Crêpières électriques

Crêpières électriques professionnelles
Notice d'utilisation 3

Professional electric crepe makers
Instructions for use 9

Professionnelles crepegeräte
Bedienungsanleitung 15

Gofreras eléctricas profesionales
Instrucciones de uso 21

AI0094

Pensez aux accessoires :
Demandez notre catalogue



CEBIA4



Kit d'étalement / kit spreader



CECIE4



Crêpières gaz / gas crepe makers



CECIG4



Chariots à crêpes / crepe carts

modèle / model	diamètre / diameter	dimensions	poids / weight	puissance / power
CEBIV3	Ø 35 cm	350 x 125 mm	12 Kg	2500 W
CEBIV4	Ø 40 cm	400 x 125 mm	16 Kg	3000 W
CECIL3	Ø 35 cm	375 x 420 x 175 mm	14.5 Kg	2500 W
CECIL4	Ø 40 cm	430 x 470 x 175 mm	19 Kg	3000 W
CECIM3	2 x Ø 35 cm	750 x 420 x 175 mm	30 Kg	2 x 2500 W
CECIM4	2 x Ø 40 cm	860 x 470 x 175 mm	36.5 Kg	2 x 3000 W
CEBIA3	Ø 35 cm	350 x 170 mm	15 Kg	3000 W
CEBIA4	Ø 40 cm	400 x 170 mm	22 Kg	3600 W
CEBIA5	Ø 48 cm	480 x 190 mm	25 Kg	4800 W
CECIE3	Ø 35 cm	375 x 420 x 195 mm	17 Kg	3000 W
CECIE4	Ø 40 cm	430 x 470 x 195 mm	24 Kg	3600 W
CECIG3	2 x Ø 35 cm	750 x 420 x 195 mm	28 Kg	2 x 3000 W
CECIG4	2 x Ø 40 cm	860 x 470 x 195 mm	46,5 Kg	2 x 3600 W

Photos et caractéristiques non contractuelles / Photos and characteristics are not binding

Cher client,

Vous venez d'acheter l'un de nos appareils et nous vous en remercions vivement. Son utilisation est très simple. Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice dans laquelle vous trouverez des consignes de sécurité ainsi que des conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Réception et déballage

En cas de problème, faire mention de vos réserves en décrivant avec précision les dégâts constatés à la livraison sur le récépissé du transporteur. Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception.

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions en matière de sécurité : Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- L'appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagée. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- En cas de panne, l'examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Toute opération de maintenance doit être réalisée par un technicien habilité.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Toujours brancher et débrancher le cordon électrique, le réglage étant sur la température minimum et sur arrêt.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler avec des mains humides.
- Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

- Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, brûleur à gaz, four …).
- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Cet appareil est prohibé à l'extérieur.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obstruer les trous de ventilation sous le bâti.
- Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Ces modèles sont destinés à un usage professionnel.
Les crêpières électriques apportent confort et facilité d'utilisation grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300° C.

Caractéristiques

- Crêpières une plaque ou deux plaques sur châssis inox
- Plaque(s) en fonte usinée ∅ 35, 40 ou 48 cm
- Puissance de 2500 W à 4800 W par plaque
- Une à trois résistances donnant une répartition uniforme de la chaleur sur toute la plaque
- Un thermostat muni d'une manette graduée de 50 à 300°C
- Un témoin de chauffe lumineux orange.
- Un interrupteur Marche / Arrêt avec témoin lumineux vert, uniquement sur les modèles suivants : CEBIA3, CEBIA4, CEBIA5, CECIE3, CECIE4, CECIG3 ET CECIG4.
- Trois ou quatre pieds plastique selon le modèle

Installation

Plan de travail

Choisissez un plan de travail d'entretien facile sur lequel poser l'appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur. Pour un confort optimal de l'utilisateur, le dessus des plaques doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.

Raccordement électrique

Les appareils doivent être branchés sur le réseau 240 volts monophasé à une prise bipolaire + terre 16 ampères. Ils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5 mm².

Les appareils spécifiés 400 volts doivent être branchés à une prise triphasée + neutre + terre 20 ampères. Ces appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre) de section 1,5 mm².

Utilisation

Les plaques en fonte usinée Krampouz nécessitent un culottage avant la première utilisation.

Culottage des plaques de cuisson

Attention : cette opération (durée: 1 heure à 1 heure 30) est nécessaire quand les plaques sont neuves. Utilisez de l'huile alimentaire sans autre ingrédient.

Pour bien le réussir :
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Allumez l'appareil.
- Mettez l'appareil en chauffe sur environ 270°C. L'appareil est à température lorsque le voyant orange s'éteint. Maintenez le réglage pendant toute la durée du culottage.
- Versez au centre de la plaque l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile alimentaire. A l'aide des tampons ATG1 ou ATG5 Krampouz, répartissez uniformément l'huile, puis laissez cuire pendant 5 à 10 minutes afin d'obtenir une plaque brunie parfaitement sèche.
- Répétez l'opération précédente 8 fois en diminuant à chaque fois la quantité d'huile versée mais en respectant pour chaque couche d'huile un temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Un bon culottage a la couleur d'une châtaigne (marron foncé) et l'aspect d'un vernis.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

- Un râteau (18 à 20 centimètres)
- Un pinceau et un bac à eau pour le nettoyage du râteau
- Une spatule bois ou inox
- Le tampon d'essuyage Krampouz ATG1 ou ATG5
- De l'huile alimentaire pour le graissage de la plaque
- Un récipient pour la pâte
- Une louche dose

Recettes

CRÊPES DE FROMENT

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettez 1 cuillerée à soupe de farine de sarrasin (blé noir), 100 à 125 g de sucre selon vos goûts, 1 cuillerée à café rase de gros sel, 2 œufs, 25 g de beurre fondu ou 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 sachet de sucre vanillé ou autres parfums, 10 cl d'eau. Battez l'ensemble et ajoutez progressivement 250 g de farine de froment et 12 cl de lait demi écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayez ensuite 38 cl de lait.

