



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.

12" CRÊPE MAKER & GRIDDLE
CRÊPERA Y PARRILLA ELÉCTRICA DE 30 CM
CRÊPIÈRE ET GRILLE DE 30 CM

ITEM NO.: TS-602BK (BLACK)



Operating and Safety Instructions
FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY
Instrucciones de Operación y Seguridad
SOLO PARA USO DOMESTICO
Consignes de Sécurité et de Fonctionnement
POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

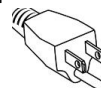
⚠ WARNING-To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- This appliance is not intended for use by children. Keep the appliance out of reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning.
- **Do not leave the appliance unattended while it is in use. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use.**
- Do not immerse or expose the Crêpe Maker & Griddle, Power Cord, or Plug of this appliance in water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and protective oven mitts or gloves when handling product to avoid burns or personal injury.
- This appliance generates heat and steam during use. Please take the proper precautions to avoid burns, fire, and personal or property damage.
- Do not use attachments not recommended or sold by the manufacturer.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing food or liquids.
- Use the appliance in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or sturdy flat surface. Keep the appliance away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
- This appliance is intended solely for non-commercial, non-industrial, indoor household use in cooking of food for human consumption.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.

- Do not operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the motor housing is dropped in or exposed to water.
- This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please review the Warranty Policy on Page 9.
- Do not overload wall outlet or extension cords as this can result in a fire or electric shock.
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this appliance, but if one must be used:
 - The marked electrical rating must be at least as great as that of the appliance.
 - If the appliance is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.



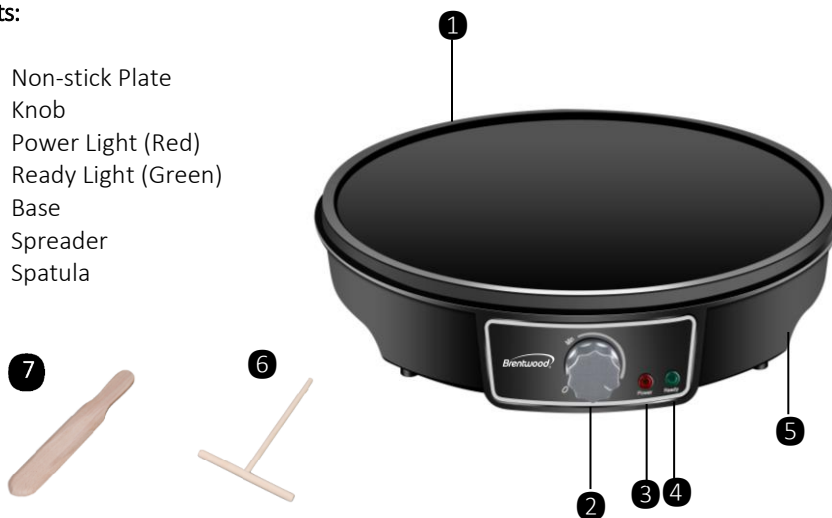
WARNING: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

Power Specifications: 120V~ 60Hz, 1000W

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

Parts:

1. Non-stick Plate
2. Knob
3. Power Light (Red)
4. Ready Light (Green)
5. Base
6. Spreader
7. Spatula



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

- Before your first use, clean the non-stick skillet using a damp cloth with non-abrasive soap. Do not submerge the unit under water. Make sure to dry all parts thoroughly.
- For best results, slightly grease the baking plate, pour a teaspoon of vegetable oil on to the non-stick plates. Spread over with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.
- Take care to prevent water from running into the appliance.
- DO NOT overfill the appliance or operate when empty.
- Only use wood, silicone, or plastic utensils to avoid damaging the non-stick surfaces.

Using Your Crêpe Maker & Griddle:

ATTENTION: First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.

1. Place the Crêpe Maker & Griddle on a sturdy flat stable and dry surface.
2. Plug the Crêpe Maker & Griddle into the nearest Electric Outlet.
3. Never cut crêpes on the baking plate. Use only wooden, silicone, or plastic utensils to avoid scratching the non-stick coating.
4. Once you plug-in to the electrical outlet, **red** power light will go on. Turn the temperature knob to MAX and the **green** ready light will go on. Indicating the appliance is heating up.
5. Allow your appliance to pre-heat until the green ready light goes off. This indicates that the cooking plate has reached the correct temperature for cooking.
6. For best results, lightly spray the cooking plate with a cooking oil spray before using. This will assist in the removal of the crêpes after cooking.

