

nutrarchef™



Visit Our Website



SCAN ME
nutrarchefkitchen.com

USER GUIDE

Electric Crepe Maker

About NutriChef

A mission born out of need

NutriChef was created on the principle that healthy home cooking should be attainable to all, regardless of skill level and economic status. Starting in 2014, we noticed the disconnect in our lives and in the lives of those around us. We were so busy, always rushing forward, and our health and personal lives suffered. We needed to find some way to slow down and put our health first, all without sacrificing convenience or taste. Could we somehow create healthier versions of our favorite foods, easily in our own kitchens? The answer was a resounding yes, and NutriChef was born.

We create products that make life a little easier and a little healthier

Our brand was created out of a desire to provide an alternative to fast food convenience and reintroduce people to home cooking. A healthy home-cooked meal is what brings families and friends together. We believe strongly in the value of simple pleasures. An evening spent cooking and sharing a meal of wholesome, nourishing foods is a memory in the making.

We believe a moment shared is priceless

Today, we have built upon our original mission and now in addition offer products that make the art of entertaining a simpler one. Entertaining and hosting family and friends are one of the great joys of life. Why waste a moment stuck in the kitchen? We offer products that free you up to socialize, while never sacrificing quality or taste.



CONTENTS

INTENDED USE	4
SAFETY INSTRUCTIONS	4
ITEMS SUPPLIED	4
FEATURES	4
TECHNICAL DATA	5
COMPONENT LIST	5
BEFORE THE FIRST USE	5
BAKING CREPES	5
RECIPES	6
Basic crepe recipe	6
Basic galette recipe	6
Crepes with sugar and lemon	6
Grêpes Normandy style	6
Ham and egg galette	7
Gallettes with smoked salmon	7
CLEANING AND CARE	7
STORAGE	8
REGISTER PRODUCT	9

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this user manual for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the appliance at a future date.

Intended Use

This appliance is designed solely for crepe baking and is suitable for use in domestic households indoors. It is not intended for commercial or industrial applications.

Safety Instructions

⚠️ TO PREVENT ELECTRIC SHOCKS

- Ensure the appliance avoids contact with water when plugged in, especially in kitchen areas near sinks.
- Keep the power cable dry during operation, ensuring it is not trapped or damaged.
- Always unplug the appliance after use.
- Promptly replace any defective power plug or cable with assistance from qualified technicians or our Customer Service Department.

⚠️ TO PREVENT FIRE OR INJURY RISKS

- Maintain a minimum distance of 20 inches between the device and walls, furniture, and other objects.
- Avoid placing the appliance under flammable items such as curtains.
- Never leave the appliance unattended during use.
- Do not use external timing switches or remote control systems.

- This appliance is not suitable for individuals with physical, physiological, or intellectual limitations unless supervised by someone responsible for their safety.
- Children must be supervised to prevent playing with the appliance.

Items Supplied:

- Crepe Maker
- Pastry Spreader
- Crepe Turner
- Operating Instructions

FEATURES

- Simple Crepe & Blintz Cooking
- Compact, Quick & Convenient Cooktop
- Temperature Adjustable Rotary Dial
- Aluminum Griddle Hot Plate, Non-Stick Construction
- Great for Cooking Breakfast Eggs, Bacon, Pancakes
- Cooking Surface Diameter: 12" inch (30.48 cm)
- Safe for Any Countertop, Tabletop, Kitchen Top
- Ultra Quiet Operation
- LED Indicator Lights
- Power Cord Length: 2.5' Feet (0.76 m)
- Power: 120V, AC
- High-Powered Heating Element, 1000 Watt
- Dimensions (L x W x H): 12" x 12.9" x 2.4" –inch (30.38 x 32.7 x 6 –cm)

Technical Data:

- Voltage: 120V, 50Hz
- Power Consumption: 1000W

Component List

1. Baking plate
2. Power cable with power plug
3. Heating elements
4. Base
5. Crêpe turner
6. Pastry spreader
7. Thermostat
8. Control lamp
9. Cable winder with connector holder

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Wipe the baking plate with a moist cloth.
- Place the base on a heat-resistant, level surface.
- Position the baking plate on the base securely.
- Connect the plug to a mains power socket; the control lamp will glow.
- Set the thermostat to MAX and allow a 10-minute heat-up.

