Krampouz®

Crêpières électriques professionnelles

FR **Crêpières émaillées électriques professionnelles**
Notice d'utilisation 3

EN **Electric enamelled crêpe makers for professional use**
Operating instructions 11

DE **Professionelle elektrische Crêpegeräte mit emaillierter Platte**
Bedienungsanleitung 18

ES **Creperas esmaltadas eléctricas profesionales**
Manual de instrucciones 26

IT **Crepiere smaltate elettriche professionali**
Istruzioni per l'uso 33

DK **Professionel elektrisk emaljeret pandekagemaskine**
Brugsanvisning 41

GR **Επαγγελματικές μαντεμένιες ηλεκτρικές κρεπιέρες**
Οδηγίες χρήσης 48

AR **صانعات الكريب المهنية الكهربائية المطلية بالمينا**
تعليمات التشغيل 56

AI0556 – Ed 1

Crêpière / Crepe maker
CSRE4AA

Plaque à pancakes / Pancakes maker
CSRP4AA

Gamme standard émaillée ***Standard range - Enamelled***					
Modèle ***Model***	**Diamètre** ***Diameter***	**Dimensions** ***Size***	**Poids** **Weight**	**Tension** **Voltage**	**Puissance** **Power**
CSRE4AA *(Crêpière)*	Ø 40 cm	400 x 420 x 160 mm	17 kg	220-240 V	3000 W
CSRP4AA *(Plaque à pancakes)*	Ø 40 cm	400 x 420 x 160 mm	15,5 kg	220-240 V	3000 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 est destiné à un usage professionnel.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
- 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.
- Si un appareil fixe comporte un câble d'alimentation sans fiche de prise de courant, un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d’installation.
- 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).
- Le symbole signifie « Attention : surface chaude ».
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques :

- Crêpière avec plaque émaillée
- Châssis inox
- Plaque(s) en fonte émaillée certifiée(s) contact alimentaire, diamètre 40 cm
- Puissance de 3000 W
- Une résistance en serpentin par plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur
- Une régulation thermostatique via une manette graduée de 50 à 300°C pour un réglage très précis de la température
- Un témoin de chauffe lumineux

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.

Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non-combustible ; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.

Raccordement électrique

Les appareils doivent être branchés sur le réseau 220-240 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.

Utilisation

La plaque en fonte émaillée Krampouz ne nécessite pas la préparation initiale appelée « culottage » avant la première utilisation.

Avant la première utilisation, nettoyer la plaque à l'eau claire et essuyer avec un linge propre.

Le graissage et l'essuyage de la plaque

Lors de la première utilisation, il est préconisé de graisser légèrement avec 1 cuillère à café d'huile de tournesol directement sur la plaque et d'étaler à l'aide d'un tampon ou d'un pinceau adapté (ne pas tremper le tampon directement dans un récipient d'huile). Un dégagement de fumée peut être constaté, cela est tout à fait normal. Si la préparation colle, il est possible de graisser légèrement de nouveau. Entre chaque cuisson, essuyer les résidus sur la plaque à l'aide du tampon.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos préparations :

- Un râteau (18 à 20 centimètres)
- Un tampon de graissage et d'essuyage ATE1
- Des recharges pour tampon ATE2
- Un pinceau et un bac à eau pour le nettoyage du râteau
- Une spatule bois ou inox

- Une petite spatule coudée inox ASC4
- De l'huile de tournesol pour le graissage de la plaque
- Un récipient pour la pâte ou un pichet inox API3
- Une louche dose

Retrouvez nos accessoires sur www.krampouz-pro.com

Laver les accessoires avant la première utilisation : à l'eau claire pour les accessoires en bois, à l'eau savonneuse pour les autres accessoires (éviter l'utilisation du chlore sur l'inox).
Pour des raisons de contact alimentaire, le râteau (rozell) ne contient aucune colle. Pour fixer le manche au râteau, assembler les deux parties et les laisser tremper quelques minutes dans l'eau. Le bois va gonfler et solidariser l'ensemble.
Il est déconseillé d'utiliser le kit d'étalement « Easy crep » sur une plaque émaillée.

Recettes :

CRÊPES AU 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.

CRÊPES AU 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.

PANCAKES

Pour 21 pancakes – Dans un récipient, mélangez 200g de farine de froment, 2 œufs, 1 cuillère à soupe de sucre et ½ sachet de levure (diluée dans 1 cuillerée à soupe de lait tiède). Ajoutez progressivement 40cl de lait.

Cuisson

- Nous vous recommandons l'huile de tournesol pour le graissage de la plaque.
- La température de cuisson se situe environ à 200°C/230°C.
- Avant chaque séance de crêpes/pancakes, graissez légèrement la plaque.
- Pour fabriquer une crêpe, déposez une louche de pâte sur la plaque chaude. Étalez la pâte à l'aide du râteau Krampouz.
- Pour fabriquer des pancakes, déposez la quantité de pâte nécessaire pour remplir les empreintes sur la plaque chaude.
- En cours de fabrication, essuyez la plaque afin de retirer les résidus de cuisson.
- 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 graissez pas la plaque, qui est déjà trop grasse. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet. Éliminez le surplus d'huile.
- 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, essuyez la plaque avant d'étaler la crêpe suivante.

Retrouvez nos conseils et nos recettes sur notre site www.krampouz-pro.com

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.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour l'entretien et le nettoyage de l'appareil :
- Un tampon de graissage et d'essuyage ATE1
- Une pierre abrasive APA1
- Une éponge

Le châssis

Nettoyer le châssis avec une éponge douce 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 l'utilisation, nettoyer la plaque avec une éponge douce ou abrasive selon l'encrassement et du liquide vaisselle puis rincer. Ne pas la lessiver.
Lorsqu'un dépôt de matière grasse se forme sur la plaque après utilisation, nettoyer la plaque refroidie à l'aide d'une pierre abrasive en exerçant une légère pression. Essuyer avec une éponge humide puis un chiffon.
ATTENTION : Ne jamais refroidir brutalement une plaque en chauffe.
Ne pas utiliser d'appareil électrique portatif pour décaper la crêpière, cela endommagerait irrémédiablement la couche d'émail.

Garantie et Service Après-Vente

Cet appareil est garanti un an.
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 :

1- L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, changement de teinte, etc.).
2- Les dommages résultant d'un évènement ou d'une utilisation anormale, d'une modification du produit ou du non-respect des indications fournies dans la notice d'utilisation.
3- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

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.

La société Krampouz ne pourra être tenue pour responsable des dégâts occasionnés aux objets ou aux personnes résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

Dear Customer,

Thank you for purchasing one of our products. It is very simple to use. However, we advise you to read these instructions carefully, as they provide installation and operating information which will enable you to achieve the best results.

Receipt and unpacking:
In the event of a problem, state your reservations by accurately describing the damage you observed upon delivery on the carrier receipt. Any damage due to shipping must be reported to the shipping company by registered mail with delivery confirmation, within 24 hours of receipt.

General requirements for electrical equipment

Always apply safety precautions when using electrical appliances:

Read all the instructions carefully.

- This appliance is intended for professional use.
- These appliances are for collective use, for example in the kitchens of restaurants, cafeterias, hospitals, small companies such as bakeries, butcher shops, and so on, but not for continuous mass production of food.
- This appliance should not be used by anyone (including children) with impaired physical, sensory or mental capacities, or persons without experience or knowledge, unless supervised or given prior instruction on the use of the appliance from a person in charge of their safety.
- Close supervision is required when an appliance is used by or near children.
- The appliance must never be left unattended when in use.
- Do not use the appliance for any purpose besides its intended one.
- Using accessories not recommended by the appliance's manufacturer may cause accidents.
- The appliance must be earthed.

- The appliance must be powered by means of a residual current device with a rated residual operating current of no more than 30 mA.
- We recommend that you inspect the power lead regularly for any sign of damage.
- Do not connect or use an appliance with a damaged lead or plug. If the power supply cable becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a qualified individual in order to avoid any danger.
- In the event of a failure, inspection and repairs must be performed by an approved technician.
- Any maintenance operations must be performed by an approved technician.
- If a fixed appliance has a power cable without a plug, a disconnection mechanism must be included in the wiring system that conforms to the installation regulations.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- When using an extension cord, it must be unwound fully to prevent the cable from overheating.
- Always connect and disconnect the power lead when the temperature is set to the minimum and to stop.
- To prevent electric shock, do not immerse the lead, plug or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle these parts with wet hands.
- Do not leave the lead hanging from a table or counter.
- Do not place the appliance and its lead on or near a surface which is likely to become hot (cooking plate, gas burner, oven, etc.).

- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning it.
- Do not clean the appliance with a high- or low-pressure water spray.
- Do not use chlorinated products to clean stainless steel.
- Do not handle the appliance when hot.
- Do not touch hot surfaces.
- Leave the appliance to cool down before handling or cleaning it.
- This appliance is not suitable for outdoor use.
- Place the appliance on a stable and dry surface, slightly away from the edge and further than 20 cm away from any wall and heat-sensitive element.
- Caution: Do not insert aluminium foil or any other material or object between the plate and the frame (ventilation zone).
- Do not obstruct the ventilation holes under the frame.
- Warning: Do not use the appliance with charcoal or any power source besides the one for which it is designed (electricity).
- The symbol means “Caution: hot surface”.
- We recommend that you keep the original packaging for storing the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

Characteristics:

- Crêpe maker with enamelled plate
- Stainless steel frame
- Enamelled cast iron plate(s), certified food-safe, diameter 40 cm
- Power: 3,000 W
- 1 coil heating element per plate, ensuring uniform heat distribution
- Thermostat control thanks to a dial marked from 50 °C to 300 °C for very precise temperature control
- Heat indicator light

Installation

Work surface

Choose a clean work surface on which to place the appliance. A minimum 20 cm distance should be maintained between the appliance and any surfaces that are not heat-resistant. For optimum user comfort, the top of the plates must be positioned between 85 cm and 95 cm off the ground.
If this appliance must be placed in close proximity to a wall, partition, kitchen furniture, decorative borders, etc., they should be of non-flammable material. If not, they should be covered by appropriate heat insulating, non-combustible material, with particular attention paid to fire prevention regulations.

Electrical connection

The appliances must be connected to a single-phase 220-240 V mains power supply, a two-pin socket + a 16 Amp earth contact. It is shipped with a HO7RNF-type power cable with three conductors (phase + neutral + earth) with a 1.5 mm² section.

Use

You do not need to “season” the Krampouz enamelled cast iron plate before using it for the first time.

Before the first use, clean the plate in clean water and wipe using a clean cloth.

Greasing and wiping the plate

During the first use, we recommend light greasing of the plate by directly applying a teaspoon of sunflower oil and then spreading it with a suitable brush or pad (do not soak the pad in a container of oil). You may notice some smoking: this is completely normal. If the batter sticks, you can lightly oil the plate again. Between cooking each crêpe, use a pad to wipe residues off the plate.