7. Once the green ready light goes off, pour crêpe batter onto the baking plate spreading it with a circular movement using the batter spreader.
8. The green ready light will continue to go on and off during the cooking process indicating that the appliance is heating up appropriately.
9. Allow the crêpe to cook until the surface of the crêpe is no longer liquid but more solid and can be moved slightly.
10. Using a spatula, lift and flip the crêpe completely.
11. Continue to cook on the other side until the underside is browned slightly and easily lifted. Remove crêpe to a wire rack and allow for slight cooling before stacking on a plate.
12. Adjust the temperature as needed after the first crêpe is done.
13. Repeat as needed, stacking crêpes on sheets of wax paper in layers. Cover stack with foil and place in a 200°F oven to keep warm.
WARNING: Steam may be released during cooking. Ensure hands and face are at a safe distance from the unit to prevent accidental burns. Always use potholders or heat resistant gloves when operating the unit.
14. Once done cooking, unplug and allow to cool before cleaning and storing.

Cleaning Your Crêpe Maker & Griddle:

Warning: Always unplug the appliance and allow it to cool before cleaning or storing.

Notice: Never immerse any part of the Crêpe Maker & Griddle, plug or cord in water or in a dishwasher.

- The cooking plate is coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plate over with a damp cloth.
- Wash the Crêpe Maker & Griddle by hand using non-abrasive cleaners and or soft cloth with warm water.
- Do not use steel wood scrubbers or pads. These will damage the Non-Stick surfaces.
- Wipe dry inside and out. Store in a cool, dry place. Away from reach of children.

Power Specifications: 120V~ 60Hz, 1000W

RECIPES

Simple Breakfast Crêpes

Ingredients:

- | | |
|-----------------------|---|
| • 1 ½ Cups flour | • 2 Cups milk |
| • 1 Tbs sugar | • 2 eggs |
| • ½ tsp baking powder | • 1/2 tsp. vanilla |
| • ½ tsp salt | • 2 Tbs. melted butter plus additional butter for cooking |

Directions:

Combine all ingredients in a blender or whisk it. If blender, pulse until batter is smooth. Scrape down any dry flour stuck to the sides of the blender to ensure ingredients are evenly combined. Avoid over-running the blender as you do not want a lot of extra air in the batter.

Heat 1/8 tsp of butter in your Crêpe Maker (more will be needed during your cooking).

Pour ½ cup of batter from the blender, using your accessories that are included, spread the batter into a thin layer across the Crêpe Maker. It takes some practice to get the hang of pouring the batter into the Crêpe Maker with one hand while simultaneously spreading the batter, spread the batter into a smooth, thin pancake.

Cook the batter over med-low heat and use the spatula (included) for flipping. Watch the batter in the pan as it cooks. As soon as the wetness disappears from the top of the crêpe (approx. 1-2 minutes), run a spatula around the edges and under to loosen it from the Crêpe Maker.

Run the spatula (included) around the edges of the crepe, then flip the crepe and cook the other side for 1-2 minutes, until golden brown and cooked through. Repeat until all batter has been used. You can keep them warm in the oven while you cook up the rest or fill and sprinkle with powdered sugar and top with fruit or any topping of your liking and eat while you continue to cook.

You can fill the Crêpes with anything you heart desires. Butter and lemon, chocolate, bananas, and cream, or savor it up with ham, cheese, and tomatoes.

Using a batch of the Simple Breakfast Crêpes Recipe above:

Boston Cream Pie Dessert Crêpes Filling:**Pastry Cream Filling Ingredients:**

½ Cup granulated sugar

¼ Cup cornstarch

½ tsp. salt

4 egg yolks

1 tsp vanilla extract

½ cup heavy whipping cream

Chocolate Sauce Ingredients:

1 Cup chocolate chips

3 tbs butter

Splash of Cream or milk

Directions:

Small bowl, separate egg yolks and whisk gently. Set aside. Next, in a saucepan over medium heat, whisk together sugar, cornstarch milk and salt. Stir and heat until it begins to thicken (approx. 5 minutes). Pour about 1/3 of the sugar mixture into the whisked egg yoks and stir. Then pour the entire egg yolk mixture back into the saucepan and continue cooking over medium heat for 1 minute. Remove from heat and stir in the vanilla and transfer to a larger bowl.

