



Notice d'utilisation

Crêpière
électrique
CE L1





PRECAUTIONS DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à des tiers, remettez-le avec son mode d'emploi.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures aux personnes.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et en intérieur. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.
- La prise doit toujours rester accessible lorsque l'appareil est branché.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation d'un plan de travail ou d'une table.
- Ne manipulez pas l'appareil ni le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - - en cas de mauvais fonctionnement,
 - - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même. **Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.**
- Débranchez toujours votre appareil :
 - - après chaque utilisation,
 - - avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne laissez jamais votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- N'immergez jamais l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'installez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur, telle qu'une plaque de cuisson au gaz ou électrique, un four ou tout autre appareil produisant de la chaleur.





- Ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- **Laissez un espace libre minimum de 30 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.**
- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural ni à proximité de produits inflammables ou de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons etc.)
- Ne recouvrez jamais de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.



**ATTENTION : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.
NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES TRES CHAUDES LORS DE
L'UTILISATION : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRULER !**

En fin d'utilisation, remplacez toujours le bouton marche/arrêt sur la position « Arrêt » et attendez que l'appareil refroidisse avant de le manipuler et de le nettoyer.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 1250 W
- Tension d'alimentation : 230 V~ 50 Hz
- Diamètre de la plaque 29 cm
- Plaque en fonte d'aluminium revêtement anti-adhérent
- Thermostat mécanique réglable (position marche/arrêt)
- Témoin lumineux de chauffe
- Cordon d'alimentation détachable

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 crêpière
- 1 répartiteur en bois
- 1 grande spatule
- 1 louche
- 1 câble d'alimentation
- 1 notice d'utilisation

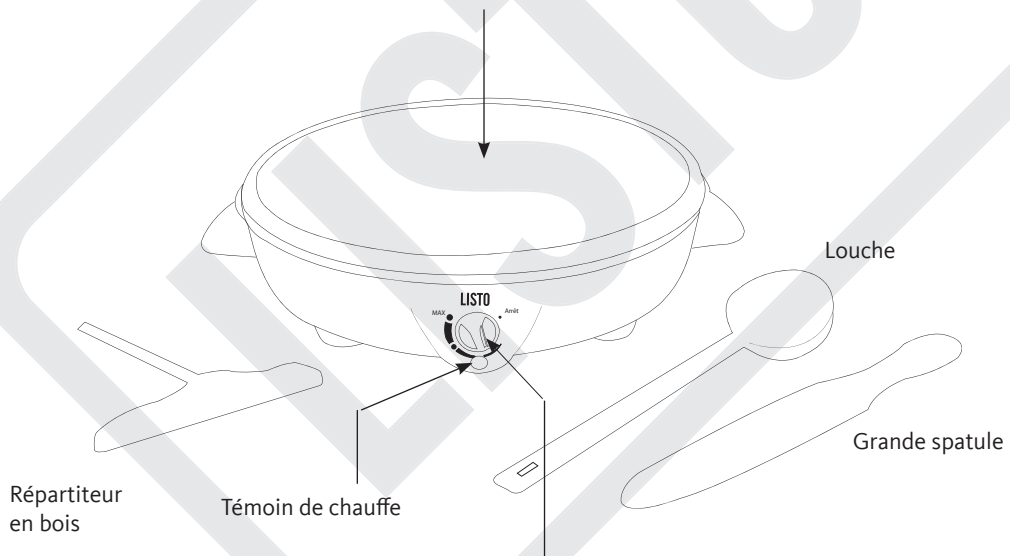
V.3.0





DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Plaque fonte d'aluminium : ce matériau permet à la chaleur de se répartir de manière homogène sur l'ensemble de la plaque pour garantir des crêpes toujours savoureuses



Bouton de réglage du thermostat :
Pour doser le degré de puissance nécessaire à la cuisson des crêpes.

- « Arrêt » : Arrêt de l'appareil
- « MAX » : Température maximale



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballer l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.

Lavez délicatement le plan de cuisson avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux. Rincez les accessoires à l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux.

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et se résorbera rapidement. Afin de limiter ce phénomène, faites chauffer votre appareil pendant une dizaine de minutes à la puissance minimum, puis laissez-le refroidir complètement.

