

Sucré salé à croquer

Les Crêpières

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

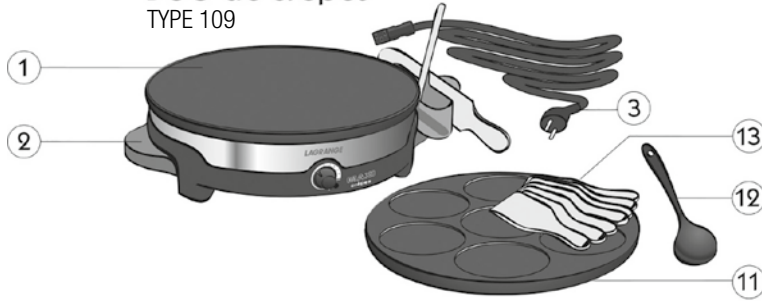
Instruction book

Depuis 1955

LAGRANGE

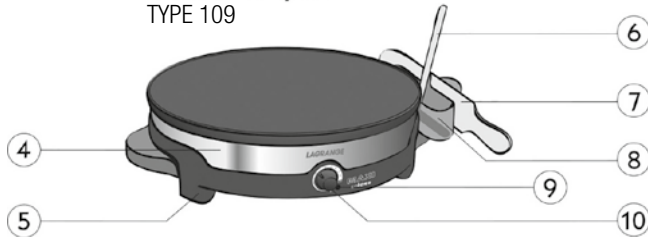
- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

DUO de crêpes®
TYPE 109



1. Plaque amovible en aluminium grande crêpe ø 35 cm.
2. Grandes poignées en bois verni.
3. Cordon amovible de 2 mètres.
4. Bandeau en acier inoxydable.
5. Socle en thermoplastique.
6. Un répartiteur en bois.
7. Une grande spatule en bois.
8. Support accessoires avec réservoir à eau.
9. Voyant lumineux.
10. Thermostat réglable.
11. Plaque amovible en aluminium sept mini-crêpes ø 11 cm.
12. Une louche.
13. Sept mini-spatules en bois.

MAXI crêpes®
TYPE 109



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 1 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 placez jamais votre appareil sur des supports souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois verni, etc.).
- Utilisez exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques communes :

- Plaque amovible en aluminium avec revêtement anti-adhésif.
- Thermostat réglable avec voyant lumineux.
- Socle en thermoplastique.
- Bandeau en acier inoxydable.
- Cordon amovible de 2 mètres.
- Puissance : 1400 Watts.

Duo de Crêpes® :

- Une plaque grande crêpe (ø 35 cm) et une plaque sept mini-crêpes (ø 11 cm).
- Larges poignées en bois verni.
- Une grande spatule et un répartiteur en bois.
- Sept mini-spatules et une louche.
- Support accessoires avec réservoir à eau.

Maxi Crêpe® :

- Une plaque grande crêpe (ø 35 cm).
- Larges poignées en bois verni.
- Une spatule et un répartiteur en bois.
- Support accessoires avec réservoir à eau.

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 **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un H05RN-F 3 G 1 mm².

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

1- PREMIÈRE UTILISATION

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation. Afin de limiter ce phénomène, faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes (thermostat 1) puis laissez-le refroidir complètement.

2- MISE EN ROUTE

- Branchez votre crêpière. Placez le thermostat sur la position " maxi ". Laissez préchauffer 8 minutes.
- Positionnez le support accessoires après l'avoir rempli d'eau.
- Graissez légèrement la plaque de cuisson. Pour cela, utilisez un petit pinceau en soie ou 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).**

a) Réalisation d'une grande crêpe :

- Prenez une louche à soupe pleine de pâte, versez-la au centre de la plaque.
- Prenez le râteau par son manche avec légèreté et tenez-le entre le pouce, l'index et le majeur, sans le serrer. Posez celui-ci sur la pâte puis effectuez un mouvement tournant (sans appuyer) afin d'étaler la pâte. Il y a un " coup de main " à prendre...
- Pour décoller la crêpe, prenez la spatule. Posez le bord biseauté de celle-ci sur le bord de la plaque de cuisson et décollez en faisant le tour de la crêpe en partant toujours de l'extérieur, puis ramenez petit à petit vers le centre.

IMPORTANT : après chaque utilisation du répartiteur de pâte, rincez-le dans le réservoir à eau. Essayez soigneusement la spatule afin d'enlever toutes les particules qui auraient pu y adhérer. Vous pouvez ensuite la poser sur le support prévu à cet effet.

- Pour retourner la crêpe, prenez une serviette de table pliée en quatre. Glissez la spatule sous la crêpe jusqu'au centre. Posez votre serviette sur la crêpe de façon à la prendre en sandwich (entre la spatule et la serviette). Retournez-la ensuite puis posez-la.

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...

N.B. : le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des crêpes et de la température. Vous pourrez cependant réaliser au minimum 20 crêpes à l'heure et, suivant la pâte et la finesse des crêpes, jusqu'à 35 crêpes à l'heure.

b) Réalisation des mini-crêpes :

- Prenez la louche livrée avec l'appareil. Remplissez-la de pâte et versez-la dans une empreinte. Utilisez le dessous de la louche pour étaler la pâte.
- Pour décoller et retourner les crêpes, utilisez les spatules fournies.

ENTRETIEN

Placez le thermostat sur la position " arrêt ". Débranchez le cordon du secteur, déconnectez-le de l'appareil. Laissez impérativement refroidir votre crêpière. Enlevez la plaque de cuisson.

■ **Corps extérieur de l'appareil** : utilisez une éponge imbibée de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits abrasifs.

■ **Plaque anti-adhésive** : nous vous conseillons un simple essuyage avec un papier essuie-tout imbibé d'huile.

IMPORTANT : n'utilisez jamais de produits agressifs (décapants en bombe ou autres).

■ **Accessoires** : vous pouvez laver la louche et le porte-accessoires au lave-vaisselle. Pour les accessoires en bois, il est conseillé de les laver avec une éponge imbibée de produit vaisselle.

ATTENTION : ne pas laisser tremper les spatules et le répartiteur en bois ; ne pas les mettre au lave-vaisselle.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garanties des appareils électroménagers **LAGRANGE**

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 an 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 UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI-PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 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**.

Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication.

Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE
Service consommateurs
17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLÉS
France
E-mail : conso@lagrange.fr

UN PEU D'HISTOIRE

La tradition veut que l'on fasse des crêpes pour la Chandeleur. Mais quelle est l'origine de cette fête ?

Chandeleur : le nom vient du latin « festa candelorum » qui veut dire fête des chandelles. La fête de la Chandeleur est liée à la Lumière, à la Purification et à la Prospérité.

Date de la fête : le 2 février.

Pourquoi ? Dans la loi de Moïse, il était écrit que tout enfant premier-né de sexe masculin devait être présenté au Seigneur au Temple 40 jours après sa naissance, et que la mère devait se purifier en même temps. Le 2 février (exactement 40 jours après Noël), c'est le jour de la présentation de Jésus au Temple et de la Purification de la Vierge. Pendant cet office, de nombreux cierges étaient bénis et allumés.

Et avant cela ? Les païens célébraient déjà cette fête. Ils brûlaient des cierges qui avaient le pouvoir d'éloigner les mauvais esprits, de protéger les foyers et les champs. Dès la fin de l'Empire Romain, les rites païens furent remplacés par des fêtes religieuses : c'est ainsi que la fête de la Chandeleur naquit.

La crêpe : elle est ronde et dorée comme le soleil qui revient après l'hiver... Des crêpes étaient distribuées aux pèlerins qui arrivaient à Rome pour célébrer la fête. Les paysans, quant à eux, ne manquaient pour rien au monde la préparation des crêpes sensée protéger la récolte et le foyer du malheur...

Certaines coutumes et croyances sont directement liées à la préparation :

- Faire sauter les crêpes avec une pièce dans la main.
- Si la crêpe ne tombe pas par terre... bonheur assuré jusqu'à l'an prochain !

RECETTES

1- LES CRÊPES

a) Une recette simple et universelle...

Ingrédients (pour environ 12 crêpes) : 250 g de farine, 2 œufs, 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 25 g de beurre, 1/2 cuillerée à café de sel fin, 3 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de rhum, un 1/2 litre de lait.

Préparation : mettez la farine dans un saladier. Faites un trou au milieu dans lequel vous cassez les 2 œufs entiers. Ajoutez le sucre, 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. Ajoutez le rhum. 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. Vous constaterez que les combinaisons sont variées alors laissez libre cours à votre imagination !

b) Les crêpes salées

CRÊPES DE SAINT-BRIEUC

Ingrédients (pour environ 12 crêpes) : 125 g de farine, 3 œufs, 60 g de beurre, 1 verre 1/2 de lait, 2 petites cuillerées à café de fleur d'oranger, 2 petites cuillerées à café de rhum, 1 pincée de sel fin.

Préparation : suivez la recette universelle.

CRÊPES DE POLOGNE

Ingrédients : 600 g de crème fraîche, 6 œufs, 320 g de farine, 100 g de beurre, 250 g de raisins de Corinthe, sel, poivre, muscade, jus de citron.

Préparation : mettez la farine dans une terrine, la travailler avec les œufs entiers, ajoutez peu à peu la crème, le beurre fondu et les aromates. Faites cuire les crêpes : dès que la pâte est versée sur la plaque, saupoudrez avec une pincée de raisins de Corinthe. Retournez la crêpe et servez.

LA VRAIE RECETTE DES « CRÊPES SUZETTE »

Ingrédients (pâte à crêpes) : 250 g de farine, 6 œufs entiers, 100 g de beurre, un 1/2 litre de lait, sucre vanillé, cognac ou rhum.

Préparation : préparez la pâte à crêpes et laissez-la reposer. Pendant ce temps, préparez dans une terrine tiède 150 g de beurre que vous battrez et amollirez avec une cuillère en bois en ajoutant 125 g de sucre en poudre, le jus et le zeste râpé de 2 mandarines et un verre du curaçao. Faites cuire vos crêpes. Au moment de servir, placez sur chaque crêpe une couche de beurre mandariné, puis pliez en 4, puis en 8.

N.B. : ceci est la vraie recette. Au restaurant, elles sont généralement préparées à l'orange et flambées souvent abusivement.

CRÊPES FARCIES ARDENNAISES

Ingrédients : 12 crêpes, 500 g de hachis de jambon des Ardennes, 250 g de champignons, 2 échalotes, une gousse d'ail, une prise de serpolet, gruyère râpé.

Préparation : farcissez abondamment les crêpes d'un hachis bien cuit de jambon des Ardennes (500 g environ, choisi dans un jambonneau). Mélangez ce hachis à 250 g de champignons des prés (ou giroelles suivant la saison) finement hachés et cuits rapidement au beurre sur 2 échalotes ciselées. Ajoutez une gousse d'ail broyée et une prise de serpolet frais et liez à la crème ou à la sauce Béchamel (4 cuillerées à potage), comme il est pratiqué pour une purée de champignons. Relevez le mélange (assez consistant) de poivre frais moulu. Roulez les crêpes en repliant les extrémités pour éviter que le hachis ne s'échappe. Rangez-les dans un plat en porcelaine beurré allant au four. Saupoudrez de gruyère râpé et de mie de pain fraîche en chapelure mélangée. Arrosez copieusement de beurre fondu, mettez gratiner au four (préchauffé). Servez dans le plat à gratin immédiatement.

CRÊPES AUX ÉPINARDS

Ingrédients : 12 crêpes, 1 boîte d'épinards hachés, 8 demi-tranches de jambon, 1 bol de crème fraîche, 50 g de beurre.

Préparation : préparez les crêpes et tenez-les au chaud. Egouttez soigneusement les épinards. Mélangez la crème fraîche et le beurre dans un bol. Réchauffez les épinards avec la moitié de la préparation crème et beurre. Posez une demi-tranche de jambon et quelques cuillerées d'épinards sur chaque crêpe. Pliez afin de former un paquet puis posez-le dans un plat très chaud. Faites chauffer l'autre moitié de la préparation et arrosez votre plat.

CRÊPES AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients : 12 crêpes, un demi-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 cuillerées à soupe de crème, 1 cuillerée 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 cuillerées à soupe de lait, 1 cuillerée 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.

CRÊPES FARCIES

Ingrédients : 12 crêpes, 250 g de veau, 150 g de jambon, 125 g de champignons, 50 g de mie, 1 dl de lait, fines herbes.

Préparation : hachez ensemble 250 g de veau, 150 g de jambon, des fines herbes, 125 g de champignons brossés et lavés, 50 g de mie de pain trempée dans 1 dl de lait. Salez et poivrez. Mettez au milieu de chaque crêpe une bonne cuillerée de cette farce. Roulez-les et placez-les l'une à côté de l'autre dans un plat allant au four. Parsemez de quelques morceaux de beurre, et mettez à four chaud pendant 8 minutes (th. 7 à 8). On peut napper les crêpes avec une sauce blanche dans laquelle se trouve un peu de gruyère râpé. Faites alors prendre couleur au four pendant 10 minutes.