Press a piece of plastic wrap down onto the top of the custard mixture and place in the refrigerator unit cooled (1-2 hours).

In a bowl, whisk ½ cup of whipping cream into a bowl until soft peaks appear and form. Use a spatula to gently fold the whipped cream into the cooled custard mixture. Filling is ready.

Chocolate Sauce: in a saucepan, heat chocolate chips, butter, and milk over low to medium heat until it is glossy and melty. Immediately drizzle sauce over prepared and filled crepes. Reheat gently as needed to maintain a pourable thickness.

Assemble: Scoop 2 Tbsp into a Crêpe and roll. Top with hot chocolate sauce. Enjoy!

Sweet Cream Cheese filling and Strawberry Banana Topping (Makes 8-10)

Crêpe Mix Ingredients:

1 ½ Cup Flour
1 Tbsp sugar
½ Tsp Baking Powder
½ Tsp salt
2 Cups Milk
2 Tbsp melted butter
1 Tsp vanilla extract
Additional Butter or oil

Filling and Topping Ingredients:

8 oz. Cream Cheese (soft)
¼ Cup powdered Sugar
1 Tsp. Vanilla extract
1 Tbsp. milk
1 Cup strawberry slices
1 Cup Banana Slices

Directions:

Combine flour, sugar, baking powder and salt in a bowl.
Whisk in milk, eggs, butter (melted), vanilla until smooth.

Set your Crêpe Maker & Griddle to medium heat and add a small pat of butter (or cooking spray). Pour ½ Cup of batter into the pan and use the spreader (included) to spread it evenly and thinly into a 6–8-inch diameter circle. Cook until the batter no longer looks shiny (1-2 min).

Run the spatula (included) around the edges of the crepe, then flip the crepe and cook the other side for 1-2 minutes, until golden brown and cooked through. Repeat until all batter has been used.

Filling: Beat the cream cheese and milk for 3-4 minutes then add the powdered sugar and vanilla until well combined. If desired, mix the strawberries with 1-2 tsp. of sugar (optional, only if strawberries need to be sweetened)

Spread about 2 Tbsp of the cream cheese filling, down the center of the crepe. Fold the sides of the crepe over onto the center and top with banana and strawberry.

Savory Smoked Salmon and Cream Cheese Crêpe (Serves 8); Preheat 3-5 min.

Ingredient

- 1 ½ Cup milk
- ½ cup water
- 6 Tbls. butter (melted)
- 3 large eggs
- 1 ½ cups all-purpose flour
- ¾ tsp salt
- 8 oz. soft cream cheese
- 2 Tbls soft butter
- 2 Tbls lemon zest
- 1 shallot (medium size) minced
- ¼ cup capers (rinsed and chopped)
- 1 Tbls dill (minced)
- Ground pepper (to your liking)
- 3 Cups spinach (baby)
- 1 Tsp EVOO (extra-virgin olive oil)
- 1 Tsp balsamic vinegar
- ½ lb. thin sliced Smoked Salmon
- 2 tomatoes (thinly sliced)

Directions:

Mix flour and salt in a bowl and in a second bowl, whisk 3 eggs, milk, water, and melted butter. Then combine both bowls into one and whisk. Strain the batter and refrigerate for 45-60 min.

Filling: blend the cream cheese with the butter, lemon zest, shallot, capers, dill, and season with pepper. Refrigerate until Crêpes are ready. Combine and toss the spinach, olive oil, and balsamic vinegar.

Spray your Crêpe Maker & Griddle with cooking spray. Heat Crêpe Maker over moderate heat. Pour 1/3 cup of the Crêpe batter into the Crêpe Maker and swirl the pan to coat it evenly. Cook the Crêpe until lightly golden on the bottom, about 1 minute. Flip the crêpe and cook for about 30 seconds longer. Transfer the Crêpe to a plate and repeat with the remaining batter.