Necessary material

Here are the recommended accessories for making perfect preparations:
- A spreader (18 to 20 centimetres)
- ATE1 pad for greasing and wiping
- ATE2 pad refills
- A brush and water tray for cleaning the spreader
- A wooden or stainless steel spatula
- ASC4 small stainless steel angled spatula
- Sunflower oil for greasing the plate

- A container for the batter or an API3 stainless steel jug
- A measuring ladle

Discover our accessories on www.krampouz-pro.com

Wash the accessories before first use: use clean water for wooden accessories; use soapy water for other accessories (avoid using chlorine on stainless steel).
To ensure that the spreader (rozell) is safe for food contact, no glue is used in its construction. To fix the handle to the spreader, assemble both parts and immerse them in water for a few minutes. This will allow the wood to swell and join the parts together.
Use of the “Easy Crêp” spreading kit is not recommended on an enamelled plate.

Recipes:

BUCKWHEAT PANCAKES

To make 15 crêpes – Add 250 g of buckwheat flour to a bowl with 1 tablespoon of wheat flour, 1 teaspoon coarse salt, 1 egg and 12 cl of water. Beat into a compact ball. Add 12 cl of semi-skimmed milk, stir then beat for about 5 mins until you obtain a perfectly smooth batter. Gradually add 36 cl of milk.

WHEAT FLOUR PANCAKES

To make 20 crêpes – Add 1 tablespoon of buckwheat flour to a bowl together with 100-125 g of sugar (to taste), 1 level teaspoon of coarse salt, 2 eggs, 25 g of melted butter or 1 tablespoon of oil, 1 sachet of vanilla sugar or other flavours, and 10 cl of water. Beat all the ingredients together, gradually adding 250 g of wheat flour and 12 cl of semi-skimmed milk until you have a smooth batter with no lumps remaining. Next, stir in 38 cl of milk.

PANCAKES

To make 21 pancakes – Add 200 g of wheat flour into a bowl and mix together with 2 eggs, 1 tablespoon of sugar and ½ sachet of yeast (dissolved in a tablespoon of lukewarm milk). Gradually add 40 cl of milk.

Cooking

- We recommend sunflower oil for greasing the plate.
- Cook at a temperature of approximately 200 °C/230 °C.
- Lightly grease the plate before cooking the next batch of crêpes / pancakes.
- To make a crêpe, pour a ladleful of batter onto the hot plate. Use the spreader to distribute the Krampouz batter.
- To make pancakes, pour in enough batter to fill the moulds on the hot plate.
- During cooking, wipe the plate to remove any cooking residue.
- If the appliance has been hot for an extended period without any service, lightly grease the plate before you use it again.

Practical Tips

- If the batter slips on the plate or sticks to the spreader: do not grease the plate, there is already too much fat on it. Bad batter can cause the same effect. Remove the excess oil.
- If the batter just bubbles: either it is too runny, or it has gone bad, or else the plate is too hot.
- If the plate just sticks: lightly grease with a little edible oil.
- If filling crêpes directly on the plate where they were spread, always wipe the plate before spreading

the next crêpe.

Discover our tips and recipes on our website www.krampouz-pro.com

Maintenance and Cleaning

Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down.
Please read the general instructions for electrical equipment before using the appliance.

Necessary material
Here are the recommended accessories for cleaning and maintenance of the appliance:
- ATE1 pad for greasing and wiping
- APA1 abrasive stone
- A sponge

Outer casing
Clean the frame with a soft sponge soaked in warm water and a non-chlorinated liquid detergent.
Never use abrasive products or metal brushes.
Do not clean the appliance with a water spray.
Do not immerse the appliance in water.
Due to the operating temperature, it is normal for the stainless steel of the frame to darken over time.

Plate
After use, clean the plate using washing up liquid and a soft sponge or scouring pad depending on the build-up of residues, then rinse. Do not wash the plate.
When fat deposits build up on the plate during use, allow the plate to cool down, then clean by applying light pressure as you rub the abrasive stone. Wipe using a damp sponge and a cloth.
CAUTION: Never abruptly cool a hot plate.
Never use a hand-held electrical device to sand the plate on the crêpe maker as this will damage the enamel layer irreparably.

Guarantee and After-Sales Service

This appliance is guaranteed for one year.
We do our very best to ensure that our appliances reach you in perfect operating condition. If you find a fault when unpacking, please tell the store within 48 hours.

If you notice a malfunction during the warranty period, refer to your retailer.
The following are excluded from the warranty:

1- Normal wear of the product not impairing the operation of the appliance (scratches, impacts, colour changes, etc.).
2- Damage resulting from an abnormal event or use, a modification of the product or non-compliance with the indications provided in the operating instructions.
3- Damage resulting from a fall or impact.

Please send us your suggestions.

The crossed-out bin symbol, affixed to the product or its packaging, indicates that the product must not be treated as household waste. It must be taken to a collection point suitable for recycling electric and electronic equipment:

- at distribution points if you purchased suitable equipment,
- at local collection points (drop-off centre, selective collection, etc.).

By ensuring that this product is indeed scrapped appropriately, you will help to prevent potential negative consequences for the environment and human health. Materials recycling will help to preserve natural resources. For any additional information about recycling this product, please call your local council, recycling centre or the shop where it was purchased.

KRAMPOUZ cannot accept liability for damage caused to objects or persons resulting from improper installation or use of the appliance.

Sehr geehrter Kunde,

für den Kauf eines unserer Geräte möchten wir uns sehr herzlich bei Ihnen bedanken. Seine Verwendung ist ganz einfach. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen. Für beste Ergebnisse finden Sie in ihr Sicherheitshinweise sowie Tipps zum Aufstellen und zum Gebrauch des Geräts.

Entgegennahme und Auspacken des Geräts
Vorbehalte sind im Fall eines Problems zu vermerken und bei der Lieferung festgestellte Schäden sind detailliert auf dem Lieferschein des Spediteurs zu beschreiben. Eventuelle Transportschäden sind dem Spediteur innerhalb von 24 Stunden nach Empfang per Einschreiben mit Rückschein zu melden.

Allgemeine Vorschriften für elektrische Geräte

Beim Einsatz elektrischer Geräte sind stets Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:
Sämtliche Anweisungen bitte aufmerksam durchlesen.

- Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist für die intensive Nutzung zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksbetrieben wie Bäckereien, Fleischereien usw. bestimmt, jedoch nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, wenn sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder vorher in die Nutzung des Geräts eingewiesen wurden.
- Wird ein Gerät durch oder in der Nähe von Kindern verwendet, so ist eine unmittelbare Aufsicht erforderlich.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt bleiben.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann Unfälle zur Folge haben.
- Das Gerät muss an eine Erdleitung angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung an einen Bemessungsdifferenzstrom von nicht mehr als 30 mA angeschlossen sein.
- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu überprüfen, um jegliche Zeichen einer evtl. Beschädigung zu erkennen.
- Ein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker darf nicht angeschlossen oder benutzt werden. Um Gefahren zu vermeiden, ist ein beschädigtes Netzkabel durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine hierfür qualifizierte Person auszutauschen.
- Im Fall einer Störung sind die Prüfung und die Reparatur von einem geschulten Servicetechniker vorzunehmen.
- Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem geschulten Servicetechniker durchgeführt werden.
- Verfügt ein ortsfestes Gerät über ein Stromkabel ohne Stecker, so ist in den ortsfesten Leitungen gemäß den Installationsvorschriften eine Trennvorrichtung vorzusehen.
- Das Gerät ist nicht zur Inbetriebnahme über eine externe Zeitschaltung oder durch ein separates Fernsteuersystem vorgesehen.

- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, so muss es unbedingt vollständig ausgerollt sein, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nur ein- und ausgesteckt werden, wenn das Gerät ausgeschaltet und die niedrigste Temperatur eingestellt ist.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker und Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät darf nicht mit feuchten Händen bedient werden.
- Das Kabel darf nicht über die Kante eines Tisches oder Tresens hängen gelassen werden.
- Das Gerät und dessen Kabel nicht auf oder in die Nähe von Oberflächen bringen, die heiß werden können (Kochplatte, Gasbrenner, Herde/Öfen usw.).
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung muss der Stecker herausgezogen werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Hoch- oder Niederdruckwasserstrahl gereinigt werden.
- Zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte verwenden.
- Das Gerät nicht handhaben, wenn es heiß ist.
- Heiße Oberflächen nicht berühren.
- Das Gerät vor der Handhabung oder Reinigung abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Das Gerät etwas von der Kante weg und mehr als 20 cm von allen Wänden und hitzeempfindlichen Teilen entfernt auf eine stabile und trockene Oberfläche stellen.

- Achtung: Zwischen Platte und Gehäuse (Belüftungszone) keine Aluminiumfolie oder sonstige Materialien oder Gegenstände einfügen.
- Die Belüftungsöffnungen unter dem Gehäuse nicht zudecken.
- Warnhinweis: Dieses Gerät darf nicht mit Holzkohle oder einer anderen Energiequelle als der vorgesehenen (elektrische Energie) betrieben werden.
- Das Symbol bedeutet „Achtung: heiße Oberfläche“.
- Wir empfehlen, die Originalverpackung aufzubewahren und das Gerät darin zu verstauen.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Technische Beschreibung

Technische Daten:

- Crêpegerät mit emaillierter Platte
- Edelstahlgehäuse
- Zertifiziert lebensmittelechte Platte(n) aus emailliertem Gusseisen, Durchmesser 40 cm
- Leistung von 3.000 Watt
- Ein Wendelwiderstand pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung
- Ein über einen Drehknopf mit Einstellungen von 50 bis 300 °C regelbares Thermostat für eine sehr präzise Temperatureinstellung
- Ein Heizanzeigelämpchen

Aufstellung

Arbeitsfläche

Zum Aufstellen des Geräts eine leicht zu reinigende Oberfläche wählen. Das Gerät muss einen Mindestabstand von 20 cm zu allen hitzeempfindlichen Wänden haben. Für einen optimalen Bedienungskomfort muss sich die Oberseite des Geräts auf einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befinden.

Wenn dieses Gerät in direkter Nähe zu einer Wand oder Mauer bzw. zu einem Küchenmöbel oder zu einer dekorativen Einfassung usw. aufgestellt werden muss, sollten diese ausschließlich aus nicht brennbarem Material bestehen; wenn dies nicht der Fall ist, müssen sie mit einem geeigneten, thermisch isolierenden und nicht brennbaren Material abgedeckt werden; dabei die Brandverhütungsrichtlinien beachten.

Stromanschluss

Die Geräte müssen mit einem zweipoligen 16-Ampere-Stecker mit Schutzleiter an das einphasige 220–240-Volt-Netz angeschlossen werden. Sie werden mit einem Stromkabel des Typs HO7RNF mit drei Leitern (Phasenleiter + Neutralleiter + Schutzleiter) und einer Querschnittsfläche von 1,5 mm² geliefert.

Gebrauch

Die Platte aus emailliertem Gusseisen von Krampouz erfordert kein Einbrennen vor dem ersten Gebrauch.

Die Platte vor dem ersten Gebrauch mit klarem Wasser reinigen und mit einem sauberen Tuch abwischen.