CRÊPES FOURRÉES À L'INDIENNE

Garnissez les crêpes d'une composition d'oignons en dés et de champignons cuits au beurre, assaisonnée au curry et liée de Béchamel.

CRÊPES FOURRÉES À LA PÉRIGOURDINE

Garnissez les crêpes de purée de foie gras mélangée de truffes hachées.

c) Les crêpes sucrées

CRÊPES FOURRÉES À LA CONFITURE

Étendez sur chaque crêpe une cuillerée de confiture puis roulez-les.

CRÊPES FOURRÉES À LA CRÈME (PANNEQUETS)

Remplacez la confiture par de la crème fraîche ou de la frangipane.

CRÊPES À L'ALSACIENNE

Parfumez la pâte à l'eau de vie de framboise. Tartinez les crêpes de frangipane mélangée de framboise. Pliez-les en 4 et dressez-les sur un plat. Arrosez d'eau de vie de framboise, faites flamber en servant.

CRÊPES À LA BONNE FEMME

Parfumez la pâte au zeste d'orange et rhum. Garnissez les crêpes de marmelade de pomme. Pliez-les en 4 et saupoudrez-les d'amandes hachées légèrement grillées. Arrosez de rhum. Faites flamber en servant.

CRÊPES DES CHARTREUX

Parfumez la pâte à la chartreuse. Garnissez les crêpes avec la composition suivante : travaillez en crème 50 g de beurre avec 25 g de sucre en poudre et 25 g de macarons finement pulvérisés. Ajoutez 25 g de chartreuse verte. Mélangez bien. Pliez les crêpes en 4 et saupoudrez-les de sucre.

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 cuillerée 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 cuillerée 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 4.

2- LES BLINIS

Ces recettes peuvent être réalisées uniquement avec la plaque 7 mini-crêpes.

BLINIS SIMPLES

Ingrédients : 300 g de farine, 3 œufs, un demi-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.

Avec les blinis salés, vous pouvez servir des poissons fumés coupés en lamelles, des œufs de lump, des œufs durs émiettés, du Roquefort ou un autre fromage au goût fort...

Vous pouvez également servir les blinis en dessert avec des garnitures sucrées : confiture, miel, fruits confits... Dans ce cas, ajoutez une cuillère à soupe de sucre à la pâte.

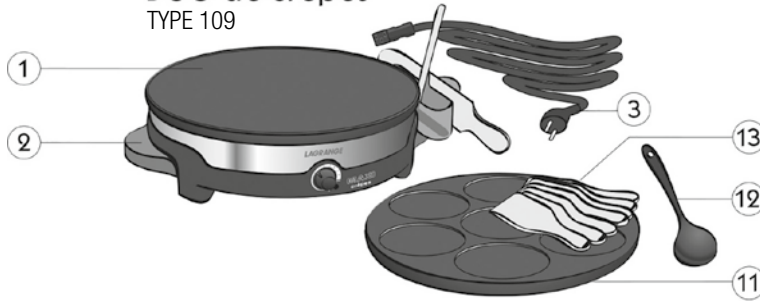
BLINIS AU SARRASIN

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. Servez les blinis avec du poisson (saumon, dorade...) ou des œufs de lump.

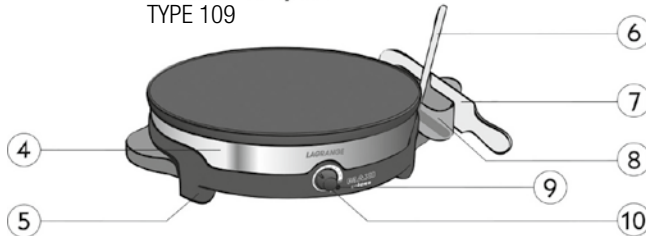
- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -

DUO de crêpes®
TYPE 109



1. Verwijderbare aluminium plaat voor een grote pannenkoek Ø 35 cm
2. Handige gelakte houten grepen
3. Verwijderbaar snoer van 2 meter
4. Roestvrijstalen lijst
5. Thermoplastische sokkel
6. Een houten beslagriek
7. Een grote houten bakspatel
8. Accessoirehouder met waterreservoir
9. Controlelampje
10. Verstelbare thermostaat
11. Verwijderbare plaat voor zeven flensjes (Ø 11 cm)
12. Een opscheplepel
13. Zeven houten mini-bakspatels

MAXI crêpes®
TYPE 109



VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen, inclusief kinderen jonger dan 8 jaar die, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan ervaring of kennis, niet in staat zijn om tenminste opgeleid en begeleid te kunnen worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en de risico's van gebruik ervan te begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Uitsluitend kinderen ouder dan 8 jaar mogen, onder begeleiding van een volwassene, dit apparaat schoonmaken en onderhouden.
- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het identificatieplaatje van het apparaat.
- Rol het snoer altijd volledig uit.
- Gebruik bij gebruik van een verlengsnoer altijd een model uitgerust met een geaard contact en sectiedraden met een diameter van 1 mm² of groter.
- Plaats het apparaat ver verwijderd van ontvlambare objecten (gordijnen...).
- Plaats het apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het aan staat.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik op de manier zoals beschreven in de handleiding.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of welke andere vloeistof dan ook, ook niet bij het schoonmaken of om andere redenen. Niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet buiten of in de regen, zet het op een droge plaats.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg er voor dat het snoer niet per ongeluk ergens achter kan blijven haken, om te voorkomen dat het apparaat valt. Rol het snoer niet om het apparaat, verdraai het niet en zorg dat het niet in contact kan komen met de warme onderdelen van het apparaat.
- Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan terwijl het aan staat, deze zijn heet.
- Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Plaats uw apparaat nooit op buigzame of tere steunen (wasdoek, glas, gelakt hout etc.).
- Gebruik uitsluitend de handvatten om het artikel te hanteren.
- Gebruik het apparaat nooit als bijverwarming.
- Laat uw apparaat nooit aangesloten terwijl u het niet gebruikt.

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN

Gemeenschappelijke karakteristieken:

- Verwijderbare aluminium plaat met antiaanbaklaag.
- Verstelbare thermostaat met controlelampje.
- Thermoplastische sokkel.
- Roestvrijstalen lijst.
- Verwijderbaar snoer van 2 meter.
- Vermogen: 1400 Watt.

Duo de Crêpes®:

- Een plaat voor een grote pannenkoek (ø 35 cm) en een plaat voor zeven flensjes (ø 11 cm).
- Brede handvatten van gelakt hout.
- Een grote bakspatel en een beslagriek van hout.
- Zeven minibakspatels en een opscheplepel.
- Een accessoirehouder met waterreservoir.

Maxi Crêpe®:

- Een plaat voor een grote pannenkoek (ø 35 cm).
- Brede handvatten van gelakt hout.
- Een bakspatel en een beslagriek van hout.
- Een accessoirehouder met waterreservoir.

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden mag de kabel uitsluitend vervangen worden door de fabrikant, zijn klantenservice of een door de fabrikant gekwalificeerd en goedgekeurd persoon.

De gebruikte kabel is een H05RRF 3G 0,75 mm².

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen 2006/95/EU, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/EU, RoHS 2002/95/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/EU DEEE

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking en betrokkenheid van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk. Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden. Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophalddienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

INWERKINGSTELLING EN GEBRUIK

1 - EERSTE GEBRUIK

- Let er op, als u uw apparaat uitpakt, dat u zorgvuldig al het materiaal waarmee het is vastgezet verwijderd.
- Een nieuw apparaat kan licht roken tijdens het eerste gebruik. Om dit verschijnsel te beperken, verwarmt u uw apparaat gedurende 10 minuten (thermostaat 1), vervolgens laat u het volledig afkoelen.

2- AANZETTEN

- Steek de stekker van uw flensjesbakplaat in. Zet de thermostaat op de stand «maxi». Laat hem 8 minuten voorverwarmen.
- Plaatst u de accessoirehouder nadat u hem hebt gevuld met water.
- Vet de bakplaat licht in. Gebruik daar een kleine zijden penseel voor of een stuk keukenrol dat u licht in olie hebt gedrenkt. **Vergeet dit invetten niet, want het is erg belangrijk (zelfs met de antiaanbaklaag).**

a) Het bereiden van een grote pannenkoek:

- Neem een volle soepscheplepel beslag, schenk het in het midden van de plaat.
- Neem de beslagriek luchtig bij het handvat en houd hem tussen duim, wijsvinger en middelvinger, zonder hem strak vast te klemmen. Houd de beslagriek op het beslag en maak dan een draaiende beweging (zonder te drukken) om het beslag te verdelen. U moet er even de handigheid in krijgen...
- Neem de bakspatel om de pannenkoek los te maken. Plaats de schuine kant van de bakspatel op de rand van de bakplaat en maak de pannenkoek los door er, steeds vanaf de buitenkant, omheen te gaan, ga dan, beetje bij beetje, naar het midden.

BELANGRIJK: na elk gebruik van de beslagriek, dient u hem af te spoelen in het waterreservoir. Wis de bakspatel zorgvuldig af om alle deeltjes die er misschien aan zijn blijven plakken te verwijderen. U kunt hem daarna op de daarvoor bedoelde steun plaatsen.

- Om de pannenkoek om te keren, neemt u een in vieren gevouwen servet. Schuif de bakspatel onder de pannenkoek, tot in het midden. Plaats uw servet op de pannenkoek, alsof u er een sandwich van maakt (tussen de bakspatel en het servet). Keer hem om en leg hem vervolgens weer neer.

BELANGRIJK: voordat u de pannenkoek losmaakt, is het noodzakelijk om de eerste zijde goed te laten bakken.

- Vouw de pannenkoek vervolgens naar believen: in tweeën, in vieren, als rol, als een enveloppe...
N.B.: De baktijd varieert afhankelijk van de dikte van de pannenkoeken en de temperatuur. U kunt echter minstens 20 pannenkoeken per uur bereiden en, naargelang het beslag en de dunheid van de pannenkoeken, tot 35 pannenkoeken per uur.

b) Het bereiden van flensjes:

- Neem de opscheplepel die bij het apparaat werd meegeleverd. Vul hem met beslag en schenk dit in een afdruk. Gebruik de onderkant van de opscheplepel om het beslag te verdelen.
- Gebruik de meegeleverde bakspatels om de flensjes los te maken en te keren.

ONDERHOUD

Zet de thermostaat op de stand «stop». Haal de stekker uit het stopcontact, haal het snoer van het apparaat af. Het is noodzakelijk de flensjesbakplaat te laten afkoelen. Verwijder de bakplaat.

- **Buitenkant van het apparaat:** gebruik een spons die u in afwasmiddel hebt gedrenkt. Gebruik geen schuurmiddelen.
- **Antiaanbaklaag:** reinigen met een spons die niet schuurt, warm water en een beetje afwasmiddel.
BELANGRIJK: Gebruik nooit schuurmiddelen (afbijtmiddelen in een spuitbus of andere).
- **Accessoires:** u kunt de opscheplepel en het accessoirerek in de vaatwasser afwassen. Het wordt aangeraden om de houten accessoires af te wassen met een spons die is doordrenkt met afwasmiddel.
LET OP: laat de houten bakspatels en de beslagriek niet weken; doe ze niet in de vaatwasser.
- Personen (en kinderen) die moeilijkheden ondervinden met het veilig gebruik van het apparaat, hetzij wegens een motorische, sensuele of mentale handicap, of vanwege een gebrek aan kennis, mogen enkel het apparaat gebruiken onder leiding van een verantwoordelijke persoon.
- Deze apparaten zijn niet bedoeld voor in bedrijfstelling met externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten **LAGRANGE**

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMI-PROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper. In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van **LAGRANGE**.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor reparerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum.

Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
Frankrijk
E-mail : conso@lagrange.fr

RECEPTEN

1) DE PANNENKOEKEN

a) Het pannenkoekenbeslag

Het eenvoudige en universele recept. . .

Ingrediënten (voor ongeveer 12 pannenkoeken): 250 g meel, 2 eieren, 3 eetlepels poedersuiker, 25 g boter, 1/2 theelepeltje fijn zout, 3 eetlepels olie, 1 eetlepel rum, 1/2 liter melk.

Bereiding: doe het meel in een kom. Maak een gat in het midden waarin u de 2 hele eieren breekt. Voeg het suiker, het zout, de boter en de olie toe. Roer geleidelijk aan de vloeistof erbij met een houten lepel, houd niet op met roeren, zodat u een zeer vloeibaar beslag krijgt. Voeg de rum toe. Laat minstens een half uur rusten.