CRÊPES DE SARRASIN (BLE NOIR)

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, mettez 250 g de farine de sarrasin, 1 cuillerée à soupe de farine de froment, 1 cuillérée à café de gros sel, 1 œuf et 12 cl d'eau. Remuez jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajoutez 12 cl de lait demi-écrémé et délayez puis battez environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajoutez progressivement 36 cl de lait.

Cuisson

- Utilisez de l'huile alimentaire pour graisser les plaques.
- La température de cuisson des crêpes se situe environ à 200°C / 230°C.
- Avant d'étaler la première crêpe ou avant chaque séance de crêpes, graissez légèrement la plaque à l'aide du tampon graisseur Krampouz.
- Pour fabriquer une crêpe, déposez une louche de pâte sur la plaque chaude. Etalez la pâte à l'aide du râteau Krampouz.
- En cours de fabrication, essuyez la plaque avec le tampon graisseur Krampouz. Ajoutez de l'huile uniquement si vos crêpes collent.
- Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, graissez légèrement la plaque avant de la réutiliser.

Conseils pratiques

- Si la pâte glisse sur la plaque ou colle au râteau : ne pas graisser. Essuyez la plaque avec un tampon d'essuyage sec ATG1 ou ATG5 Krampouz. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet.
- Si la pâte bout et colle à la plaque, soit :
  - Votre culottage est insuffisant : il faut le compléter.
  - Votre culottage est calciné : il faut le décaper pour en refaire un autre.
  - Votre culottage est calcine ou se décolle en plaque : grattez le avec la pierre abrasive APA1 Krampouz et recommencez un nouveau culottage.
- Si la pâte bout seulement : elle est trop liquide ou mauvaise ou encore la plaque est trop chaude.
- Si la plaque colle seulement : graissez légèrement avec un peu d'huile alimentaire.
- En cas de garnissage des crêpes sur la plaque qui sert à l'étalement :
  - Evitez les garnitures pouvant abîmer le culottage (ex : citron, tomate).
  - Essuyez la plaque avant d'étaler la crêpe suivante.
- Ne pas polir les plaques car le culottage aura une moins bonne adhérence.

Entretien et Nettoyage

Avant de nettoyer votre appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
Lire les prescriptions générales concernant les matériels électriques avant toutes actions sur l'appareil.

Le châssis

Nettoyez le châssis avec une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent liquide non chloré.
Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.
Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.
Ne pas immerger l'appareil.
Compte tenu de la température de fonctionnement, il est normal que l'inox du bâti brunisse au fil du temps.

La plaque

Après utilisation, essuyez la plaque. Ne pas la lessiver.
ATTENTION: Ne jamais refroidir brutalement une plaque en chauffe.

La préparation des crêpes nécessite un apport de matière grasse sur la plaque de cuisson :
- graissage au tampon
- matière grasse dans la pâte selon les recettes

Ces matières grasses vont épaissir petit à petit le culottage initial. Il faut éviter que ce culottage ne devienne trop épais car :
- il joue un rôle d'isolant et perturbe la cuisson
- il se décolle ou s'écaille donnant l'impression que le métal se désagrège

Il faut donc le décaper régulièrement en utilisant la pierre abrasive APA1 Krampouz.
Si le culottage devient trop épais par défaut de décapage régulier, il est possible de décaper la plaque par sablage (contacter notre SAV).
Après ces opérations, il faut refaire un culottage comme pour un produit neuf.

Ne pas craindre de rayer le métal. Ne pas utiliser d'appareil électrique.

Garantie et Service après-vente

Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrive chez l'utilisateur en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le au magasin dans les 48 heures.

Si durant la période de garantie, vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

Sont exclues de la garantie toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.



Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc…).

En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Dear Customer,

Thank you for choosing one of our appliances. It is very easy to use, and we do strongly recommend that you carefully read these instructions which include advice on how to use and install your appliance in order to obtain optimum results.

Reception and unpacking

Any damage due to transport must be reported to the carrier by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receiving your appliance. You must also note your reserves on the carrier's delivery note, describing in detail the damage noted on delivery.

General rules applicable to electrical equipment

When using electrical appliances, safety precautions must always be taken:
Read all the instructions carefully.

- This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- The appliance must never be left without supervision during use.
- Do not use the appliance for anything other than the purpose which is described.
- There is a risk of accidents if accessories are used that are not recommended by the manufacturer of the appliance.
- The appliance must be earthed.
- The appliance must be connected to the mains by means of a residual (differential) current device with a rated residual operating current of 30mA maximum.
- It is recommended to examine the power supply cable regularly in order to detect any signs of deterioration.
- Do not connect nor use any appliance with a damaged plug or cable. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similar qualified person to avoid any danger.
- In case of failure, the examination and repair should be performed by a qualified technician.
- All maintenance must be performed by a qualified technician.
- The appliance is not designed to be switched on by an external timer or separate remote control system.
- If you need to use an extension lead, take care to unwind the whole length in order to avoid the cable overheating.
- Always connect or disconnect the cable to the power socket with the setting knob set at a minimum and ‘off’ position.
- In order to avoid electric shocks, do not immerse the cable, socket or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands either.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not put the appliance nor its cable on or near a hot surface (electric hotplate, hot gas burner, heated oven etc).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning.