Das Einfetten und Abwischen der Platte

Es wird empfohlen, die Platte beim ersten Gebrauch leicht einzufetten. Dazu 1 Teelöffel Sonnenblumenöl direkt auf die Platte geben und mit einem Reinigungsstempel oder einem geeigneten Pinsel verteilen (den Reinigungsstempel nicht direkt in einen Ölbehälter tauchen). Eine eventuelle Rauchentwicklung ist völlig normal. Falls der Teig an der Platte klebt, kann diese erneut leicht eingefettet werden. Nach jeder Crêpe Teigrückstände mit dem Reinigungsstempel von der Platte entfernen.

Benötigtes Material

Dies ist das empfohlene Zubehör für gelungene Zubereitungen:

- Crêpe-Rechen (18 bis 20 Zentimeter)
- Stempel zum Einfetten und Reinigen ATE1

- Ersatzpads ATE2 für den Stempel
- Pinsel und Wasserbehälter für die Reinigung des Crêpe-Rechens
- Pfannenwender aus Holz oder Edelstahl
- Kleiner gewinkelter Spatel aus Edelstahl ASC4
- Sonnenblumenöl zum Einfetten der Platte
- Behälter für den Teig oder Krug aus Edelstahl API3
- Dosierkelle

Zubehörteile unter www.krampouz-pro.com

Zubehör vor dem ersten Gebrauch spülen: mit klarem Wasser für Zubehör aus Holz, mit Seifenwasser für sonstiges Zubehör (die Verwendung von Chlor bei Edelstahl vermeiden).
Aufgrund des Lebensmittelkontakts enthält der Crêpe-Rechen (Rozell) keinen Kleber. Um den Griff am Rechen zu befestigen, die beiden Teile zusammensetzen und sie ein paar Minuten lang in Wasser einweichen. Das Holz quillt auf und festigt das Ganze.
Es wird davon abgeraten, das Teigverteilset „Easy crep“ auf einer emaillierten Platte zu verwenden.

Rezepte:

BUCHWEIZEN-CRÊPES

Für 15 Crêpes – 250 g Buchweizenmehl, 1 Esslöffel Weizenmehl, 1 Teelöffel grobes Salz, 1 Ei und 12 cl Wasser in eine Schüssel geben. Verrühren, bis eine kompakte Kugel entsteht. 12 cl teilentrahmte Milch hinzufügen und rund 5 Minuten verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Nach und nach 36 cl Milch zugeben.

WEIZEN-CRÊPES

Für 20 Crêpes – 1 Esslöffel Buchweizenmehl, je nach Geschmack 100 bis 125 g Zucker, 1 gestrichenen Teelöffel grobes Salz, 2 Eier, 25 g geschmolzene Butter oder 1 Esslöffel Öl, 1 Beutel Vanille- oder anderweitig aromatisierten Zucker und 10 cl Wasser in eine Schüssel geben. Alles miteinander verschlagen und nach und nach 250 g Weizenmehl und 12 cl teilentrahmte Milch einarbeiten, bis ein gleichmäßiger Teig ohne Klumpen entsteht. Anschließend mit 38 cl Milch verdünnen.

PANCAKES

Für 21 Pancakes – 200 g Weizenmehl, 2 Eier, 1 Esslöffel Zucker und ½ Päckchen Hefe (in 1 Esslöffel lauwarmer Milch aufgelöst) in einer Schüssel verrühren. Nach und nach 40 cl Milch zugeben.

Garvorgang

- Zum Einfetten der Platte empfehlen wir Sonnenblumenöl.
- Die optimale Backtemperatur liegt bei ca. 200–230 °C.
- Die Platte vor jeder Runde Crêpes bzw. Pancakes leicht einfetten.
- Um eine Crêpe zu backen, eine Kelle voll Teig auf die heiße Platte geben. Den Teig mithilfe des Krampouz-Crêpe-Rechens verteilen.
- Um Pancakes zu backen, die notwendige Menge Teig zum Füllen der Abdruckmuster auf die heiße Platte geben.
- Die Platte zwischen den einzelnen Crêpes bzw. Pancakes abwischen, um Backrückstände zu entfernen.
- Wenn das Gerät längere Zeit heiß bleibt, ohne benutzt zu werden, die Platte vor der Wiederverwendung leicht einfetten.

Praktische Tipps

- Falls der Teig auf der Platte rutscht oder am Crêpe-Rechen kleben bleibt, ist die Platte zu fettig und sollte nicht nochmals eingefettet werden. Ein schlechter Teig kann das gleiche Problem verursachen. Überschüssiges Öl entfernen.
- Wenn der Teig Blasen wirft: Er ist zu flüssig oder schlecht oder die Platte ist zu heiß.
- Wenn der Teig an der Platte klebt: Sie leicht mit ein wenig Speiseöl einfetten.
- Falls die Crêpes auf der Platte belegt werden, die zum Verteilen des Teigs verwendet wird, die Platte vor der Zubereitung der folgenden Crêpe abwischen.

Bedienungsempfehlungen und Rezepte auf unserer Website www.krampouz-pro.com

Instandhaltung und Reinigung

Vor der Reinigung den Stecker herausziehen und das Gerät abkühlen lassen.
Vor dem Gebrauch des Geräts die allgemeinen Anweisungen in Bezug auf elektrische Geräte durchlesen.

Benötigtes Material
Für die Pflege und Reinigung des Geräts wird das folgende Zubehör empfohlen:
- Stempel zum Einfetten und Reinigen ATE1
- Ein Schleifstein APA1
- Ein Schwamm

Das Gehäuse
Das Gehäuse mit einem Schwamm, lauwarmem Wasser und flüssigem Reinigungsmittel ohne Chlor reinigen.
Niemals scheuernde Produkte oder Metallbürsten verwenden.
Das Gerät nicht unter fließendem Wasser reinigen.
Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
Angesichts der Betriebstemperatur ist es normal, dass sich der Edelstahl des Gehäuses mit der Zeit braun verfärbt.

Die Platte
Die Platte nach dem Gebrauch je nach Verschmutzungsgrad mit einem weichen oder abrasiven Schwamm und Spülmittel abwischen, dann abspülen. Nicht spülen.
Wenn sich nach dem Gebrauch Fettablagerungen auf der Platte bilden, die abgekühlte Platte mit einem Schleifstein unter leichter Druckausübung reinigen. Mit einem feuchten Schwamm und dann mit einem Tuch abwischen.
ACHTUNG: Eine heiße Platte darf niemals schnell abgekühlt werden.
Kein tragbares elektrisches Gerät zum Abschleifen der Beschichtung des Crêpegeräts verwenden, da dies die Emailschicht irreparabel beschädigen würde.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät wird 1 Jahr Garantie gewährt.
Wir achten mit großer Sorgfalt darauf, dass unsere Geräte in perfektem Betriebszustand an unsere Kunden geliefert werden. Wird beim Auspacken ein Mangel festgestellt, ist dieser innerhalb von 48 Stunden dem Geschäft zu melden.

Wird während des Garantiezeitraums eine Funktionsstörung festgestellt, muss der Fachhändler kontaktiert werden.
Von der Garantie ausgeschlossen sind:

1- Eine die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigende, normale Abnutzung des Produkts (Kratzer, Stoßeinwirkungen, farbliche Veränderungen usw.).
2- Schäden aufgrund von Außeneinwirkungen oder unsachgemäßem Gebrauch, Änderungen des Produkts oder Nichteinhaltung der Angaben in der Bedienungsanleitung.
3- Schäden durch Herabfallen oder Stöße.

Anmerkungen und Vorschläge können uns gern mitgeteilt werden.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht im Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden:

- An die Verkaufsstellen im Fall des Kaufs einer gleichwertigen Ausrüstung,
- Zu einer lokalen Annahmestelle (Wertstoffhof, Getrenntsammelstelle usw.).

Eine angemessene Entsorgung des Produkts kann zur Vermeidung potentieller negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit beitragen. Das Recycling der Materialien trägt zum Erhalt der natürlichen Ressourcen bei. Zusätzliche Informationen zum Recycling dieses Produkts sind bei der jeweiligen Stadtverwaltung, Abfallsammelstelle oder bei dem Händler, der das Produkt verkauft hat, erhältlich.

Die Fa. KRAMPOUZ übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden, die durch fehlerhafte Aufstellung bzw. Nutzung des Geräts entstehen.

Estimado cliente:

Muchas gracias por comprar uno de nuestros aparatos. Su uso es muy sencillo, pero le recomendamos que lea atentamente este manual, en el que encontrará consejos de seguridad, instalación y uso que le permitirán obtener los mejores resultados.

Recepción y desembalaje

En caso de que se produzca algún problema, deberá mencionar sus reservas en el recibo del transportista y describir en él de forma exacta los desperfectos constatados en el momento de la entrega. Cualquier daño sufrido durante el transporte deberá notificarse al transportista por correo certificado con acuse de recibo, en un plazo de 24 horas desde la recepción del aparato.

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos

Para utilizar aparatos eléctricos, es necesario tomar siempre ciertas medidas de seguridad:

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato está destinado a un uso profesional.
- Estos aparatos están destinados para utilizarse en colectividades como, por ejemplo, las cocinas de restaurantes, comedores y hospitales, y en empresas artesanales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de alimentos de forma masiva.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad, con vigilancia o con instrucciones previas relativas al uso del aparato.
- La utilización de este aparato por parte de niños o en su presencia exige una estrecha vigilancia.
- El aparato nunca debe dejar de vigilarse durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente de funcionamiento residual asignada que no exceda los 30 mA.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier posible señal de deterioro.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe presente daños. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por una persona cualificada para evitar riesgos.
- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico autorizado.
- Cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico autorizado.
- Si un aparato fijo presenta un cable sin enchufe de toma de corriente, es necesario contar con algún medio de desconexión en las canalizaciones fijas de conformidad con las normas de instalación.
- El aparato no está concebido para funcionar a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia independiente.
- Si se utiliza un alargador, este debe desplegarse por completo para evitar el sobrecalentamiento del cable.
- Enchufe o desenchufe el cable eléctrico siempre con el aparato apagado y con la temperatura mínima ajustada.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, la toma de corriente ni el cuerpo del aparato en agua ni en

cualquier otro líquido. No manipule estas partes con las manos mojadas.

- No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable encima ni cerca de una superficie que pueda calentarse (placa eléctrica, quemador de gas, horno, etc.).
- Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no esté siendo utilizado o cuando vaya a limpiarlo.
- El aparato no debe limpiarse con agua a presión (alta o baja).
- No utilice nunca productos con cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable.
- No manipule el aparato en caliente.
- No toque las superficies calientes.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Está prohibido utilizar este aparato en el exterior.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, alejado del borde y a más de 20 cm de paredes y de cualquier elemento sensible al calor.
- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material u objeto entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- No obstruya las aberturas de ventilación situadas bajo el armazón.
- Advertencia: no utilice este aparato con carbón o fuentes de energía distintas de la prevista (electricidad).
- El símbolo significa «Precaución: Superficie caliente».