Tip: Voor erg dunne pannenkoeken is het noodzakelijk dat het beslag zeer vloeibaar is. Hoe helderder het beslag is, hoe luchtiger de pannenkoeken zijn. Aarzel niet om zonodig een of twee glazen water toe te voegen.

PANNENKOEKEN UIT SAINT-BRIEUC

Ingrediënten (voor ongeveer 12 pannenkoeken): 125 g meel, 3 eieren, 60 g boter, 1/2 glas melk, 2 kleine theelepeltjes oranjebloesem, 2 kleine theelepeltjes rum, 1 mespuntje fijn zout.

Bereiding: volg het universele recept.

POOLSE PANNENKOEKEN

Ingrediënten: 600 g crème fraîche, 6 eieren, 320 g meel, 100 g boter, 250 g krenten, zout, peper, nootmuskaat, citroensap.

Bereiding: doe het meel in een schaal, vermeng het met de hele eieren, voeg beetje bij beetje de crème, de gesmolten boter en de kruiden toe. Bak de pannenkoeken: bestrooi het beslag, direct als het op de plaat is geschonken, met een aantal krenten. Keer de pannenkoek en serveer hem.

HET ECHTE RECEPT VOOR «CRÊPES SUZETTE»

Ingrediënten (pannenkoekenbeslag): 250 g meel, 6 hele eieren, 100 g boter, 1/2 liter melk, vanillesuiker, cognac of rum.

Bereiding: bereid het pannenkoekenbeslag en laat het rusten. Bereid ondertussen in een lauwe kom 150 g boter die u klopt en zacht maakt met de houten lepel terwijl u 125 g poedersuiker, het sap en de geraspte schil van 2 mandarijntjes en 2 lepels alcohol toevoegt. Bak uw pannenkoeken. Op het moment van serveren, doet u op elke pannenkoek een laagje mandarijnboter, vervolgens vouwt u de pannenkoek in vieren en dan in achten.

N.B.: dit is het echte recept. In het restaurant worden ze over het algemeen bereid met sinaasappels en vaak ten onrechte geflambeerd.

b) Zoute pannenkoeken

CHAMPIGNONPANNENKOEK

Ingrediënten: 12 pannenkoeken, een halve liter melk, 40 g maïzena, 300 tot 400 g verse champignons, een halve citroen, 70 g boter, 1 sjalotje, zout, peper, nootmuskaat.

Bereiding: nadat u de zanderige voet van de champignons hebt weggenomen, maakt u ze zorgvuldig schoon met azijnwater. Laat ze uitlekken en snijd ze in kleine dobbelsteentjes. Bak ze, zodat ze hun vocht verliezen, op matig vuur. Bereid tegelijkertijd een bechamelsaus met de melk en de maïzena. Breng de saus op smaak met zout, peper en geraspte nootmuskaat. Als de saus klaar is, voegt u 20 g boter toe. Bak de champignons en het in reepjes gesneden sjalotje in 50 g boter. Voeg het citroensap toe. Licht zouten. Laat, met het deksel op de pan, 10 tot 15 minuten sudderen. Als de champignons zijn gebakken, voegt u ze bij de bechamelsaus. Vul de pannenkoeken met deze bereiding en vouw ze in vieren. Bestrooi ze met geraspte gruyère en gratineer ze in de oven op gemiddelde temperatuur.

ZEEVRUCHTENPANNENKOEKEN

Ingrediënten: 12 pannenkoeken, 2 liter mosselen, 1 blikje krab (220 g), 150 g gepelde garnalen, garnalenpasta, 5 cl calvados, 6 eetlepels room, 1 eetlepel meel, 3 sjalotjes, bieslook, paprikapoeder, cayennepeper, boter, zout en peper.

Bereiding: open de mosselen nadat u ze zorgvuldig hebt afgekrabd en gewassen. Laat de krab uitlekken in een bak, voeg het vocht toe aan het (gezeefde) vocht van de mosselen. Verbrokkel het vlees van de krab en bak het in boter met de garnalen. Schenk er de calvados over, flambeer het en houd het warm. Laat de gehakte sjalotjes in de boter slinken. Voeg, als ze gelig worden, het meel toe terwijl u roert en deze roux verdunt met het bewaarde vocht. Voeg de room toe, laat 6 tot 7 minuten dik worden op laag vuur. Voeg de garnalenpasta toe met kleine beetjes tegelijk terwijl u klopt met een garde, doe vervolgens de mosselen, garnalen en krab (met hun kookvocht), het zout, de peper, het paprikapoeder en de cayennepeper erbij. Verwarm au bain-marie. Garneer de pannenkoeken met de bereiding. Strooi er gehakte bieslook over.

KAASPANNENKOEKEN

Ingrediënten: 12 pannenkoeken, 150 tot 200 g gruyère of gruyèrecrème, 2 eetlepels melk, 1 eetlepel boter.

Bereiding: bereid de pannenkoeken en houd ze warm. Laat de kaas smelten met de melk en de boter. Overgiet de pannenkoeken met de saus, vouw ze in vieren en serveer ze op een zeer hete schaal die u op temperatuur hebt gehouden op een rechaud.

Variante: U kunt de gruyère vervangen door Parmezaanse crème. U krijgt zo pannenkoeken die zijn gevuld met parmezaan.

c) Zoete pannenkoeken

PANNENKOEKEN GEVULD MET JAM

Verspreid op elke pannenkoek een lepel jam en rol ze dan op. Pannenkoeken gevuld met room (pannequets) Vervang de jam door crème fraîche of door frangipane.

PANNENKOEKEN “À LA BONNE FEMME”

Geef aroma aan het beslag met sinaasappelschil en rum. Garneer de pannenkoeken met appelarmelade. Vouw ze in vieren en bestrooi ze met gehakte amandelen die u licht hebt geroosterd. Besprenkel ze met rum. Flambeer ze terwijl u ze serveert.

BANANENPANNENKOEKEN

Ingrediënten: 12 pannenkoeken, 6 bananen, banketbakersroom.

Bereiding: maak banketbakersroom met het aroma van rum. Pel de bananen en snijd ze dan in de lengte in tweeën. Doe een lepel banketbakersroom en een halve banaan op elke pannenkoek. Rol ze op.

Leg de gevulde pannenkoeken op een ingevette gratineerschalen. Zet deze 7 tot 8 minuten in een warme oven (th. 6-7).

2- BLINI'S

Deze recepten kunnen uitsluitend worden bereid met de plaat voor 7 flensjes.

EENVOUDIGE BLINI'S

Ingrediënten: 300 g meel, 3 eieren, een halve liter melk, 15 g bakkergist zout.

Bereiding: verdun de gist in 3 eetlepels lauwe melk. Doe het meel in een kom en voeg zout, het eigeel en de gist toe. Goed mengen. Voeg beetje bij beetje de melk toe. Laat 3 uur bedekt rijzen bij kamertemperatuur. Klop net voor het bakken van de blini's het eiwit stijf en voeg het beetje bij beetje bij het beslag. Bij zoute blini's kunt u in reepjes gesneden gerookte vis, nepkaviaar, verkruimelde hardgekookte eieren, Roquefort of een andere kaas met een sterke smaak serveren. U kunt de blini's ook als dessert serveren met zoete garnering: jam, honing, gekonfijte vruchten etc. Voeg in dat geval een eetlepel suiker toe aan het beslag.

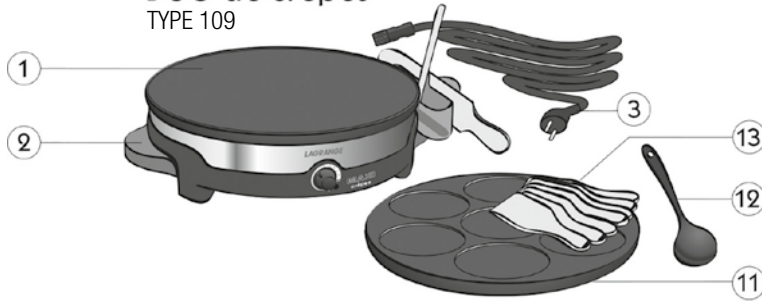
BOEKWEITBLINI'S

Ingrediënten: 200 g boekweitbloem, 100 g tarwemeel, 3 eieren, 3 dl melk, 10 g biergist, 1 mespuntje zout.

Bereiding: verdun de gist in een beetje lauw water. Meng de verschillende soorten meel in een kom. Voeg beetje bij beetje de melk, het eigeel, de gist en een mespuntje zout toe. Laat ongeveer een uur rusten. Klop net voor het bakken van de blini's het eiwit stijf en voeg het beetje bij beetje bij het beslag. Serveer de blini's met vis (zalm, goudbrasem etc.) of met nepkaviaar.

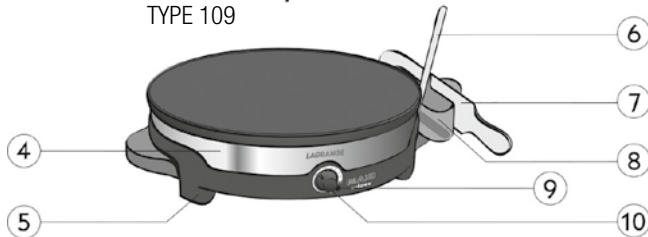
- GERÄTEBESCHREIBUNG -

DUO de crêpes®
TYPE 109



1. Abnehmbare Aluminiumplatte für große Crêpes Ø 35 cm
2. Breite Handgriffe aus lackiertem Holz
3. Abnehmbares Kabel, 2 m lang
4. Blende aus rostfreiem Stahl
5. Thermoplast-Sockel
6. Schieber aus Holz
7. Großer Teigschaber aus Holz
8. Zubehöralter mit Wasserbehälter
9. Leuchtanzeige
10. Einstellbarer Thermostat
11. Abnehmbare Aluminiumplatte für sieben Mini-Crêpes Ø 11 cm
12. Kelle
13. Sieben Mini-Schaber aus Holz

MAXI crêpes®
TYPE 109



SICHERHEITSHINWEIS

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Dieses Gerät darf nicht von Personen einschließlich Kindern unter 8 Jahren mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an der notwendigen Kenntnis oder Erfahrung benutzt werden, es sei denn, sie werden entsprechend unterrichtet und angeleitet, um das Gerät unter einwandfreien Sicherheitsbedingungen zu bedienen, und kennen die damit verbundenen Gefahren. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Erst Kindern ab 8 Jahren kann unter Aufsicht eines Erwachsenen die Reinigung und Pflege des Gerätes übertragen werden.
- Halten Sie das Gerät und die Geräteschnur vor Kindern unter 8 Jahren geschützt.
- Kontrollieren, ob Ihre Stromanlage mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmt.
- Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Wird eine Verlängerungsschnur benutzt, muss diese geerdet sein und einen Drahtquerschnitt von mindestens 1 mm² besitzen.
- Stellen Sie Ihr Gerät fern von leicht entflammaren Gegenständen auf (Gardinen usw.).
- Das Gerät darf nicht auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme gestellt werden.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb setzen.
- Das Gerät nur für den Hausgebrauch und nach den Anweisungen der Gebrauchsanleitung benutzen.
- Das Gerät zum Reinigen oder aus einem sonstigen Grund nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Gerät nicht im Freien oder im Regen benutzen oder aufbewahren, es muss trocken gelagert werden.
- Nicht am Stromkabel ziehen, um das Gerät zu verschieben. Darauf achten, dass niemand versehentlich an der Geräteschnur hängen bleiben und das Gerät von der Arbeitsfläche ziehen kann. Die Geräteschnur nicht um das Gerät wickeln, nicht verbiegen und darauf achten, dass sie die heißen Teile des Gerätes nicht berührt.
- Wenn das Gerät in Betrieb steht, die Metallteile nicht berühren, denn sie werden heiß.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem separaten Zeitschalter oder Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nie auf weiche oder zerbrechliche Unterlagen (Wachstuch, Glas, lackiertes Holz, etc.) stellen.
- Das Gerät nur an den Handgriffen anfassen.
- Das Gerät keinesfalls als Zusatzheizung benutzen.
- Das Gerät nicht in unbenutztem Zustand an den Strom angeschlossen lassen.

TECHNISCHE MERKMALE

Gemeinsame Merkmale:

- Abnehmbare Aluminiumplatte mit Antihafbeschichtung.
- Einstellbarer Thermostat mit Leuchtanzeige.
- Thermoplast-Sockel.
- Blende aus rostfreiem Stahl.
- Abnehmbares Kabel, 2 m lang.
- Leistung: 1400 Watt.

Duo de Crêpes®:

- Eine Platte für große Crêpes (ø 35 cm) und eine Platte für 7.

Mini-Crêpes (ø 11 cm).

- Breite Griffe aus lackiertem Holz.
- Ein großer Teigschaber und ein Schieber, jeweils aus Holz.
- Sieben Mini-Schaber und eine Kelle.
- Zubehörhalter mit Wasserbehälter.