Fold each Crêpe in half. Spread about 2 tablespoons of the cream cheese mixture down the center of each Crêpe. Lay the salmon over the cream cheese. Top with the spinach salad and tomatoes and season with pepper. Fold one side of the Crêpe over the cream cheese filling, roll to close and serve.

Crêpe Ideas:	Griddle Ideas:
<u>Sweet:</u> all berries, Strawberries, blueberries, cherries, blackberries Bananas, Peaches, Cinnamon, Chocolate <u>Savory:</u> Spinach, Basil, chicken, Beef, Onion, Mushrooms	<u>Vegetables:</u> Tomatoes, asparagus, onions <u>Meats:</u> Bacon, Steaks, Burgers, Chicken, Ham, Hot Dogs Eggs, Pancakes, Hash browns, French Toast, Grill Cheese, Quesadillas, Potato Pancakes

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____

Model/Item No: _____

THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.

 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**

This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

 **Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.**

 **Monday through Friday: 9:00 am – 5:00 pm PT**

 **U.S. Customers Please Email: warranty@brentwoodus.com**

 **Canadian Customers Please Email: canada.warranty@brentwoodus.com**

 **Go online at www.brentwoodus.com**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- **No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.**
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No sumerja ni exponga el Crêpera y Parrilla, el cable de alimentación o el enchufe de este aparato en agua u otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos y guantes de protección para el horno cuando manipule el producto para evitar quemaduras o lesiones personales.
- Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Tome las precauciones adecuadas para evitar quemaduras, incendios y daños personales o materiales.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, en un horno caliente o en otras superficies calientes.
- Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga alimentos o líquidos.
- Utilice el aparato en una zona bien ventilada. Mantenga un espacio de al menos 4-6 pulgadas en todos los lados del producto para permitir una adecuada circulación de aire.
- Utilice el aparato sobre una mesa o una superficie plana y resistente. Mantenga el aparato alejado de cortinas, revestimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
- No enchufe o desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico no comercial, no industrial y en interiores para la cocción de alimentos para el consumo humano.
- No utilice el aparato vacío.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera donde pueda tropezar o ser arrastrado. No permita que el cable toque superficies calientes.

- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si los cables están expuestos, si funciona mal, si se cae o se daña, o si la carcasa del motor se cae o se expone al agua.
- Este producto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente examinar o reparar este producto usted mismo. Por favor, revise la política de garantía en la Página 9.
- No sobrecargue la toma de corriente o los cables de extensión, ya que esto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- No ejerza ninguna presión sobre el cable de alimentación donde se conecta al aparato, ya que el cable de alimentación podría deshilacharse y romperse.

INSTRUCCIONES ESPECIALES:

Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
- Si el producto es de un tipo de conexión a tierra de 3 patas, el cable de extensión debe ser un cable de toma de tierra de 3 alambres
- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.