- Le recomendamos conservar el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Características:

- Crepera con placa esmaltada
- Bastidor de acero inoxidable
- Placa(s) de hierro fundido esmaltado certificada(s) para uso alimentario, diámetro de 40 cm
- 3000 W de potencia
- Resistencia en serpentín por placa para una difusión uniforme del calor
- Regulación termostática a través de un mando graduado de 50 a 300 °C para permitir un ajuste muy preciso de la temperatura
- Piloto de calentamiento luminoso

Instalación

Encimera

Elija una encimera de fácil mantenimiento para colocar este aparato. Deberá existir una distancia mínima de 20 cm con respecto a cualquier pared no resistente al calor. Para una utilización lo más cómoda posible, la parte superior de las placas debe quedar a una altura de 85 a 95 cm del suelo.
Si es necesario colocar el aparato muy cerca de una pared, un tabique, un mueble de cocina, perfiles decorativos, etc., se recomienda que estos estén fabricados en materiales no combustibles. En caso contrario, deberán cubrirse con un material adecuado, que sea termoaislante y no combustible, además de prestar una atención especial a la normativa de prevención de incendios.

Conexión eléctrica

Los aparatos deben conectarse a una red monofásica de 220-240 voltios con enchufe bipolar + tierra de 16 amperios. Incluyen un cable de alimentación de tipo HO7RNF con 3 conductores (fase + neutro + tierra) con una sección de 1,5 mm².

Utilización

La placa de hierro fundido esmaltado Krampouz no necesita la preparación inicial conocida como «curado» antes del primer uso.
Antes de utilizarla por primera vez, lave la placa con agua clara y séquela con un paño limpio.

Engrasado y limpieza de la placa

Durante el primer uso, se recomienda engrasar el aparato ligeramente aplicando 1 cucharadita de aceite de girasol directamente en la placa y extendiéndola con la ayuda de un tampón o de un pincel adecuado (no introduzca el tampón directamente en un recipiente de aceite). Es totalmente normal que el aparato pueda emitir humo. Si la preparación se pega, puede volver a engrasar el aparato ligeramente. Entre cada cocción, limpie los residuos que queden en la placa con la ayuda del tampón.

Material necesario

A continuación, le indicamos los accesorios recomendados para llevar a cabo sus preparaciones:
- Un rastrillo (de 18 a 20 centímetros)
- Un tampón de engrasado y limpieza ATE1
- Recargas de tampón ATE2
- Un pincel y un recipiente con agua para limpiar el rastrillo
- Una espátula de madera o de acero inoxidable
- Una pequeña espátula angulada de acero inoxidable ASC4
- Aceite de girasol para engrasar la placa
- Un recipiente para la masa o una jarra de acero inoxidable API3
- Un cucharón dosificador

Puede encontrar nuestros accesorios en la página www.krampouz-pro.com

Lave los accesorios antes de su primer uso: con agua limpia para los accesorios de madera, con agua y jabón para los demás accesorios (evite el uso de cloro con el acero inoxidable).
Por motivos de uso alimentario, el rastrillo (rozell) no contiene ningún adhesivo. Para fijar el mango al rastrillo, ensamble ambas partes e introdúzcalas en agua durante unos minutos. La madera aumentará de volumen y empalmará el conjunto.
No se recomienda utilizar el kit esparcidor «Easy Crep» sobre una placa esmaltada.

Recetas:

CREPES DE TRIGO SARRACENO (TRIGO NEGRO)

Para 15 crepes – En un recipiente, poner 250 g de harina de trigo negro, 1 cucharada sopera de harina de trigo harinero, 1 cucharadita de sal gorda, 1 huevo y 12 cl de agua. Remueva hasta obtener una bola compacta. Añada 12 cl de leche semidesnatada, diluya y bata durante unos 5 minutos hasta obtener una masa perfectamente homogénea. Añada progresivamente 36 cl de leche.

CREPES DE TRIGO HARINERO

Para 20 crepes – En un recipiente, ponga 1 cucharada sopera de harina de trigo sarraceno (trigo negro), entre 100 y 125 g de azúcar al gusto, 1 cucharadita rasa de sal gorda, 2 huevos, 25 g de mantequilla fundida o 1 cucharada sopera de aceite, 1 sobre de azúcar vainillado u otros aromas y 10 cl de agua. Bata todos los ingredientes y vaya añadiendo 250 g de harina de trigo harinero y 12 cl de leche semidesnatada hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. A continuación, diluya 38 cl de leche.

PANCAKES

Para 21 pancakes – En un recipiente, mezcle 200 g de harina de trigo harinero, 2 huevos, 1 cucharada sopera de azúcar y ½ sobre de levadura (diluida en 1 cucharada sopera de leche tibia). Añada progresivamente 40 cl de leche.

Cocción

- Le recomendamos el aceite de girasol para el engrasado de la placa.
- La temperatura de cocción se sitúa en torno a los 200-230 °C.
- Antes de cada sesión de crepes/pancakes, engrase ligeramente la placa.
- Para elaborar una crepe, vierta un cucharón de masa sobre la placa caliente. Extienda la masa con ayuda del rastrillo Krampouz.
- Para elaborar pancakes, vierta la cantidad de masa necesaria para rellenar los moldes en la placa caliente.
- A medida que vaya haciendo las crepes, limpie la placa para retirar los residuos de cocción.
- Si el aparato ha permanecido caliente durante mucho tiempo sin ser utilizado, engrase ligeramente

la placa antes de volver a utilizarla.

Consejos prácticos

- Si la masa resbala sobre la placa o se pega al rastrillo, no engrase la placa, ya que significa que está demasiado engrasada. Una mala masa puede provocar el mismo efecto. Elimine el exceso de aceite.
- Si la masa hierve solamente: es demasiado líquida o mala, o bien la placa está demasiado caliente.
- Si la masa se pega a la placa solamente: engrase ligeramente con un poco de aceite alimentario.
- En caso de rellenar las crepes en la placa utilizada para extender la masa, limpie la placa antes de extender la siguiente crepe.

Puede encontrar nuestros consejos y recetas en nuestro sitio www.krampouz-pro.com

Mantenimiento y limpieza

Antes de limpiar su aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar.
Consulte las instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos antes de manipular el aparato.

Material necesario

A continuación, le indicamos los accesorios recomendados para llevar a cabo el mantenimiento y la limpieza del aparato:
- Un tampón de engrasado y limpieza ATE1
- Una piedra abrasiva APA1
- Un estropajo

Bastidor

Limpie el bastidor con un estropajo suave empapado en agua tibia y un detergente líquido sin cloro.
No utilice nunca productos abrasivos ni cepillos metálicos.
No limpie el aparato con agua a presión.
No sumerja el aparato.
Habida cuenta de la temperatura de funcionamiento, es normal que el acero inoxidable del armazón se oscurezca con el paso del tiempo.

Placa

Tras el uso, limpie la placa con un estropajo suave o abrasivo, en función de la acumulación de suciedad, y con un lavavajillas y, a continuación, enjuáguela. No la lave.
Si se forma un depósito de grasa en la placa tras su uso, límpiela tras haberse enfriado con la ayuda de una piedra abrasiva ejerciendo una ligera presión. Límpiela con un estropajo húmedo y, a continuación, séquela con un paño.
ATENCIÓN: no enfríe nunca una placa caliente bruscamente.
No utilice el aparato eléctrico portátil para decapar la crepera, ya que se dañaría irremediablemente la capa de esmalte.

Garantía y Servicio Posventa

Este aparato tiene una garantía de 1 año.
Hacemos lo posible para que todos nuestros aparatos lleguen al usuario en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si, al desembalar el aparato, observara cualquier anomalía, comuníquelo a la tienda en un plazo de 48 horas.

En caso de funcionamiento deficiente durante el periodo de garantía, diríjase al vendedor.
Quedan excluidos de la garantía:

1- Las marcas de uso normal del producto que no alteren su funcionamiento (arañazos, golpes, decoloración, etc.).
2- Los daños derivados de un acontecimiento o de una utilización anómalos, de una modificación del producto o del incumplimiento de las instrucciones de este manual de uso.
3- Los daños derivados de caídas o golpes.

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 desecharse junto con los residuos domésticos. Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos:

- en los puntos de venta si se compra 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 posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. El reciclaje de los materiales contribuirá a conservar los recursos naturales. Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, puede ponerse en contacto con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que compró el producto.

Krampouz no se hará responsable de los daños sufridos por objetos o personas debidos a una instalación o a una utilización incorrectas del aparato.

Gentile cliente,

ti ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri prodotti. Il suo uso è molto semplice. Ti consigliamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, in cui troverai le norme di sicurezza e i consigli per l'installazione e l'uso che ti permetteranno di ottenere risultati ottimali.

Ricevimento e disimballaggio

In caso di problemi, indica le tue osservazioni descrivendo con precisione i danni constatati al momento della consegna sulla bolla del trasportatore. Gli eventuali danni dovuti al trasporto devono essere segnalati al trasportatore tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, entro 24 ore dal ricevimento.

Norme generali riguardanti i materiali elettrici

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare alcune precauzioni relative alla sicurezza:

Leggere con attenzione tutte le istruzioni.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un uso professionale.
- Questi apparecchi sono destinati a usi collettivi, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali come pure in aziende artigianali quali panetterie, macellerie ecc. ma non per la produzione continua in massa di alimenti.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né da persone prive della necessaria esperienza o conoscenza, a meno che esse non operino sotto il controllo di una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano da lei preventivamente ricevuto le istruzioni necessarie all'uso dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze, è necessario applicare una rigorosa sorveglianza.
- In nessun caso l'apparecchio deve essere lasciato privo di sorveglianza mentre è in uso.

- Non utilizzare l’apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
- L’uso di accessori non consigliati dal fabbricante dell’apparecchio può provocare incidenti.
- L’apparecchio deve essere collegato alla presa di messa a terra.
- L’apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo a corrente residua, con una corrente residua assegnata di funzionamento non superiore a 30 mA.
- Si raccomanda di ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per individuare ogni eventuale segno di deterioramento.
- Non collegare o utilizzare un apparecchio se presenta danni al cavo o alla presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza o da personale qualificato, per evitare qualsiasi rischio.
- In caso di guasto, l’ispezione e la riparazione devono essere eseguite da un tecnico autorizzato.
- Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da un tecnico autorizzato.
- Se un apparecchio fisso presenta un cavo di alimentazione senza spina per la presa di corrente, è necessario prevedere un dispositivo di disconnessione nelle canalizzazioni fisse, in conformità alle regole di installazione.
- L’apparecchio non deve essere messo in funzione tramite interruttori esterni o sistemi di comando a distanza separati.

- Se si deve utilizzare una prolunga, è necessario svolgerla interamente per evitare l'eventuale surriscaldamento del cavo.
- Collegare o scollegare il cavo elettrico dopo aver regolato la temperatura sul valore minimo e di arresto.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere in acqua o altri liquidi il cavo, la presa di corrente o il corpo di questo apparecchio. Non toccare i componenti con le mani umide.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o di un banco da lavoro.
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o in prossimità di una superficie che potrebbe riscaldarsi (ad esempio, piastra elettrica, bruciatore a gas, forno).
- Scollegare la presa quando l'apparecchio non viene utilizzato o prima di pulirlo.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua ad alta o bassa pressione.
- Non utilizzare prodotti contenenti cloro per la pulizia delle parti in acciaio inox.
- Non toccare l'apparecchio quando è caldo.
- Non toccare le superfici calde.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di toccarlo o pulirlo.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato in ambienti esterni.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e asciutta, leggermente distanziato dal bordo e a più di 20 cm da eventuali pareti o elementi sensibili al calore.