Note

Initial usage may produce light smoke and a mild smell, normalizing after ventilation.

- Adjust thermostat to "0" and unplug after use.

- Allow cooling, then wipe the baking plate again.

Ready for Use.

BAKING CREPES

1. Plug in; control lamp glows.
2. Set thermostat to MAX; wait 10 minutes for heating.
3. Place pastry on the plate, covering about 2/3 of the area.

Note:

Adjust pastry volume for each crepe.

4. Spread pastry thinly using the moistened pastry spreader.

Note: Dip spreader in water after each use for better spreading.

5. After 45 seconds, flip the pastry with the crepe turner.

Note: The provided baking times serve as guidelines; crepe baking time may vary based on personal preference. Determine the optimal time through experimentation.

6. After an additional 45 seconds, use the crepe turner to remove the crepe from the baking plate and place it on a plate.
7. Garnish the crepe according to taste.

⚠ CAUTION! APPLIANCE DAMAGE

- Avoid coating or decorating the crepe on the baking plate.
- Refrain from cutting the crepe while on the baking plate.
- Use non-metallic utensils to turn or lift the crepe to prevent damage to the baking plate.
- Repeat the process for additional crepes.

RECIPES

Note: The quantities detailed below are sufficient for approximately 12 Crepes / Galettes.

BASIC CREPE RECIPE

- 6 eggs
- 1 Qt milk
- 500g Flour
- 3 Tbsp Oil (Cooking oil)

Whisk together the eggs and the milk. Add the flour and oil, then process everything into a smooth pastry. Allow the pastry to stand for an hour.

BASIC GALETTE RECIPE

Galettes are the savory variant of a crepe.

- 2 eggs
- 1 Qt milk
- 500g Buckwheat flour
- 100g Wheat flour
- Salt
- 100g Melted Butter
- 300 ml Water

Whisk together the eggs, the milk, and the water. Blend the two flours together and add a pinch of salt. Mix the flour with the fluids. Add the cooled and melted butter, then process everything into a smooth pastry. Allow the pastry to stand for an hour.

CREPES WITH SUGAR AND LEMON

Prepare the Basic Crepe Recipe.

- Crystal Sugar
- 3 Lemons

Bake the crepe for approximately 1 minute with the setting on MAX.

Turn the crepe and bake it for approximately 2 minutes.

Take the crepe from the baking plate and lay it on a flat plate. Sprinkle it with sugar and drizzle it with lemon juice. Fold the crepe together to make a square-shaped "bag." Serve the crepe.

CREPES NORMANDY STYLE

Basic Crepe Recipe

- 1 kg Apples
- 100g Butter
- 300g Sugar
- 150 ml Calvados
- 250g Crème Fraîche
- Cinnamon

Peel and cut 1 kg of apples into thin slices. Roast the apples in a pan with butter and sugar, sprinkled with cinnamon. Add calvados and crème fraîche, blend everything well.

Bake the crepe for approximately 1 minute with the setting on MAX.

Turn the crepe and bake it for approximately 2 minutes. Take the crepe from the baking plate and lay it on a flat plate. Spread the apple composition over the crepe. Fold the crepe together to make a square-shaped "bag." Serve the crepe.

HAM AND EGG GALETTE

Basic Galette Recipe

- 12 Slices of Ham
- 150 gr Grated Parmesan Cheese
- 12 eggs
- Salt
- Pepper

Spread the pastry for a galette onto the baking plate and bake the galette for approximately 1 minute with the maximum thermostat setting.

Turn the galette and bake the other side for approximately 2 minutes.

Take the galette from the baking plate and lay it on a flat plate.

Spread 12 slices of ham, egg slices, and a little Parmesan on the galette.

Season with salt and pepper.

Fold the galette together to make a square-shaped "bag".

Serve the galette.

GALETTES WITH SMOKED SALMON

Basic Galette Recipe

- 500 gr Smoked Salmon. sliced
- 250 ml Creme Fraîche
- 2 Lemons

Spread the pastry for a galette onto the baking plate and bake the galette for approximately 1 minute with the maximum thermostat setting.

Turn the galette and bake the other side for approximately 2 minutes.

Take the galette from the baking plate and lay it on a flat plate.

