihre Vorbehalte in Bezug auf beim Erhalt der Ware festgestellte Mängel auch auf der Empfangsbestätigung des Spediteurs vermerken und detailliert beschreiben.

## Allgemeine Vorschriften zu elektrischen Ausrüstungen

Beim Einsatz von Elektrogeräten sind immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen einzuhalten:  
Die Anweisungen aufmerksam lesen.

- Ø Das Gerät ist nicht für einen Betrieb durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, es sei denn, sie werden von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder wurden zuvor auf die Nutzung des Geräts eingewiesen.
- Ø Wird das Gerät von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt, ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
- Ø Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Ø Das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck benutzen.
- Ø Der Einsatz von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Unfällen führen.
- Ø Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Ø Das Gerät muss über einen FI-Schalter mit einem Bemessungsdifferenzstrom nicht über 30mA versorgt werden.
- Ø Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu kontrollieren, um etwaige Anzeichen einer Beschädigung frühzeitig festzustellen.
- Ø Geräte mit defekten Kabeln oder Steckdosen nicht anschließen oder betreiben. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren auszuschließen, vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden.
- Ø Im Falle des Schadens sollen die Prüfung und die Reparatur von einem ermächtigten Techniker realisiert sein.
- Ø Jede Wartungsoperation soll von einem ermächtigten Techniker realisiert sein.
- Ø Werkstatt oder zu Ihrem Händler bringen.
- Ø Das Gerät ist nicht für einen Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Ø Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss dieses unbedingt vollständig ausgerollt werden, um ein jegliches Überhitzen des Kabels zu vermeiden
- Ø Bitte stellen Sie stets die Schalter auf Minimaltemperatur oder auf Null, bevor Sie das Anschlusskabel in die Stechdose stecken oder es herausziehen.
- Ø Stromkabel noch Steckdose oder Gerätekörper in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Nicht mit feuchten Händen bedienen
- Ø Das Stromkabel nicht über einen Tisch- oder Thekenrand hängen lassen.
- Ø Das Gerät und das Kabel nicht auf oder in die Nähe einer heißen Oberfläche (Kochplatte, Gasbrenner, warmer Ofen, usw.) aufstellen.

- Ø Wird das Gerät nicht benutzt oder soll es gereinigt werden, den Netzstecker ziehen.
- Ø Das Gerät nicht mit einem Hoch- oder Von anderem Druckreiniger reinigen.
- Ø Bitte benutzen Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Ø Keine heißen Geräte transportieren.
- Ø Keine heißen Oberflächen anfassen.
- Ø Das Gerät vor dem Transport und dem Reinigen abkühlen lassen.
- Ø Dieses Gerät ist draussen verboten.
- Ø Das Gerät auf einer stabilen, trockenen Oberfläche, weiter als 20 cm von Wänden und sonstigen wärmeempfindlichen Bauteilen.
- ⊘ Achtung: Keine Alufolie oder ein anderes Material bzw. einen anderen Gegenstand in den Lüftungsbereich zwischen Eisen und Gehäuse einführen (Gefahr einer Beschädigung).
- Ø Blockieren Sie nicht Lüftungsschlitze des Gehäuses
- Ø Warnung: nicht dieses Gerät mit Holzkohle oder mit anderer Energiequelle benutzen, daß diejenige, für die es nicht vorgesehen (elektrische Energie).
- Ø Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts in der Originalverpackung.

ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

## Technische Beschreibung

---

### Technische Daten

- Crêpeeisen Ø 33 cm
- Garantiert lebensmittelgeeignete Antihafbeschichtung
- Heizkontrollleuchte
- Einstellthermostat
- Edelstahlgestell (Diabolo, Domino) Stahlgestell (Crêpière de Bretagne)
- Leistung: 1250 W bei 230 V / 240 V
- Gewicht: 3 kg

### Mitgeliefertes Zubehör

- Patentierter Teigverteiler, hält Temperaturen von 220°C dauerhaft stand
- Dosierschöpfkelle
- Küchenspatel
- Teigrechen
- Pinsel und Wasserbehälter zum Reinigen von Abstreifer oder Rechen
- Rezeptbuch

Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien.

# Hinweise

---

Die je nach gewünschter Crêpesorte erforderlichen Zutaten vorhalten.

Das Gerät mindestens 20 cm von Wänden und allen hitzeempfindlichen Gegenständen aufstellen.