Maxi Crêpe®:

- Eine Platte für große Crêpes (ø 35 cm).
- Breite Griffe aus lackiertem Holz.
- Teigschaber und Schieber, jeweils aus Holz.
- Zubehörhalter mit Wasserbehälter.

GERÄTESCHNUR

Vor jedem Gebrauch das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn es beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, darf die Geräteschnur nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einem vom Hersteller zugelassenen Fachmann ersetzt werden.

Das benutzte Kabel besitzt die Merkmale H05RRF 3G 0,75 mm². Das Gerät erfüllt die Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG, DEEE 2002/96/EG, RoHs 2002/95/EG und die EG-Lebensmittelvorschrift 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/EG DEEE

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer. Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden. Sie sind dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät zur Entsorgung an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

INBETRIEBNAHME UND NUTZUNG

1- ERSTE NUTZUNG

- Beim Auspacken des Geräts darauf achten, alle Bestandteile der stoßfesten Verpackung sorgfältig zu entfernen.
- Ein neues Gerät kann bei der ersten Nutzung leicht rauchen. Um die Rauchentwicklung zu begrenzen, das Gerät 10 Minuten lang aufheizen (Thermostat 1) und dann ganz abkühlen lassen.

2- INBETRIEBNAHME

- Das Crêpegerät an den Strom anschließen, den Thermostat auf «Maxi» stellen und das Gerät 8 Minuten vorheizen.
- Den Zubehöralter aufstellen und mit Wasser füllen.
- Die Platte leicht mit einem kleinen Seidenpinsel oder einem Stück leicht in Öl getränktem Küchenpapier einfetten. **Das Einfetten sollte nicht vergessen werden, denn es ist (trotz der Anti-Haftbeschichtung) sehr wichtig.**

a) So backen Sie große Crêpes:

- Eine Suppenkelle voll Crêpeteig füllen und in die Mitte der Platte gießen.
- Den Holzschieber leicht am Stiel zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger halten. Den Teig mit einer kreisförmigen Bewegung (ohne Druck auszuüben) verteilen. Die Bewegung will gelernt sein . . .
- Mit dem Teigschaber den Crêpe von der Platte lösen. Dazu die abgeschrägte Fläche auf die Platte aufsetzen und den Crêpe rundherum anheben, immer von der Außenkante nach innen vorgehend.
WICHTIG: nach jeder Nutzung des Holzschiebers muss dieser im Wasserbehälter gereinigt werden. Den Teigschaber sorgfältig

abreiben, um alle festklebenden Teilchen zu entfernen. Danach den Schaber in dem dafür vorgesehenen Halter aufbewahren.

- Zum Wenden des Crêpes eine doppelt gefaltete Serviette nehmen. Mit dem Teigschaber bis unter die Mitte des Crêpes gleiten. Die Serviette auf den Crêpe legen, um ihn zwischen Schaber und Serviette zu halten. Den Crêpe umdrehen und wieder auf die Platte legen.

WICHTIG: bevor der Crêpe von der Platte gelöst wird, ist es unbedingt erforderlich, die erste Seite gut zu garen.

- Den Crêpe anschließend nach Belieben falten: doppelt, vierfach, aufrollen oder eine Tasche formen . . .
N.B. : Die Garzeit der Crêpes ist abhängig von deren Dicke und der Temperatur. Jedoch können mindestens 20 Crêpes pro Stunde hergestellt werden, je nach Teig und Feinheit der Crêpes sogar bis zu 35.

b) So backen Sie Mini-Crêpes:

- Die mit dem Gerät gelieferte Kelle mit Teig füllen und diesen in eine Form gießen. Den Teig mit der Unterseite der Kelle verteilen.
- Zum Lösen und Wenden der Crêpes die beigelegten Schaber verwenden.

REINIGUNG

Den Thermostaten in die Ausgangsposition bringen. Das Kabel von Netz und Gerät trennen. Das Crêpegerät unbedingt abkühlen lassen. Die Platte entfernen.

■ **Gerätegehäuse:** Einen mit Geschirrspülmittel getränkten Schwamm verwenden. Keine Scheuermittel verwenden.

■ **Platte mit Anti-Haftbeschichtung:** Reinigung mit weichem Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel.

WICHTIG: niemals aggressive Mittel (ätzende Sprays oder andere) verwenden.

■ **Zubehör:** Kelle und Zubehöralter können in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Zubehör aus Holz sollte mit einem mit Spülmittel getränkten Schwamm gereinigt werden.

ACHTUNG: Holzschaber und –schieber nicht im Wasser einweichen lassen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von **LAGRANGE**

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren. Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH. SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum.

Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht, tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 Chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
Frankreich
E-mail : conso@lagrange.fr

REZEPTE

1) CRÊPES

a) Crêpeteig

Das einfache und überall anwendbare Rezept...

Zutaten: (für etwa 12 Crêpes): 250 g Mehl, 2 Eier, 3 EL Puderzucker, 25 g Butter, 1/2 TL feines Salz, 3 EL Öl, 1 EL Rum, 1/2 l Milch.

Zubereitung: Mehl in eine große Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung machen, 2 ganze Eier hineinschlagen. Zucker, Salz, Butter und Öl hinzufügen. Die Flüssigkeit nach und nach mit einem Holzlöffel einarbeiten, dabei unablässig rühren, um einen sehr flüssigen Teig zu erhalten. Den Rum hinzufügen. Den Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Tipp: für sehr feine Crêpes muss der Teig sehr flüssig sein. Je heller er ist, je leichter werden die Crêpes. Bei Bedarf ein oder zwei Glas Wasser hinzufügen.

CRÊPES SAINT-BRIEUC

Zutaten (für etwa 12 Crêpes): 125 g Mehl, 3 Eier, 60 g Butter, 1/4 Glas Milch, 2 kleine TL Orangenblüten, 2 kleine TL Rum, 1 Messerspitze feines Salz.

Zubereitung: s. Zubereitung des einfachen Rezepts.

POLNISCHE CRÊPES

Zutaten: 600 g Crème fraîche, 6 Eier, 320 g Mehl, 100 g Butter, 250 g Korinthen, Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft.

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel füllen, mit den Eiern vermischen, nach und nach die Crème fraîche, die geschmolzene Butter und die Gewürze hinzufügen. Die Crêpes zubereiten: sobald der Teig auf die Platte gegossen wird, eine Messerspitze Korinthen darüber verteilen. Den Crêpe wenden und servieren.

DAS ECHTE «CRÊPES SUZETTE» REZEPT

Zutaten (Crêpeteig) : 250 g Mehl, 6 ganze Eier, 100 g Butter, 1/2 l Milch, Vanillezucker, Cognac oder Rum.

Zubereitung: Den Crêpeteig zubereiten und ruhen lassen. In der Zwischenzeit in einer lauwarmen Schüssel 150 g Butter mit dem Holzlöffel weich schlagen, 125 g Puderzucker, Saft und abgeriebene Schale von 2 Mandarinen und 2 TL Cognac oder Rum z.B. hinzufügen. Crêpes zubereiten. Unmittelbar vor dem Servieren jeden Crêpe dünn mit der Mandarinenbutter bestreichen und 4 fach falten.

N.B.: dies ist das echte Rezept. Im Restaurant wird der Crêpe Suzette häufig mit Apfelsinensaft zubereitet und zu stark flambiert.

b) Salzige Crêpes

CRÊPES MIT CHAMPIGNONS

Zutaten: 12 Crêpes, 1/2 l Milch, 40 g Maizena, 300 bis 400 g frische Champignons, eine halbe Zitrone, 70 g Butter, 1 Schalotte, Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung: das sandige Wurzelwerk vom Champignon entfernen, danach die Pilze sorgfältig in Essigwasser reinigen. Abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Den Champignons bei mittlerer Hitze das Wasser entziehen. In der Zwischenzeit eine Béchamel Sauce mit Milch und Maizena anrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Sobald die Sauce

fertig ist, 20 g Butter hineinschlagen. Champignons und die in dünne Scheiben geschnittene Schalotte in 50 g Butter leicht anbraten. Zitronensaft hinzufügen. Leicht salzen. 10 bis 15 Minuten bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze köcheln lassen. Sobald die Champignons gar sind, sie zur Béchamel Sauce hinzufügen. Die Crêpes mit dem Champignons und der Béchamel Sauce füllen und doppelt falten. Mit geriebenem Greyerzer Käse bestreuen und bei mittlerer Hitze im Ofen überbacken.

CRÊPES MIT MEERESFRÜCHTEN

Zutaten: 12 Crêpes, 2 l Miesmuscheln, 1 Dose Krabbenfleisch (220 g), 150 g geschälte Garnelen, 5 cl Calvados, 6 EL Sahne, 1 EL Mehl, 3 Schalotten, Schnittlauch, Paprika, Cayennepfeffer, Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Muscheln sorgfältig bürsten, waschen und zum Öffnen bringen. Das Krabbenfleisch abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und zu der durchgeseihten Flüssigkeit der Muscheln geben. Das Krabbenfleisch zerkrümeln und mit den Garnelen in Butter schwenken. Mit Calvados begießen, flambieren und warm halten. Die gehackten Schalotten in Butter schwenken. Sobald sie Farbe annehmen, Mehl hinzufügen und die Einbrenne mit der zurückbehaltenen Flüssigkeit anrühren. Sahne hinzufügen und 6 bis 7 Minuten bei geringer Hitze eindicken lassen. Die Garnelenbutter in kleinen Mengen hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Miesmuscheln, Garnelen und Krabbenfleisch (und die Butter), Salz, Pfeffer, Paprika und Cayenne- Pfeffer hinzufügen. Ins Wasserbad stellen. Crêpes mit dieser Zubereitung garnieren. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

KÄSE-CRÊPES

Zutaten: 12 Crêpes, 150 bis 200 g Greyerzer oder Greyerzer-Creme-Käse, 2 EL Milch, 1 EL Butter.

Zubereitung: Crêpes zubereiten und warm halten. Käse mit Milch und Butter schmelzen lassen. Crêpes mit dieser Zubereitung übergießen, doppelt falten und auf einem heißen Teller auf einer Warmhalteplatte servieren.

Variante: Der Greyerzer kann auch durch Parmesancreme ersetzt werden. Dann erhalten sie mit Parmesan gefüllte Crêpes.

c) Süße Crêpes

MIT MARMELADE GEFÜLLTE CRÊPES

Auf jedem Crêpe einen Löffel Marmelade verstreichen und Crêpe aufrollen.

MIT CRÈME FRAÎCHE GEFÜLLTE CRÊPES (PANNEQUETS)

Marmelade durch Crème fraîche oder Mandelcreme ersetzen.

CRÊPES À LA BONNE FEMME

Den Teig mit Orangenschale und Rum abschmecken. Crêpes mit Apfelmarmelade bestreichen. Doppelt falten, mit leicht gegrillten, gehackten Mandeln bestreuen. Mit Rum beträufeln. Flambieren und servieren.

BANANENCRÊPES

Zutaten: 12 Crêpes, 6 Bananen, Vanillecreme.

Zubereitung: eine mit Rum aromatisierte Vanillecreme zubereiten. Bananen schälen, der Länge nach halbieren. In jeden Crêpe einen Löffel Vanillecreme und eine halbe Banane einrollen. Die gefüllten Crêpes in eine gebutterte Form geben. 7 bis 8 Minuten in den warmen Ofen geben (Thermostat 6 – 7).

2- BLINIS

Für diese Rezepte wird die Platte für 7 Mini-Crêpes benötigt.

EINFACHE BLINIS

Zutaten: 300 g Mehl, 3 Eier, 1/2 l Milch, 15 g Hefe, Salz.

Zubereitung: Hefe in 3 EL lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, Salz, Eigelb und Hefe hinzufügen. Gut durchmischen. Nach und nach die Milch hinzugeben. 3 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. Kurz vor Zubereitung der Blinis die Eiweiß sehr steif schlagen und nach und nach unter den Teig heben. Zu salzigen Blinis können Sie in feine Scheiben geschnittenen geräucherten Fisch, Seehasenrogen, zerdrückte hartgekochte Eier, Roquefort oder anderen herzhaften Käse reichen.

Blinis können mit süßem Belag auch als Nachtisch gereicht werden: Marmelade, Honig, eingelegte Früchte... In diesem Fall einen EL Zucker zum Teig hinzufügen.