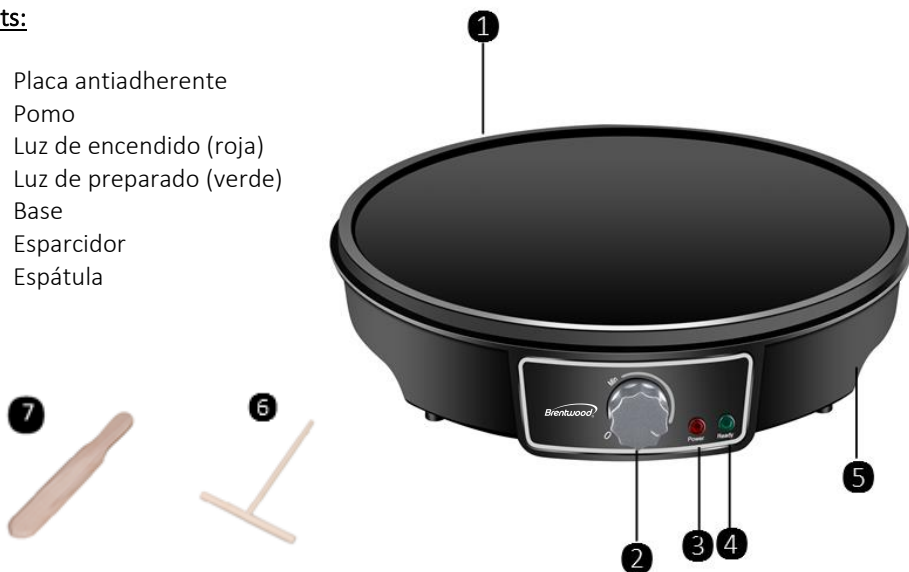


Especificaciones de potencia: 120V~ 60Hz, 1000W

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**

Parts:

1. Placa antiadherente
2. Pomo
3. Luz de encendido (roja)
4. Luz de preparado (verde)
5. Base
6. Esparcidor
7. Espátula



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Por favor, compruebe todo el material de embalaje cuidadosamente antes de desecharlo, ya que puede haber piezas accesorias dentro del material de embalaje.

- Antes de su primer uso, limpie la sartén antiadherente con un paño húmedo con jabón no abrasivo. No sumerja la unidad bajo el agua. Asegúrese de secar bien todas las piezas.
- Para obtener mejores resultados, engrase ligeramente la placa de cocción, vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas antiadherentes. Extienda con un paño de cocina absorbente y limpie el exceso de aceite.
- Tenga cuidado de evitar que el agua entre en el aparato.
- NO llene demasiado el aparato ni lo haga funcionar cuando esté vacío.
- Utilice únicamente utensilios de madera, silicona o plástico para evitar dañar las superficies antiadherentes.

Uso de su Crêpera & Parrilla:

ATENCIÓN: El primer uso puede causar un ligero olor o una pequeña humareda al calentarse, es normal. Esto es el resultado de la reacción química de la resistencia. Desaparece rápidamente.

1. Coloque la Crepera y Parrilla sobre una superficie firme, plana, estable y seca.
2. Enchufe la Crepera y Parrilla en la toma de corriente eléctrica más cercana.
3. No corte nunca los Crêpes en la placa de cocción. Utilice únicamente utensilios de madera, silicona o plástico para evitar rayar el revestimiento antiadherente.

4. Una vez que se enchufe a la toma de corriente, se encenderá la luz roja de encendido. Gire el mando de la temperatura a MAX y se encenderá la luz verde de listo. Indicando que el aparato se está calentando.
 5. Deje que su aparato se precaliente hasta que se apague la luz verde de preparado. Esto indica que la placa de cocción ha alcanzado la temperatura correcta para cocinar.
 6. Para obtener los mejores resultados, rocíe ligeramente la placa de cocción con un spray de aceite de cocina antes de utilizarla. Esto ayudará a retirar los crêpes después de la cocción.
 7. Una vez que se apague la luz verde de listo, vierta la masa de los crêpes en la placa de cocción extendiéndola con un movimiento circular utilizando el esparcidor de masa.
 8. El piloto verde de listo seguirá encendiéndose y apagándose durante el proceso de cocción indicando que el aparato se está calentando adecuadamente.
 9. Deje que la crepe se cocine hasta que la superficie de la crepe deje de ser líquida y sea más sólida y pueda moverse ligeramente.
 10. Con la ayuda de una espátula, levante y dé la vuelta a la crepe por completo.
 11. Continuar la cocción por el otro lado hasta que la parte inferior esté ligeramente dorada y se pueda levantar fácilmente. Sacar la crêpe a una rejilla y dejar que se enfríe ligeramente antes de apilarla en un plato.
 12. Ajustar la temperatura según sea necesario después de que la primera crêpe esté hecha.
 13. Repetir según sea necesario, apilando los crêpes sobre hojas de papel encerado en capas. Cubra la pila con papel de aluminio y colóquela en el horno a 200°F para mantenerla caliente.
- ADVERTENCIA:** Puede salir vapor durante la cocción. Asegúrese de que las manos y la cara estén a una distancia segura de la unidad para evitar quemaduras accidentales. Utilice siempre agarraderas o guantes resistentes al calor cuando opere la unidad.
14. Una vez que haya terminado de cocinar, desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.