Das Kabel ausrollen und ganz ausgezogen einstecken: zunächst in den Steckplatz am Gerät, dann in die Steckdose. Die Kontrollleuchte geht an.

Die Backtemperatur mit dem Cursor gemäß den Vorgaben des Rezeptbuchs einstellen (Beispiel bretonische Crêpes und Pfannkuchen: Position 5).

Die Leuchte geht aus, wenn das Gerät betriebsbereit ist (Wartezeit circa 6 bis 7 Minuten).

Einen Baumwolllappen (oder Krepppapier) leicht in Öl eintauchen.

Vor der ersten und zwischen zwei Crêpes das Eisen mit dem Lappen reinigen - kein Öl hinzufügen - und die Führungsrille auswischen.

## Wichtig

Bei den Temperaturen handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Sie können individuell angepasst werden.

Zwischen zwei Crêpes den Abstreifer oder Rechen mit dem dazu mitgelieferten Pinsel reinigen und das Zubehör im Wasserbehälter einweichen lassen.

Die Minimalstellung des Thermostats führt nicht zum Stopp der Wärmezufuhr für das Gerät. Auf dieser Position beträgt die Temperatur des Eisens ca. 155°C. Der endgültige Stopp wird durch Ziehen des Gerätesteckers erreicht.

Der Teigabstreifer wird nur für die Positionen 1 bis 6 verwendet. Ihn nie auf dem Eisen liegen lassen (Beschädigungsgefahr).

Das Teig verstreichen auf den Positionen 7 und 8 hat mit dem Rechen zu erfolgen.

# Benutzung

---

## Rezepte

### WEIZENCRÊPES

Für 20 Crêpes – Geben Sie 100 bis 125 g Zucker, 1 Eßlöffel Buchweizenmehl, 1 Prise Kochsalz, 2 Eier, 25 g zerlassene Butter oder 1 Eßlöffel Öl, 1 Päckchen Vanillezucker und 10 cl Wasser in einen Behälter. Alles schlagen und nach und nach 250 g Weizenmehl und 12 cl Milch (fettarmer Milch) hinzufügen, bis Sie einen homogenen, klümpchenfreien Teig erhalten. Dann weiter 38 cl Milch.

### BUCHWEIZENCRÊPES

Für 15 Crêpes - 250 g Buchweizenmehl, 1 Esslöffel Weizenmehl, 1 Teelöffel Grobsalz, 1 Ei und 12 cl Wasser in einem Behälter geben. Verrühren bis sich eine kompakte Teigkugel ergibt. 12 cl Milch hinzugeben und verdünnen, dann 5 min schlagen, bis ein absolut homogener Teig entsteht. Nach und nach 36 cl Milch hinzugeben.

## Backen

### Benutzung des Abstreifers:

1. Ihr Crêpeeisen ist angeschlossen, der Cursor steht auf der gewünschten Temperatur. Warten, bis die Kontrollleuchte erlischt (das Thermostat regelt die Temperatur während der gesamten Benutzungsdauer automatisch), dann das Eisen und die Führungsrille mit einem in Öl getränkten Baumwolllappen leicht einölen.  
Kontrollieren, ob der Teigverteiler sauber ist und im Wasserbehälter belassen.
2. Mit einer Hand die Schöpfkelle bis zum Rand befüllen. Mit der anderen den Teigverteiler vor sich in der Rille des Eisens platzieren.



3. Den gesamten Teig mit einer Bewegung in den Teigverteiler geben. Nicht versuchen, ihn zu verstreichen, sondern sofort im Uhrzeigersinn drehen. Die erste Umdrehung hat in 2/3 Sekunden zu erfolgen. Die Drehung vorsichtig fortsetzen, bis der überschüssige Teig im Teigverteiler verstrichen ist, dann in den Wasserbehälter stellen. Der überschüssige Teig kann auch mit dem Holzrechen verstrichen werden.
4. Die Crêpe circa 10 bis 15 Sekunden backen und dann wenden. Dazu den Spatel vorsichtig unter den Crêperand schieben, eine ½ Drehung mit dem Handgelenk ausführen und die Crêpe mit einem Ruck anheben und auf die andere Seite drehen.  
Für kalt servierte Crêpes die zweite Seite nur leicht anbacken.  
Bei Crêpes mit Füllung bitte die Hinweise im Rezeptbuch beachten.  
Crêpeeisen und Führungsrille mit einem Lappen abwischen; den Teigverteiler mit dem Pinsel reinigen und ins Wasser stellen.