Garnish the galette with a slice of smoked salmon, a thin slice of lemon, and some creme fraîche.

Fold the galette together to make a square-shaped "bag".

Serve the galette.

CLEANING AND CARE

⚠ DANGER!

Before cleaning, **ALWAYS** unplug the appliance to reduce the risk of burns, fire, electrical shock, or injury.

⚠ ATTENTION!

Allow the appliance to cool before cleaning to avoid burns.

 ATTENTION!

NEVER submerge the base in water; it could cause irreparable damage.

- Wipe the baking plate and base with a moist cloth; for stubborn soiling, use mild detergent.
- Clean the pastry spreader and crepe turner in a mild soapy solution. Rinse and dry thoroughly.

STORAGE

- Store the appliance in a cooled-down, clean condition.
- Wind the power cable around the cable winder on the appliance's bottom. Insert the plug into designated openings.
- Store in a clean, dry location.



California Prop 65 Warning

 WARNING:

This product can expose you to chemicals, which is known to the state of California to cause cancer birth defects and other reproductive harm. Do not ingest.

For more info go to: www.P65warnings.ca.gov



Register Product

Thank you for choosing Nutrichef. By registering your product, you ensure that you receive the full benefits of our exclusive warranty and personalized customer support.

Complete the form to access expert support and to keep your Nutrichef purchase in perfect condition.



[nutrichefkitchen.com/
register](https://nutrichefkitchen.com/register)

nutrichef™



Questions or Comments?

We are here to help!

Phone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

nutrichef™



Visite nuestro
sitio web



ESCANÉAME
nutrichefkitchen.com

GUIA DEL USUARIO

Crepera Eléctrica

Acerca de NutriChef

Una misión que nace de la necesidad

NutriChef se creó basándose en el principio de que la cocina casera saludable debe estar al alcance de todos, independientemente del nivel de conocimientos y de la situación económica. A partir de 2014, nos dimos cuenta de la desconexión en nuestras vidas y en las vidas de los que nos rodean. Estábamos muy ocupados, siempre con prisas, y nuestra salud y nuestra vida personal lo sentían.

Necesitábamos encontrar alguna forma de bajar el ritmo y dar prioridad a nuestra salud, todo ello sin sacrificar la comodidad o el sabor.

¿Podríamos crear de algún modo versiones más sanas de nuestros alimentos favoritos, fácilmente en nuestras propias cocinas? La respuesta fue un sí rotundo, y así nació NutriChef.

Creamos productos que hacen la vida un poco más fácil y un poco más sana

Nuestra marca nació del deseo de ofrecer una alternativa a la comida rápida y de reintroducir a la gente en la cocina casera. Una comida casera sana es lo que une a las familias y a los amigos. Creemos firmemente en el valor de los placeres sencillos. Pasar una tarde cocinando y compartiendo una comida sana y nutritiva es un recuerdo imborrable.

Creemos que un momento compartido no tiene precio

Hoy en día, hemos ampliado nuestra misión original y ahora ofrecemos además productos que simplifican el arte de recibir. Recibir a familiares y amigos es una de las mayores alegrías de la vida. ¿Por qué perder un momento atrapado en la cocina? Ofrecemos productos que le permiten socializar sin sacrificar la calidad ni el sabor.



SOMMAIRE

USO PREVISTO	4
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
ELEMENTOS SUMINISTRADOS	4
CARACTERÍSTICAS	4
DATOS TÉCNICOS	5
LISTA DE COMPONENTES	5
ANTES DEL PRIMER USO	5
CREPAS	5
RECETAS	6
Receta básica de crepes	6
Receta básica de galette	6
Crepes con azúcar y limón	6
Crepes al estilo Normandía	6
Galette de jamón y huevo	7
Galletes con salmón ahumado	7
LIMPIEZA Y CUIDADO	7
ALMACENAMIENTO	8
REGISTRAR PRODUCTO	9

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelo para futuras consultas. Entregue este manual a quien adquiera el aparato en el futuro.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para hornear crepes y es adecuado para su uso en hogares domésticos en interiores.

No está diseñado para aplicaciones comerciales o industriales.