- Attenzione: non inserire fogli di alluminio o altri materiali e oggetti tra la piastra e il telaio (zona di ventilazione).
- Non ostruire i fori di ventilazione sotto il telaio.
- Attenzione: non utilizzare questo apparecchio con carbonella o altre fonti di alimentazione diverse da quella prevista (energia elettrica).
- Il simbolo significa “Attenzione: superficie calda”.
- Si consiglia di conservare l’imballaggio originale per riporre l’apparecchio.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Descrizione tecnica

Caratteristiche:

- Crepiera con piastra smaltata
- Telaio in acciaio inox
- Piastra/e in ghisa smaltata certificata/e per il contatto con alimenti, diametro 40 cm
- Potenza 3000 W
- Una resistenza a serpentina per ogni piastra per una diffusione uniforme del calore
- Regolazione termostatica tramite manopola graduata da 50 a 300 °C per una regolazione precisa della temperatura
- Spia luminosa di riscaldamento

Installazione

Piano di lavoro

Per poggiare l’apparecchio, scegliere un piano di lavoro facile da pulire, che dovrà trovarsi a una distanza minima di 20 cm dalle pareti non resistenti al calore. Per un comfort ottimale dell’utente, la parte superiore delle piastre deve trovarsi tra 85 e 95 cm dal pavimento.
Se l’apparecchio deve essere installato nelle immediate vicinanze di un muro, un tramezzo, un mobile da cucina, cornici decorative o simili, si raccomanda che tali elementi siano realizzati in materiale non infiammabile; in caso contrario, devono essere ricoperti da un materiale appropriato, termoisolante e non infiammabile, prestando particolare attenzione alle norme di prevenzione degli incendi.

Collegamento elettrico

Gli apparecchi devono essere collegati alla rete 220-240 V monofase con una presa bipolare + terra da 16 ampere. Sono forniti con un cavo di alimentazione di tipo HO7RNF, a 3 poli (fase + neutro + terra) con sezione 1,5 mm².

Uso

La piastra in ghisa smaltata Krampouz non richiede il passaggio di preparazione iniziale (detto “condizionamento”) prima di essere utilizzata per la prima volta.
Prima di utilizzare la piastra per la prima volta, lavarla con acqua e asciugarla con un panno pulito.

Oliatura e asciugatura della piastra
In occasione del primo uso, si consiglia di oliare leggermente la piastra versandovi direttamente un cucchiaino da caffè d’olio di girasoli, da distribuire utilizzando un tampone o un pennello adatto (evitare di immergere il tampone direttamente in un contenitore d’olio). Potrebbe sprigionarsi del fumo, ma ciò è assolutamente normale. Se la preparazione tende ad incollarsi alla piastra, è possibile oliarla di nuovo leggermente. Tra una cottura e l’altra, rimuovere i residui rimasti sulla piastra utilizzando il tampone.

Materiale necessario
Ecco gli accessori consigliati per una buona riuscita delle preparazioni:
- Uno spargi-pastella (da 18 a 20 cm)
- Un tampone per l’oliatura e l’asciugatura ATE1
- Ricambi per il tampone ATE2
- Un pennello e una vaschetta d’acqua per la pulizia dello spargi-pastella
- Una spatola in legno o in acciaio inox
- Una spatola piccola a gomito in acciaio inox ASC4
- Olio di girasoli per ungere la piastra
- Un recipiente per la pastella o una caraffa in acciaio inox API3
- Un mestolo

Per scoprire i nostri accessori: www.krampouz-pro.com

Prima di utilizzarli per la prima volta, lavare gli accessori nel modo seguente: gli accessori in legno vanno lavati solo con acqua, gli altri con acqua e sapone (non utilizzare prodotti contenenti cloro sull’acciaio inox).
Per motivi legati al contatto con alimenti, lo spargi-pastella non contiene colla. Per fissare il manico allo spargi-pastella, montare le due parti e lasciarle immerse nell’acqua per qualche minuto. Il legno si gonfia e salda le due parti tra loro.
Si sconsiglia di utilizzare il kit di spargimento “Easy crep” su una piastra smaltata.

Ricette:
CRÊPE AL GRANO SARACENO (GRANO NERO)
Per 15 crêpe – In un recipiente, versare 250 g di farina di grano saraceno, 1 cucchiaio da minestra di farina di frumento, 1 cucchiaino da caffè di sale grosso, 1 uovo e 12 cl d’acqua. Mescolare fino a ottenere un composto compatto. Aggiungere 12 cl di latte parzialmente scremato e stemperare, quindi sbattere per circa 5 minuti per ottenere una pastella perfettamente omogenea. Aggiungere gradualmente 36 cl di latte.

CRÊPE ALLA FARINA DI FRUMENTO
Per 20 crêpe – In un recipiente, versare 1 cucchiaio da minestra di farina di grano saraceno (grano nero), 100-125 g di zucchero a piacere, 1 cucchiaino da caffè raso di sale grosso, 2 uova, 25 g di burro fuso o 1 cucchiaio da minestra di olio, 1 bustina di vanillina o altro aroma, 10 cl d’acqua. Sbattere il

composto e aggiungere gradualmente 250 g di farina di frumento e 12 cl di latte parzialmente scremato, fino a ottenere una pastella omogenea e senza grumi. Stemperare quindi con 38 cl di latte.

PANCAKE

Per 21 pancake – In un recipiente, mescolare 200 g di farina di frumento, 2 uova, 1 cucchiaio da minestra di zucchero e ½ bustina di lievito (diluito in 1 cucchiaio da minestra di latte tiepido). Aggiungere gradualmente 40 cl di latte.

Cottura

- Per ungere la piastra si consiglia di utilizzare olio di girasoli.
- La temperatura di cottura è compresa tra circa 200 e 230 °C.
- Prima di ogni sessione di cottura di crêpe / pancake, ungere leggermente la piastra.
- Per realizzare una crêpe, versare un mestolo di pastella sulla piastra calda. Spargere la pastella utilizzando lo spargi-pastella Krampouz.
- Per realizzare i pancake, versare la quantità di pastella necessaria per riempire gli stampi sulla piastra calda.
- Durante la preparazione, asciugare la piastra per rimuovere i residui di cottura.
- Se l'apparecchio rimane per molto tempo caldo senza essere utilizzato, ungere leggermente la piastra prima di riutilizzarla.

Consigli pratici

- Se la pastella scivola sulla piastra o si incolla allo spargi-pastella: non ungere la piastra, in quanto è già troppo unta. Una pastella non preparata correttamente può avere lo stesso effetto. Eliminare l'olio in eccesso.
- Se la pastella bolle soltanto: è troppo liquida, non è stata preparata correttamente oppure la piastra è troppo calda.
- Se la piastra incolla soltanto: ungere leggermente con un po' d'olio alimentare.
- In caso di farcitura delle crêpe sulla piastra utilizzata per lo spargimento della pastella, asciugare la piastra prima di stendere la crêpe successiva.

I nostri consigli e le nostre ricette sono disponibili sul sito www.krampouz-pro.com

Manutenzione e pulizia

Prima di pulire l'apparecchio, scollegarlo e lasciarlo raffreddare.
Leggere le norme generali riguardanti i materiali elettrici prima di eseguire qualsiasi intervento sull'apparecchio.

Materiale necessario

Ecco gli accessori consigliati per la manutenzione e la pulizia dell'apparecchio:
- Un tampone per l'oliatura e l'asciugatura ATE1
- Una pietra abrasiva APA1
- Una spugnetta

Telaio

Pulire il telaio con una spugnetta morbida imbevuta di acqua tiepida e detergente liquido senza cloro.
Non utilizzare prodotti abrasivi o spazzole metalliche.
Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
Non immergere l'apparecchio.

Tenendo conto della temperatura di funzionamento, è normale che l'acciaio inox del telaio diventi di colore bruno con il passare del tempo.

Piastra

Dopo averla utilizzata, pulire la piastra con una spugnetta morbida o abrasiva (in base a quanto si è incrostata) e con detersivo per piatti, quindi risciacquarla. Non lavarla con il detersivo.
Quando sulla piastra si forma un deposito di grasso dopo l'uso, pulire la piastra raffreddata premendo leggermente una pietra abrasiva. Asciugare prima con una spugnetta umida, poi con un panno.
ATTENZIONE! Non raffreddare repentinamente la piastra calda.
Non utilizzare apparecchi elettrici portatili per decappare la crepiera, in quanto danneggerebbero irrimediabilmente lo strato di smalto.

Garanzia e servizio di assistenza

Questo apparecchio è garantito per un anno.
Ci impegniamo al massimo per fare in modo che i nostri apparecchi arrivino al cliente in perfetto stato di funzionamento. Se, quando viene rimosso l'imballaggio, vengono riscontrati difetti, è necessario segnalarli al negozio presso cui è stato eseguito l'acquisto entro 48 ore.

Se nel corso del periodo di garanzia si osserva un funzionamento non corretto, rivolgersi al rivenditore.
La garanzia non copre:

1- La normale usura del prodotto che non altera il funzionamento dell'apparecchio (rigature, urti, variazioni del colore ecc.).
2- Danni risultanti da eventi o usi non corretti, modifiche del prodotto o mancato rispetto delle indicazioni fornite nelle istruzioni per l'uso.
3- Danni risultanti da cadute o urti.

Saremo lieti di ricevere suggerimenti da parte dei clienti.

Il simbolo del bidone della spazzatura barrato, apposto sul prodotto o sul suo imballaggio, indica che il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Deve essere consegnato a un punto di raccolta appropriato per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- nei punti di distribuzione in caso di acquisto di un prodotto equivalente,
- nei punti di raccolta messi a disposizione a livello locale (discarica, raccolta differenziata ecc.).

Tramite un corretto smaltimento del prodotto, si contribuisce a evitare le possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana. Il riciclo dei materiali aiuterà a conservare le risorse naturali. Per qualsiasi informazione aggiuntiva relativa al riciclo del prodotto, è possibile rivolgersi al proprio Comune, al centro di raccolta dei rifiuti o al punto vendita presso cui è stato acquistato il prodotto.

La società Krampouz non potrà essere considerata responsabile di eventuali danni provocati a oggetti o persone che derivino da un'installazione o da un uso non corretti dell'apparecchio.

Kære kunde

Du har lige købt et af vores apparater, og det takker vi dig varmt for. Det er meget nemt at bruge. Vi anbefaler, at du omhyggeligt gennemlæser brugsanvisningen, som du finder i sikkerhedsanvisningerne, såvel som vores råd med hensyn til installation og brug, som vil hjælpe dig med at opnå de bedste resultater.

Modtagelse og udpakning
I tilfælde af problemer skal du ved leveringen angive dine forbehold på transportfirmaets kvittering, med en udførlig beskrivelse af de skader, som du har opdaget. Eventuelle skader, som er opstået under transporten, skal anmeldes til transportfirmaet med anbefalet brev med kvittering for modtagelse inden for 24 timer efter modtagelsen.