UTILISATION

1. Placez votre appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation. Raccordez une extrémité du câble sur la crêpière, puis branchez l'autre extrémité sur une prise secteur.
3. Placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position « MAX » pour allumer votre crêpière. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. Laissez préchauffer pendant 5 minutes.
4. Graissez légèrement la plaque de cuisson. Pour cela, utilisez un petit pinceau ou un morceau de papier essuie-tout légèrement imbibé d'huile alimentaire.
5. Mettez une petite quantité de la préparation de la pâte sur la plaque chauffante et étalez-la avec le répartiteur en bois.
6. Après environ 45 secondes, utilisez une spatule en bois pour retourner la crêpe. Le temps de cuisson dépend de la densité de la pâte et si vous aimez les crêpes plus ou moins dorées

Afin de préserver le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles adaptés (en bois ou en plastique résistant à la chaleur). L'usage d'ustensiles métalliques est à proscrire.

7. Pliez ensuite la crêpe à votre convenance : en deux, en quatre, en rouleau, en pochette...

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Après chaque utilisation, éteignez (bouton marche/arrêt sur la position « Arrêt ») et débranchez l'appareil de la prise de courant. Laissez refroidir LES DIFFERENTS ELEMENTS AVANT de PROCEDER AU NETTOYAGE.

N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif pour le nettoyage de l'appareil.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Nettoyez le corps extérieur de l'appareil et les accessoires en bois avec une éponge imbibée de liquide vaisselle. Utilisez du papier essuie-tout imbibé d'huile pour la plaque antiadhésive. Ne laissez pas tremper les spatules et le répartiteur en bois, et ne les nettoyez pas au lave-vaisselle





QUELQUES RECETTES

La pâte à crêpes

Ingrédients (environ 15 crêpes classiques) :

- > 300 g de farine
- > 3 œufs entiers
- > 3 cuillères à soupe de sucre
- > 1 cuillère à soupe d'huile alimentaire
- > 50 g de beurre fondu
- > Environ 50 cl de lait
- > 2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)
- > 1 pincée de sel

Préparation :

1. Déposer la farine dans un grand saladier et faire un trou au centre. Ajouter ensuite les 3 œufs entiers, les 3 cuillères de sucre et la pincée de sel au centre de la farine.
2. Verser le lait progressivement en remuant la préparation avec un fouet pour éviter les grumeaux.
3. Ajouter le beurre fondu, les cuillères de rhum et l'huile. La cuillère d'huile permet aux crêpes de ne pas accrocher à la poêle.
4. Laisser reposer la pâte entre 30 minutes et 1 heure.

La crêpe à la cassonade

Ingrédients (environ 10 crêpes classiques) :

- > 4 œufs
- > 100 g de farine
- > 1 cuillerée à soupe de cassonade
- > 1 pincée de sel
- > 1/4 de l de bière
- > huile alimentaire pour la cuisson

Garniture :

- > 100 g de beurre
- > 100 g de cassonade

Préparation :

1. Placez la farine dans un récipient, et formez une fontaine au centre. Placez deux œufs entiers, deux jaunes d'œufs cuits, la cassonade, le sel et la moitié de la bière
2. Mélangez vigoureusement en incorporant peu à peu la farine, pour obtenir une pâte absolument





- lisse. Ajoutez alors le reste de bière pour rendre la pâte fluide.
3. Laisser reposer la pâte entre 30 minutes et 1 heure.
 4. Faites cuire les crêpes en utilisant l'huile alimentaire.
 5. Placez une noisette de beurre sur chaque crêpe, saupoudrez-la de cassonade et pliez-la en deux.
 6. Empilez les crêpes sur une assiette tenue au chaud au fur et à mesure de la cuisson.
 7. Servez chaud...

La crêpe banane-chocolat

Garniture (4 grosses crêpes) :

- > 4 bananes coupées en rondelles
- > 40 g de beurre
- > 40 g de sucre
- > 200 g de chocolat noir
- > 40 cl de crème liquide

Préparation :

1. Préparez la pâte à crêpe et laissez-la reposer 2 heures.
2. Faites cuire vos crêpes sur la crêpière.
3. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les rondelles de bananes, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser 5 minutes à feu doux.
4. Etalez cette préparation sur une partie de votre crêpe, roulez-la sur elle-même et placez-la dans un four chauffé à 180°C pendant 10 minutes.
5. Faites fondre le chocolat avec 1 cuillère à café d'eau, ajoutez la crème et remuez.
6. Dégustez votre crêpe tiède, nappée de chocolat.