- The appliance must not be cleaned with a high or low pressure jet.
- Do not bleach.
- Do not handle the appliance while hot.
- Do not touch the hot surfaces.
- Leave the appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- This device is prohibited outside.
- Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm from any wall or element liable to be affected by heat.
- Take care: Do not insert a sheet of tin foil or any other material or object (risk of damage) between the plate and the frame (ventilation area).
- Do not block the ventilation holes of the plastic base, under the frame.
- Caution: Do not use this device with wood or coal to other energy source than that for which it provides (electrical energy).
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

These models are designed for professional use.
Strong and reliable, they are convenient to use thanks to the constant temperature and even and fast cooking.

Characteristics

- One or two crepe griddle(s) crepe maker on stainless steel frame
- Cast iron griddle ∅ 35, 40 or 48 cm
- Power: 2500 to 4800 W depending on the model
- One to three elements which evenly distribute heat over the griddle
- A thermostat fitted with a control knob graduated from 50 to 300°C
- A orange indicator light to show heating period
- An On / Off switch with green light only on the following models: CEBIA3, CEBIA4, CEBIA5, CECIE3, CECIE4, CECIG3 ET CECIG4.
- Three or four plastic feet depending on the model

Instructions

Work surface

Choose an easy-to-clean work surface on which to install the appliance. The appliance must be at least 20 cm from any vertical surfaces that are not heat-resistant in order to prevent damage by heat radiating from the plates. To ensure maximum ease of use, the top of the irons should be between 85 and 95 cm from the ground.

Electrical connection

The appliances must be connected to the single phase 240 V network using a 16-amp two-pin plug with earth pin. They are delivered with a power cable, type HO7RNF 3 conductors (phase + neutral + earth), cross-section 1,5 mm².
The appliances specified 400 V must be plugged to a three-phase + neutral + earth 20-amp. They are delivered with a power cable, type HO7RNF 5 conductors (3 phases + neutral + earth), cross-section 1,5 mm².

Using

The surfaced cast iron griddles need seasoning before using for the first time

Seasoning of the griddles

Caution: this operation (lasting 1 to 1 ½ hour) is necessary when griddles are new.
Use frying oil without other ingredient.

For successful seasoning:
- Plug the power supply cable
- Switch on the appliance
- Heat the appliance in heated to 270°C. Your appliance reaches the required temperature when the orange indicator light goes out.
Keep the appliance at this temperature for the duration of seasoning.
- Pour the equivalent of a tablespoon of cooking of frying oil into the centre of the griddle.
Using a wiper pads ATG1or ATG5 Krampouz spread this oil evenly, and then let it cook for 5 to 10 minutes so that the griddle becomes burnished and completely dry.
- Repeat previous operation eight times, decreasing the amount of oil used each time, but carefully respecting the 5 to 10 minutes cooking time for each layer of oil.

A well-seasoned griddle is chestnut coloured (dark brown) and has a shine.

Necessary equipment

Here is a list of advisable accessories for successful crêpe making:

- A spreader (18 to 20 centimetres)
- Brush and water tray to clean the wood spreader
- A wooden or stainless steel spatula
- The Krampouz cleaning pads ref. ATG1 or ATG5
- A little oil to grease the griddle
- A container for your batter
- A ladle size

Recipes

WHEAT PANCAKES

For 20 crepes – Put 1 teaspoon of buckwheat flour (optional), 100 to 125 g of sugar, 1 teaspoon of salt, 2 eggs, 25 g of melted unsalted butter or 1 tablespoon canola, 1 teaspoon vanilla extract and 10 cl of water in a bowl. Stir it all and add gradually 250 g of wheat flour and 12 cl low-fat milk until to obtain a fully smooth without lumps. Gradually add a further half litre of milk stirring all the time. Add progressively 38 cl of milk.

BUCKWHEAT CREPES

For 15 crepes - Put 250 g of buckwheat flour, 1 dessert spoon of wheat flour, 1 teaspoon of coarse salt, 1 egg and 12 cl of water. Stir to form a compact ball. Add 12 cl of semi-skilled milk, stir in then beat for approximately 5 min to obtain a fully smooth batter. Gradually add 36 cl of milk.

Cooking

- Use cooking oil for greasing the griddles.
- Cooking temperature for crêpes is between 200°C / 230°C approx.
- Before spreading the first crêpe, or before each crêpe making session, lightly grease the griddle with the cleaning pad Krampouz.
- To make a crepe, poor a ladle of batter on the hot griddle. Spread the batter with the wood spreader Krampouz.
- Whilst cooking, simply wipe the griddle with the cleaning pad and only add oil if your crêpes stick.
- If the appliance remains heated for a long time without being used, ensure you lightly grease the griddle before re-use.

Practical advice

- If the batter runs on the griddle or sticks to the spreader: do not grease. Wipe the griddle with a Krampouz wiper pad ATG1 or ATG5. Badly-made batter can have the same effect.
- If the batter bubbles and sticks to the griddle:
  - You have not seasoned enough: continue the seasoning operation
  - The griddle is charred: scrape and redo the seasoning operation
  - The griddle is charred or the seasoning unsticks: scrape the griddle with an abrasive stone and start another seasoning.
- The batter only bubbles: it is too runny or badly-made or else the griddle is too hot.
- If the griddle only sticks: lightly grease with a little cooking oil.
- If you add the fillings on the griddle on which you spread the batter:
  - Avoid certain fillings which can spoil the seasoning (e.g. lemon, tomato).
  - Wipe the griddle before spreading the next crêpe.
- Do not polish the griddles as the seasoning operation will not maintain its good surface.