Instrucciones de seguridad

PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS

- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con el agua cuando esté enchufado, especialmente en zonas de cocina cercanas a fregaderos.
- Mantenga el cable de alimentación seco durante el funcionamiento, asegurándose de que no quede atrapado ni se dañe.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Sustituya inmediatamente cualquier enchufe o cable de alimentación defectuoso con la ayuda de técnicos cualificados o de nuestro Servicio de Atención al Cliente

⚠ PARA EVITAR INCENDIOS O RIESGO DE LESIONES

- Mantenga una distancia mínima de 20 pulgadas entre el aparato y paredes, muebles y otros objetos.
- Evite colocar el aparato debajo de objetos inflamables como cortinas.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su uso.
- No utilice interruptores temporizados externos ni sistemas de control

remoto.

- Este aparato no es adecuado para personas con limitaciones físicas, fisiológicas o intelectuales, a menos que estén supervisadas por alguien responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

Artículos suministrados:

- Crepera
- Esparcidor de masa
- Girador de crepes
- Instrucciones de uso

CARACTERÍSTICAS

- Cocinar crepes y blintz de forma sencilla
- Placa de cocción compacta, rápida y cómoda
- Esfera giratoria de temperatura ajustable
- Plancha de aluminio, Construcción antiadherente
- Ideal para cocinar huevos de desayuno, tocino, pancakes
- Diámetro de la superficie de cocción: 12" pulgadas
- Seguro para cualquier encimera, mesa o cocina
- Funcionamiento ultra silencioso
- Luces indicadoras LED
- Longitud del cable de alimentación: 2.5' Pies
- Potencia: 120V, AC
- Elemento calefactor de alta potencia, 1000 vatios
- Dimensiones (LxAxA): 12.0" x 12.9" x 2.4" Pulgadas

Datos técnicos :

- Voltaje: 120V, 50Hz
- Consumo de energía: 1000 vatios

Lista de componentes

- 1.Placa de cocción
- 2.Cable de alimentación con enchufe
- 3.Elementos calefactores
- 4.Base
- 5.Volteador de crepes
- 6.Esparcidor de masa
- 7.Termostato
- 8.Lámpara de control
- 9.Enrollacables con soporte para conectores

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie la placa de cocción con un paño húmedo.
- Coloque la base sobre una superficie resistente al calor.
- Coloque la placa de cocción sobre la base.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente; el piloto de control se iluminará.
- Ajuste el termostato a MAX y deje que se caliente durante 10 minutos.
- Nota
- El uso inicial puede producir humo ligero y un olor suave, normalizándose después de la ventilación.
- Ajuste el termostato a "0" y desenchufelo después de usarlo.
- Deje enfriar y vuelva a limpiar la placa de cocción.
- Listo para usar.

HORNEAR CREPES

- 1.Enchufe; se enciende la lámpara de control.
- 2.Ajuste el termostato a MAX; espere 10 minutos para que se caliente.
- 3.Coloque la masa en la placa, cubriendo aproximadamente 2/3 de la superficie.

Nota:

- Ajustar el volumen de la masa para cada crepe.
- Extienda el hojaldre finamente utilizando el esparcidor de masa humedecido.

Nota:

- Sumerja el esparcidor en agua después de cada uso para extenderlo mejor.
- 5.Después de 45 segundos, dé la vuelta con el volteador de crepes.

Nota:

- Los tiempos de horneado indicados son orientativos; el tiempo de horneado de las crepes puede variar según las preferencias personales. Determine el tiempo óptimo mediante la experimentación.

- 6.Transcurridos 45 segundos más, utilice el volteador de crepes para retirar la crepe de la placa de cocción y colocarla en un plato.
- 7.Decore el crepe al gusto.

¡PRECAUCIÓN! DAÑOS EN EL APARATO

- Evite cubrir o decorar el crepe sobre la placa de cocción.
- No corte el crepe sobre la placa de cocción.
- Utilice utensilios no metálicos para girar o levantar la crepe para evitar dañar la placa de cocción.
- Repita el proceso para más crepes

RECETAS

Nota: Las cantidades detalladas a continuación son suficientes para aproximadamente 12 Crepes / Galettes.

• RECETA BÁSICA DE CREPES

- 6 huevos
- 1 litro de leche
- 500 g de harina
- 3 cucharadas de aceite (de cocina)
- Bata los huevos y la leche. Añada la harina y el aceite. Luego procesar todo hasta obtener una masa suave. Dejar reposar la masa durante una hora.