Almindelige forholdsregler for elektrisk udstyr

Ved brug af elektriske apparater, skal man altid træffe forholdsregler for at opretholde sikkerheden:

Læs omhyggeligt alle instruktionerne igennem.

- Dette apparat er beregnet til erhvervsbrug.
- Disse apparater er beregnet til brug i erhvervssammenhænge, såsom i køkkener på restauranter, i kantiner, på hospitaler eller i håndværksbetonede virksomheder som bagerier, slagtere og lignende, men ikke til kontinuerlig massefremstilling af mad.
- Dette apparat må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller af personer der ikke har den nødvendige erfaring eller viden, medmindre dette foregår under opsyn af en person, der har ansvar for deres sikkerhed, eller hvis de forinden har fået grundig vejledning i brugen af apparatet.
- Det kræver nøje opsyn, når et apparat anvendes af børn eller i deres nærhed.
- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn under brug.
- Apparatet må ikke anvendes til andet formål, end hvad det er beregnet til.

- Brug af tilbehør, som ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage ulykker.
- Apparatet skal jordtilsluttes.
- Apparatet skal tilsluttes strøm via en fejlstrømsafbryder (RCD) med en netstrøm, der ikke overstiger 30 mA.
- Det anbefales at kontrollere kablerne regelmæssigt for at opdage eventuelle tegn på skader.
- Et apparat, der har en skadet ledning eller stik, må ikke tilsluttes eller anvendes. Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicecenter eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå at der opstår fare.
- Hvis apparatet er i stykker, må det kun undersøges og repareres af en kompetent tekniker.
- Alle vedligeholdelsesopgaver skal udføres af en kompetent tekniker.
- Hvis et fastmonteret apparat har et strømkabel uden stik, skal man give mulighed for at frakoble i det faste ledningssystem i overensstemmelse med installationsreglerne.
- Apparatet er ikke beregnet til at fungere med en ekstern timer eller en adskilt fjernbetjening.
- Hvis det er nødvendigt at bruge en forlængerledning, skal den rulles helt ud for at forhindre enhver overophedning af kablet.
- Når elledningen tilsluttes og frakobles, skal apparatet altid være på lavest mulige temperatur og slukket.
- For at beskytte sig mod elektrisk stød må ledningen, stikket eller selve apparatet ikke sænkes ned i vand eller nogen

anden form for væske. Håndter dem ikke med fugtige hænder.

- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et bord eller en disk.
- Apparatet og ledningen må ikke anbringes på eller i nærheden af en overflade, der kan blive varm (elkogeplade, gasbrænder, ovn osv.).
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, samt før rengøring.
- Apparatet må ikke rengøres med en vandstråle med højt eller lavt tryk.
- Brug ikke klorprodukter til rengøring af de rustfri ståldele.
- Flyt ikke apparatet, mens det er varmt.
- Undlad at berøre de varme overflader.
- Lad apparatet køle af, før det flyttes eller rengøres.
- Det er forbudt at anvende dette apparat udendørs.
- Placer apparatet på et stabilt og tørt underlag et stykke væk fra kanten og mere end 20 cm fra vægge og enhver genstand, der er følsomme over for varme.
- Vigtigt: Læg ikke sølvpapir, eller noget andet materiale eller nogen anden genstand, mellem panden og rammen (ventilationsområde).
- Bloker ikke ventilationshullerne under rammen.
- Advarsel: Dette apparat må ikke bruges med trækul eller en anden energikilde end den beregnede (elektrisk strøm).
- Symbolet betyder ”Forsigtig: varm overflade”.
- Vi anbefaler, at du gemmer den oprindelige emballage til opbevaring af apparatet.

OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER

Teknisk beskrivelse

Specifikationer:

- Emaljeret pandekagemaskine
- Ramme i rustfrit stål
- Pande(r) i bearbejdet støbejern, der er certificeret til fødevarekontakt, med en diameter på 40 cm
- Effekt på 3000 W
- Et spiralformet varmeelement pr. pande for en jævn fordeling af varmen
- Termostatindstilling via et lille greb, der er graddinddelt mellem 50 °C og 300 °C for meget præcis indstilling af temperaturen
- En kontrollampe for varme

Installation

Arbejdsflade

Vælg en arbejdsflade, der er let at rengøre, som underlag for apparatet. Apparatet skal placeres mindst 20 cm fra vægge, som ikke er varmebestandige. For højest mulig komfort for brugeren, skal pandernes oversider befinde sig mellem 85 og 95 cm over gulvet.
Hvis apparatet skal installeres meget tæt på en væg, en skillevæg, et køkkenmøbel, pyntekanter osv. bør disse være fremstillet af et ikke-brændbart materiale. Hvis det ikke er tilfældet, skal de dækkes til med et passende materiale, der er varmeisolerende og ikke-brændbart, og alle brandsikringsregler skal nøje overholdes.

Elektrisk tilslutning

Apparaterne skal tilsluttes til elnettet på 220–240 V, enfaset, til et stik med 2 poler + jord, 16 A. De leveres med et strømkabel af typen HO7RNF, med 3 ledere (fase + neutral + jord) og et tværsnit på 1,5 mm².

Anvendelse

Panden i emaljeret støbejern fra Krampouz har ikke brug for særlig klargøring, før den tages i brug første gang.

Før den første brug skal panden vaskes med rent vand og tørres af med en ren klud.

Smøring og aftørring af panden

Når panden skal bruges første gang, anbefales det, at den smøres let med en teskefuld solsikkeolie, der hældes direkte på panden og fordeles med en svamp eller en passende pensel (dyp ikke svampen direkte ned i en beholder med olie). Der kan opstå en smule røg, men dette er helt normalt. Hvis dejen sidder fast, kan man smøre panden igen en smule. Tør stegerester fra panden med svampen efter hver pandekage.

Nødvendigt udstyr

Følgende tilbehør anbefales, for at du skal lykkes med dine pandekager:
- En dejfordeler (18 til 20 cm)
- En svamp til smøring og aftørring ATE1
- Refills til svampen ATE2
- En pensel og en vandskål til rengøring af dejfordeleren
- En spatel i træ eller rustfrit stål

- En vinklet spatel i rustfrit stål ASC4
- Solsikkeolie til smøring af panden
- En beholder til dejen eller en kande i rustfrit stål API3
- En øseske

Se vores tilbehør på www.krampouz-pro.com

Vask tilbehørsdelene før brug: i rent vand for trætilbehør, i vand og opvaskemiddel for alt andet tilbehør (undgå at bruge klor på rustfrit stål).
Da dejfordeleren (rozell) kommer i kontakt med fødevarer, indeholder den ikke lim. Saml grebet og fordeleren, og læg dem i blød i vand nogle minutter. Træet svulmer op, og delene sætter sig fast mod hinanden.
Det frarådes at bruger fordelersættet "Easy crep" på en emaljeret pande.

Opskrifter:

BOGHVEDEPANDEKAGER (BOGHVEDE)

Til 15 pandekager – Kom 250 g boghvede, 1 spiseskefuld hvedemel, 1 teskefuld groft salt, 1 æg og 12 cl vand op i en skål. Bland, indtil der opnås en kompakt kugle. Tilsæt 12 cl letmælk, og pisk derefter i cirka 5 minutter for at opnå en helt lind dej. Tilsæt langsomt 36 cl mælk.

HVEDEPANDEKAGER

Til 20 pandekager – Kom 1 spiseskefuld boghvedemel, 100 til 125 g sukker alt efter smag, 1 teskefuld uden top groft salt, 2 æg, 25 g smeltet smør eller 1 spiseskefuld olie, 1 brev vaniljesukker eller andre krydderier, 10 cl vand op i en skål. Pisk det hele sammen, og tilsæt langsomt 250 g hvedemel og 12 cl letmælk, indtil dejen er lind og uden klumper. Udrør dernæst 38 cl mælk i dejen.

PANCAKES

Til 21 pancakes – Kom 200 g hvedemel, 2 æg, 1 spiseskefuld sukker og ½ brev gær (udrørt i 1 spiseskefuld lunken mælk). Tilsæt langsomt 40 cl mælk.

Bagning

- Vi anbefaler solsikkeolie til smøring af panden.
- Bagetemperaturen skal være på ca. 200 °C/230 °C.
- Smør panden en smule, før der bages pandekager/pancakes.
- Hæld en skefuld dej på den varme pande for at bage en pandekage. Fordel dejen jævnt med dejfordeleren fra Krampouz.
- Hæld nok dej op, til at fylde afstøbningerne op på den varme pande, for at bage en pandekage.
- Tør panden af mellem hver pandekage for at fjerne stegerester.
- Hvis apparatet er varmt i lang tid uden at blive brugt, skal panden smøres let, inden den bruges igen

Gode råd

- Hvis dejen glider på panden eller klistrer til dejfordeleren: Smør ikke panden, der allerede er for fedtet. En dårlig dej kan give samme resultat. Tør overskydende olie af.
- Hvis dejen kun koger: Den er for letflydende eller dårlig, eller også er panden for varm.
- Hvis dejen kun klistrer: Smør let med lidt madolie.
- Ved fyldning af pandekager på panden, som bruges til at fordele dejen, skal panden tørres af, før man bager den næste pandekage.

Find vores gode råd og opskrifter på www.krampouz-pro.com

Vedligeholdelse og rengøring

Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før rengøring.
Læs de almindelige forholdsregler for elektrisk udstyr, inden der foretages noget med apparatet.

Nødvendigt udstyr
Vi anbefaler følgende tilbehør til vedligeholdelse og rengøring af apparatet:
- En svamp til smøring og aftørring ATE1
- En slibesten APA1
- En svamp

Rammen
Rengør rammen med en blød svamp vædet med lunkent vand og flydende opvaskemiddel uden klor.
Brug aldrig slibende produkter eller metalbørster.
Apparatet må aldrig rengøres med vandstråle.
Apparatet må ikke sænkes ned i vand.
Af hensyn til driftstemperaturen er det normalt, at det rustfri stål i rammen bliver brunt med tiden.

Pande
Panden skal rengøres efter brug med en blød eller ru svamp afhængig af, hvor snavset den er, og med opvaskemiddel, hvorefter den skylles. Vask den ikke.
Når der er stegerester på panden efter brug, skal panden rengøres, når den er kølet af, med en slibesten, som man trykker let ned på panden. Tør efter med en fugtig svamp og dernæst en klud.
VIGTIGT: En opvarmet pande må aldrig køles hurtigt af.
Brug ingen håndholdte elektriske apparater til at rense pandekagemaskinen med, da det øjeblikkeligt vil beskadige emaljen.

Garanti og salgsservice

Dette apparat er dækket af en 1-års garanti.
Vi bestræber os på at sørge for, at alle vores apparater leveres i perfekt driftstilstand hos brugeren. Hvis du opdager en fejl under udpakningen skal du informere butikken eller forhandleren herom inden for 48 timer.