Maintenance and Cleaning

Before cleaning your appliance, unplug it and let the griddle cool down.
Read the general rules applicable to electrical equipment before any action on the appliance.

The frame

Clean the frame with a sponge dipped in warm water and liquid detergent unchlorinated.
Never use abrasive products or metallic brushes.
Do not clean the appliance under flowing water.
Do not immerse the appliance.
Due to the high temperatures heat, it is normal for the stainless steel can to become brown with time.

The griddle

After use, simply wipe the griddle; do not wash it.
CAREFUL: never suddenly cool plates.

Preparing crepes requires a contribution of fat on the griddle.
- Lubricating by the wiper pad
- Fat in the batter according to recipes

These fats will gradually thicken the initial seasoning. Avoid seasoning that does become too thick because:
- It acts as an insulator and interferes with the cooking.
- It is flaking off or giving the impression that the metal disintegrates.

Therefore the strip regularly uses the abrasive stone APA1 Krampouz.
If the seasoning is too thick default regular stripping, it is possible stripping plate by blasting (contact our customer service).
After these operations must be redone a seasoning as for a new product.

Guarantee and After Sales Service

This appliance is guaranteed for two years.
We pay great attention to ensuring that each of our appliances reaches the user in perfect operating condition. If you do find a problem when unpacking your appliance, please report it to the shop within 48 hours.

If you are confronted with faulty operation during the guarantee period, please contact your dealer.
No damage due to incorrect use or failure to comply with the instructions is covered by the guarantee.
Please do not hesitate to let us have your suggestions.



The symbol representing a waste-bin crossed out and shown on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as ordinary household waste. It must be taken to the appropriate collection centre for recycling of electrical and electronic equipment:

- to a point of sale if an equivalent item of equipment is purchased,
- to a collection point made available in your neighbourhood (waste collection centre, selective waste collection, etc).

By making sure that this product is disposed off in appropriate fashion you will help prevent any potentially negative consequences for the environment and human health. Recycling of the materials will help preserve natural resources. For any further information concerning recycling of this product, you can contact your local authorities, waste collection centre or the shop where you purchased the product.

Krampouz SAS – Z.A. Bel Air – 29700 Pluguffan - Tel. +33 (0)2.98.53.92.92 – Fax. +33 (0)2.98.53.92.93
www.krampouz.com – contact@krampouz.com

Sehr verehrter Kunde,

Sie haben eines unserer Geräte erstanden, wir danken Ihnen herzlich dafür. Sein Einsatz ist sehr einfach, wir empfehlen Ihnen dennoch, die vorliegende Anleitung aufmerksam zu lesen. Sie enthält Hinweise zur Aufstellung und zum Betrieb, die Ihnen eine optimale Leistung garantieren.

Annahme und Auspacken

Eventuelle Transportschäden müssen dem Spediteur per Einschreiben mit Rückantwort spätestens 24 Stunden nach der Annahme mitgeteilt werden. Sie können Ihre Vorbehalte in Bezug auf beim Erhalt der Ware festgestellte Mängel auch auf der Empfangsbestätigung des Spediteurs vermerken und detailliert beschreiben.

Allgemeine Vorschriften zu elektrischen Ausrüstungen

Beim Einsatz von Elektrogeräten sind immer Sicherheitsvorkehrungen einzuhalten:
Die Anweisungen aufmerksam lesen.

- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, es sei denn, sie werden von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder wurden zuvor auf die Nutzung des Geräts eingewiesen.
- Wird das Gerät von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt, ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck benutzen.
- Der Einsatz von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Unfällen führen
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über einen FI-Schalter mit einem Bemessungsdifferenzstrom nicht über 30mA versorgt werden.
- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu kontrollieren, um etwaige Anzeichen einer Beschädigung frühzeitig festzustellen.
- Geräte mit defekten Kabeln oder Steckdosen nicht anschließen oder betreiben. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren auszuschließen, vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden.
- Im Falle des Schadens sollen die Prüfung und die Reparatur von einem ermächtigten Techniker realisiert sein.
- Jede Wartungsoperation soll von einem ermächtigten Techniker realisiert sein.
- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss dieses unbedingt vollständig ausgerollt werden, um ein jegliches Überhitzen des Kabels zu vermeiden.
- Bitte stellen Sie stets die Schalter auf Minimaltemperatur oder auf Null, bevor Sie das Anschlusskabel in die Stechdose stecken oder es herausziehen.
- Stromkabel noch Steckdose oder Gerätekörper in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Stromkabel nicht über einen Tisch- oder Thekenrand hängen lassen.
- Das Gerät und das Kabel nicht auf oder in die Nähe einer heißen Oberfläche (Kochplatte, Gasbrenner, warmer Ofen, usw.) aufstellen.

- Wird das Gerät nicht benutzt oder soll es gereinigt werden, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht mit einem Hoch- oder Von anderem Druckreiniger reinigen.
- Bitte benutzen Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Keine heißen Geräte transportieren.
- Keine heißen Oberflächen anfassen.
- Das Gerät vor dem Transport und dem Reinigen abkühlen lassen.
- Dieses Gerät ist draussen verboten.
- Das Gerät auf einer stabilen, trockenen Oberfläche, weiter als 20 cm von Wänden und sonstigen wärmeempfindlichen Bauteilen.
- Achtung: Keine Alufolie oder ein anderes Material bzw. einen anderen Gegenstand in den Lüftungsbereich zwischen Eisen und Gehäuse einführen (Gefahr einer Beschädigung).
- Die Lüftungsbohrungen des Kunststoffsockels unter dem Gehäuse nicht verstellen.
- Warnung: nicht dieses Gerät mit Holzkohle oder mit anderer Energiequelle benutzen, daß diejenige, für die es nicht vorgesehen (elektrische Energie).
- Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts in der Originalverpackung.

ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

Technische Beschreibung

Die Modelle sind für einen gewerblichen Gebrauch vorgesehen.
Die Crêpeeisen machen die Arbeit mit ihrem bis auf 300° einstellbaren Thermostat einfach und bequem.

Technische Daten

- Crêpeeisen mit ein oder zwei Heizflächen auf Edelstahlgestell
- Heizflächen aus Gusseisen ∅ 35, 40 oder 48 cm
- Leistung zwischen 2500 und 4800 W je Heizfläche
- Ein bis drei Heizwiderstände sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze auf dem gesamten Eisen.
- Thermostat mit einem von 50 bis 300°C unterteilten Schieberegler
- Orange Heizkontrollleuchte
- Ein-Ausschalter mit grüner Betriebskontrollleuchte, nur auf den folgenden Modellen: CEBIA3, CEBIA4, CEBIA5, CECIE3, CECIE4, CECIG3 und CECIG4.
- Drei oder vier Plastikfüße je nach Modell

Aufstellung

Arbeitsfläche

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Arbeitsfläche, auf der das Gerät aufgestellt wird. Dieses hat einen Mindestabstand von 20 cm zu nicht hitzebeständigen Wänden einzuhalten. Für einen optimalen Komfort des Benutzers sollte die Oberkante der Eisen sich zwischen 85 und 95 cm über dem Boden befinden.

Elektroanschluss

Die Geräte müssen über eine zweipolige 16 Ampere Erdungssteckdose an eine Netzversorgung mit 240V Wechselstrom angeschlossen werden. Sie werden mit einem Stromkabel des Typs HO7RNF mit 3 Polen (Phase + Nullleiter + Erde) und einem Querschnitt von 1.5 mm² geliefert.

Mit 400 Volt ausgewiesene Geräte müssen an eine 20 Ampere Drehstromsteckdose mit Nullleiter und Erde angeschlossen werden. Diese Geräte werden mit einem Stromkabel des Typs HO7RNF mit 5 Polen (3 Phasen + Nullleiter + Erde) und einem Querschnitt von 1.5 mm² geliefert.

Benutzung

Von Krampouz gefertigte Gussplatten müssen vor dem ersten Gebrauch einem „Anheizen“ unterzogen werden.

Anheizen der Eisen

Achtung: Diese Arbeiten (Dauer: 1 bis 1,5 Stunden) sind allein für neue Eisen erforderlich. Nur Speiseöl verwenden, keine anderen Stoffe.

Für eine erfolgreiche Durchführung:
- das Stromkabel anschließen,
- das Gerät einschalten.
- Das Gerät bis auf circa 270°C heizen. Das Gerät ist auf Temperatur, wenn die orange Kontrollleuchte ausgeht. Diese Einstellung während des gesamten Aufheizens beibehalten.
- Etwa einen Esslöffel Speiseöl in die Mitte der Heizfläche geben. Das Öl mithilfe der Krampouz Tupfer ATG1 oder ATG5 gleichmäßig verteilen und 5 bis 10 Minuten brutzeln lassen, bis das Eisen absolut trocken und goldbraun geworden ist.
- Den vorstehenden Vorgang 8 Mal wiederholen, dabei progressiv die Ölmenge verringern, jedoch jede Ölschicht 5 bis 10 Minuten der Hitze aussetzen.

Ein gutes Anheizen ist an der (dunkelbraunen) Kastanienfarbe und dem lackartigen Aspekt zu erkennen.

Notwendige Utensilien

Das nachstehend empfohlene Zubehör garantiert gelungene Crêpes:

- ein Teigrechen (18 bis 20 Zentimeter)
- ein Pinsel und ein Wasserbecken für das Reinigen des Rechens
- ein Küchenspatel aus Holz oder Edelstahl
- ein Krampouz Tupfer ATG1 oder ATG5
- Speiseöl zum Einfetten der Heizfläche
- ein Behälter für den Teig
- eine Dosierschöpfkelle

Rezepte

WEIZENCRÊPES

Für 20 Crêpes – Geben Sie 100 bis 125 g Zucker, 1 Eßlöffel Buchweizenmehl, 1 Prise Kochsalz, 2 Eier, 25 g zerlassene Butter oder 1 Eßlöffel Öl, 1 Päckchen Vanillezucker und 10 cl Wasser in einen Behälter. Alles schlagen und nach und nach 250 g Weizenmehl und 12 cl Milch (fettarmer Milch) hinzufügen, bis Sie einen homogenen, klümpchenfreien Teig erhalten. Dann weiter 38 cl Milch.

BUCHWEIZENCRÊPES

Für 15 Crêpes - 250 g Buchweizenmehl, 1 Esslöffel Weizenmehl, 1 Teelöffel Grobsalz, 1 Ei und 12 cl Wasser in einem Behälter geben. Verrühren bis sich eine kompakte Teigkugel ergibt. 12 cl Milch hinzugeben und verdünnen, dann 5 min schlagen, bis ein absolut homogener Teig entsteht. Nach und nach 36 cl Milch hinzugeben.