RECETA BÁSICA DE GALETTE

La galette es la variante salada de la crepe.

- 2 huevos
- 1 litro de leche
- 500 g de harina de trigo sarraceno
- 100 g de harina de trigo
- Sal
- 100 g de mantequilla fundida
- 300 ml Agua

Bata los huevos, la leche y el agua.

Mezclar las dos harinas y añadir una pizca de sal. Mezcle la harina con los líquidos. Añada la mantequilla fría y derretida, luego procese todo hasta obtener una masa suave. Dejar reposar la masa durante una hora.

CREPES CON AZÚCAR Y LIMÓN

Prepare la receta básica de crepes.

- Azúcar cristal
- 3 limones

Hornea la crepe durante 1 minuto aproximadamente con el ajuste en MAX. Dale la vuelta a la crepe y hornearla durante 2 minutos aproximadamente. Saca la crepe de la placa de horno y colócala en un plato llano. Espolvoree con azúcar y rocíe con zumo de limón. Doble la crepe para formar una "bolsa" cuadrada. Sirva el crepe.

CREPES AL ESTILO NORMANDÍA

Receta básica de crepes

- 1 kg de Manzanas
- 100 g de mantequilla
- 300g de azúcar
- 150 ml de Calvados
- 250g de Crema fresca
- Canela

Pelar y cortar 1 kg de manzanas en rodajas finas. Asar las manzanas en una sartén con mantequilla y azúcar, espolvoreadas con canela. Añadir el calvados y la crema fresca, mezclar todo bien. Hornear la crepe durante 1 minuto aproximadamente con el ajuste en MAX. Dar la vuelta a la crepe y hornearla durante aproximadamente 2 minutos. Sacar la crepe de la placa de horno y colocarla en un plato llano. Unte la crepe con la composición de manzana. Doble la crepe para formar una "bolsa" cuadrada. Sirva el crepe.

GALETTE DE JAMÓN Y HUEVO

Receta básica de galette

- 12 lonchas de jamón
- 150 gr de queso parmesano rallado
- 12 huevos
- Sal
- Pimienta

Extienda la masa de la galette en la placa de horno y hornee la galette durante aproximadamente 1 minuto con el termostato al máximo. Dé la vuelta a la galette y hornee el otro lado durante aproximadamente 2 minutos. Saque la galette de la placa de horno y colóquela en un plato plano. Reparta 12 lonchas de jamón, rodajas de huevo y un poco de parmesano sobre la galette. Sazone con sal y pimienta. Doble la galette para formar una "bolsa" cuadrada.

Sirva la galette.

GALETES CON SALMÓN AHUMADO

Receta básica de galette

- 500 gr Salmón ahumado en lonchas
- 250 ml crema fresca
- 2 limones

Extienda la masa para galette en la placa de horno y hornee la galette durante aproximadamente 1 minuto con el termostato al máximo. Dé la vuelta a la galette y hornee el otro lado durante aproximadamente 2 minutos. Saque la galette de la placa y colóquela en un plato plano. Decore la galette con una loncha de salmón ahumado, una fina rodaja de limón y un poco de crema fresca. Doble la galette para formar una "bolsa" cuadrada. Sirva la galette.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

¡PELIGRO!

Antes de limpiar, desenchufe SIEMPRE el aparato para reducir el riesgo de quemaduras, incendios, descargas eléctricas o lesiones.

¡ATENCIÓN!

Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo para evitar quemaduras.

¡ATENCIÓN!

NUNCA sumerja la base en agua; podría causar daños irreparables.

- Limpie la placa de cocción y la base con un paño húmedo; en caso de suciedad persistente, utilice un detergente suave.
- Limpie el esparcidor de masa y el volteador de crepes con una solución jabonosa suave. Enjuáguese y séquese bien.

ALMACENAMIENTO

- Guarde el aparato en un lugar fresco y limpio.
- Enrolle el cable de alimentación alrededor del enrollador de cable situado en la parte inferior del aparato. Inserte el enchufe en las aberturas designadas.
- Guárdelo en un lugar limpio y seco.



Advertencia de la Proposición 65 de California

ADVERTENCIA:

Este producto puede exponerlo a productos químicos, que es de conocimiento del estado de California que causan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. No ingerir.