La crêpe au jambon et aux champignons

Garniture (4 crêpes) :

- > 8 cuillères à soupe de béchamel
- > 2 poignées de champignons des bois
- > 50 g de gruyère râpé
- > 2 tranches de jambon



Préparation :

1. Préparez la pâte à crêpe et laissez-la reposer.
2. Découpez les champignons et le jambon en lamelles pas trop fines. Ajoutez ensuite la sauce béchamel et le gruyère râpé. Remuez délicatement.
3. Faites cuire vos crêpes sur la crêpière.
4. Déposez la préparation au cœur des crêpes, et refermez-les en enveloppes ou roulées.
5. Chauffez les crêpes au four pendant 15 minutes, thermostat 5/6. Surveillez la cuisson pour éviter que les crêpes ne deviennent trop sèches.
6. Servez chaud...

La crêpe mexicaine

Ingrédients (environ 15 crêpes) :

- > 350 g de farine
- > 5 œufs
- > 1/3 de litre de lait
- > 1/4 de litre d'eau
- > 2 bonnes pincées de sel
- > 1 cuillère à soupe d'huile
- > 60 g de beurre fondu
- > 2 cuillères à soupe de bière blonde

Garniture :

- > 1 petit bocal de sauce mexicaine ou salsa
- > 1 poivron rouge et 1 vert
- > 2 oignons émincés
- > 1 belle escalope de poulet

Préparation :

1. Préparez la pâte à crêpe et laissez-la reposer.
2. Découpez les poivrons et les oignons en lamelles et faites-les revenir à la poêle. Faites cuire l'escalope de poulet, et découpez-la en petits carrés. Mélangez le tout et ajoutez la sauce mexicaine.
3. Faites cuire les crêpes sur la crêpière.
4. Déposez la préparation au cœur des crêpes, et refermez-les en enveloppes ou roulées.
5. Chauffez les crêpes au four pendant 15 minutes, thermostat 5/6. Surveillez la cuisson pour éviter que les crêpes ne deviennent trop sèches.
6. Servez chaud...



La crêpe à la farine de châtaigne et au brocciu

Ingrédients pour la pâte à crêpe (environ 12 crêpes) :

- > 125 grammes de farine de blé
- > 125 grammes de farine de châtaignes
- > 3 œufs
- > 50 centilitres de lait (ou 25 centilitres de lait + 25 centilitres d'eau)
- > 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > 1 pincée de sel

Pour la sauce tomate :

- > 1 grosse boîte de tomates pelées
- > 2 échalotes
- > 2 dents d'ail
- > 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > 1 pincée de noix de muscade
- > 1 cuillère à soupe d'herbes du maquis (ou thym + romarin ciselé)
- > Quelques feuilles de basilic
- > sel, poivre

Pour la garniture :

- > 300 grammes de brocciu
- > 1 bocal d'épinards en branches de 530 grammes (poids net égoutté)
- > Quelques feuilles de basilic
- > Parmesan ou gruyère râpé

Préparation :

1. Tamisez les 2 farines ensemble dans un récipient, ajoutez la pincée de sel.
2. Au milieu, déposez les œufs, battez au fouet en ajoutant progressivement les liquides.
3. Laissez reposer 2 heures.
Pendant ce temps, préparez la sauce tomate :
4. Dans une poêle, versez l'huile et faites-y revenir les échalotes ciselées, versez le contenu de la boîte de dés de tomates pelées, mélangez bien.
5. Ajoutez l'ail haché, une pincée de muscade râpée, les herbes du maquis ou thym et romarin, sel, poivre. Laissez mijoter à feu moyen 15 minutes.
6. Préparez vos crêpes sur la crêpière.
7. Déposez un peu de sauce tomate au fond d'un plat à gratin.
8. Sur chaque crêpe, mettez un peu d'épinards et quelques cuillerées de cette sauce, émiettez le brocciu sur le dessus avec une feuille ou deux de basilic, roulez-les et déposez-les dans un plat à gratin.
9. Mettez le restant de la sauce tomate sur le dessus et parsemez de parmesan râpé ou de gruyère.
10. Enfournez 10 minutes dans un four préchauffé à 220°C (thermostat 7/8).
11. Servez chaud...

V.3.0







Attention :

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

(* : Sur présentation du ticket de caisse)



Sourcing & Création
CRT LESQUIN,
F-59273 FRETIN

Fabriqué en R.P.C.