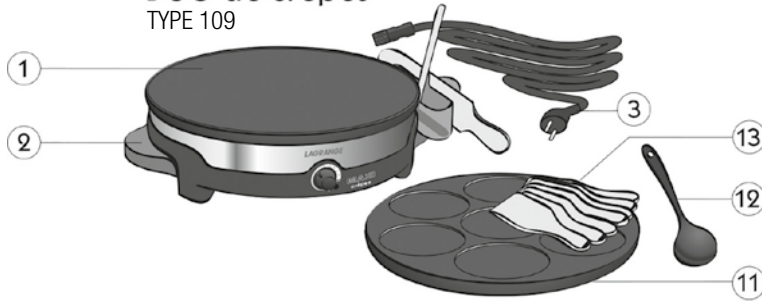
BLINIS MIT BUCHWEIZENMEHL

Zutaten: 200 g Buchweizenmehl, 100 g Weizenmehl, 3 Eier, 3 dl Milch, 10 g Bierhefe, 1 Msp Salz.

Zubereitung: Hefe in wenig lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl in einer Schüssel gut mischen. Nach und nach Milch, Eigelb, Hefe und Salz hinzufügen. Etwa eine Stunde gehen lassen. Vor der Zubereitung der Blinis die Eiweiß sehr steif schlagen und nach und nach unter den Teig heben. Blinis mit Fisch (Lachs, Goldbrassen, ...) oder Seehasenrogen servieren.

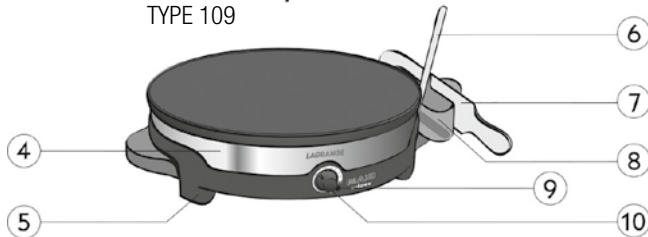
- DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -

DUO de crêpes®
TYPE 109



1. Placca rimovibile in alluminio per crêpe grande Ø 35 cm
2. Grandi manici in legno verniciato
3. Cavo rimovibile di 2 metri
4. Cornice in acciaio inossidabile
5. Base in materiale termoplastico
6. Ripartitore in legno
7. Grande spatola in legno
8. Supporto accessori con serbatoio per acqua
9. Spia luminosa
10. Termostato regolabile
11. Placca rimovibile in alluminio per sette mini-crêpes Ø 11 cm
12. Mestolo
13. Sette mini-spatole in legno

MAXI crêpes®
TYPE 109



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultare ulteriormente.

- Quest'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone, compresi i bambini di età superiore a 8 anni, le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono diminuite, o che non dispongono delle conoscenze e delle esperienze necessarie, a meno di non aver ricevuto la formazione adeguata e di essere inquadrati per l'utilizzo in tutta sicurezza di quest'apparecchio e di conoscere i rischi cui vanno incontro. Non lasciare mai i bambini giocare con l'apparecchio. Solo i bambini di età superiore agli 8 anni possono, sotto la sorveglianza di un adulto, procedere alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.
- Verificare che la tensione della rete corrisponda a quella menzionata sulla piastrina dell'apparecchio.
- Srotolare sempre completamente il cavo.
- Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzare imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 1 mm².
- Porre il vostro apparecchio istante da ogni oggetto facilmente infiammabile (tende...).
- Non porre mai il vostro apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.
- Non lasciare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto per usi domestici e nel modo indicato nel manuale d'uso.

- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in tutt'altro liquido né per la sua pulizia né per qualunque altro motivo. Non mettere mai nella lavastoviglie.
- Non utilizzare né custodire l'apparecchio all'esterno, sotto la pioggia, custodirlo in un posto asciutto.
- Non spostare l'apparecchio tirando sul cavo. Accertatevi che il cavo d'alimentazione non possa essere accidentalmente agganciato, questo per evitare ogni caduta dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio, non piegarlo e accertatevi che non entri a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio quando funziona in quanto calde.
- Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite un timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Caratteristiche comuni:

- Placca rimovibile in alluminio con rivestimento anti-adesivo.
- Termostato regolabile con spia luminosa.
- Base in materiale termoplastico.
- Cornice in acciaio inossidabile.
- Cavo rimovibile di 2 metri.
- Potenza: 1400 Watts.

Duo de Crêpes®:

- Una placca per crêpes grandi (ø 35 cm) e una placca per sette mini-crêpes (ø 11 cm).
- Grandi manici in legno verniciato.
- Una grande spatola e un ripartitore in legno.
- Sette mini-spatole e un mestolo.
- Supporto accessori con serbatoio per acqua.

Maxi Crêpe®:

- Una placca per crêpes grandi (ø 35 cm).
- Grandi manici in legno verniciato.
- Una spatola e un ripartitore in legno.
- Supporto accessori con serbatoio per acqua.

CAVO

Occorre verificare attentamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. In caso di guasto, non bisogna usare l'apparecchio. Il cavo deve essere sostituito soltanto da parte del fabbricante, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata ed autorizzata da parte del fabbricante e questo per evitare un pericolo per l'utente.

Il cavo utilizzato è un H05RRF 3G 0,75 mm².

Questi apparecchi sono conformi alle direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Per preservare il nostro ambiente e la nostra salute, la distruzione in fin di vita degli apparecchi elettrici deve farsi secondo regole ben precise e richiede la partecipazione attiva di tutti, fornitori od utenti. Questo è il motivo per il quale il vostro apparecchio, come lo indica il simbolo apposto sulla piastrina, non deve in alcun caso essere gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata ai rifiuti domestici.

Al momento della sua distruzione, vi appartiene di depositare l'apparecchio in un centro di raccolta differenziata pubblica designato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Per ottenere maggiori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi destinati al macero, si prega contattare le autorità locali della vostra regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici oppure il negozio nel quale avete comprato il vostro apparecchio.

AVVIAMENTO E UTILIZZO

1- PRIMO UTILIZZO

- Quando si toglie l'imballo dell'apparecchio, controllare attentamente di aver rimosso tutti gli elementi di bloccaggio.
- Un apparecchio nuovo può fumare leggermente al primo utilizzo. Allo scopo di limitare tale fenomeno, fare riscaldare l'apparecchio per 10 minuti (termostato pos. 1) poi lasciarlo raffreddare completamente.

2- AVVIAMENTO

- Collegare la crêpière e spostare il termostato in posizione "maxi". Lasciare pre-riscaldare per 8 minuti.
- Posizionare il supporto accessori dopo averlo riempito d'acqua.
- Oliare leggermente la placca di cottura con un poco di soia o un pezzo di carta assorbente leggermente intrisa d'olio. **Non dimenticate questo passaggio, perché è molto importante (anche con il rivestimento anti-adesivo).**

a) Realizzazione di una crêpe grande:

- Prendere un mestolo da minestra pieno di pastella, versarla al centro della placca.
- Prendere il rastrello per il manico con leggerezza e tenerlo tra il pollice, l'indice e il medio, senza bloccarlo. Metterci sopra la pastella ed eseguire un movimento rotatorio (senza premere) per stendere la pastella.
- Per staccare la crêpe, prendere la spatola, mettere il suo bordo ugnato sopra il bordo della placca di cottura e staccare facendo il giro della crêpe partendo sempre dall'esterno per poi raggiungere a poco a poco il centro.

IMPORTANTE: dopo ogni utilizzo del ripartitore di pastella, sciacquarlo nel serbatoio di acqua. Asciugare con cura la spatola per eliminare le particelle attaccate. In seguito la si può appoggiare sopra il relativo supporto.

- Per girare la crêpe, prendere un tovagliolo piegato in quattro. Far scorrere la spatola sotto la crêpe fino al centro. Mettere il tovagliolo sopra la crêpe in modo da posizionarla a sandwich (tra la spatola e il tovagliolo). Girarla e appoggiarla.

IMPORTANTE: prima di staccare la crêpe, è necessario lasciare cuocere bene il primo lato.

- Piegarla secondo il vostro gusto: in due, in quattro, a rotolo, a tasca...

N.B.: il tempo di cottura varia a seconda dello spessore delle crêpes e della temperatura. E' possibile realizzare almeno 20 crêpes all'ora e, a seconda della pastella e della finezza delle crêpes, fino a 35 crêpes all'ora.

b) Realizzazione delle mini-crêpes:

- Prendere il mestolo fornito con l'apparecchio. Riempirlo di pastella e versarla in un stampo. Utilizzare la parte inferiore del mestolo per stendere la pastella.
- Per staccare e girare le crêpes, utilizzare le spatole fornite.

MANUTENZIONE

Portare il termostato in posizione di “ stop ”. Staccare il cavo dalla presa, scollegarlo dall'apparecchio. Lasciare raffreddare la crêpière. Togliere la placca di cottura.

- **Corpi esterni all'apparecchio:** utilizzare una spugna intrisa di detersivo per piatti. Non usare prodotti abrasivi.
- Placca anti-adesiva: pulire con una spugna non abrasiva, acqua calda e un poco di sapone per stoviglie.
IMPORTANTE: non utilizzare mai prodotti aggressivi (corrosivi in bombola o altri).
- **Accessori:** il mestolo ed il porta-accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Si consiglia di lavare gli accessori in legno con una spugna intrisa di detersivo per piatti.
ATTENZIONE: non lasciare stemperare le spatole e il ripartitore in legno; non metterli in lavastoviglie.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzie degli apparecchi elettrodomestici **LAGRANGE**

Il vostro apparecchio è garantito **2 anni**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione.

Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la spedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
Francia
E-mail : conso@lagrange.fr

RICETTARIO

1) LE CRÊPES

a) La pastella per le crêpes

Una ricetta semplice e universale...

***Ingredienti (per circa 12 crêpes):** 250 g di farina, 2 uova, 3 cucchiaini da minestra di zucchero in polvere, 25 g di burro, 1/2 cucchiaino da caffè di sale fino, 3 cucchiaini da minestra d'olio, 1 cucchiaino da minestra di rum, 1/2 litro di latte.*

Preparazione : mettere la farina in una ciotola. Fare un foro al centro in cui rompere le 2 uova intere. Aggiungere lo zucchero, il sale, il burro e l'olio. Incorporare progressivamente il liquido con un cucchiaino di legno senza smettere di girare, in modo da ottenere una pastella molto liquida. Aggiungere il rum. Lasciare riposare almeno una mezz'ora. Un consiglio: per ottenere delle crêpes molto sottili, è indispensabile che la pastella sia molto liquida. Più questa è chiara, più le crêpes risultano leggere. All'occorrenza, è possibile aggiungere uno o due bicchieri di acqua.

CRÊPES DI SAINT-BRIEUC

***Ingredienti (per circa 12 crêpes) :** 125 g di farina, 3 uova, 60 g di burro, 1 bicchiere 1/2 di latte, 2 cucchiaini da caffè di essenza d'arancio, 2 cucchiaini da caffè di rum, 1 pizzico di sale fino.*

Preparazione: seguire la ricetta universale.

CRÊPES DI POLOGNE

Ingredienti: 600 g di crema fresca, 6 uova, 320 g di farina, 100 g di burro, 250 g di uvetta di Corinto, sale, pepe, noce moscata, succo di limone.

Preparazione: mettere la farina in una terrina, lavorarla con le uova intere, aggiungere poco alla volta la crema, il burro fuso e gli aromi. Cottura delle crêpes: dopo aver versato la pastella sulla placca, insaporire con un pizzico di uvetta di Corinto. Girare la crêpe e servire.

LA VERA RICETTA DELLE «CRÊPES SUZETTE»

Ingredienti (pastella per crêpes): 250 g di farina, 6 uova intere, 100 g di burro, 1/2 litro di latte, zucchero vanigliato, cognac o rum.

Preparazione: preparare la pastella e lasciarla riposare. Nel frattempo, preparare in una terrina tiepida 150 g di burro che sbatterete e ammorbidirete con il cucchiaino di legno aggiungendo 125 g di zucchero in polvere, il succo e la buccia grattugiata di 2 mandarini e 2 cucchiaini di alcool. Fare cuocere le crêpes; al momento di servire, mettere sopra ogni crêpe uno strato di burro al mandarino, poi piegare in 4, poi in 8. N.B.: questa è la vera ricetta, ma al ristorante, queste crêpes sono generalmente preparate con l'arancio e fiammeggiate spesso abusivamente.

b) le crêpes salate

CRÊPES AI FUNGHI

Ingredienti: 12 crêpes, mezzo litro di latte, 40 g di maizena, 300 a 400 g di funghi freschi, mezzo limone, 70 g di burro, 1 scalogno, sale, pepe, noce moscata.

Preparazione: dopo avere eliminato la parte sabbiosa del gambo, pulire accuratamente i funghi con aceto. Scolare e tagliare a dadini. Far fuoriuscire l'acqua a fuoco medio. Nel frattempo, preparare una salsa besciamella con il latte e la maizena, poi insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata. Quando la salsa è pronta, incorporare 20 g di burro. Fare rinvenire i funghi e lo scalogno tagliati a striscioline in 50 g di burro. Aggiungere il succo di limone. Salare leggermente. Lasciare cuocere a fuoco lento coperto per 10-15 minuti. Quando i funghi sono cotti, incorporateli alla salsa besciamella. Farcire le crêpes con questa preparazione e piegare in 4. Insaporire di gruviera grattugiata e fare gratinare nel forno a temperatura media.