Para más información: www.P65warnings.ca.gov



Registrar Producto

Gracias por elegir Nutrichef. Al registrar su producto, se asegura de recibir todos los beneficios de nuestra garantía exclusiva y soporte al cliente personalizado. Complete el formulario para acceder a la asistencia de expertos y mantener su compra Nutrichef en perfectas condiciones.



[nutrichefkitchen.com/
register](https://nutrichefkitchen.com/register)

nutrichef™



Preguntas o comentarios

¡Estamos aquí para ayudar!

Phone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

nutrichef™



Visitez notre site
Internet



SCANNE MOI
nutrichefkitchen.com

GUIDE D'UTILISATION

Crêpière électrique

A propos de NutriChef

Une mission née d'un besoin

NutriChef a été créé en partant du principe qu'une cuisine familiale saine devrait être accessible à tous, quels que soient le niveau de compétence et le statut économique. En 2014, nous avons remarqué le décalage entre nos vies et celles de notre entourage. Nous étions tellement occupés, toujours en train de nous dépêcher, que notre santé et notre vie personnelle en souffraient. Nous devons trouver un moyen de ralentir et de donner la priorité à notre santé, sans pour autant sacrifier la commodité ou le goût.

Pouvions-nous, d'une manière ou d'une autre, créer des versions plus saines de nos aliments préférés, facilement dans nos propres cuisines ? La réponse a été un oui retentissant, et NutriChef est né.

Nous créons des produits qui rendent la vie un peu plus facile et un peu plus saine.

Notre marque est née du désir de proposer une alternative à la restauration rapide et de réintroduire les gens dans la cuisine familiale. Un repas sain préparé à la maison est ce qui réunit les familles et les amis. Nous croyons fermement en la valeur des plaisirs simples. Une soirée passée à cuisiner et à partager un repas composé d'aliments sains et nourrissants est un souvenir inoubliable.

Nous pensons qu'un moment partagé n'a pas de prix

Aujourd'hui, nous nous sommes appuyés sur notre mission initiale et proposons des produits qui simplifient l'art de recevoir. Recevoir et accueillir la famille et les amis est l'une des grandes joies de la vie.

Pourquoi perdre un instant dans la cuisine ?

Nous proposons des produits qui vous permettent de vous détendre, sans jamais sacrifier la qualité ou le goût.



SOMMAIRE

UTILISATION PRÉVUE	4
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
ÉLÉMENTS FOURNIS	4
CARACTÉRISTIQUES	4
DONNÉES TECHNIQUES	5
LISTE DES COMPOSANTS	5
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	5
CUISSON DES CREPES	5
RECETTES	6
Recette de base des crêpes	6
Recette de base de la galette	6
Crêpes au sucre et au citron	6
Crêpes à la normande	6
Galette au jambon et aux oeufs	7
Gallettes au saumon fumé	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	7
RANGEMENT	8
ENREGISTRER UN PRODUIT	9

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez ce guide d'utilisation pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Transmettez ce manuel à toute personne susceptible d'acquérir l'appareil à l'avenir.

UTILISATION PRÉVUE

Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson de crêpes et convient à une utilisation domestique à l'intérieur.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES

- - Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec de l'eau lorsqu'il est branché, en particulier dans les cuisines situées à proximité des évier.
- Gardez le câble d'alimentation au sec pendant l'utilisation, en veillant à ce qu'il ne soit pas coincé ou endommagé.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Remplacer rapidement toute fiche ou câble d'alimentation défectueux avec l'aide de techniciens qualifiés ou de notre service clientèle.

⚠ POUR ÉVITER LES RISQUES D'INCENDIE OU DE BLESSURE

- Maintenez une distance minimale de 20 pouces entre l'appareil et les murs, les meubles et les autres objets.
- Évitez de placer l'appareil sous des objets inflammables tels que des rideaux.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- N'utilisez pas d'interrupteurs de synchronisation externes ou de systèmes de commande à distance.
- Cet appareil n'est pas destiné à des applications commerciales ou industrielles.

