

E. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil pour le laisser refroidir complètement avant chaque nettoyage.
2. Utilisez, pour ce faire, des produits d'entretien doux et non corrosifs.
3. Après chaque nettoyage, séchez soigneusement tous les éléments avant que l'appareil ne soit de nouveau utilisé.
4. Conservez la crépière dans un endroit frais, sec, à l'abri de l'humidité et des rayons du soleil.

ATTENTION

N'arrosez pas les instruments de contrôle de température.

PREMIÈRE PRISE EN MAIN

Nettoyez la plaque de cuisson avant la première utilisation, à l'aide d'un chiffon imbibé de matière grasse afin d'éliminer la couche protectrice du fabricant. Branchez l'appareil à une prise adéquate. Avant la première utilisation, laissez l'appareil chauffer environ une heure à une température d'environ 180°C - 200°C.

De la fumée peut apparaître lors de la première utilisation. Cette fumée n'est pas nocive et n'apparaîtra plus lors de la prochaine utilisation.

IMPORTANT

TOUJOURS PRÉCHAUFFER LA PLAQUE AVANT DE CUIRE DES CRÊPES!

- Le préchauffage doit être effectué à la température la plus élevée (300°C). Après environ 15 minutes, sélectionnez la température souhaitée.
- Après le réglage de la température désirée, le voyant de contrôle orange s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.
- Une fois que la température est atteinte, le voyant s'éteint. Lorsque la température redescend, le voyant de contrôle se rallume et l'appareil se remet à chauffer pour revenir à température.
- Versez la pâte à crêpes sur la plaque et étalez-la avec l'étaleur à pâte.
- Respectez les dosages prescrits, car le surplus de pâte s'écoule sur les côtés et se perd.
- Afin d'étauler correctement la pâte de manière uniforme, l'étaleur doit être posé entre chaque crêpe dans un récipient rempli d'eau.
- Pour retourner les crêpes, utilisez la spatule.

NETTOYAGE

N'utilisez aucun produit d'entretien corrosif et veillez à ne pas laisser l'appareil en contact direct avec l'eau.

Cet appareil n'est pas conçu pour être aspergé par un jet d'eau. N'utilisez donc pas de nettoyeur sous pression pour l'entretien !

- Nettoyez l'appareil tous les jours.
- Débranchez la fiche de la prise (tirez sur la fiche et non sur le câble) et laissez refroidir avant le nettoyage.
- Après utilisation, éliminez les résidus de cuisson encore chauds à l'aide d'un morceau de tissu (chiffon doux) ou d'essuie-mains.
- Assurez-vous qu'aucune substance liquide et/ou grasse ne pénètre dans l'appareil. En outre, cet appareil ne supporte pas l'humidité.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon et un produit d'entretien qui n'agressent pas la matière.
- Nettoyez régulièrement l'étaleur à pâte ainsi que la spatule avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux.
- N'utilisez jamais d'objets métalliques ou pointus lors du nettoyage.
- Sachez qu'un non-respect des consignes de nettoyage peut entraîner des dommages sur l'appareil et qu'une plaque de cuisson abîmée peut réduire ses performances.