

# Crêpière

Ooh La La !

**giles &  
posner®**

**MANUEL D'UTILISATION**

Veillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour référence ultérieure.

## **Consignes de sécurité**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou endommagé, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

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

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



**Attention :** Surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

**Avertissement :** Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

## Entretien et maintenance

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la crêpière de l'alimentation secteur et vérifiez qu'elle a complètement refroidi.

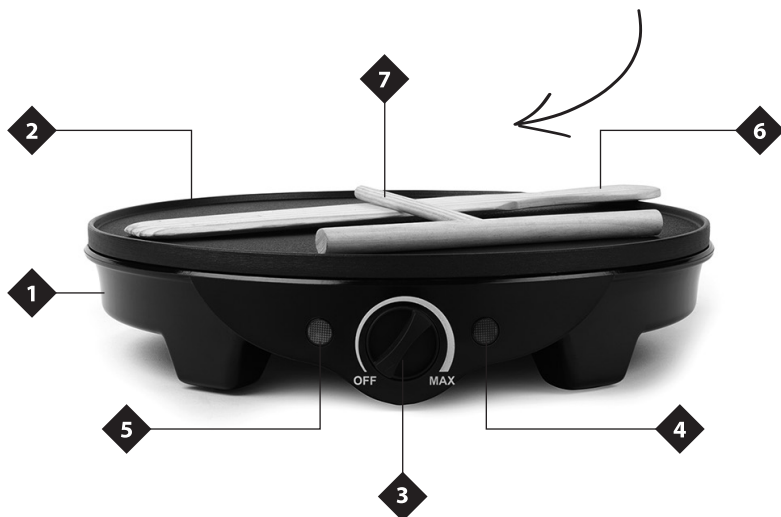
**ÉTAPE 1 :** essuyez la crêpière avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

**ÉTAPE 2 :** Nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la crêpière, car cela pourrait endommager la surface.

**Remarque :** nettoyez la crêpière après chaque utilisation.

*Description des pièces*



- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. Crêpière                              | 5. Voyant lumineux |
| 2. Plaque de cuisson antiadhésive        | 6. Spatule en bois |
| 3. Bouton de sélection de la température | 7. Étaleur de pâte |
| 4. Voyant Marche/Arrêt                   |                    |

## Mode d'emploi

### Avant la première utilisation

Avant de brancher la crêpière sur l'alimentation secteur, essuyez-la avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

**Remarque :** lors de la première utilisation de la crêpière, de la fumée et une légère odeur peuvent s'échapper. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour de la crêpière.

### Confection des crêpes

Vérifiez que la crêpière est propre, sèche et qu'elle est hors tension et débranchée du secteur.

**ÉTAPE 1 :** placez la crêpière sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

**ÉTAPE 2 :** branchez la crêpière sur le secteur et mettez-la sous tension. Le voyant marche/arrêt s'allume.

**ÉTAPE 3 :** allumez la crêpière et sélectionnez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de sélection de la température ; le voyant s'allume.

**ÉTAPE 4 :** préchauffez la crêpière pendant environ 3 minutes. Le témoin s'éteint une fois la température requise atteinte.

**ÉTAPE 5 :** versez environ 60 ml de pâte à crêpe au centre de la plaque de cuisson antiadhésive. L'utilisation d'une quantité trop importante de pâte peut entraver le processus de cuisson.

**ÉTAPE 6 :** étalez la pâte à l'aide de l'étaleur de pâte en effectuant un mouvement circulaire jusqu'à ce qu'elle soit répartie uniformément sur la plaque de cuisson antiadhésive.

**ÉTAPE 7 :** faites cuire la crêpe pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré.

**ÉTAPE 8 :** lorsque la crêpe commence à faire des bulles, détachez les bords à l'aide d'une spatule, retournez la crêpe et laissez la cuisson se terminer.

**ÉTAPE 9 :** une fois la cuisson terminée, éteignez la crêpière à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et débranchez-la du secteur.

**ÉTAPE 10 :** faites glisser avec précaution la crêpe de la crêpière vers une assiette.

**Remarque :** lors de l'utilisation, le voyant lumineux s'allume et s'éteint pour indiquer que la crêpière maintient la température.  
Si les crêpes commencent à coller, utilisez un essuie-tout pour étaler un peu d'huile sur la plaque antiadhésive.

## Rangement

Vérifiez que la crêpière est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon autour de la crêpière ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

## Caractéristiques

Code produit : EK2510G

Entrée : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 1 300 W



## Recettes

\* Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.

**Attention :** tenez le visage et les cheveux à l'écart des flammes. Ne laissez pas la poêle sans surveillance.

## Crêpe ordinaire

### Ingrédients

125 g de farine ordinaire  
25 g de beurre fondu

2 œufs  
120 ml de lait

120 ml d'eau  
Une pincée de sel

### Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine et les œufs. Ajoutez progressivement le lait et l'eau, en remuant pour mélanger. Ajoutez le sel et le beurre, puis battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Préchauffez la crêpière en tournant le bouton d'environ trois quarts vers le signal maximum. Une fois que le voyant s'allume, versez ou répartissez la pâte sur la crêpière en utilisant environ 60 ml pour chaque crêpe. Enduisez la surface uniformément avec la pâte à l'aide de l'épateur de pâte, puis tournez la crêpe avec la spatule en bois.

Faites cuire la crêpe pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'elle brunisse. Détachez à l'aide de la spatule en bois et faites cuire l'autre côté pendant 4 minutes supplémentaires. Servez chaud avec la garniture de votre choix.

## Crêpes Suzette

### Ingrédients

#### Pour les crêpes

125 g de farine ordinaire  
50 g de beurre non salé  
5 g de beurre fondu  
1 œuf de poule élevée en liberté  
300 ml de lait

#### Pour la sauce

2 oranges, jus seulement  
1 orange, zeste et jus  
1 citron, zeste et jus  
3 cuillères à soupe de sucre en poudre

2 cuillères à soupe  
de liqueur d'orange  
2 cuillères à soupe d'eau-de-vie

### Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine et les œufs. Ajoutez progressivement le lait et l'eau, en remuant pour mélanger. Ajoutez le sel et le beurre, puis battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton d'environ trois quarts vers le signal maximum. Une fois que le voyant s'allume, versez ou répartissez la pâte sur la crêpière en utilisant environ 60 ml pour chaque crêpe. Enduisez la surface uniformément avec la pâte à l'aide de l'épateur de pâte, puis tournez la crêpe avec la spatule en bois.

Faites glisser la crêpe hors de la poêle et placez-la sur du papier sulfurisé. Répétez l'opération avec la pâte restante, en recouvrant chaque crêpe avec du papier sulfurisé au fur et à mesure. À ce stade, les crêpes peuvent être placées au réfrigérateur ou congelées et utilisées ultérieurement.

Pour la sauce, faites chauffer une poêle à frir jusqu'à ce qu'elle soit chaude, ajoutez le beurre, le zeste d'orange et le jus, le zeste de citron et le sucre en poudre.

Faites cuire pendant quelques minutes jusqu'à épaississement et apparition de bulles, puis retirez la poêle du feu.

Pliez les crêpes en quartiers et disposez-les soigneusement dans la sauce chaude. Remettez la poêle sur le feu, puis ajoutez la liqueur d'orange et l'eau-de-vie et enflammez pour brûler l'alcool.

Faites cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que les crêpes soient réchauffées

Pour servir, placez les crêpes sur des assiettes de service et nappez de sauce.

## Crêpes aux fraises et à la crème

### Ingrédients

110 g de farine ordinaire tamisée	75 ml d'eau	1 cuillère à soupe de confiture de fraise
25 g de beurre fondu	2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, fouettée	Une pincée de sel
2 œufs de poule élevée en liberté, battus	1 cuillère à soupe d'huile végétale, pour friture	Sucre glace à saupoudrer
200 ml de lait		

### Préparation

Tamisez la farine et le sel dans un grand saladier et faites un puits au milieu de la farine. Versez les œufs dans le puits et battez doucement. Ajoutez progressivement le lait et l'eau jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Incorporez le beurre fondu et laissez reposer pendant quelques minutes.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton d'environ trois quarts vers le signal maximum, puis attendez que le témoin lumineux Prêt s'allume. Ajoutez 60 ml de pâte à crêpe et faites tourner la pâte autour de la poêle à l'aide de la spatule en bois jusqu'à ce qu'une couche uniforme recouvre la base de la poêle.

Faites cuire pendant 3 à 4 minutes, retournez à l'aide de la spatule en bois et faites cuire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires de l'autre côté.

Retirez la crêpe de la poêle et répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Disposez les crêpes sur une assiette, nappez-les avec de la confiture, recouvrez-les de crème fouettée et pliez-les en triangles.

Servez immédiatement, après avoir saupoudré de sucre glace.

## Crêpes à la noix de coco à la sauce framboise

### Ingrédients

#### Pour la sauce à la framboise

200 g de framboises	Pour les crêpes à la noix de coco	Du lait de coco dans un verre, avec une demi-noix de coco
2 cuillères à café de féculé de maïs	140 g de farine ordinaire	300 ml de lait de coco
2 cuillères à café de sirop d'érable	2 gros œufs	2 cuillères à soupe de noix de coco séchée grillée
Sirop d'érable		

### Préparation

Réservez 6 des framboises. Mélangez la féculé avec 1 cuillère à soupe d'eau jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Versez 300 ml d'eau dans une casserole et incorporez la pâte de féculé. Chauffez, en remuant, jusqu'à épaississement. Ajoutez les framboises restantes et faites cuire doucement en écrasant les baies en purée.

Poussez le mélange à travers un tamis dans un bol pour retirer les graines, en faisant passer autant que possible du mélange. Coupez les framboises réservées et ajoutez-les à la sauce, ainsi que le sirop d'érable.

Pour préparer les crêpes, versez la farine et une pincée de sel dans un grand bol, puis battez les œufs, le lait de coco, 200 ml d'eau et 1 cuillère à soupe de noix de coco grillée pour obtenir une pâte ayant la consistance de la crème fraîche épaisse. Diluez avec un peu plus d'eau si le mélange est trop épais.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton d'environ trois quarts vers le signal maximum, puis attendez que le témoin lumineux Prêt s'allume. Ajoutez 60 ml de pâte à crêpe, puis faites tourner la pâte autour de la poêle à l'aide de la spatule en bois jusqu'à ce qu'une couche uniforme recouvre la base de la poêle. Faites cuire la crêpe pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'elle brunisse. Détachez à l'aide de la spatule en bois et faites cuire l'autre côté pendant 2 à 3 minutes supplémentaires.

Servez ensuite et nappez les crêpes de sauce.



## Crêpes Limoncello

### Ingrédients

250 g de farine ordinaire tamisée	3 œufs	1 cuillère à soupe de jus de citron
40 g de sucre en poudre	500 ml de lait	1 pincée de sel
25 g de beurre fondu	2 cuillères à soupe de Limoncello	Sucre glace pour le service

### Préparation

Ajoutez la farine et le sel dans un bol, faites un puits au centre et incorporez les œufs. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez progressivement le lait, le beurre fondu, le jus de citron et la liqueur de citron. Mélangez bien. Laissez reposer quelques minutes.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton d'environ trois quarts vers le signal maximum. Attendez que le témoin lumineux Prêt s'allume et ajoutez 60 ml de pâte à crêpe. Étalez avec la spatule en bois pour recouvrir uniformément la poêle. Faites cuire la crêpe pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la crêpe brunisse.

Détachez à l'aide de la spatule en bois et faites cuire l'autre côté pendant 2 à 3 minutes supplémentaires.

Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pliez les crêpes en quartiers ou roulez-les et saupoudrez de sucre glace.

## Crêpes à la banane et au chocolat

### Ingrédients

250 g de farine tamisée	2 bananes coupées en rondelles de 60 mm	1 cuillère à café de vanille, à intégrer en plusieurs fois
25 g de beurre fondu	1 cuillère à soupe de chocolat fondu	Une pincée sel
25 g de sucre cristallisé		
3 œufs		

### Préparation

Dans un mixeur, mélangez le lait, la farine, le sucre, le sel, 1 cuillère à café de vanille, les œufs et le beurre fondu. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et mousseux. Si possible, laissez la pâte reposer pendant 15 minutes à température ambiante.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton d'environ trois quarts vers le signal maximum. Attendez que le témoin lumineux Prêt s'allume et ajoutez 60 ml de pâte à crêpe. Étalez avec la spatule en bois pour recouvrir uniformément la poêle. Faites cuire la crêpe pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la crêpe brunisse.

Détachez à l'aide de la spatule en bois et faites cuire l'autre côté pendant 2 à 3 minutes supplémentaires.

Répétez l'opération avec la pâte restante, en ajoutant du beurre ou de l'huile dans la poêle si nécessaire.

Pliez les crêpes en quartiers. Nappez de chocolat fondu et recouvrez avec les rondelles de banane.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Royaume-Uni.**

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse [www.gilesandposner.com](http://www.gilesandposner.com)

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

## **Garantie**

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Giles and Posner fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.



Fabriqué par :  
UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester  
OL9 0DD, Royaume-Uni.  
FABRIQUÉ EN CHINE.

Veillez conserver toutes les instructions pour référence ultérieure.

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD140820/MD000000/V1