

LAGRANGE

Crêpière

CRÊPE CRÉATIV' DUO

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

Sucré salé à croquer

Crêpes Créativ[®]

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

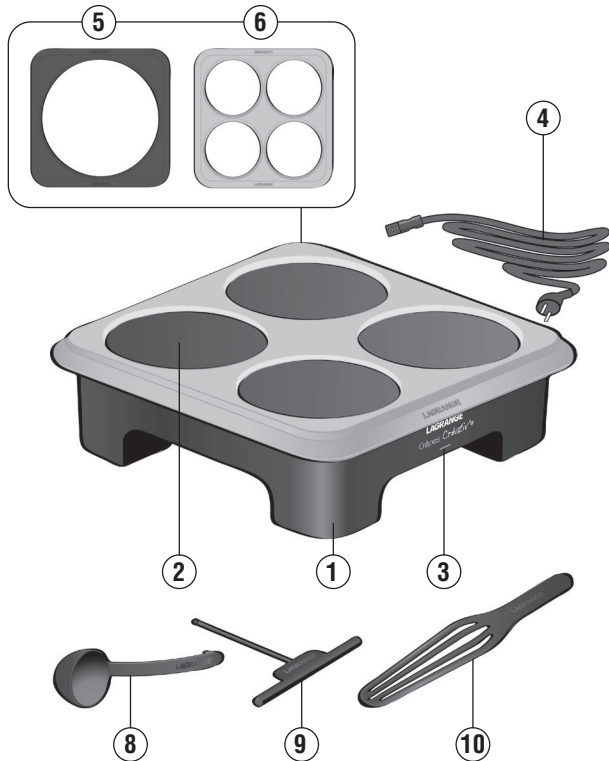
Instruction book

Depuis 1955

LAGRANGE

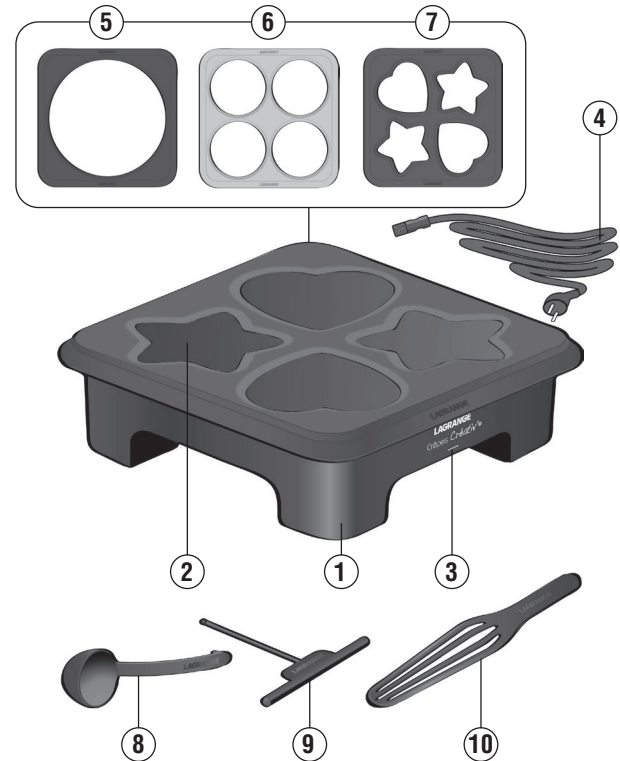
Crêpes Créativ[®]

Modèle 2 pochoirs en silicone
Ref: 139 006



Crêpes Créativ[®]

Modèle 3 pochoirs en silicone
Ref: 139 009



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Base en polypropylène
2. Plaque fixe en aluminium avec revêtement antiadhésif
3. Voyant de contrôle
4. Cordon amovible
5. Pochoir grande crêpe en silicone
6. Pochoir mini crêpes en silicone
7. Pochoir mini crêpes avec motifs en silicone
8. Louche pour mini crêpes en polyamide
9. Râteau en polyamide
10. Spatule en polyamide

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de le consulter ultérieurement.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toujours dérouler complètement le cordon.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm²
- Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...)
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Uniquement utiliser l'appareil pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.

- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie, l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché, et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne touchez pas les parties métalliques en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques communes :

Plaque fixe en aluminium avec revêtement anti-adhésif
 Thermostat de sécurité et voyant de contrôle
 Socle en polypropylène
 Cordon amovible
 Louche pour mini crêpes en polyamide

Spatule en polyamide
 Puissance : 2000W - 230V - 50Hz

Modèle Crêpes Créativ® REF 139 006 :

Pochoir mini crêpes en silicone
 Pochoir grande crêpe en silicone
 Râteau en polyamide

Modèle Crêpes Créativ® REF 139 009 :

Pochoir mini crêpes en silicone
 Pochoir grande crêpe en silicone
 Pochoir mini crêpes - motifs « cœurs et étoiles » en silicone
 Râteau en polyamide

Pochoir en accessoire :

Pochoir mini crêpes - motifs « cœurs et étoiles » (REF 130 009)

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par le fabricant son service après vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger pour l'utilisateur.

Le cordon utilisé est un H05RRF 3G 0,75 mm².

Cet appareil est conforme aux Directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE DEEE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

En débarrassant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.

Un appareil neuf peut fumer et/ou dégager des odeurs lors de la première utilisation.

Pour limiter ce dégagement de fumée et d'odeur, il est recommandé de laisser chauffer l'appareil pendant 10 minutes puis le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

MISE EN ROUTE ET UTILISATION

Déroulez complètement le cordon.

Branchez votre crêpière. Laissez préchauffer 5 bonnes minutes avec le pochoir choisi en place sur l'appareil. Graissez ensuite légèrement la plaque de cuisson ainsi que les rebords biseautés en silicone. Pour cela, utilisez soit un pinceau de cuisine, soit un morceau de papier essuie-tout légèrement imbibé d'huile.

Ne négligez pas ce graissage car il est très important (même avec le revêtement anti-adhésif).

Mettez en place le pochoir choisi et suivez les étapes suivantes :

Réalisation de mini crêpes rondes ou mini crêpes avec motifs :

Utilisez la petite louche fournie avec l'appareil.

Remplissez la louche de pâte et versez-la dans une empreinte.

Utilisez le dos de la louche pour étaler la pâte.

Renouvelez l'opération pour chaque empreinte.

Pour décoller les crêpes, glissez la pointe de la spatule fournie sous la crêpe et la retourner.

N.B. Pour les pochoirs avec motifs, les formes sont symétriques afin de pouvoir reloger les crêpes dans leurs empreintes une fois celles-ci retournées. Pour cela, s'aider de la pointe de la spatule pour faire tourner la mini crêpe afin de la replacer dans son empreinte.

Réalisation d'une grande crêpe avec le pochoir adapté :

Utilisez une louche à soupe d'environ 80 ml de contenance.

Remplissez la louche de pâte et versez-la au centre de l'empreinte.

Utilisez le râteau fourni avec l'appareil pour étaler la pâte : prenez le râteau par l'extrémité de son manche (petite sphère) avec légèreté et tenez le entre le pouce et l'index sans le serrer. Posez celui-ci sur la pâte puis effectuez un mouvement tournant (sans appuyer) afin d'étaler la pâte.

Le pochoir vous permettra d'éviter que la pâte ne déborde sur les bords de la crêpière.

Il y a un « coup de main » à prendre mais après quelques essais vous parviendrez à faire de belles crêpes bien fines. N'hésitez pas à rajouter un peu d'eau à la pâte pour faciliter son étalement.

Pour décoller la crêpe, glissez la pointe de la spatule fournie sous la crêpe et la retourner.

Si vous changez de pochoir en cours d'utilisation, badigeonnez d'huile le rebord biseauté puis laissez-le quelques minutes en place, le temps que le pochoir monte en température et repose uniformément sur la plaque de cuisson.

IMPORTANT : avant de procéder au décolllement, il est indispensable de bien laisser cuire la première face.

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

ARRÊT DE L'APPAREIL _____

Pour arrêter l'appareil, débranchez le cordon.

ENTRETIEN _____

- Attention : assurez-vous que votre appareil soit bien débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Lavez le corps de l'appareil avec une éponge humide.

- Plaque de cuisson antiadhésive : nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée de détergent doux puis rincez à l'eau tiède. **Attention : ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.**
- Pochoirs : mettez-les au lave-vaisselle.
- Séchez bien tous les éléments.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE _____

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie: les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente **LAGRANGE**.

RECETTES

RECETTES DE PÂTES

LA RECETTE DE LA PÂTE À CRÊPES SUCRÉE

Ingrédients : 250 g de farine, 2 œufs, 25 g de beurre, ½ cuillère à café de sel fin, 3 cuillères à soupe d'huile, 3 cuillères à soupe de sucre en poudre, 1 cuillère à soupe de rhum ou de fleur d'oranger, ½ litre de lait, 5 centilitres d'eau.

Préparation : Mettez la farine dans un saladier. Faites un trou au milieu dans lequel vous casserez les 2 œufs entiers. Ajoutez le sel, le beurre et l'huile. Ajoutez le sucre et l'arôme souhaité. Incorporez progressivement le liquide avec une cuillère en bois sans cesser de remuer, de façon à obtenir une pâte très coulante. Laissez reposer au minimum une demi-heure.

Conseil : pour obtenir des crêpes très fines, il est indispensable que la pâte soit très liquide. Plus elle est claire, plus les crêpes sont légères. N'hésitez pas à rajouter un ou deux verres d'eau si nécessaire.

LA RECETTE DE LA PÂTE À CRÊPES SALÉE

À la farine de blé

Ingrédients : 250 g de farine, 2 œufs, 25 g de beurre, 1 cuillère à café de sel fin, 3 cuillères à soupe d'huile, ½ litre de lait.

Préparation : Mettez la farine dans un saladier. Faites un trou au milieu dans lequel vous casserez les 2 œufs entiers. Ajoutez le sel, le beurre et l'huile. Incorporez progressivement le liquide avec une cuillère en bois sans cesser de remuer, de façon à obtenir une pâte très coulante. Laissez reposer au minimum une demi-heure.

Conseil : pour obtenir des crêpes très fines, il est indispensable que la pâte soit très liquide. Plus elle est claire, plus les crêpes sont légères. N'hésitez pas à rajouter un ou deux verres d'eau si nécessaire.

À la farine de Sarrasin

Ingrédients : 500 g de farine de sarrasin, 100 g de farine de froment, 2 œufs, 25 cl de lait, 75 cl d'eau, 150 g de beurre doux ou demi sel, 1 pincée de sel.

Préparation : Mettez les deux farines et le sel dans un saladier. Faites un trou au milieu dans lequel vous casserez les 2 œufs entiers. Ajoutez le sel et le beurre fondu. Incorporez progressivement le liquide avec une cuillère en bois sans cesser de remuer, de façon à obtenir une pâte très coulante. Laissez reposer au minimum une demi-heure.

Conseil : pour obtenir des galettes fines, il est indispensable que la pâte soit bien liquide. N'hésitez pas à rajouter un ou deux verres d'eau si nécessaire.

LA RECETTE DE LA PÂTE À BLINIS

À la farine de blé

Ingrédients : 300 g de farine, 3 œufs, ½ litre de lait, 15 g de levure de boulanger, sel.

Préparation : délayez la levure dans 3 cuillères à soupe de lait tiède. Mettez la farine dans un saladier puis ajoutez le sel, les jaunes d'œufs et la levure. Mélangez bien. Incorporez peu à peu le lait. Laissez lever 3 heures à couvert et à température ambiante. Juste avant la cuisson des blinis, montez les blancs d'œufs en neige puis incorporez-les petit à petit à la pâte.

À la farine de Sarrasin

Ingrédients : 200 g de farine de sarrasin, 100 g de farine de froment, 3 œufs, 3 dl de lait, 10 g de levure de bière, 1 pincée de sel.

Préparation : délayez la levure dans un peu d'eau tiède. Mélangez les différentes farines dans un saladier. Ajoutez petit à petit le lait, les jaunes d'œufs, la levure et une pincée de sel. Laissez reposer environ une heure. Juste avant la cuisson des blinis, montez les blancs d'œufs en neige puis incorporez-les petit à petit à la pâte.

LA RECETTE DE LA PÂTE À PANCAKES

Ingrédients : 250 g de farine, 2 œufs, 30 g de sucre, 1 sachet de levure, 65 g de beurre, 30 cl de lait, 1 pincée de sel.

Préparation : Mettez la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Faites un trou au milieu dans lequel vous casserez les 2 œufs entiers. Ajoutez le sel et le beurre. Incorporez progressivement le lait avec une cuillère en bois sans cesser de remuer. Laissez reposer une heure.

QUELQUES RECETTES DE GARNITURES

Sucrées

CRÊPES CHOCOLAT ET NOIX DE COCO

Ingrédients : 12 crêpes, 350 g de chocolat, 50 g de beurre, 125 g de noix de coco râpée.

Préparation : faites fondre le chocolat à feu doux avec 3 cuillères à soupe d'eau.

Enduisez chaque crêpe d'une noix de beurre puis de chocolat fondu. Parsemez de noix de coco râpée.

CRÊPES AU MIEL ET AUX AMANDES

Ingrédients : 12 crêpes, 125 g d'amandes effilées, 50 g de beurre demi sel.

Préparation : faites griller les amandes dans une poêle avec un peu d'huile. Remuer la poêle pour les dorer de chaque côté. Faites chauffer une noisette de beurre demi sel sur chaque crêpe et garnir avec le miel et les amandes.