- Cet appareil ne convient pas aux personnes ayant des limitations physiques, physiologiques ou intellectuelles, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

ÉLÉMENTS FOURNIS :

- Crêpière
- Spatule à pâtisserie
- Tourne-crêpes
- Mode d'emploi

CARACTÉRISTIQUES

- Cuisson simple des crêpes et des blinis
- Table de cuisson compacte, rapide et pratique
- Cadran rotatif réglable en température
- Plaque chauffante de gril en aluminium, construction antiadhésive
- Idéal pour la cuisson des oeufs, du bacon et des crêpes au petit déjeuner
- Diamètre de la surface de cuisson : 12 pouces
- Sécuritaire pour tout comptoir, table, plan de travail de cuisine
- Fonctionnement ultra-silencieux
- Voyants lumineux LED
- Longueur du cordon d'alimentation : 2,5 pieds
- Alimentation : 120V, AC
- Élément chauffant haute puissance, 1000 watts
- Dimensions (L x L x H) : 12,0 x 12,9 x 2,4 pouces

DONNÉES TECHNIQUES :

- Tension : 120V, 50Hz
- Consommation électrique : 1000W

LISTE DES COMPOSANTS

1. Plaque de cuisson
2. Câble d'alimentation avec fiche d'alimentation
3. Éléments chauffants
4. Socle
5. Tourne-crêpes
6. Étaleur de pâte
7. Thermostat
8. Lampe de contrôle
9. Enrouleur de câble avec porte-connecteur

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide.
- Placez le socle sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Placez la plaque de cuisson sur le socle en la fixant solidement.
- Branchez la fiche sur une prise de courant ; le témoin de contrôle s'allume.
- Régler le thermostat sur MAX et laisser chauffer pendant 10 minutes.

Remarque

- L'utilisation initiale peut produire une légère fumée et une légère odeur, qui se normalisent après ventilation.
- Réglez le thermostat sur "0" et débranchez l'appareil après utilisation.

- Laissez refroidir, puis essuyez à nouveau la plaque de cuisson.

Prêt à l'emploi.

CUISSON DES CREPES

1. Brancher ; le témoin de contrôle s'allume.
2. Régler le thermostat sur MAX ; attendre 10 minutes pour le chauffage.
3. Placer la pâte sur la plaque, en couvrant environ 2/3 de la surface.

Remarque :

Ajuster le volume de la pâte pour chaque crêpe.

4. Étalez la pâte finement à l'aide de l'étaleur de pâte humidifié.

Remarque : trempez l'étaleur dans l'eau après chaque utilisation pour mieux étaler la pâte.

5. Au bout de 45 secondes, retournez la pâte à l'aide du tourne-crêpe.

Remarque : Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif ; le temps de cuisson des crêpes peut varier en fonction des préférences personnelles. Déterminez le temps optimal en expérimentant.

6. Après 45 secondes supplémentaires, retirez la crêpe de la plaque de cuisson à l'aide du tourne-crêpe et placez-la sur une assiette.

7. Garnissez la crêpe selon votre goût.

CAUTION! APPLIANCE DAMAGE

- Avoid coating or decorating the crepe on the baking plate
- Refrain from cutting the crepe while on the baking plate
- Use non-metallic utensils to turn or lift the crepe to prevent damage to the baking plate.
- Repeat the process for additional crepes.

RECETTES

Remarque : les quantités indiquées ci-dessous suffisent pour environ 12 crêpes / galettes.

RECETTE DE BASE DES CRÊPES

- 6 œufs
- 1 litre de lait
- 500 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile (huile de cuisson)

Fouettez les œufs et le lait. Ajoutez la farine et l'huile, puis transformez le tout en une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant une heure.

RECETTE DE BASE DE LA GALETTE

La galette est la variante salée de la crêpe.

- 2 œufs
- 1 litre de lait
- 500 g de farine de sarrasin
- 100 g de farine de blé
- Sel
- 100 g de beurre fondu
- 300 ml d'eau

Fouettez les œufs, le lait et l'eau.

Mélanger les deux farines et ajouter une pincée de sel. Mélanger la farine aux liquides. Ajoutez le beurre refroidi et fondu, puis transformez le tout en une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant une heure.

CREPES AU SUCRE ET AU CITRON

Préparer la recette de base des crêpes.

- Sucre de cristal
- 3 citrons

Faites cuire la crêpe pendant environ 1 minute en la réglant sur MAX.