Como Limpiar su Crêpera y Parrilla:

Advertencia: Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.

Aviso: No sumerja nunca ninguna parte de la crepera y plancha, el enchufe o el cable en agua o en el lavavajillas.

- La placa de cocción está recubierta con una superficie de cocción antiadherente, por lo que requiere poca limpieza. Simplemente limpie la placa de cocción con un paño húmedo.
- Lave la crepera y la plancha a mano utilizando limpiadores no abrasivos o un paño suave con agua tibia.
- No utilice estropajos de acero ni almohadillas de madera. Estos dañarán las superficies antiadherentes.

- Secar por dentro y por fuera. Guárdelo en un lugar fresco y seco. Fuera del alcance de los niños.

☞ Consulte la Página 5 para ver las recetas. ☞

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

⚠ AVERTISSEMENT-Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique et laissez-le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- **Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Débranchez-le toujours s'il n'est pas utilisé.**
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche et n'exposez pas le cordon ou la fiche à l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas immerger ou exposer crêpière & grille, le cordon d'alimentation ou la fiche de cet appareil à l'eau ou à d'autres liquides.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons et des gants de cuisine pour manipuler le produit afin d'éviter les brûlures ou les blessures.
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Prenez les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, les incendies, les blessures ou les dommages matériels.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, dans un four chaud ou sur d'autres surfaces chaudes.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments ou des liquides.
- Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé. Maintenez un dégagement d'au moins 4-6 pouces de tous les côtés du produit pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une table ou une surface plane et solide. Tenez l'appareil éloigné des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou de tout autre matériau inflammable.
- Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise murale avec les mains mouillées.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique, non commercial, non industriel et intérieur uniquement pour la cuisson d'aliments destinés à la consommation humaine.

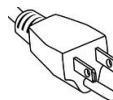
- N'utilisez pas l'appareil à vide.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, où il pourrait trébucher ou être traîné. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si les cordons sont exposés, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé ou exposé à l'eau.
- Ce produit ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Veuillez consulter la politique de garantie à la page 8.
- Ne surchargez pas la prise de courant ou les rallonges, car cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.
- N'exercez aucune pression sur le cordon d'alimentation à l'endroit où il est connecté à l'appareil, car il pourrait s'effiloche et se rompre.

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES:

Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée:

- La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil.
- Si le cordon de l'appareil est relié à la terre à 3 fils, la corde de rallonge doit aussi être reliée à la terre à 3 fils.
- Installer la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où l'on pourrait s'y accrocher ou trébucher.

AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche doit être insérée d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge, à moins de pouvoir l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne tentez pas de modifier la fiche polarisée et respectez à la lettre cette mesure de sécurité.

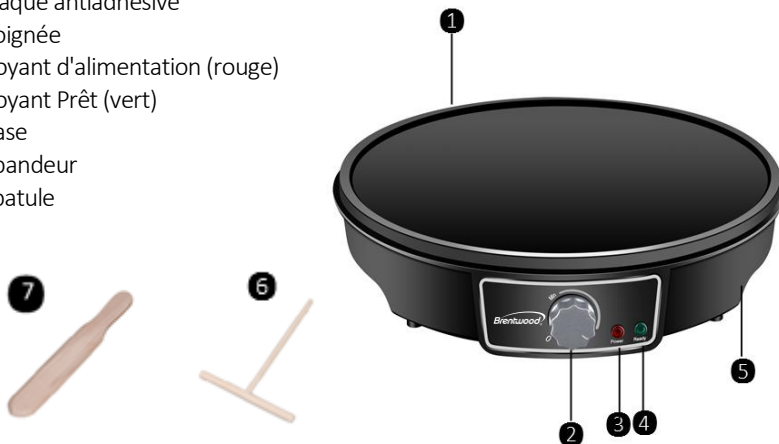


Spécifications de puissance: 120V~ 60Hz, 1000W

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

Partes :

1. Plaque antiadhésive
2. Poignée
3. Voyant d'alimentation (rouge)
4. Voyant Prêt (vert)
5. Base
6. Épandeur
7. Spatule



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT: Veuillez vérifier soigneusement tous les matériaux d'emballage avant de les jeter car ils peuvent contenir des pièces accessoires.