CRÊPES AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti: 12 crêpes, 2 litri di molluschi, 1 confezione di granchio (220 g), 150 g di gamberetti sgucciati, burro di gamberetti, 5 cl di calvados, 6 cucchiaini da minestra di crema, 1 cucchiaino da minestra di farina, 3 scalogni, erba cipollina, paprika, Cayenna, burro, sale e pepe.

Preparazione: fare aprire i molluschi dopo averli grattati e lavati accuratamente. Sgocciolare il granchio in un recipiente, aggiungere il suo succo al succo (passato) dei molluschi. Sminuzzare la carne del granchio e farla rinvenire nel burro con i gamberetti. Bagnare con il calvados, fiammeggiare e mantenere in caldo. Fare fondere nel burro lo scalogno tagliuzzato. Quando è appassito, aggiungere la farina girando e stemperare il preparato di burro e farina bianca con il succo. Aggiungere la crema, lasciare appassire 6-7 minuti a fuoco basso. Aggiungere il burro di gamberetti in piccole dosi con la frusta, poi molluschi, gamberetti e granchio (con il relativo burro di cottura), sale, pepe, paprika e Cayenna. Mettere a bagnomaria. Guarnire le crêpes con la preparazione. Insaporire con erba cipollina tagliata.

CRÊPES AL FORMAGGIO

Ingredienti : 12 crêpes, 150 a 200 g di gruviera o crema di gruviera, 2 cucchiari da minestra di latte, 1 cucchiaino da minestra di burro.

Preparazione: preparare le crêpes poi tenerle in caldo. Fare fondere il formaggio con il latte e il burro. Ricoprire le crêpes, piegare in 4 e servire sopra un piatto molto caldo mantenuto a temperatura sopra una scaldavivande.

Variante: è possibile sostituire il gruviera con della crema di parmigiano. Otterrete così delle crêpes farcite alla parmigiana.

c) le crêpes zuccherate

CRÊPES FARCITE CON MARMELLATA

Stendere sopra ogni crêpe un cucchiaino di marmellata e arrotolare.

CRÊPES FARCITE ALLA CREMA (PANNEQUETS)

Sostituire la marmellata con della crema fresca o della frangipane.

CRÊPES À LA BONNE FEMME

Profumare la pastella con scorza d'arancio e rhum. Guarnire le crêpes di marmellata di mele. Piegare in 4 e insaporire con mandorle tagliate leggermente grigliate. Innaffiare con il rhum. Fare fiammeggiare al momento di servire.

CRÊPES ALLA BANANA

Ingredienti: 12 crêpes, 6 banane, crema pasticciera.

Preparazione: fare una crema pasticciera profumata al rhum. Sbucciare le banane e tagliarle in due nel senso della lunghezza. Mettere un cucchiaino di crema pasticciera e una mezza banana sopra ogni crêpe.

Arrotolare. Disporre le crêpes farcite sopra un piatto da gratin imburrito. Passare in forno caldo (180° - 210°) per 7-8 minuti.

2- BLINIS

Le ricette che seguono possono essere realizzate solo con la placca per 7 mini-crêpes.

BLINIS SEMPLICI

Ingredienti: 300 g di farina, 3 uova, mezzo litro di latte, 15 g di lievito per pane, sale.

Preparazione: sciogliere il lievito in 3 cucchiari da minestra di latte tiepido. Mettere la farina in una ciotola poi aggiungere il sale, i tuorli d'uovo e il lievito. Mescolare bene. Incorporare poco alla volta il latte. Lasciare riposare per 3 ore al coperto e a temperatura ambiente. Poco prima della cottura delle blinis, montare gli albumi a neve poi incorporarli a poco a poco alla pastella. Con le blinis salate, si possono servire del pesce affumicato tagliato in striscioline, delle uova di lompo, delle uova sminuzzate, del Roquefort o un altro formaggio dal gusto forte... E' inoltre possibile servire le blinis come dessert con una guarniture zuccherata: confettura, miele, frutta candita... In questo caso, aggiungere un cucchiaino da minestra di zucchero alla pastella.

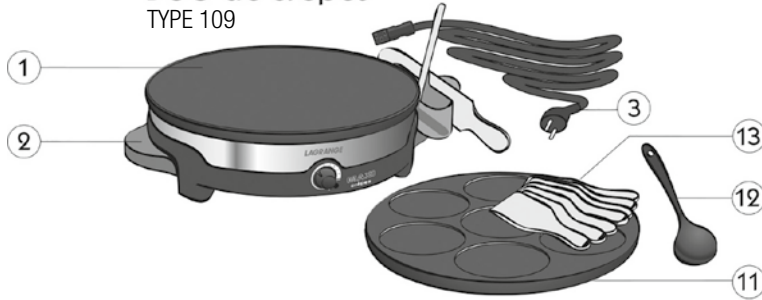
BLINIS AL GRANO SARACENO

Ingredienti: 200 g di farina di grano saraceno, 100 g di farina di frumento, 3 uova, 3 dl di latte, 10 g di lievito di birra, 1 pizzico di sale.

Preparazione: sciogliere il lievito in poca acqua tiepida. Mescolare le diverse farine in una ciotola. Aggiungere a poco a poco il latte, i tuorli d'uovo, il lievito e un pizzico di sale. Lasciare riposare per circa un'ora. Poco prima della cottura delle blinis, montare gli albumi a neve poi incorporarli a poco a poco alla pastella. Servire le blinis con del pesce (salmone, orata...) o delle uova di lompo.

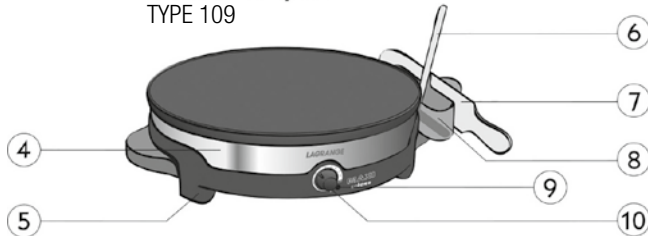
- DESCRIPCIÓN DEL APARATO -

DUO de crêpes®
TYPE 109



1. Placa desmontable de aluminio para crepe grande Ø 35 cm
2. Grandes asas de madera barnizada
3. Cable desmontable de 2 metros
4. Cinta de acero inoxidable
5. Base de termo-plástico
6. Un repartidor de madera
7. Una espátula grande de madera
8. Soporte de accesorios con depósito de agua
9. Indicador luminoso
10. Termostato regulable
11. Placa desmontable de aluminio para siete mini-crepes Ø 11 cm
12. Un cucharón
13. Siete mini-espátulas de madera

MAXI crêpes®
TYPE 109



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente este modo de empleo y conservarlo para poder consultarlo posteriormente.

- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas, incluidos niños de menos de 8 años, cuyas capacidades físicas, sensorias o mentales estén disminuidas o que no dispongan de los conocimientos o de la experiencia necesarios, a menos de haber sido formados y estén supervisados para la utilización con total seguridad de este aparato y de conocer los riesgos que presenta. No deje que los niños jueguen con el aparato. Sólo los niños mayores de 8 años pueden, bajo la vigilancia de un adulto, realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.
- Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Comprobar que el voltaje de la red corresponde con el que figura en la placa de características del aparato.
- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- En caso de utilizar una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos de sección igual o superior a 1 mm².
- Mantener el aparato alejado de los objetos fácilmente inflamables (cortinas, etc.).
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
- Utilizar únicamente el aparato para usos domésticos, tal y como se indica en el modo de empleo.

- No sumergir nunca el aparato en el agua o cualquier otro líquido ni para limpiarlo ni por ningún otro motivo. No meterlo nunca en el lavavajillas.
- Cerciorarse de no utilizar ni guardar el aparato en el exterior, bajo la lluvia, y almacenarlo en un lugar seco.
- No desplazar nunca el aparato tirando del cable. Cerciorarse de que el cordón de alimentación no pueda engancharse accidentalmente, para evitar cualquier caída del aparato. No enrollar el cordón alrededor del aparato, no retorcerlo y prestar atención para que no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
- No tocar las partes metálicas del aparato mientras está funcionando puesto que están calientes.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minuterio exterior o con un sistema de control a distancia separado.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca coloque el aparato encima de soportes flexibles o frágiles (hule, cristal, madera barnizada, etc.).
- Utilice exclusivamente las asas para manipular el producto.
- Nunca utilice el aparato como calefacción complementaria.
- No deje el aparato enchufado sin utilizarlo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características comunes:

- Placas desmontables de aluminio con revestimiento anti-adherente.
- Termostato regulable con indicador luminoso.
- Base de termo-plástico.
- Cinta de acero inoxidable.
- Cable desmontable de 2 metros.
- Potencia: 1400 vatios.

Duo de Crêpes®:

- Una placa para crepe grande (ø 35 cm) y una placa para 7 mini-crepes (ø 11 cm).
- Grandes asas de madera barnizada.
- Una gran espátula y un repartidor de madera.
- Siete mini-espátulas y un cucharón.
- Soporte de accesorios con depósito de agua.

Maxi Crêpe®:

- Una placa para crepe grande (ø 35 cm).
- Grandes asas de madera barnizada.
- Una espátula y un repartidor de madera.
- Soporte de accesorios con depósito de agua.

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. No hay que utilizar el aparato si éste está dañado. El cordón sólo debe cambiarlo el fabricante, su servicio posventa o una persona cualificada y homologada por el fabricante para evitar cualquier peligro para el usuario.

El cordón utilizado es un H05RRF 3G 0,75 mm².

Este aparato está en conformidad con las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE y con la normativa CE contacto alimentario 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE DEEE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.

Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, en ningún caso debe arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas. Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.

PUESTA EN SERVICIO Y UTILIZACIÓN

1- PRIMER USO

- Cuando desembale el aparato, saque cuidadosamente todos los elementos de sujeción.
- Un aparato nuevo puede echar algo de humo durante su primer uso. Para limitar este fenómeno, caliente el aparato durante 10 minutos (termostato 1) y después déjelo enfriar completamente.

2- PUESTA EN MARCHA

- Enchufe su crepera. Coloque el termostato en la posición máxima. Deje precalentar 8 minutos.
- Coloque el soporte de accesorios después de haberlo llenado de agua.
- Engrase ligeramente la placa de cocción. Para ello, utilice un pequeño pincel de seda o un trozo de papel de cocina ligeramente empapado en aceite. **No olvide este engrasado ya que es muy importante (incluso con el revestimiento anti-adherente).**

a) Realización de una crepe grande:

- Coja un cucharón de sopa lleno de pasta, viértala en el centro de la placa.
- Coja el rastrillo por su asa con ligereza y sujételo entre el pulgar, el índice y el dedo corazón, sin apretarlo. Colóquelo sobre la pasta, después efectúe un movimiento giratorio (sin apoyar) con el fin de extender la pasta. Hay un “golpe de mano” del que hay que tomar nota...

- Para despegar la crepe, coja la espátula. Coloque el borde biselado de ésta sobre el borde de la placa de cocción y despegue la crepe rodeándola, partiendo siempre del exterior y después yendo poquito a poco hacia el centro.

IMPORTANTE: Después de cada uso del repartidor de pasta, enjuáguelo en el depósito de agua. Seque cuidadosamente la espátula con el fin de quitar todas las partículas que hubieran podido adherirse. Después puede colocarla en el soporte previsto con este fin.

- Para dar la vuelta a la crepe, coja una servilleta de mesa doblada en cuatro. Deslice la espátula bajo la crepe hasta el centro. Coloque una servilleta sobre la crepe para cogerla como un sándwich (entre la espátula y la servilleta). A continuación, dele la vuelta y después cójala.

IMPORTANTE : Antes de proceder a despegar la crepe, es indispensable dejar cocer bien la primera cara.

- Doble después la crepe como prefiera: en dos, en cuatro, en rodillo, en bolsillo. . .

N.B.: El tiempo de cocción varía en función del espesor de las crepes y de la temperatura. Sin embargo, podrá realizar como mínimo 20 crepes por hora y, según la pasta y el grosor de las crepes, hasta 35 crepes por hora.

b) Realización de mini-crepes:

- Coja el cucharón que se entrega con el aparato. Llénelo de pasta y viértala en un molde. Utilice la parte de abajo del cucharón para extender la pasta.
- Para despegar y dar la vuelta a las crepes, utilice las espátulas suministradas.

MANTENIMIENTO

Coloque el termostato en posición de paro. Desenchufe el cable de la red, desconéctelo del aparato. Es obligatorio que deje enfriar su crepera. Quite la placa de cocción.