Retournez la crêpe et faites-la cuire pendant environ 2 minutes.

Retirez la crêpe de la plaque de cuisson et posez-la sur une assiette plate. Saupoudrez-la de sucre et arrosez-la de jus de citron. Pliez la crêpe pour obtenir un "sac" de forme carrée. Servir la crêpe.

CREPES A LA NORMANDE

Recette de base des crêpes

- 1 kg de pommes
- 100 g de beurre
- 300 g de sucre
- 150 ml de Calvados
- 250g de crème fraîche
- Cannelle

Pelez et coupez 1 kg de pommes en fines tranches. Faites rôtir les pommes dans une poêle avec le beurre et le sucre, saupoudrées de cannelle. Ajoutez le calvados et la crème fraîche, mélangez bien le tout. Faites cuire la crêpe pendant environ 1 minute en la réglant sur MAX. Retournez la crêpe et faites-la cuire pendant environ 2 minutes. Retirez la crêpe de la plaque de cuisson et posez-la sur une assiette plate. Répartissez la composition de pommes sur la crêpe. Pliez la crêpe pour obtenir un "sac" de forme carrée. Servir la crêpe.

GALETTE AU JAMBON ET AUX OEUFS

Recette de base de la galette

- 12 tranches de jambon
- 150 gr de parmesan râpé
- 12 œufs
- Sel
- Poivre

Étalez la pâte à galette sur la plaque de cuisson et faites cuire la galette pendant environ 1 minute en réglant le thermostat au maximum. Retournez la galette et faites cuire l'autre côté pendant environ 2 minutes. Retirez la galette de la plaque de cuisson et posez-la sur une assiette plate. Répartissez sur la galette 12 tranches de jambon, des tranches d'œuf et un peu de parmesan. Assaisonnez avec du sel et du poivre. pliez la galette

pour obtenir un "sac" de forme carrée. Servez la galette.

GALETTES AU SAUMON FUME

Recette de base de la galette

- 500 gr de saumon fumé en tranches
- 250 ml de crème fraîche
- 2 citrons

Étalez la pâte à galette sur la plaque de cuisson et faites cuire la galette pendant environ 1 minute en réglant le thermostat au maximum. Retournez la galette et faites cuire l'autre côté pendant environ 2 minutes. Retirez la galette de la plaque de cuisson et posez-la sur une assiette plate. Garnissez la galette d'une tranche de saumon fumé, d'une fine tranche de citron et d'un peu de crème fraîche. Pliez la galette pour obtenir un "sac" de forme carrée. Servez la galette.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DANGER !

Avant de procéder au nettoyage, débranchez TOUJOURS l'appareil afin de réduire les risques de brûlure, d'incendie, d'électrocution ou de blessure.

ATTENTION !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer pour éviter les brûlures.

ATTENTION !

N'immergez JAMAIS le socle dans l'eau, vous risqueriez de l'endommager irrémédiablement.

- Essuyez la plaque de cuisson et la base avec un chiffon humide ; en cas de salissures tenaces, utilisez un détergent doux.
- Nettoyez l'écarteur à pâtisserie et le tourne-crêpe avec une solution savonneuse douce.
- Rincez et séchez soigneusement.

RANGEMENT

- Conservez l'appareil dans un endroit propre et refroidi.
- Enroulez le câble d'alimentation autour de l'enrouleur de câble situé sous l'appareil.
- Insérez la fiche dans les ouvertures prévues à cet effet.
- Conservez l'appareil dans un endroit propre et sec.



Californie Prop 65 Avertissement

AVERTISSEMENT :

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques qui, selon l'État de Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales et d'autres problèmes de reproduction. Ne pas ingérer.

Pour plus d'informations, voir : [www. P65warnings.ca. gov](http://www.P65warnings.ca.gov)



Enregistrer un produit

Merci d'avoir choisi Nutrichef. En enregistrant votre produit, vous vous assurez de bénéficier de tous les avantages de notre garantie exclusive et de notre service client personnalisé.

Remplissez le formulaire pour accéder à l'assistance d'un expert et conserver votre achat Nutrichef en parfait état.



[nutrichefkitchen.com/
register](https://nutrichefkitchen.com/register)

nutrichef™



Questions ou commentaires

Nous sommes ici pour aider!

Phone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs