

R



Crêpière électrique

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté la crêpière électrique **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- ::: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction à proximité d'un ou des plusieurs enfants.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable et résistante à la chaleur. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- ::: Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou tout autre matériau inflammable. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil.
- ::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ::: Ne jamais laisser l'appareil sans supervision. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction.
- ::: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal avec cet appareil. Utiliser l'étaleur à pâte et la spatula inclus avec l'appareil pour étaler la pâte, retourner la crêpe et la retirer de la plaque de cuisson.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures ! Cet appareil devient chaud lors de son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.
- ::: Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher et le contenu chaud pourrait se renverser et causer des brûlures. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.
- ::: Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais immerger la fiche électrique, le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec l'appareil uniquement.
- ::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.

::: Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.

::: Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTE SUR LA FICHE

.....

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère que d'une manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter d'altérer la fiche de quelque manière que ce soit.

NOTES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

.....

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge électrique est possible si elle est utilisée avec soin.

SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

::: La puissance électrique du cordon d'alimentation doit être au moins égale à celle de l'appareil.

::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil cordon de mise à la terre.

::: Placer le cordon d'alimentation de façon à ne pas le laisser pendre au bord d'un comptoir ou d'une table où il risquerait d'être tiré par un enfant ou accroché par l'utilisateur.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

.....

Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur circuit séparé des autres appareils.

DONNÉES TECHNIQUES

.....

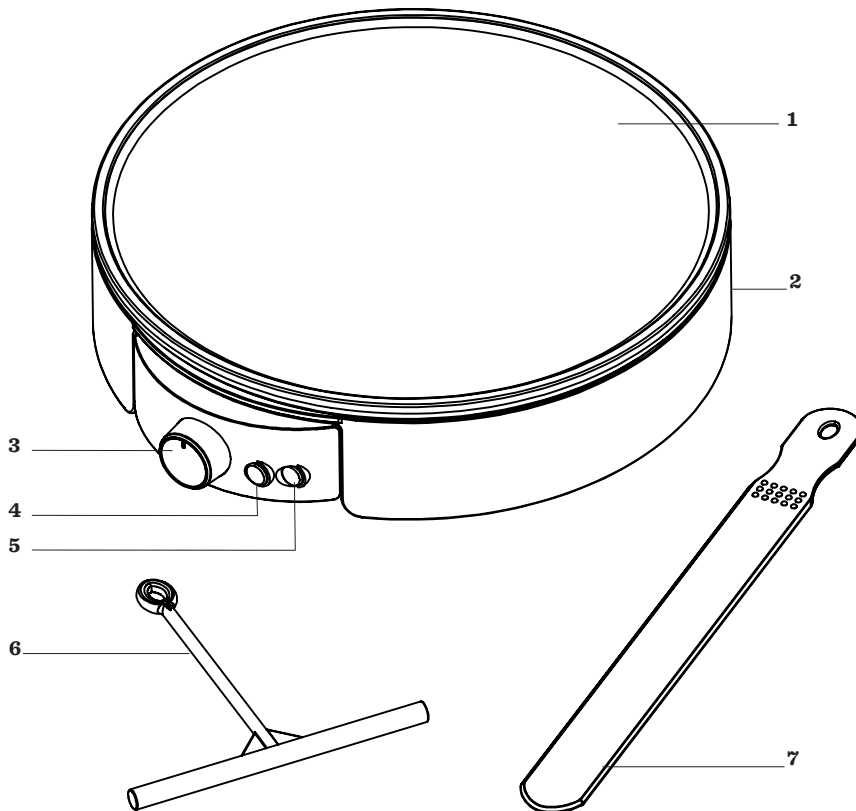
Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 1300 W

IDENTIFICATION DES PIÈCES

.....

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

1. plaque antiadhésive
2. base
3. bouton de réglage de la température
4. voyant d'alimentation (rouge)
5. voyant de préchauffage (vert)
6. étaleur à pâte
7. spatule



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

.....

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
- 5- Laver l'étaleur à pâte et la spatule à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Sécher complètement.
- 6- Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. NE JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

UTILISATION DE LA CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

.....

Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Ceci ne se reproduira pas après plusieurs utilisations de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.

- 1- Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- 2- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique standard de 120 volts. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera.
- 3- Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position maximale. Le voyant vert de préchauffage s'allumera.
- 4- Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson, le voyant vert s'éteindra. Pour de meilleurs résultats, badigeonner légèrement la plaque de cuisson de beurre à l'aide d'un pinceau.
- 5- Verser 75 ml ($\frac{1}{3}$ de tasse) de pâte au centre de la plaque chaude.

NOTE : Ne pas verser trop de pâte car elle pourrait déborder.

- 6- Étaler la pâte en un mouvement circulaire à l'aide de l'étaleur inclus avec l'appareil.
- 7- Cuire jusqu'à ce que les bords commencent à se détacher légèrement et que le dessous soit pris.

NOTE : Le voyant vert de préchauffage peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson. Ceci est normal et indique que l'appareil maintient la température de cuisson.

- 8- A l'aide de la spatula, retourner la crêpe et poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir une légère coloration.

NOTE : Si souhaité, ajouter vos fruits ou garnitures préférés directement sur la crêpe pendant qu'elle est encore sur la plaque chaude, avant de la plier ou de la rouler.

9- Retirer la crêpe de la plaque de cuisson en utilisant la spatule. La déposer sur une assiette. La couvrir de papier d'aluminium et la maintenir au chaud pour éviter qu'elle ne dessèche.

NOTE : Ajuster la température à l'aide du bouton de réglage si nécessaire après la première crêpe.

10-Répéter les étapes 5 à 9 pour continuer la cuisson. Graisser légèrement la plaque si nécessaire entre chaque crêpe.

11- Une fois la cuisson terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

NETTOYAGE

.....

IMPORTANT: Toujours débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces refroidir complètement avant le nettoyage.

::: NE JAMAIS IMMERSER l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

::: Utiliser un chiffon doux et humide pour essuyer délicatement la plaque. Sécher complètement.

::: Laver les accessoires (étableur à pâte et spatule) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher complètement.

::: La surface extérieure peut être nettoyée avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement.

NOTE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à recurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

RANGEMENT

.....

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

.....

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par : une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations

RICARDO. Les taches, la décoloration et les égratignures mineures de l'appareil sont normales, n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Pour toute assistance ou information générale concernant ce produit et la garantie, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par téléphone: 1-866-226-9222

crêpes, petits fruits et sauce au chocolat

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 30 minutes

RENDEMENT 4

crêpes

150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
30 ml (2 c. à soupe) de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
375 ml (1 ½ tasse) de lait
2,5 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille
15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé, fondu
 Beurre ramolli, pour la cuisson
300 g (2 tasses) de petits fruits frais
 (bleuets, fraises, framboises, mûres)

sauce au chocolat

140 g (5 oz) de chocolat au lait, haché
75 ml (⅓ tasse) de lait



crêpes

1 Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter les œufs, 125 ml (½ tasse) du lait et la vanille. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Ajouter le reste du lait graduellement en remuant. Incorporer le beurre fondu.

2 Préchauffer la crêpière à intensité élevée jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'éteigne (ce qui indique que la chaleur est atteinte). Lorsque la plaque de cuisson est chaude, la badigeonner de beurre avec un pinceau.

3 Pour chaque crêpe, verser environ 75 ml (⅓ tasse) de pâte au centre de la plaque. À l'aide de l'étaleur à pâte, étaler la pâte uniformément pour recouvrir la plaque de cuisson. Lorsque le rebord se décolle facilement, retourner la crêpe à l'aide de la spatule.

4 Poursuivre la cuisson 30 secondes pour obtenir une légère coloration et retirer la crêpe de la plaque. Déposer sur une assiette. Couvrir les crêpes de papier d'aluminium et réserver au chaud pour éviter qu'elles ne sèchent.

sauce au chocolat

5 Dans un bol en verre, au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec le lait. Mélanger la sauce au fouet jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.

6 Rouler les crêpes et les répartir dans des assiettes. Verser de la sauce au chocolat et garnir des petits fruits.

crêpes de sarrasin à l'eau pétillante

PRÉPARATION 15 minutes

CUISON 30 minutes

RENDEMENT 4

crêpes

- 150 g (1 tasse) de farine de sarrasin
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 2 œufs
- 500 ml (2 tasses) d'eau pétillante
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre fondu
- Beurre ramolli, pour la cuisson
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable, et plus pour le service

pommes caramélisées (facultatif)

- 3 pommes Empire, épinées et coupées en rondelles de 1 cm (½ po) d'épaisseur
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre



crêpes

- 1** Dans un bol, mélanger les farines avec le sel. Ajouter les œufs, 250 ml (1 tasse) de l'eau pétillante et le beurre fondu. Bien mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Incorporer le reste de l'eau pétillante et le sirop d'érable.
- 2** Préchauffer la crêpière à intensité élevée jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'éteigne (ce qui indique que la chaleur est atteinte). Lorsque la plaque de cuisson est chaude, la badigeonner de beurre avec un pinceau.
- 3** Pour chaque crêpe, verser environ 75 ml (⅓ tasse) de pâte au centre de la plaque. À l'aide de l'étaleur à pâte, étaler la pâte uniformément pour recouvrir toute la surface. Lorsque le rebord se décolle facilement, retourner la crêpe à l'aide de la spatule.
- 4** Poursuivre la cuisson 30 secondes pour obtenir une légère coloration et retirer la crêpe de la plaque. Déposer sur une assiette. Couvrir les crêpes de papier d'aluminium et réserver au chaud pour éviter qu'elles ne sèchent.

pommes caramélisées

- 5** Dans une grande poêle à feu élevé, dorer la moitié des rondelles de pommes à la fois, des deux côtés dans le sirop d'érable et le beurre.
- 6** Servir les crêpes avec les pommes caramélisées ou des petits fruits. Ajouter du sirop d'érable, si désiré.



pancakes (les meilleurs)

PRÉPARATION 10 minutes

CUISON 16 minutes

RENDEMENT 8

300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie

55 g (¼ tasse) de sucre

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

1 ml (¼ c. à thé) de sel

500 ml (2 tasses) de lait de beurre (voir note)

2 œufs

55 g (¼ tasse) de beurre non salé, fondu et tempéré

5 ml (1 c. à thé) d'extract de vanille

Beurre ramolli, pour la cuisson

[NOTE] Pour remplacer le lait de beurre, ajoutez 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre blanc ou de jus de citron dans 500 ml (2 tasses) de lait. Laissez reposer de 5 à 10 minutes, puis remuez. Vous pouvez également utiliser 310 ml (1 ¼ tasse) de yogourt nature mélangé à 180 ml (¾ tasse) de lait.

Même s'il y a quelques grumeaux, ne vous en faites pas. Il est préférable de ne pas trop mélanger la pâte à pancakes pour garder un maximum d'air créé par la poudre à pâte et le bicarbonate. Si on mélange trop vigoureusement, l'appareil développe également le gluten, ce qui rend les pancakes moins moelleux.

1 Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel.

2 Dans un autre bol, mélanger le lait de beurre, les œufs, le beurre fondu et la vanille.

3 Ajouter le mélange de lait de beurre aux ingrédients secs en mélangeant à la spatule juste assez pour humecter les ingrédients secs. Ne pas trop mélanger la pâte, il restera quelques grumeaux de farine (voir note).

4 Préchauffer la crêpière à intensité élevée jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'éteigne (ce qui indique que la chaleur est atteinte). Lorsque la plaque de cuisson est chaude, la badigeonner de beurre avec un pinceau.

5 Cuire 2 pancakes à la fois avec 125 ml (½ tasse) de pâte pour chacun. Avec le dos d'une cuillère, étaler légèrement la pâte.

6 Cuire les pancakes 2 minutes de chaque côté. Ils seront prêts à être retournés lorsque des bulles apparaissent au centre ou que les rebords commencent à cuire. Régler la chaleur de l'appareil, au besoin, pour donner à la pâte le temps de cuire avant qu'elle ne dore trop.

7 Réserver les pancakes au chaud (dans un four préchauffé à 95 °C/200 °F) le temps de cuire le reste de la pâte ou les servir au fur et à mesure de la cuisson.

crêpes farcies aux champignons et au fromage

PRÉPARATION 25 minutes

CUISON 40 minutes

RENDEMENT 4

crêpes

150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie

30 ml (2 c. à soupe) de sucre

1 pincée de sel

2 œufs

375 ml (1 ½ tasse) de lait

15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé, fondu

Beurre ramolli, pour la cuisson

béchamel

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie

375 ml (1 ½ tasse) de lait

170 g (6 oz) de fromage à pâte ferme affiné
ou de gruyère, râpé

garniture

450 g (1 lb) de champignons blancs, tranchés finement

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

10 ml (2 c. à thé) de sauce Worcestershire

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette ciselée

crêpes

1 Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter les œufs et 125 ml (½ tasse) du lait. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Ajouter le reste du lait graduellement en remuant. Incorporer le beurre fondu.

2 Préchauffer la crêpière à intensité élevée jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'éteigne (ce qui indique que la chaleur est atteinte). Lorsque la plaque de cuisson est chaude, la badigeonner de beurre avec un pinceau.

3 Pour chaque crêpe, verser environ 75 ml (⅓ tasse) de pâte au centre de la plaque. À l'aide de l'étaleur à pâte, étaler la pâte uniformément pour recouvrir toute la surface. Lorsque le rebord se décolle facilement, retourner la crêpe à l'aide de la spatule.



4 Poursuivre la cuisson 30 secondes pour obtenir une légère coloration et retirer la crêpe de la plaque. Déposer sur une assiette. Couvrir les crêpes de papier d'aluminium et réserver au chaud pour éviter qu'elles ne sèchent.

béchamel

5 Dans une casserole à feu moyen, fondre le beurre. Ajouter la farine et cuire 1 minute en remuant au fouet. Ajouter le lait. Porter à ébullition en remuant constamment. Poursuivre la cuisson 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

6 Incorporer 50 g (½ tasse) du fromage. Saler et poivrer. Couvrir et réserver au chaud.

garniture

7 Entre-temps, dans une grande poêle à feu élevé, dorer les champignons dans le beurre 5 minutes sans remuer. Ajouter la sauce Worcestershire et poursuivre la cuisson 1 minute en remuant. Ajouter la ciboulette. Rectifier l'assaisonnement.

8 Pour chaque crêpe, étaler environ 60 ml (¼ tasse) de sauce béchamel sur le tiers supérieur de la crêpe. Garnir du huitième des champignons et du huitième du reste du fromage. Rabattre la partie inférieure et plier la crêpe en deux. Servir aussitôt.