### Tipps

Das Verstreichen erfolgt immer im Uhrzeigersinn, nie in der anderen Richtung korrigieren.

Falls notwendig während der Drehung einen leichten Druck mit dem Teigverteiler auf das Crêpeeisen ausüben.

Immer einen krümfreien Teig benutzen, falls notwendig sieben.

Zum Aufwärmen der Crêpes die Thermostatstellungen unter 3 benutzen.

Einige gebrauchsfertige Teige eignen sich nicht zum Verstreichen mit dem Teigverteiler.

Für eine längere Lebensdauer, die Eisenbeschichtung nicht zu stark einschmieren und nur Hilfsmittel aus Holz oder Kunststoff benutzen.

Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts und des Zubehörs in der Originalverpackung.



## Pflege und Reinigung

Das Crêpeeisen mit Antihafbeschichtung erfordert keine besondere Pflege. Einfach mit einem trockenen Lappen abwischen.

Chemische Reinigungsmittel und Scheuerlappen auf dem Crêpeeisen mit Antihafbeschichtung vermeiden. Gehäuse und Sockel lassen sich mit einem angefeuchteten Schwamm reinigen.

Achtung: Das Gerät nie mit reichlich Wasser reinigen. - Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

Wenn das Stromkabel ersetzt werden muss, ein baugleiches Kabel vom Typ HO5RRF-3X0.75<sup>2</sup> mit geräteseitigem Stecker für Heißeinsätze verwenden.

## Garantie und Kundendienst

Für das Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahre.

Wir tun unser möglichstes, damit alle Geräte in perfektem Betriebszustand beim Kunden ankommen. Wenn Sie beim Auspacken einen Fehler feststellen, informieren Sie bitte Ihren Händler innerhalb von 48 Stunden.

Wenn Sie in dieser Zeit einen Fehlbetrieb feststellen, wenden Sie sich bitte an einen Händler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Schäden aufgrund einer Fehlbedienung oder der Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung.

Wir stehen jederzeit für Ihre Vorschläge offen.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt bzw. der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Es muss an eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten verbracht werden:

§ an einen Verkaufspunkt im Fall des Kaufs eines gleichwertigen Geräts,

§ an Sammelstellen in Ihrer Nähe (Mülldeponie, Mülltrennungssysteme, usw.)

Indem Sie sicherstellen, dass das Produkt in angemessener Weise entsorgt wird, verhindern Sie mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und menschliche Gesundheit. Die Wiederverwertung der Werkstoffe hilft, natürliche Ressourcen zu schonen. Zu weiteren Hinweisen zur Wiederverwendung dieses Produkts, setzen Sie sich bitte mit Ihrer Stadtverwaltung, Mülldeponie oder Ihrem Einzelhändler in Verbindung.

Estimado cliente,

Le agradecemos haber comprado uno de nuestros aparatos.

Su utilización es sencilla, pero le recomendamos que lea detenidamente este manual, en el que encontrará los consejos de instalación y de utilización que le permitirán obtener mejores resultados.

### Recepción y desembalaje

Los eventuales daños debidos al transporte deberán señalarse al transportista por correo certificado con acuse de recibo, en un plazo de 24 horas a partir de la recepción. Además, deberá mencionar sus reservas en el recibo del transportista sobre los desperfectos constatados en el momento de la entrega.

## Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos

En cuestión de seguridad, la utilización de aparatos eléctricos requiere la adopción de precauciones básicas:

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Ø Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas exentas de experiencia o de conocimientos, a menos que puedan beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Ø La utilización de este aparato por parte de niños o a proximidad de los mismos, exige una estrecha vigilancia.
- Ø El aparato no debe dejar de vigilarse nunca durante su utilización.
- Ø No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea aquel previsto.
- Ø El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- Ø El aparato deberá conectarse necesariamente a una toma de tierra.
- Ø El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente asignada de funcionamiento residual que no exceda los 30mA.
- Ø Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier señal de deterioro eventual.
- Ø No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté deteriorado. Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar todo peligro.
- Ø En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico habilitado.
- Ø Cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico habilitado.
- Ø Los aparatos no están diseñados para ponerse en funcionamiento a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia separado.
- Ø Si debe utilizar un prolongador, desenróllelo hasta el final para evitar que el cable se caliente.
- Ø Enchufe o desenchufe siempre el cable al enchufé eléctrico llevando los botones a la temperatura mínima y a parada.
- Ø No sumerja en agua el cable, la toma ni el cuerpo del aparato, para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. No manipule dichas partes con las manos mojadas.
- Ø No deje el cable colgando al borde de una mesa o encimera.
- Ø No ponga el aparato ni el cable sobre ni cerca de una superficie caliente (placa eléctrica, quemador de gas caliente, un horno en funcionamiento...)
- Ø Antes de limpiar el aparato o cuando éste no se esté utilizando, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- Ø El aparato no debe limpiarse con agua a presión (ni alta ni baja).
- Ø No utilice nunca productos con cloro.