Backen

- Speiseöl zum Einfetten der Eisen benutzen.
- Die Backtemperatur für Crêpes liegt bei circa 200°C / 230°C.
- Vor dem Verstreichen der ersten Crêpe bzw. vor jedem Crêpe-Backen, das Eisen leicht mit dem Krampouz Tupfer einfetten.
- Für die Zubereitung einer Crêpe, eine Schöpfkelle Teig auf das heiße Eisen geben. Den Teig mit dem Krampouz Rechen verteilen.
- Während der Zubereitung, das Eisen mit dem Krampouz Tupfer abwischen. Nur Öl hinzugeben, wenn die Crêpes anhaften.
- Wenn das Gerät lange Zeit heizt ohne benutzt zu werden, das Eisen leicht vor der Wiederverwendung einfetten.

Praktische Tipps

- Wenn der Teig auf dem Eisen verrutscht oder am Rechen kleben bleibt: nicht fetten. Das Eisen mit dem trockenen Krampouz Tupfer ATG1 oder ATG5 abwischen. Ein falsch zubereiteter Teig führt zum gleichen Phänomen.
- Wenn der Teig kocht und am Eisen haften bleibt, ist entweder:
  - das Anheizen unzureichend: Anheizen verlängern.
  - die beim Anheizen entstandene Schicht eingebrannt: reinigen und ein erneutes Anheizen durchführen.
  - Die beim Anheizen entstandene Schicht ist eingebrannt und schuppt ab: mit dem Krampouz Reibstein APA 1 abkratzen und ein erneutes Anheizen durchführen.
- Wenn der Teig lediglich kocht: ist er zu dünn, falsch zubereitet oder das Eisen zu heiß.
- Wenn nur das Eisen haftet: mit etwas Speiseöl leicht einfetten.
- Wenn die Crêpes auf der dem Verstreichen dienenden Eisen belegt werden:
  - keine Zutaten verwenden, die die Anheizschicht beschädigen (z.B.: Zitronen, Tomaten).
  - Das Eisen vor dem Verstreichen der nächsten Crêpe abwischen.
- Die Eisen nicht polieren, die Anheizschicht haftet dann schlechter.

Pflege und Reinigung

Vor dem Reinigen Ihres Geräts den Stromstecker ziehen und es abkühlen lassen.
Vor jedem Eingriff am Gerät die allgemeinen Vorschriften für Elektrogeräte lesen.

Gestell

Das Gestell mit einem in warmes Wasser und chlorfreien Flüssigreiniger getauchten Schwamm reinigen.
Keine scheuernden Mittel oder Metallbürsten verwenden.
Das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl reinigen.
Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
Aufgrund der Betriebstemperatur ist es normal, dass das Edelstahlgehäuse im Laufe der Zeit braun anläuft.

Eisen

Nach dem Gebrauch das Eisen abwischen. Nicht spülen.
ACHTUNG: Ein aufgeheiztes Eisen nie plötzlich abkühlen.

Die Zubereitung der Crêpes erfordert die Zugabe von Fett auf die Heizfläche:
- mit dem Tupfer einfetten,
- je nach Rezept ist bereits Fett im Teig enthalten.

Das Fett verdickt die beim Anheizen entstandene Schicht allmählich. Eine zu dicke Schicht ist zu vermeiden:
- sie wirkt isolierend und behindert das Garen;
- sie löst sich oder splittert ab. Es entsteht der Eindruck, dass das Metall sich auflöst.

Das Eisen ist daher regelmäßig mit dem Krampouz Reibstein APA1 zu reinigen.
Wenn die Anheizschicht aufgrund mangelnden Abkratzens zu dick wird, kann das Eisen durch Sandstrahlen gereinigt werden (bitte Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen).
Nach dem Sandstrahlen muss wie bei einem neuen Gerät ein Anheizen vorgenommen werden.

Keine Sorge, das Metall zu zerkratzen. Keine Elektrogeräte verwenden.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahre.
Wir tun unser möglichstes, damit alle Geräte in perfektem Betriebszustand beim Kunden ankommen. Wenn Sie beim Auspacken einen Fehler feststellen, informieren Sie bitte Ihren Händler innerhalb von 48 Stunden.
Wenn Sie in dieser Zeit einen Fehlbetrieb feststellen, wenden Sie sich bitte an einen Händler.
Von der Garantie ausgenommen sind alle Schäden aufgrund einer Fehlbedienung oder der Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung.
Wir stehen jederzeit für Ihre Vorschläge offen.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt bzw. der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Es muss an eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten verbracht werden:

- an einen Verkaufspunkt im Fall des Kaufs eines gleichwertigen Geräts,
- an Sammelstellen in Ihrer Nähe (Mülldeponie, Mülltrennungssysteme, usw.)

Indem Sie sicherstellen, dass das Produkt in angemessener Weise entsorgt wird, verhindern Sie mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und menschliche Gesundheit. Die Wiederverwertung der Werkstoffe hilft, natürliche Ressourcen zu schonen. Zu weiteren Hinweisen zur Wiederverwendung dieses Produkts, setzen Sie sich bitte mit Ihrer Stadtverwaltung, Mülldeponie oder Ihrem Einzelhändler in Verbindung.

Estimado cliente,

Le agradecemos haber comprado uno de nuestros aparatos.
Su utilización es sencilla, pero le recomendamos que lea detenidamente este manual, en el que encontrará los consejos de instalación y de utilización que le permitirán obtener mejores resultados.

Recepción y desembalaje

Los eventuales daños debidos al transporte deberán señalarse al transportista por correo certificado con acuse de recibo, en un plazo de 24 horas a partir de la recepción. Además, deberá mencionar sus reservas en el recibo del transportista sobre los desperfectos constatados en el momento de la entrega.