CRÊPES AUX BANANES

Ingrédients : 12 crêpes, 6 bananes, crème pâtissière.

Préparation : faites une crème pâtissière parfumée au rhum. Epluchez les bananes puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Mettez une cuillère de crème pâtissière et une demi banane sur chaque crêpe. Roulez. Disposez les crêpes fourrées sur un plat à gratin beurré. Passez 7 à 8 minutes à four chaud (th. 6-7).

CRÊPES FOURRÉES DE CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ

Ingrédients : 12 crêpes, 100 g de beurre, 100 g de sucre glace, 2 œufs, 1 cuillère à café de café concentré.

Préparation : dans un saladier, travaillez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que la pâte devienne blanche et mousseuse. Incorporez le beurre ramolli et le café. Travaillez longtemps à la spatule pour obtenir une crème lisse et légère. Tartinez les crêpes avec la crème et pliez en quatre.

Salées

CRÊPES COMPLÈTES

Ingrédients : 12 crêpes, 12 tranches de jambon, 250 g de fromage râpé, 12 oignons, 12 œuf, 50 g de beurre demi sel.

Préparation : Coupez les tranches de jambon en morceaux. Epluchez les oignons et les émincer. Faites dorer les oignons dans le beurre demi sel. Remuez jusqu'à ce que les oignons deviennent dorés. Garnir la galette avec le fromage, le jambon et enfin la purée d'oignons chaude. Faites cuire l'œuf sur la galette très chaude ou incorporez l'œuf dans la galette en enlevant un peu de blanc.

CRÊPES AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients : 12 crêpes, ½ litre de lait, 40 g de maïzena, 300 à 400 g de champignons frais, un demi-citron, 70 g de beurre, 1 échalote, sel, poivre, noix de muscade.

Préparation : après avoir ôté la partie sableuse du pied, nettoyez soigneusement les champignons à l'eau vinaigrée. Egouttez-les et coupez-les en petits dés. Faites-leur rendre l'eau à feu moyen. Pendant ce temps, préparez une sauce Béchamel avec le lait et la maïzena puis assaisonnez avec sel, poivre et noix de muscade râpée. Dès que la sauce est prête, incorporez 20 g de beurre. Faites revenir les champignons et l'échalote en lamelles dans 50 g de beurre. Ajoutez le jus de citron. Salez légèrement. Laissez mijoter couvert pendant 10 à 15 minutes. Une fois les champignons cuits, incorporez-les à la sauce Béchamel. Fourrez les crêpes avec cette préparation et pliez-les en 4. Saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner à four moyen.

CRÊPES AUX FRUITS DE MER

Ingrédients : 12 crêpes, 2 litres de moules, 1 boîte de crabe (220 g), 150 g de crevettes décortiquées, beurre de crevettes, 5 cl de calvados, 6 cuillères à soupe de crème, 1 cuillère à soupe de farine, 3 échalotes, ciboulette, Paprika, Cayenne, beurre, sel et poivre.

Préparation : faites ouvrir les moules après les avoir soigneusement grattées et lavées. Egouttez le crabe dans un récipient, ajoutez son jus au jus (passé) des moules. Emiettez la chair du crabe et faites-la revenir au beurre avec les crevettes. Arrosez avec le calvados, flambez puis tenez au chaud.

Faites fondre au beurre les échalotes hachées. Dès qu'elles jaunissent, ajoutez la farine en tournant et délayez ce roux avec le jus réservé. Ajoutez la crème, laissez épaissir 6 à 7 minutes à petit feu. Ajoutez le beurre de crevettes par petites quantités en battant au fouet, puis moules, crevettes et crabe (avec leur beurre de cuisson), sel, poivre, paprika et Cayenne. Mettez au bain-marie.

Garnissez les crêpes avec la préparation. Saupoudrez de ciboulette hachée.

CRÊPES AU FROMAGE

Ingrédients : 12 crêpes, 150 à 200 g de gruyère ou crème de gruyère, 2 cuillères à soupe de lait, 1 cuillère à soupe de beurre.

Préparation : préparez les crêpes puis tenez-les au chaud. Faites fondre le fromage avec le lait et le beurre. Nappez les crêpes, pliez-les en 4 et servez sur un plat très chaud maintenu à température sur un chauffe-plats.

Variante : vous pouvez remplacer le gruyère par de la crème de parmesan. Vous obtiendrez alors des crêpes fourrées à la parmesane.

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
conso@lagrange.fr

Depuis 1955

LAGRANGE