- Avant votre première utilisation, nettoyez la poêle antiadhésive à l'aide d'un chiffon humide et d'un savon non abrasif. Ne pas immerger l'appareil sous l'eau. Veillez à bien sécher toutes les pièces.
- Pour de meilleurs résultats, graissez légèrement la plaque de cuisson, versez une cuillère à café d'huile végétale sur les plaques antiadhésives. Étalez avec un torchon de cuisine absorbant et essuyez l'excédent d'huile.
- Veillez à ce que l'eau ne coule pas dans l'appareil.
- Ne remplissez pas trop l'appareil et ne le faites pas fonctionner lorsqu'il est vide.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique pour éviter d'endommager les surfaces antiadhésives.

Utilisation de votre Crêpière et de votre Grille:

ATTENTION: Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère odeur ou une petite fumée se dégage lors du chauffage, c'est normal. C'est le résultat de la réaction chimique de l'élément chauffant. Cela disparaît rapidement.

1. Placez la Crêpe Maker & Griddle sur une surface solide, plate, stable et sèche.
2. Branchez la Crêpe Maker & Griddle dans la prise électrique la plus proche.
3. Ne coupez jamais les crêpes sur la plaque de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif.
4. Une fois que vous avez branché l'appareil à la prise électrique, le voyant rouge d'alimentation s'allume. Tournez le bouton de température sur MAX et le témoin vert de disponibilité s'allume. Cela indique que l'appareil est en train de chauffer.

5. Laissez votre appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert s'éteigne. Cela indique que la plaque de cuisson a atteint la température correcte pour la cuisson.
6. Pour de meilleurs résultats, vaporisez légèrement la plaque de cuisson avec un spray d'huile de cuisson avant de l'utiliser. Cela facilitera le retrait des crêpes après la cuisson.
7. Une fois que le voyant vert " prêt " s'éteint, versez la pâte à crêpe sur la plaque de cuisson en l'étalant avec un mouvement circulaire à l'aide de l'écarteur de pâte.
8. Le témoin vert de disponibilité continue de s'allumer et de s'éteindre pendant le processus de cuisson, indiquant que l'appareil chauffe correctement.
9. Laissez la crêpe cuire jusqu'à ce que la surface de la crêpe ne soit plus liquide mais plus solide et puisse être légèrement déplacée.
10. À l'aide d'une spatule, soulevez et retournez complètement la crêpe.
11. Poursuivre la cuisson de l'autre côté jusqu'à ce que le dessous de la crêpe soit légèrement bruni et puisse être soulevé facilement. Déposer la crêpe sur une grille et la laisser refroidir légèrement avant de l'empiler sur une assiette.
12. Ajustez la température si nécessaire après la cuisson de la première crêpe.
13. Répétez l'opération si nécessaire, en empilant les crêpes sur des feuilles de papier ciré en plusieurs couches. Couvrir la pile de papier d'aluminium et la placer dans un four de 200°F pour la garder au chaud.

AVERTISSEMENT: De la vapeur peut se dégager pendant la cuisson. Assurez-vous que les mains et le visage sont à une distance sûre de l'appareil pour éviter les brûlures accidentelles. Utilisez toujours des maniques ou des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez l'appareil.

14. Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.

Nettoyage de Crêpière & Grille:

AVERTISSEMENT: Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

Remarque: Ne plongez jamais aucune partie de la Crêpière & Griddle, la fiche ou le cordon dans l'eau ou dans un lave-vaisselle.

- La plaque de cuisson est recouverte d'une surface de cuisson antiadhésive, ce qui nécessite peu de nettoyage. Il suffit d'essuyer la plaque de cuisson avec un chiffon humide.
- Lavez la Crêpière & Griddle à la main en utilisant des produits de nettoyage non abrasifs ou un chiffon doux avec de l'eau chaude.
- N'utilisez pas de brosses à bois ou de tampons en acier. Ils endommageraient les surfaces antiadhésives.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur. Rangez dans un endroit frais et sec. Tenir hors de portée des enfants.

☞ Veuillez consulter la page 5 pour les recettes. ☞



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.