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos

En cuestión de seguridad, la utilización de aparatos eléctricos requiere la adopción de precauciones:
Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas exentas de experiencia o de conocimientos, a menos que puedan beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- La utilización de este aparato por parte de niños o a proximidad de los mismos, exige una estrecha vigilancia.
- El aparato no debe dejar de vigilarse nunca durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea aquel previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- El aparato deberá conectarse necesariamente a una toma de tierra.
- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente asignada de funcionamiento residual que no exceda los 30mA.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier señal de deterioro eventual.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté deteriorado. Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar todo peligro.
- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico habilitado
- Cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico habilitado
- Los aparatos no están diseñados para ponerse en funcionamiento a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia separado.
- Si debe utilizar un prolongador, desenróllelo hasta el final para evitar que el cable se caliente.
- Enchufe o desenchufe siempre el cable al enchufé eléctrico llevando los botones a la temperatura mínima y a parada.
- No sumerja en agua el cable, la toma ni el cuerpo del aparato, para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. No manipule dichas partes con las manos mojadas.
- No deje el cable colgando al borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable sobre ni cerca de una superficie caliente (placa eléctrica, quemador de gas caliente, un horno en funcionamiento…)
- Antes de limpiar el aparato o cuando éste no se esté utilizando, desenchufe el cable de la toma de corriente.

- El aparato no debe limpiarse con agua a presión (ni alta ni baja).
- No utilice nunca productos con cloro.
- No manipule el aparato en caliente.
- No toque las superficies calientes.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Este aparato está prohibido al aire libre.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, manténgalo alejado del borde y a más de 20 cm. de cualquier pared y de todo elemento sensible al calor.
- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material ni objeto (riesgo de deterioro) entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- No obstruya los orificios de ventilación de la base de plástico, bajo el armazón.
- Precaución: no utilice este aparato con carbón o con otra fuente de energía de la que se espera (energía eléctrica)
- Le recomendamos conserve el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Estos aparatos están diseñados para uso profesional.
Les crêpières électriques apportent confort et facilité d'utilisation grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300° C.

Características

- Creperas de una o dos placas sobre chasis inoxidable
- Placa(s) de fundición mecanizada ∅ 35, 40 ó 48 cm
- Potencia de 2500 W a 4800 W por placa
- De una a tres resistencias que proporcionan un reparto homogéneo del calor en toda la placa
- Un termostato provisto de una rueda graduada de 50 a 300ºC
- Un piloto de calentamiento naranja
- Un interruptor Marcha / Parada con piloto verde, únicamente en los siguientes modelos: CEBIA3, CEBIA4, CEBIA5, CECIE3, CECIE4, CECIG3 Y CECIG4.
- Tres o cuatro patas de plástico, en función del modelo

Instalación

Encimera

Elira una encima de mantenimiento fácil para colocar el aparato. Este deberá encontrarse a una distancia mínima de 20 cm de las paredes que no resistan al calor, para evitar que los hierros irradie calor. Para una utilización lo más cómoda posible, la superficie de las placas deberá situarse a una altura de 85 a 95 cm.

Conexión eléctrica

Los aparatos deberán enchufarse a la red de 240 V monofásica, a una toma bipolar + tierra de 16 amperios. Se entregan con un cable de alimentación de tipo HO7RNF de 3 conductores (fase + neutro + tierra), de sección de 1,5 mm².
Aparatos incluidos 400 V deberán enchufarse a una toma trifásica + neutro + tierra 20 amperios. Se entregan con un cable de alimentación de tipo HO7RNF de 5 conductores (3 fases + neutro + tierra), de sección de 1,5 mm².

Utilización

Las placas de fundición mecanizada Krampouz requieren un curado antes de utilizarse por primera vez.

Curado de las placas de cocción

Atención: esta operación (duración: 1 hora a 1 hora 30) es imprescindible para las placas nuevas. Utilice aceite alimenticio sin ningún ingrediente más.

Para curar bien la placa:
- Enchufe el cable de alimentación.
- Encienda el aparato.
- Ponga a calentar el aparato a unos 270°C. El aparato se encuentra a la temperatura adecuada cuando se apaga el piloto naranja. Mantenga el ajuste de temperatura durante el tiempo que dure el curado.
- Vierta en el centro de la placa el equivalente a una cucharada sopera de aceite alimenticio. Con los tampones ATG1 o ATG5 de Krampouz, reparta el aceite de manera uniforme, y deje cocinar durante 5 a 10 minutos hasta obtener una placa oscurecida y totalemente seca.
- Repita la operación anterior 8 veces, reduciendo la cantidad de aceite cada vez, pero respetando con cada capa un tiempo de cocción de 5 a 10 minutos.

Un buen curado produce el color de una castaña (marrón oscuro) y un aspecto barnizado.

Material necesario

Los accessorios que le recomendamos para obtener los mejores crepes son :

- Un rastrillo (18 à 20 centrímetros)
- Un pincel y una bandera de agua para limpiar del rastrillo
- Una espatula de mandera o de acero inoxidable
- Le tampon d'essuyage Krampouz ATG1 ou ATG5
- De aceite de freir para engrasar la placa
- Un recipiente para la masa
- Un cucharón dosificador

Recetas

CREPES DE TRIGO CANDEAL

Para 20 crepes - En un recipiente, 1 cucharada sopera de harina de trigo negro (opcional), 100 a 125 g de azúcar, 1 pizca de sal gorda, 2 huevos, 25 g de mantequilla fundida o 1 cucharada sopera de aceite, 1 sobre de azúcar vainilla, 10 cl de agua. Remueva el todo y añada progresivamente 250 g de harina de trigo candeal and 12 cl de leche semidesnatada hasta obtener una masa densa pero homogénea. Vierta 38 cl de leche.