■ **Cuerpo exterior del aparato:** Utilice una esponja empapada en líquido lavavajillas. No utilice productos abrasivos.

■ **Placa anti-adherente:** Limpiar con una esponja no abrasiva, agua caliente y un poco de lavavajillas.

IMPORTANTE: Nunca utilice productos agresivos (decapantes en atomizador u otros).

■ **Accesorios:** Puede lavar el cucharón y el porta-accesorios en el lavavajillas. Para los accesorios de madera, se aconseja lavarlos con una esponja empapada en un producto para vajillas.

ATENCIÓN: No deje mojados el repartidor y las espátulas de madera; no los meta en el lavavajillas.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA.

Garantías de los aparatos electrodomésticos LAGRANGE

Este aparato está garantizado **2 años**.

Para disponer gratuitamente de 1 año más de garantía, inscribirse en el sitio Internet de **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantía incluye piezas y mano de obra y cubre los defectos de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento del modo de empleo y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLAMENTE A LOS USOS DOMÉSTICOS EN NINGÚN CASO A LAS UTILIZACIONES PROFESIONALES O SEMIPROFESIONALES.

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante por fallos o vicios ocultos según los artículos 1641 a 1649 del código civil francés.

En caso de avería o funcionamiento defectuoso, dirigirse al vendedor.

En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán.

Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa **LAGRANGE**.

Para disponer de esta garantía, el usuario deberá presentar una copia de la factura con la fecha de compra del aparato.

Período de disponibilidad de las piezas de repuesto

En conformidad con el artículo L 111-2 del Código de Consumo, la disponibilidad de las piezas de repuesto que prevemos para un producto reparable es de 5 años a partir de su fecha de fabricación. No obstante, dicha disponibilidad sólo puede garantizarse en el país donde se ha comprado el producto.

Gastos de viaje en caso de devolución

Tras el primer año en el que se beneficia de la garantía del distribuidor, sólo correrán a cargo del cliente los portes de devolución a la fábrica, la reexpedición correrá a nuestro cargo lo antes posible.

Para obtener más información sobre nuestros productos, se nos puede escribir a la dirección siguiente:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLLES
Francia
E-mail : conso@lagrange.fr

RECETAS

1) CREPES

a) Pasta para crepes

Receta sencilla y universal...

Ingredientes (para 12 crepes aproximadamente): 250 g de harina, 2 huevos, 3 cucharadas soperas de azúcar en polvo, 25 g de mantequilla, 1/2 cuchara de café de sal fina, 3 cucharadas soperas de aceite, 1 cucharada soperas de ron y 1/2 litro de leche.

Preparación: Ponga la harina en una ensaladera. Haga un agujero en el medio y rompa en él dos huevos enteros. Añada el azúcar, la sal, la mantequilla y el aceite. Incorpore progresivamente el líquido con una cuchara de madera sin dejar de remover, de tal modo que obtenga una pasta muy fluida. Añada el ron. Deje reposar al menos media hora. Consejo: Para obtener crepes muy finas, es indispensable que la pasta sea muy líquida. Cuanto más clara sea, más ligeras serán las crepes. No dude en añadir uno o dos vasos de agua si es necesario.

CREPES DE SAINT-BRIEUC

Ingredientes (para 12 crepes aproximadamente): 125 g de harina, 3 huevos, 60 g de mantequilla, 1 vaso y 1/2 de leche, 2 cucharas pequeñas de café de flor de naranjo, 2 cucharas pequeñas de café de ron, 1 pizca de sal fina.

Preparación: Siga las instrucciones de la receta universal.

CREPES DE POLONIA

Ingredientes: 600 g de nata fresca, 6 huevos, 320 g de harina, 100 g de mantequilla, 250 g de pasas de Corinto, sal, pimienta, nuez moscada, zumo de limón.

Preparación: Ponga la harina en una tarrina, trabájela con los huevos enteros, añada poco a poco la nata, la mantequilla fundida y las hierbas aromáticas. Cueza las crepes: cuando vierta la pasta sobre la placa, espolvoréela con algunas pasas de Corinto. De la vuelta a la crepe y sívala.

LA VERDADERA RECETA DE LAS “CREPES SUZETTE”

Ingredientes (pasta para las crepes): 250 g de harina, 6 huevos enteros, 100 g de mantequilla, 1/2 litro de leche, azúcar avainillado, coñac o ron.

Preparación: Prepare la pasta de las crepes y déjela reposar. Mientras, prepare en una tarrina templada 150 g de mantequilla que batirá y ablandará con la cuchara de madera añadiendo 125 g de azúcar en polvo, el zumo y la piel rallada de 2 mandarinas y 2 cucharadas de licor. Cueza las crepes. En el momento de servir, coloque sobre cada crepe una capa de mantequilla aromatizada con mandarina, después pliegue en 4 y después en 8.
N.B.: Ésta es la verdadera receta. En el restaurante, se preparan normalmente con naranja y se flamean a menudo demasiado.

b) Crepes saladas

CREPES CON CHAMPIÑONES

Ingredientes: 12 crepes, medio litro de leche, 40 g de maicena, de 300 a 400 g de champiñones frescos, medio limón, 70 g de mantequilla, 1 chalota, sal, pimienta, nuez moscada.

Preparación: Después de haber quitado la parte arenosa del pie, limpie cuidadosamente los champiñones con agua con vinagre. Escúrralos y córtelos en dados pequeños. Póngalos a fuego medio para que saquen el agua. Mientras, prepare una salsa Bechamel con la leche y la maicena, después sazone con sal, pimienta y nuez moscada rallada. Cuando la salsa esté lista, añada 20 g de mantequilla. Rehogue los champiñones y la chalota en láminas en 50 g de mantequilla. Añada el zumo de limón. Sale ligeramente. Deje cocer a fuego lento cubierto de 10 a 15 minutos. Una vez que los champiñones estén cocidos, incorpórelos a la salsa Bechamel. Rellene las crepes con este preparado y pliéguelas en 4. Espolvoree con queso gruyere rallado y gratínelas a fuego medio.

CREPES CON MARISCOS

Ingredientes: 12 crepes, 2 litros de mejillones, 1 caja de cangrejo (220 g), 150 g de gambas peladas, mantequilla de gambas, 5 cl de calvados, 6 cucharadas soperas de nata, 1 cucharada soperas de harina, 3 chalotas, cebolleta, pimentón, cayena, mantequilla, sal y pimienta.

Preparación: Abra los mejillones después de haberlos raspado y lavado cuidadosamente. Escorra el cangrejo en un recipiente, añada su jugo al jugo (pasado) de los mejillones. Desmigue la carne del cangrejo y rehóguela en mantequilla con las gambas. Riegue con el calvados, flamee y después mantenga caliente.

Funda en mantequilla las chalotas picadas. Cuando amarilleen, añada la harina removiendo y diluya esta salsa rubia en el jugo reservado. Añada la nata, deje espesar de 6 a 7 minutos a fuego lento. Añada la mantequilla de gambas en pequeñas cantidades batiendo con el batidor, después los mejillones, las gambas y el cangrejo (con su mantequilla de cocción), sal, pimienta, pimentón y cayena. Póngalo todo al baño maría. Adorne las crepes con el preparado. Espolvoree con la cebolleta picada.

CREPES CON QUESO

Ingredientes: 12 crepes, de 150 a 200 g de queso gruyere o de crema de gruyere, 2 cucharadas soperas de leche, 1 cucharada sopera de mantequilla.

Preparación: Prepare las crepes y después manténgalas calientes. Haga fundir el queso con la leche y la mantequilla. Cubra las crepes, pliéguelas en 4 y síralas en un plato muy caliente, mantenido a esa temperatura con un caliente platos.

Variante: Puede sustituir el queso gruyere por crema de parmesano. Entonces obtendrá crepes rellenas de queso parmesano.

c) Crepes dulces

CREPES RELLENAS DE MERMELEDA

Extienda sobre cada crepe una cucharada de mermelada y después enróllelas.

CREPES RELLENAS DE NATA (PANQUEQUES)

Sustituya la mermelada por nata fresca o crema almendrada.

CREPES À LA BONNE FEMME

Aromatice la pasta con piel de naranja y ron. Adorne las crepes con mermelada de manzana. Pliéguelas en 4 y espolvoréelas con almendras picadas ligeramente tostadas. Riéguelas con ron. Flamee al servir.

CREPES CON PLÁTANO

Ingredientes: 12 crepes, 6 plátanos, crema pastelera.

Preparación: Haga una crema pastelera aromatizada con ron. Pele los plátanos y después córtelos en dos a lo largo. Ponga una cucharada de crema pastelera y medio plátano sobre cada crepe. Enróllela. Coloque

las crepes rellenas sobre un plato de gratinar untado de mantequilla. Métalo en el horno caliente (term. 6-7) de 7 a 8 minutos.

2- BLINIS

Estas recetas pueden realizarse únicamente con la placa de 7 mini-crepes.

BLINIS SENCILLOS

Ingredientes: 300 g de harina, 3 huevos, medio litro de leche, 15 g de levadura de panadería, sal.

Preparación: Diluya la levadura en 3 cucharadas soperas de leche templada. Ponga la harina en una ensaladera y después añada sal, las yemas de los huevos y la levadura. Mézclelo bien. Incorpore poco a poco la leche. Deje que suba durante 3 horas tapado y a temperatura ambiente. Justo antes de la cocción de los blinis, bata las claras a punto de nieve y después incorpórelas poco a poco a la pasta. Con los blinis salados, puede servir pescados ahumados en láminas, huevas de lumpo, huevos duros desmigados, Roquefort u otro queso de sabor fuerte... Igualmente, puede servir los blinis como postre con guarniciones dulces: mermelada, miel, frutas confitadas... En este caso, añada una cucharada sopera de azúcar a la pasta.

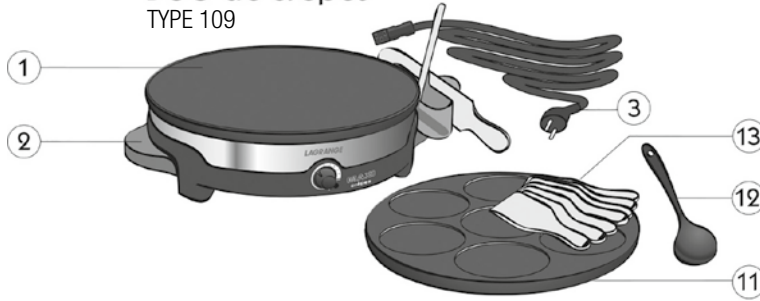
BLINIS CON HARINA DE TRIGO SARRACENO

Ingredientes: 200 g de harina de trigo sarraceno, 100 g de harina de trigo, 3 huevos, 3 dl de leche, 10 g de levadura de cerveza, 1 pizca de sal.

Preparación: Diluya la levadura en un poco de agua templada. Mezcle las diferentes harinas en una ensaladera. Añada poco a poco la leche, las yemas de los huevos, la levadura y una pizca de sal. Deje reposar una hora aproximadamente. Justo antes de la cocción de los blinis, bata las claras a punto de nieve y después incorpórelas poco a poco a la pasta. Sirva los blinis con pescado (salmón, dorada...) o huevas de lumpo.

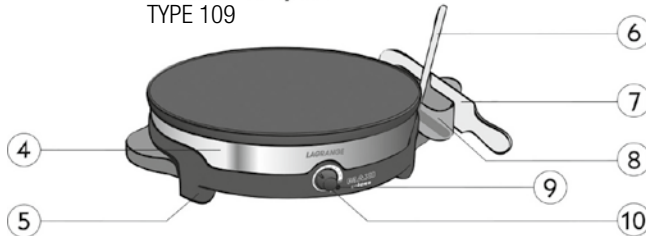
- DESCRIPTION OF APPLIANCE -

DUO de crêpes®
TYPE 109



1. Detachable aluminium plate for one large crepe (35cm diameter)
2. Easy-grip varnished wooden handles
3. Detachable cord (2m)
4. Trim in stainless steel
5. Thermoplastic base
6. Batter spreader in wood
7. Large wooden spatula
8. Accessory stand with water container.
9. Indicator light
10. Thermostatic control
11. Detachable aluminium plate for 7 mini-crepes (11cm diameter)
12. Ladle
13. 7 wooden mini-spatulas

MAXI crêpes®
TYPE 109



SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them for future consultation.