Kontakt forhandleren, hvis du inden for garantiperioden bemærker en driftsfejl.
Garantien dækker ikke ved:

1- Normalt slid af produktet, som ikke forringer apparatets funktion (ridser, stødmærker, misfarvninger osv.).
2- Skader som følge af en hændelse eller en unormal brug, en ændring af produktet eller manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
3- Skader som følge af et fald eller et stød.

Hvis du har kommentarer eller forslag, må du meget gerne dele dem her.

Symbolet med en overkrydset skraldespand på produktet eller emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres på et indsamlingssted specielt indrettet til genanvendelse af elektriske og elektroniske udstyr:

- På servicestederne ved køb af et tilsvarende udstyr.
- På lokale opsamlingssteder (affaldsstationer, separat affaldsindsamling osv.).

Ved at sikre at apparatet bortskaffes korrekt forebygges de eventuelle negative miljø- og sundhedsskadelige påvirkninger, som en ukorrekt affaldshåndtering af apparatet kan forårsage. Genindvinding af materialer vil medvirke til at bevare naturens ressourcer. Yderligere oplysninger om genindvindingen af dette apparat kan fås på kommunen, det lokale renovationsselskab eller i den butik, hvor du købte produktet.

Selskabet Krampouz kan ikke holdes ansvarlig for skader på genstande eller personer som følge af en forkert installation eller brug af apparatet.

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε θερμά που αγοράσατε μία από τις συσκευές μας. Η χρήση της είναι πολύ απλή. Ωστόσο, σας προτείνουμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης όπου θα βρείτε συμβουλές για την ασφάλεια, όπως και για την εγκατάσταση και χρήση της συσκευής, προκειμένου να αξιοποιήσετε στο έπακρο τις δυνατότητές της.

Παραλαβή και αποσυσκευασία
Σε περίπτωση προβλήματος, αναφέρετε τις επιφυλάξεις σας περιγράφοντας επακριβώς τη ζημιά που παρατηρήσατε κατά την παραλαβή, στο δελτίο παράδοσης του μεταφορέα. Οποιαδήποτε ζημιά λόγω μεταφοράς πρέπει να αναφέρεται στον μεταφορέα μέσω συστημένης επιστολής με απόδειξη παραλαβής, εντός 24 ωρών από την παραλαβή.

Γενικές απαιτήσεις σχετικά με ηλεκτρικό εξοπλισμό

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει να λαμβάνετε πάντοτε βασικές προφυλάξεις ασφαλείας: Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
- Αυτές οι συσκευές προορίζονται για συλλογική χρήση, για παράδειγμα, σε κουζίνες εστιατορίων, καντίνες, νοσοκομεία και βιοτεχνίες, όπως αρτοποιεία, κρεοπωλεία κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή, μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) τα οποία έχουν μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα τα οποία στερούνται εμπειρίας και γνώσεων, εκτός αν βρίσκονται υπό την επίβλεψη κάποιου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει εκ των προτέρων οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής.
- Πρέπει να υπάρχει αυστηρή επίβλεψη, αν η συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε παιδιά.
- Η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να παραμένει χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή για άλλον σκοπό, εκτός από αυτόν για τον οποίο το προϊόν προορίζεται.
- Η χρήση εξαρτημάτων μη εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση.
- Η συσκευή θα πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας διάταξης προστασίας διαφορικού ρεύματος, και το ονομαστικό διαφορικό ρεύμα λειτουργίας δεν θα πρέπει να ξεπερνά τα 30 mA.
- Συνιστάται να εξετάζετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν σημάδια φθοράς.
- Μη συνδέετε ή χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή πρίζα. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, κάποιο σέρβις εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή ή από εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Σε περίπτωση βλάβης, ο έλεγχος και η επισκευή πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Οποιαδήποτε εργασία συντήρησης πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Εάν μια σταθερή συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας χωρίς πρίζα, πρέπει να υπάρχουν μέσα απόζευξης στις γραμμές τροφοδοσίας, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή από ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε μπαλαντέζα, πρέπει να την ξετυλίξετε ολόκληρη για να αποφύγετε τυχόν υπερθέρμανση της.
- Συνδέετε και αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας πάντοτε με τη ρύθμιση στη θέση ελάχιστης θερμοκρασίας και με τη συσκευή απενεργοποιημένη.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή το σώμα της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο της πάνω ή κοντά σε επιφάνεια που μπορεί να ζεσταθεί (ηλεκτρική εστία, καυστήρα αερίου, φούρνο κ.λπ.).
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται ή πριν από τον καθαρισμό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με πιεστικό νερού υψηλής ή χαμηλής πίεσης.
- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα με χλώριο για τον καθαρισμό των ανοξείδωτων επιφανειών.
- Μη χειρίζεστε τη συσκευή ενώ είναι ζεστή.
- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Απαγορεύεται η χρήση αυτής της συσκευής σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, στεγνή επιφάνεια, λίγο πιο μέσα από την άκρη και σε απόσταση

άνω των 20 cm από οποιονδήποτε τοίχο και στοιχείο που είναι ευαίσθητο στη θερμότητα.

- Προσοχή! Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο υλικό ή αντικείμενο μεταξύ της πλάκας και του πλαισίου (περιοχή εξαερισμού).
- Μην εμποδίζετε τις οπές εξαερισμού κάτω από το πλαίσιο.
- Προειδοποιήσεις: Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή με κάρβουνο ή οποιαδήποτε άλλη πηγή ενέργειας, εκτός από αυτήν για την οποία προορίζεται (ηλεκτρική ενέργεια).
- Το σύμβολο σημαίνει «Προσοχή: καυτή επιφάνεια».
- Σας συνιστούμε να διατηρείτε την αρχική συσκευασία για την αποθήκευση της συσκευής.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Τεχνική περιγραφή

Χαρακτηριστικά :

- Κρεπιέρα με μαντεμένια πλάκα
- Ανοξείδωτο πλαίσιο
- Πλάκες από κατεργασμένο χυτοσίδηρο (μαντέμι) πιστοποιημένες για επαφή με τρόφιμα, διαμέτρου 40 cm
- Ισχύς 3.000 W
- Μία έως τρεις αντιστάσεις ανά πλάκα για ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Θερμοστατική ρύθμιση μέσω βαθμονομημένου διακόπτη από 50 έως 300 °C για εξαιρετικά ακριβή ρύθμιση της θερμοκρασίας
- Φωτεινή ένδειξη για τη θέρμανση

Εγκατάσταση

Επιφάνεια εργασίας

Επιλέξτε μια επιφάνεια εργασίας που να καθαρίζεται εύκολα για να τοποθετήσετε τη συσκευή. Πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστη απόσταση 20 cm από τοίχους που δεν είναι ανθεκτικοί στη θερμότητα. Για βέλτιστη άνεση του χρήστη, το επάνω μέρος των πλακών πρέπει να απέχει μεταξύ 85 και 95 cm από το έδαφος.

Εάν αυτή η συσκευή πρόκειται να τοποθετηθεί πολύ κοντά σε τοίχο, χωρίσματα, ντουλάπια κουζίνας, διακοσμητικά περιθώρια κ.λπ., συνιστάται να είναι κατασκευασμένα από μη εύφλεκτο υλικό. Εάν αυτό δεν είναι εφικτό, πρέπει να καλύπτονται με κατάλληλο υλικό, θερμομονωτικό και άκαυστο, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανόνες πυρασφάλειας.

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι συσκευές πρέπει να είναι συνδεδεμένες σε μονοφασικό δίκτυο 220-240 volt, σε πρίζα διπολική με γείωση 16 amp. Παρέχονται με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου HO7RNF, τρεις αγωγούς (φάση + ουδέτερο + γείωση) με διατομή 1,5 mm².

Χρήση

Η μαντεμένια πλάκα Krampouz δεν απαιτεί κάποια αρχική προετοιμασία, όπως με ειδική επίστρωση (Seasoning), πριν από την πρώτη χρήση.

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε την πλάκα με νερό βρύσης και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί.

Λάδωμα και σκούπισμα της πλάκας

Κατά την πρώτη χρήση, συνιστάται να λαδώσετε ελαφρώς την πλάκα, βάζοντας επάνω ένα κουταλάκι ηλιέλαιο και απλώνοντας με ένα σφουγγαράκι ή κατάλληλο πινέλο (μη βυθίζετε το σφουγγαράκι απευθείας μέσα στο λάδι). Μπορεί να παρατηρήσετε να βγαίνει καπνός, αλλά αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό. Αν η επιφάνεια κολλάει, μπορείτε να τη λαδώσετε ελαφρώς ξανά. Ανάμεσα σε κάθε ψήσιμο, σκουπίζετε τα υπολείμματα από την πλάκα με το σφουγγαράκι.

Απαραίτητα υλικά

Ακολουθούν τα προτεινόμενα εξαρτήματα για να πετύχετε τις κρέπες σας:

- Έναν πλάστη για κρέπες (18 έως 20 εκατοστών)
- Ένα σφουγγαράκι για λάδωμα και καθαρισμό ATE1
- Ανταλλακτικά σφουγγαράκια ATE2
- Ένα πινέλο και ένα δοχείο νερού για τον καθαρισμό του πλάστη

- Μια σπάτουλα ξύλινη ή ανοξείδωτη
- Μια μικρή ανοξείδωτη σπάτουλα με γωνία ASC4
- Ηλιέλαιο για λάδωμα της πλάκας
- Ένα δοχείο για τον χυλό ή μια ανοξείδωτη κανάτα API3
- Μία δοσομετρική κουτάλα

Βρείτε όλα τα εξαρτήματα στο www.krampouz-pro.com

Πλύνετε τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση: με καθαρό νερό για τα ξύλινα εξαρτήματα, με σαπουνόνερο για τα άλλα εξαρτήματα (αποφύγετε τη χρήση χλωρίου στα ανοξείδωτα).
Για λόγους επαφής με τρόφιμα, ο πλάστης για κρέπες δεν περιέχει κανενός είδους κόλλα. Για να στερεώσετε τη λαβή στον πλάστη, συνερμολογήστε τα δύο μέρη και αφήστε τα να μουλιάσουν μερικά λεπτά μέσα σε νερό. Το ξύλο θα φουσκώσει και θα σφηνώσει.
Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε το κιτ αλείμματος «Easy crep» σε μαντεμένιες πλάκες.

Συνταγές:

ΚΡΕΠΕΣ ΑΠΟ ΦΑΓΟΠΥΡΟ (ΜΑΥΡΟ ΣΙΤΑΡΙ)

Για 15 κρέπες – Σε ένα μπολ, βάλτε 250 g αλεύρι φαγόπυρου, 1 κουταλιά αλεύρι σίτου, 1 κουταλάκι του γλυκού χοντρό αλάτι, 1 αυγό και 120 ml νερό. Ανακατέψτε μέχρι να έχετε μια συμπαγή μπάλα. Προσθέστε 120 ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα και αραιώστε. Στη συνέχεια, χτυπήστε για περίπου 5 λεπτά για να αποκτήσετε έναν τελείως ομοιογενή χυλό. Προσθέστε σταδιακά 360 ml γάλα.