CREPES DE SARRACENO (HARINA DE TRIGO NEGRO)

Para 15 crepes - En un recipiente, ponga 250 g de harina de trigo negro, 1 cucharada sopera de harina de trigo candeal, 1 cucharadita de café de sal gorda, 1 huevo, 1 vaso de agua (12 cl). Remueva hasta obtener una bola compacta. Añada 12 cl de leche semidesnatada y mezcle; luego bata durante 5 min para obtener una masa totalmente homogénea. Añada progresivamente 36 cl de leche.

Cocción

- Utilice aceite alimenticio para engrasar las placas.
- La temperatura de cocción de los crepes se sitúa a unos 200ºC / 230ºC.
- Antes de extender la primera capa o antes de cada sesión de crepes, engrase ligeramente la placa con un tampón para engrasar Krampouz.
- Para hacer un crepe, deposite un cucharón de masa sobre la placa caliente. Extienda la masa con la espátula en T de Krampouz.
- Entre dos crepes, pase el tampón para engrasar de Krampouz por la placa. Añada aceite únicamente si los crepes se pegan.
- Si el aparato se deja calentándose sin utilizarse, engrase la placa ligeramente antes de volverla a utilizar.

Consejos útiles

- Si la masa se resbala por la placa o se pega a la espátula en T: no añada más grasa. Pase un tampón seco ATG1 o ATG5 de Krampouz por la placa. Una masa mala puede provocar el mismo efecto.
- Si la masa hierve y se pega a la placa, puede ser que:
  - El curado realizado resulta insuficiente: deberá completarlo.
  - El curado realizado se ha calcinado: habrá que decaparlo para repetirlo.
  - El curado realizado se ha calcinado o se despega de la placa: rásquelo con la piedra abrasiva APA1 de Krampouz y vuelva a hacer el curado.
- Si la masa sólo hierve: es demasiado líquida o mala, o bien la placa está demasiado caliente.
- Si la masa sólo se pega: engrase ligeramente la placa con un poco de aceite alimenticio.
- En caso de rellenar los crepes sobre la placa de extendido:
  - Evite usar rellenos que puedan dañar el curado (por ejemplo: limón, tomate…).
  - Pase un paño por la placa antes de extender el siguiente crepe.
- No pula las placas, el curado resultaría menos adherente.

Mantenimiento y limpieza

Antes de limpiar su aparato, desenchùfelo y deje enfriar la placa.

Leer las Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos antes de cualquier acción en el aparato.

El armazón

La limpieza del armazón puede efectuarse con una esponja humedecida con agua templada y detergente líquido sin cloro.
No utilice nunca productos abrasivos, estropajos ni cepillos metálicos.
No limpie el aparato con agua a chorros.
No sumerja el aparato.
Considerando la temperatura de funcionamiento, es normal que el acero inoxidable se oscurezca con el tiempo.

La placa

Pase un paño por la placa después de utilizarla. No la lave con detergente ni jabón.
ATENCIÓN: No enfríe nunca de manera brusca una placa caliente.

La preparación de crepes requiere que se aporte materia grasa a la placa de cocción:
- engrasado con el tampón
- materia grasa en la masa, según las recetas

Esas materias grasas van a ir aumentando poco a poco el curado inicial. Hay que evitar que el curado se vuelva demasiado grueso, pues:
- se convertirá en un aislante y perturbará la cocción
- se despegará o se desconchará, dando la impresión de que el metal se estropea

Por ello, deberá decaparlo con regularidad, utilizando la piedra abrasiva APAI KRAMPOUZ.
Si el curado se vuelve demasiado grueso a falta de decapado regular, la placa podrá decaparse mediante un enarenado (contactar nuestro servicio post-venta).
Tras estas operaciones, habrá de realizarse un nuevo curado, como si el producto fuera nuevo.

No tenga miedo de rayar el metal. No utilice un aparato eléctrico.

Garantía y Servicio postventa

Este aparato tiene una garantía de dos años.
Nos esforzamos para que cada uno de nuestros clientes reciba su aparato en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo observara cualquier anomalía, comuníquelo a su proveedor en un plazo de 48 horas.
En caso de funcionamiento deficiente durante dicho período, diríjase a su distribuidor.
Se excluye de la garantía cualquier deterioro causado por un uso incorrecto o por no haber respetado las instrucciones de uso.
No dude en hacernos llegar sus sugerencias.



El símbolo del cubo de basura tachado, pegado al producto o a su embalaje, indica que ese producto no debe tratarse junto con los residuos domésticos. Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclado de los equipos eléctricos y electrónicos:

- en los puntos de venta en caso de comprar un equipo equivalente,
- en los puntos de recogida puestos a su disposición en su localidad (punto limpio, recogida selectiva, etc.).

Al asegurarse de que este producto se desecha de manera apropiada, contribuirá a evitar las consecuencias negativas potenciales para el medio ambiente y la salud. El reciclaje de los materiales contribuirá a conservar los recursos naturales. Para más información sobre el reciclaje de este producto, puede contactar con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que compró el producto.

Krampouz SAS – Z.A. Bel Air – 29700 Pluguffan · Tel. +33 (0)2.98.53.92.92 – Fax. +33 (0)2.98.53.92.93
www.krampouz.com – contact@krampouz.com