- Ø No manipule el aparato en caliente.
- Ø No toque las superficies calientes.
- Ø Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Ø Este aparato está prohibido al aire libre.
- Ø Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, manténgalo alejado del borde y a más de 20 cm. de cualquier pared y de todo elemento sensible al calor.
- Ø Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material ni objeto (riesgo de deterioro) entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- Ø No obstruya los orificios de ventilación del chasis.
- Ø Precaución: no utilice este aparato con carbón o con otra fuente de energía de la que se espera (energía eléctrica)
- Ø Le recomendamos conserve el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Descripción técnica

---

### Características

- Placa Ø 33 cm
- Revestimiento antiadherente certificado apropiado para el contacto con alimentos
- Piloto de calentamiento
- Termostato ajustable
- Armazón de acero inoxidable (Diabolo, Domino), Armazón de acero (Crêpière de Bretagne)
- Potencia: 1250 W a 230 V / 240 V
- Peso: 3 Kg

### Accesorios provistos

- Un esparcidor de masa patentado, resistente a 220°C ininterrumpidos
- Un cucharón dosificador
- Una espátula
- Una espátula en T
- Un pincel y una bandeja de agua para limpiar el esparcidor o la espátula en T
- Un libro de recetas

Este aparato cumple con las directivas europeas CE.

## Instrucciones

---

Prepare los ingredientes necesarios en función del tipo de crepe que quiera elaborar.

Coloque el aparato a más de 20 cm de cualquier pared y de todo elemento sensible al calor.

Desenrolle y enchufe el cable hasta el final: primero en la salida del aparato y luego en la toma de corriente. Se encenderá el piloto.

Ajuste la temperatura de cocción a través del deslizador, siguiendo las indicaciones de las recetas del libro (por ejemplo, para las crepes dulces y salados bretones: posición 5).

El piloto se apagará cuando el aparato esté listo para funcionar (espere unos 6 ó 7 minutos).

Tome un paño de algodón (o papel de cocina) e imprégnelo ligeramente con aceite.

Antes de elaborar el primer crepe y entre cada uno de ellos, limpie la placa con ese paño –sin añadir más aceite- y páselo por la ranura de guía.

## Importante

Las temperaturas se dan a título orientativo. Puede modificarlas en función de sus necesidades.

Entre dos crepes, limpie el esparcidor o la espátula en T con el pincel provisto y deje los accesorios en remojo en la bandeja de agua.

El hecho de ajustar el termostato al mínimo no detiene el calentamiento del aparato. Con ese ajuste, la placa de cocción está regulada a unos 155°C. Para que deje de calentar totalmente, hay que desenchufar el aparato.

El esparcidor deberá utilizarse exclusivamente entre las posiciones 1 y 6. No lo deje nunca sobre la placa de manera permanente (corre el riesgo de estropearse).

Para extender la masa entre las posiciones 7 y 8, utilice la espátula en T de madera.

## Utilización

---

### Recetas

#### CREPES DE TRIGO CANDEAL

Para 20 crepes - En un recipiente, ponga 1 cucharada sopera de harina de trigo negro (opcional), 100 a 125 g de azúcar, 1 pizca de sal gorda, 2 huevos, 25 g de mantequilla fundida o 1 cucharada sopera de aceite, 1 sobre de azúcar vainilla, 10 cl de agua. Remueva el todo y añada progresivamente 200 g de harina de trigo candeal and ½ vaso de leche semidesnatada hasta obtener una masa densa pero homogénea.

A continuación, vierta 38 cl de leche.