- This unit is not intended to be used by people, including children of at least 8 years of age, whose physical, sensorial or mental capacities are diminished, or who do not have the necessary knowledge or experience, unless they have been trained and are supervised for the use of this unit in full safety and understand the risks involved. Do not let children play with the unit. Only children over the age of 8 can, with adult supervision, clean and maintain the unit.
- Keep the unit and the power cord out of reach of children under eight years old.
- Make sure that the voltage of the network corresponds to that indicated on the information plate of the unit.
- Always unwind the cord completely.
- If you use an extension cord, you must use a model equipped with a ground connection and wires of section greater than or equal to 1 mm².
- Place your unit far from easily inflammable objects (curtains, etc.).
- Never put your unit on a hot surface nor close to a flame.
- Never leave your unit without surveillance when it is in operation.
- Only use your unit for household uses and as indicated in the instructions.
- Never put your unit into water or any other liquid, neither to clean it nor for any other reason. Never put it in a dishwasher.
- Do not use or store the unit outside or in the rain. Store it in a dry place.
- Never move the unit by pulling its cable. Make sure that the power cord cannot be accidentally hooked to prevent the unit from falling.

Do not wind the cord around the unit, do not twist it and make sure that it does not come into contact with the hot parts of the unit.

- Do not touch the metallic parts of the unit when it is in operation because they are hot.
- These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separated remote control system.
- Watch children to make sure that they don't play the unit.
- Never place your appliance on a surface that is unstable or easily damaged (oilcloth, glass, polished wood, etc.).
- Always use handles to move product.
- Never use appliance as an additional heating source.
- Do not leave appliance plugged in when not in use.

TECHNICAL SPECIFICATION

Standard Features:

- Detachable plates in aluminium with non-stick coating.
- Thermostatic control with indicator light.
- Thermoplastic base.
- Trim in enamelled steel.
- Detachable cord (2m).
- Rating: 1400W.

Duo de Crêpes®:

- Plate for one large crepe (35cm diameter) and plate for 7 mini-crepes (11cm diameter).
- Easy-grip varnished wooden handles.
- Large wooden spatula and batter ladle.
- 7 mini spatulas + 1 ladle.
- Accessory stand with water container.

Maxi Crêpe®:

- Plate for one large crepe (35cm diameter).
- Easy-grip varnished wooden handles.
- Wooden spatula and batter spreader.
- Accessory stand with water container.

CORD

Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, don't use the unit. The cord should only be replaced by the manufacturer, its after-sale service or a person who is qualified and approved by the manufacturer in order to avoid all danger for the user.

The cord used is a H05RRF 3G 0.75 mm².

This unit is in compliance with directives 2006/95/CE, 2004/108/CE DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE and CE food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/CE DEEE

In order to protect our environment and our health, the elimination of electrical equipment at the end of its working life must be done according to very specific rules and requires the involvement of all parties, suppliers and users. That is why your unit, as indicated by the symbol on its information plate, must never be thrown into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its elimination, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. To obtain information about the centers for collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities of your region, the household waste collection services or the store where you purchased your unit.

SET-UP AND USE

1 – FIRST USE

- When unpacking appliance, ensure that all materials used to secure the appliance in transit (wedges, etc.) are carefully removed.
- New appliances may give off a small amount of smoke when first used. To minimise this, heat up your appliance for 10 minutes (thermostat level 1) then let it cool down completely.

2- GETTING STARTED

- Plug in your crepe-maker. Set thermostat to maximum. Pre-heat for 8 minutes.
- Fill accessory stand with water and set it in place.
- Lightly grease the cook plate. To do this, use a small, soft-bristled brush or a piece of kitchen paper lightly moistened with oil. **Do not omit to grease the cook plate – it is very important (even with the non-stick coating).**

a) Making a large crepe:

- Take a soup ladle full of batter and pour it onto the middle of the plate.
- Take the batter spreader, holding the handle lightly between thumb and first two fingers – do not grip it too tightly. Place it on the batter then spread the batter, using a turning movement (do not press down). There's a knack to it!
- Use the spatula to 'lift' the crepe and prevent it from sticking. Place the bevelled edge of the spatula on the edge of the cook plate and 'lift' the crepe by running the spatula around the edge of the crepe with a circular movement. Always start at the outer edge and gradually work towards the centre.

IMPORTANT: Rinse the batter spreader in the water container after each use. Wipe the spatula carefully in order to remove any batter particles that may have stuck to it. The spatula can then be placed on the stand provided for it.

- To turn the crepe over, take a table napkin and fold it in four. Slide the spatula under the crepe. Go right up to the centre. Place the napkin over the crepe in such a way that the crepe is sandwiched between the spatula and the napkin. Then turn the crepe over and return it to the cook plate.

IMPORTANT: The first side of the crepe **MUST** be cooked thoroughly before attempting to 'lift' the crepe. Then, fold the crepe as you require: in two, into four, into a roll, into a pocket, etc.

N.B.: cooking time varies as a function of temperature and thickness of crepe. As a guide, you can make at least 20 crepes per hour. This rises to 35 crepes per hour, depending on consistency of batter and thickness of crepe.

b) Making mini-crepes:

- Take the ladle supplied with the appliance. Fill it with batter and pour into one of the indented shapes. Use the back of the ladle to spread the batter.
- To 'lift' and turn crepes, use the spatulas provided.

UPKEEP

Set thermostat to 'off' position. Unplug the cord from the mains, then disconnect the cord from the appliance. You **MUST** leave the crepe maker to cool down completely. Lift off the cook plate.

- **External housing of appliance:** use a sponge moistened with washingup liquid. Do not use abrasive products.
- **Non-stick plate:** clean using a non-abrasive sponge, hot water and a little washing-up liquid.
IMPORTANT: never use harsh products (caustic sprays, etc.).
- **Accessories:** the ladle and the accessory-holder are dishwasher safe. We recommend that wooden accessories are washed using a sponge moistened with a washing-up product.
PLEASE NOTE: do not leave the wooden batter spreader and spatulas in water to soak; do not put them in the dishwasher.

GUARANTEE TERMS

Guarantees for **LAGRANGE** household appliances

Your unit is guaranteed for **2 years**.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr).

The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE** after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

If you have any other questions about our products, you can contact us at the following address:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
E-mail : conso@lagrange.fr

RECIPES

1) CREPES

a) Crepe Batter : The standard recipe for plain batter...

Ingredients (makes approx. 12 crepes): 250g plain flour, 2 eggs, 3 tbspsns castor sugar, 25g unsalted butter, 1/2 teaspoon salt, 3 tbspsns oil, 1 tbslp rum, 1/2 litre milk.

Method: place flour in a large mixing bowl. Make a well in the centre and break 2 fresh eggs into it. Add the sugar, salt, butter and oil. Using a wooden spoon, incorporate the liquid a little at a time, stirring constantly. The aim is to achieve a very runny batter. Add the rum. Leave to stand for at least 30 minutes.

Tip: for very thin crepes, the batter must be very runny. The thinner the batter, the lighter the crepes will be. Add a glass or two of water if necessary to achieve the right consistency.

CREPES SAINT-BRIEUC

Ingredients (makes approx. 12 crepes): 125g plain flour, 3 eggs, 60g butter, 1/2 glasses milk, 2 tspns orange blossom essence, 2 tspns rum, 1 pinch of salt.

Method: follow standard recipe.

CREPES POLOGNE

Ingredients: 600g crème fraîche, 6 eggs, 320g plain flour, 100g butter, 250g currants, salt, pepper, nutmeg, lemon juice.

Method: place flour in an earthenware bowl, add the eggs and work up to a batter, gradually incorporating the cream, melted butter and spices. Cook the crepes: as soon as the batter is poured onto the cook plate, scatter over a pinch of currants. Flip the crepe and serve.

CREPES SUZETTE – THE ORIGINAL RECIPE

Ingredients (crepe batter): 250g plain flour, 6 eggs, 100g butter, 1/2 litre milk, vanilla-flavoured sugar, cognac or rum.

Method: make the crepe batter and leave to stand. While batter is resting in a warm bowl prepare 150g of butter by beating and softening it with a wooden spoon, adding 125g of castor sugar, the juice and grated zest of 2 mandarins with 2 tbsps of cognac or rum. Cook the crepes. When serving, top each crepe with a layer of mandarin butter, fold into 4, then fold into 8.

N.B.: this is the authentic recipe. In restaurants, Crepes Suzettes are usually prepared with orange and flambéed, often overzealously!

b) Savoury Crepes

CREPES WITH MUSHROOMS

Ingredients: 12 crepes, 1/2 litre milk, 40g cornflour, 300-400g fresh mushrooms, half a lemon, 70g butter, 1 shallot, salt, pepper, nutmeg.

Method: trim woody part of stem, then clean mushrooms carefully in water with a touch of vinegar. Drain them and chop finely. Place over a medium heat and sweat until the juices start to run. While they are over the heat, make a Bechamel sauce with the milk and cornflour then season it with salt, pepper and grated nutmeg. When the sauce is ready, incorporate 20g of butter. Gently sweat the mushrooms and

shredded shallot in 50g of butter. Add the lemon juice. Season lightly. Cover and leave to simmer for 10-15 minutes. When mushrooms are cooked, incorporate them into the Bechamel sauce. Fill the crepes with this mixture and fold them into 4. Sprinkle with grated gruyere cheese and bake au gratin in a medium oven until topping is browned.

SEAFOOD CREPES

Ingredients: 12 crepes, 2 litres mussels, 220g crabmeat, 150g shelled prawns, shrimp butter, 5cl calvados, 6 tbsps cream, 1 tbsps flour, 3 shallots, chives, paprika, cayenne pepper, butter, salt and pepper.

Method: carefully wash and scrape mussels then place in water and heat until they open. Drain the crabmeat into a container, adding any juice to the juices retained from the mussels. Shred the crabmeat and brown it gently in the butter with the prawns. Sprinkle with calvados, flambé, then keep warm. Fry chopped shallots gently in butter until golden and transparent. When they turn golden, stir in the flour and slacken this roux with the reserved juices. Add the cream, leave on a low heat for 6-7 minutes to thicken. Beating continuously with a whisk, add the shrimp butter in small amounts, then the mussels, prawns and crabmeat (with their cooking butter), salt, pepper, paprika and cayenne pepper. Put in a bainmarie or place bowl over a saucepan of simmering water. Garnish crepes with prepared mixture. Sprinkle with chopped chives.

CHEESE CREPES

Ingredients: 12 crepes, 150-200g Gruyere cheese or processed Gruyere cheese, 2 tbsps milk, 1 tbsps butter.

Method: make crepes and keep them warm. Melt cheese with milk and butter. Top the crepes with the melted cheese mixture, fold them in 4 and serve on a very hot plate (kept warm on a plate-warmer).

Variation: you can substitute Parmesan cheese for the Gruyere. The end result will be Parmesan-Filled Crepes.

c) Sweet Crepes

CREPES WITH JAM

Spread each crepe with a spoonful of jam then roll it up.

CREPES WITH CREAM (FLAPJACKS)

Replace jam with crème fraîche or almond paste.

CREPES BONNE FEMME

Flavour batter with orange zest and rum. Garnish crepes with stewed apple. Fold them in 4 and sprinkle with chopped, lightly toasted almonds. Sprinkle with rum. Flambé crepes as you serve them.

BANANA CREPES

Ingredients: 12 crepes, 6 bananas, crème pâtissière (confectioner's custard).

Method: make a crème patissière flavoured with rum. Peel bananas then slice them in two lengthways. Put one spoonful of crème patissière and one half-banana on each crepe. Roll up. Lay the filled crepes on a buttered ovenproof dish. Place in a hot oven (regulo 6-7) for 7-8 minutes. 6-7).

2- BLINIS

These recipes can only be made using the 7 mini-crepes cook plate.

PLAIN BLINIS

Ingredients: 300g flour, 3 eggs, 1/2 litre milk, 15g fresh yeast, salt.

Method: dissolve yeast in 3 tbspsns warm milk. Put the flour in a large mixing bowl then add the salt, egg yolks and yeast. Blend well. Incorporate milk a little at a time. Cover and leave to rise for 3 hours in a warm place. Just before you cook the blinis, whisk egg whites until they form soft peaks then fold them into the batter, a little at a time. With savoury blinis you can serve smoked fish cut into thin strips, lumpfish roe, chopped hard-boiled eggs, Roquefort or any similar strong cheese, etc. You can also serve blinis as a dessert, with a sweet topping; jam, honey, candied fruits, etc. In this case, add a tablespoon of sugar to the batter.

BUCKWHEAT BLINIS

Ingredients: 200g buckwheat flour, 100g wheat flour, 3 eggs, 3dl milk, 10g brewer's yeast, 1 pinch of salt.

Method: mix yeast with a little warm water. Blend flours in a large mixing bowl. Gradually add the milk, egg yolks, yeast and salt. Leave to stand for about one hour. Just before you cook the blinis, whisk egg whites until they form soft peaks then fold them into the batter a little at a time. Serve the blinis with fish (salmon, bream, etc.) or lumpfish roes.

GARANTIE _____

La référence et le numéro de série se trouvent sur l'appareil.

Référence :

N° série :

Nom de l'utilisateur :

.....

Adresse :

.....

Code postal et ville :

.....

Téléphone :

CACHET DU MAGASIN



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

Depuis 1955

LAGRANGE