#### CREPES DE SARRACENO (HARINA DE TRIGO NEGRO)

Para 15 crepes - En un recipiente, ponga 250 g de harina de trigo negro, 1 cucharada sopera de harina de trigo candeal, 1 cucharadita de café de sal gorda, 1 huevo, 1 vaso de agua (12 cl). Remueva hasta obtener una bola compacta. Añada un vaso de leche semidesnatada y mezcle; luego bata durante 5 min para obtener una masa totalmente homogénea. Añada progresivamente 36 cl de leche.

## Cocción

### Uso del esparcidor:

1. Enchufe la crepera, sitúe el deslizador del termostato en la temperatura deseada. Espere a que se apague el piloto (el termostato regulará automáticamente la cocción durante toda la utilización), y engrase ligeramente la placa y la ranura de guía con un paño de algodón impregnado de aceite.

Compruebe que el esparcidor esté bien limpio y déjelo en remojo en la bandeja de agua.

2. Con una mano, llene el cucharón hasta el borde. Con la otra, coloque el esparcidor frente a usted en la ranura de la placa.



3. Vierta de una sola vez toda la masa en el esparcidor, sin tratar de repartirla, y deslícelo de inmediato en el sentido de las agujas del reloj. La primera vuelta debe hacerse en 2/3 segundos. Siga rotándolo despacio hasta extender el exceso de masa restante en el esparcidor, y vuelva a sumergirlo en la bandeja de agua. También puede extender el exceso con ayuda de la espátula en T de madera.

4. Deje que el crepe se haga durante 10 a 15 segundos antes de darle la vuelta. Para ello, deslice con delicadeza la espátula bajo el borde del crepe, ejerza  $\frac{1}{2}$  giro de muñeca y levante el crepe con decisión, dándole la vuelta.

Para los crepes que se vayan a consumir fríos, haga ligeramente la segunda cara.

Para los crepes rellenos, consulte los consejos que aparecen en el libro de recetas.

Pase el paño por la placa y la ranura de guía; limpie el esparcidor con el pincel y vuelva a sumergirlo en el agua.

## Consejos

Extienda siempre la masa en el sentido de las agujas del reloj, sin volver nunca hacia atrás.

Si es necesario, ejerza una ligera presión sobre la placa con el esparcidor durante la rotación.

Utilice siempre una masa sin grumos; fíltrela si es necesario.

Para recalentar los crepes, utilice las posiciones del termostato inferiores a 3.

Algunas masas preparadas listas para utilizar no se adaptan bien al esparcidor.

Para que el revestimiento de la placa dure más tiempo, no la engrase demasiado y utilice únicamente accesorios de madera o de plástico.

Le recomendamos conserve el embalaje original para guardar el aparato y sus accesorios.

## Mantenimiento y limpieza

---

La placa antiadherente no requiere ningún mantenimiento particular. Sencillamente, pásele un trapo seco. Evite utilizar productos químicos de limpieza o estropajos en la placa antiadherente.

. Limpie el armazón y la base del aparato con una esponja ligeramente húmeda.

. Atención: Nunca lave el aparato bajo el grifo ni con abundante agua – Desenchúfelo antes de limpiarlo.

. En caso de tener que sustituir el cable de alimentación, sustitúyalo por un cable del mismo tipo HO5RRF-3X0.75<sup>2</sup>, equipado por el lado del aparato con un conector resistente a altas temperaturas.

## Garantía y Servicio postventa

---

Este aparato tiene una garantía de dos años.

Nos esforzamos para que cada uno de nuestros clientes reciba su aparato en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo observara cualquier anomalía, comuníquelo a su proveedor en un plazo de 48 horas.

En caso de funcionamiento deficiente durante dicho período, dirijase a su distribuidor.

Se excluye de la garantía cualquier deterioro causado por un uso incorrecto o por no haber respetado las instrucciones de uso.

No dude en hacernos llegar sus sugerencias.



El símbolo del cubo de basura tachado, pegado al producto o a su embalaje, indica que ese producto no debe tratarse junto con los residuos domésticos. Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclado de los equipos eléctricos y electrónicos:

§ en los puntos de venta en caso de comprar un equipo equivalente,

§ en los puntos de recogida puestos a su disposición en su localidad (punto limpio, recogida selectiva, etc.).

Al asegurarse de que este producto se desecha de manera apropiada, contribuirá a evitar las consecuencias negativas potenciales para el medio ambiente y la salud. El reciclaje de los materiales contribuirá a conservar los recursos naturales. Para más información sobre el reciclaje de este producto, puede contactar con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que compró el producto.