ΚΡΕΠΕΣ ΑΠΟ ΣΙΤΑΡΙ

Για 20 κρέπες – Σε ένα μπολ, βάλτε 1 κουταλιά της σούπας αλεύρι φαγόπυρου (μαύρο σιτάρι), 100 έως 125 g ζάχαρη, σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, 1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού χοντρό αλάτι, 2 αυγά, 25 g λιωμένο βούτυρο ή 1 κουταλιά της σούπας λάδι, 1 φακελάκι ζάχαρη με άρωμα βανίλιας ή άλλο άρωμα, 100 ml νερό. Χτυπήστε μαζί και προσθέστε σταδιακά 250 g αλεύρι σίτου και 120 ml ημιαποβουτυρωμένο γάλακ, μέχρι να αποκτήσετε έναν ομοιογενή χυλό χωρίς σβόλους. Στη συνέχεια, αραιώστε με 380 ml γάλα.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

Για 21 τηγανίτες - Σε ένα δοχείο αναμίξτε 200 g αλεύρι σίτου, 2 αυγά, 1 κουτάλι της σούπας ζάχαρη και μισό φακελάκι μαγιά (αραιώστε τη μέσα σε 1 κουτάλι της σούπας χλιαρό γάλα). Προσθέστε σταδιακά 400 ml γάλα.

Ψήσιμο

- Προτείνουμε ηλιέλαιο για το λάδωμα της πλάκας.
- Η θερμοκρασία ψησίματος για τις κρέπες πρέπει να είναι περίπου στους 200°C/230 °C.
- Πριν ψήσετε μια νέα κρέπα/τηγανίτα, λαδώστε ελαφρώς την πλάκα.
- Για να φτιάξετε μια κρέπα, βάλτε μια δόση χυλού στη ζεστή πλάκα. Απλώστε τον χυλό με τον ειδικό πλάστη για κρέπες.
- Για να φτιάξετε τηγανίτες, βάλτε την απαραίτητη δόση χυλού μέχρι να γεμίσουν τα σημάδια στη ζεστή πλάκα.
- Κατά την παρασκευή, σκουπίστε την πλάκα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα ψησίματος.
- Εάν η συσκευή παραμείνει αναμμένη πολλή ώρα, χωρίς να τη χρησιμοποιείτε, λαδώστε ελαφρώς την πλάκα πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Πρακτικές συμβουλές

- Εάν ο χυλός γλιστράει στην πλάκα ή κολλάει στον πλάστη, μη λαδώσετε άλλο την πλάκα, γιατί είναι ήδη πολύ λαδωμένη. Το ίδιο πρόβλημα μπορεί να προκύψει αν ο χυλός δεν είναι καλός. Αφαιρέστε το περιττό λάδι.
- Εάν ο χυλός βράζει μόνο: είναι πολύ υγρός ή το μείγμα είναι κακό ή η πλάκα είναι πολύ ζεστή.
- Εάν μόνο κολλάει η πλάκα: αλείψτε την ελαφρώς με λίγο μαγειρικό λάδι.
- Σε περίπτωση που γεμίσετε τις κρέπες επάνω στην πλάκα που τις απλώνετε, πρέπει να σκουπίσετε την πλάκα, πριν απλώσετε την επόμενη κρέπα.

Μπορείτε να βρείτε τις συμβουλές και τις συνταγές μας στον ιστότοπό μας www.krampouz-pro.com

Συντήρηση και καθαρισμός

Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
Διαβάστε τις γενικές οδηγίες για τον ηλεκτρικό εξοπλισμό, πριν από οποιαδήποτε παρέμβαση στη συσκευή.

Απαραίτητα υλικά
Ακολουθεί μια λίστα με τα συνιστώμενα εξαρτήματα για τη συντήρηση και τον καθαρισμό της συσκευής:
- Ένα σφουγγαράκι για λάδωμα και καθαρισμό ATE1
- Μια πέτρα λείανσης APA1
- Ένα σφουγγάρι

Πλαίσιο
Καθαρίστε το πλαίσιο με ένα μαλακό σφουγγάρι με χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό χωρίς χλώριο.
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά προϊόντα ή συρμάτινες βούρτσες.
Μην καθαρίζετε τη συσκευή με πιεστικό νερού.
Μην βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.
Λαμβάνοντας υπόψη τη θερμοκρασία λειτουργίας, είναι φυσιολογικό η ανοξείδωτη επιφάνεια του πλαισίου να θαμπώσει με την πάροδο του χρόνου.

Πλάκα
Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε την πλάκα με ένα μαλακό σφουγγάρι ή σκληρό, ανάλογα με τις εναποθέσεις, και υγρό για πιάτα, και ξεπλύνετε. Μην τη βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.
Αν έχει δημιουργηθεί ένα στρώμα λίπους επάνω στην πλάκα μετά τη χρήση, καθαρίστε την πλάκα ενώ είναι κρύα με μια λειαντική πέτρα, ασκώντας λίγη πίεση. Σκουπίστε με ένα βρεγμένο σφουγγάρι και στη συνέχεια με πανί.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ψύχετε ποτέ απότομα μια ζεστή πλάκα.
Μη χρησιμοποιείτε φορητή ηλεκτρική συσκευή για να τρίψετε την κρεπιέρα, γιατί θα καταστρέψει ανεπιστρεπτί την εμαγιέ στρώση.

Εγγύηση και εξυπηρέτηση μετά την πώληση

Αυτή η συσκευή έχει εγγύηση ενός έτους.
Καταβάλλουμε κάθε προσπάθεια προκειμένου κάθε συσκευή μας να φτάνει στον χρήστη σε άριστη λειτουργική κατάσταση. Εάν κατά την αποσυσκευασία παρατηρήσετε κάποιο ελάττωμα, αναφέρετέ το στο κατάστημα εντός 48 ωρών.

Εάν κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης παρατηρήσετε κάποια δυσλειτουργία, επικοινωνήστε με την αντιπροσωπεία.
Τα παρακάτω εξαιρούνται από την εγγύηση :

1- Φυσιολογική φθορά του προϊόντος που δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής (γρατσουνιές, χτυπήματα, αλλαγή χρώματος κ.λπ.).
2- Ζημιές που προκύπτουν από ασυνήθιστο συμβάν ή μη φυσιολογική χρήση, τροποποίηση του προϊόντος ή μη τήρηση των παρεχόμενων οδηγιών χρήσης.
3- Ζημιές που προκύπτουν από πτώση ή πρόσκρουση.

Μη διστάσετε να μας στείλετε τις προτάσεις σας.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με τροχούς, το οποίο βρίσκεται επάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του, υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται στα σκουπίδια μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Πρέπει να παραδοθεί σε κατάλληλο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού:

- Σε σημεία διανομής, σε περίπτωση αγοράς αντίστοιχου εξοπλισμού,
- Σε κατάλληλα σημεία συλλογής στην περιοχή σας (κέντρο ανακύκλωσης, επιλεκτική συλλογή κ.λπ.).

Φροντίζοντας για τη σωστή απόρριψη του προϊόντος, βοηθάτε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Η ανακύκλωση των υλικών βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Για τυχόν πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον δήμο σας, το κέντρο ανακύκλωσης ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Η εταιρεία KRAMPOUZ δεν ευθύνεται για τυχόν υλικές ζημιές ή τραυματισμούς που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση ή χρήση της συσκευής.

عميلنا العزيز،

لقد اقتنيت أحد أجهزتنا، ونقدر ذلك لك كثيرًا. استعماله سهل للغاية. ننصحكم بقراءة هذه التعليمات بعناية حيث ستجدون تعليمات الأمان، وكذلك تعليمات الإعداد والاستخدام مما يمكنكم من الحصول على أفضل النتائج.

الاستلام ونزع عبوة التغليف
في حال وجود مشكلة، اذكر تحفظاتك بالوصف التفصيلي للأضرار التي وجدت عند الاستلام على بيان الشحنة الخاص بجهة النقل. يجب إخطار جهة النقل بالأضرار التي حدثت نتيجة للنقل بخطاب موصى مسجل بعلم الوصول خلال الـ 24 ساعة التالية للاستلام.

تعليمات عامة خاصة بالمعدات الكهربية

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائما اتخاذ بعض الاحتياطات التي تخص الأمان:

ينبغي قراءة كافة التعليمات بعناية.

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المهني.
- هذه الأجهزة مخصصة للاستخدام لأغراض الطهي غير المنزلي، على سبيل المثال في مطابخ المطاعم ومقاصف المؤسسات والمستشفيات والمؤسسات الحرفية، مثل المخابز ومحلات الجزارة وغيرها. ولكن لا تُستخدم لأغراض الإنتاج المستمر لكميات كبيرة من الطعام.
- هذا الجهاز غير مهيأ للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من قصور في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو افتقاد الخبرة أو المعرفة، ما عدا في حالة تلقيهم الإشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يلزم وجود إشراف شديد عند استخدام الأطفال لهذا الجهاز أو إذا كانوا على مقربة منه.
- يجب عدم ترك الجهاز أبدًا من دون إشراف في أثناء استخدامه.
- لا يُستخدم هذا الجهاز لغير الغرض المخصص له.
- يمكن أن يؤدي استخدام الملحقات غير الموصى بها بواسطة صانع هذا الجهاز إلى وقوع حوادث.
- يجب توصيل هذا الجهاز بمقبس توصيل مزود بطرف أرضي.
- يجب إجراء التوصيل الكهربائي لهذا الجهاز بواسطة جهاز ذو تيار ثابت يعطي تيار تشغيل ثابت لا يتعدى 30 مللي أمبير.
- من المستحسن فحص كابل الطاقة بانتظام للبحث عن علامات ضرر محتمل.

- لا ينبغي توصيل الجهاز أو استخدامه مع كابلات أو مقابس معطوبة. يجب استبدال كابل الطاقة في حالة تلفه، وذلك من طرف الشركة المصنعة أو خدمة ما بعد البيع أو موظفين مؤهلين لتجنب أي خطر.
- في حالة العطل، يجب إجراء الفحص والإصلاح بواسطة فني متمرس.
- يجب إجراء أي عملية صيانة بواسطة فني متمرس.
- إذا كان الجهاز الثابت يحتوي على كابل إمداد بالطاقة بدون قابس، فيجب توفير وسيلة للفصل في القنوات الثابتة وفقًا لقواعد التركيب.
- الجهاز غير مهيأ للتشغيل بواسطة جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- إذا كان عليك استخدام وصلة، يلزم القيام بفكها كليًا لتجنب أي تسخين زائد للكابل.
- احرص دائمًا على توصيل السلك الكهربي وفصله إذا قمت مسبقًا بضبط الحرارة على الحد الأدنى أو عند إيقاف الجهاز.
- للحماية من الصدمات الكهربية، لا تغمر السلك، أو المقبس الكهربائي أو جسم الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. لا تشغِّل الجهاز بأيدٍ مبللة.
- لا تسمح بتمرير السلك فوق حافة مائدة أو طاولة.
- لا تضع الجهاز وسلكه على سطح يمكن أن يصبح ساخنًا أو بالقرب منه (ألواح طهي كهربائية، موقد غاز، فرن ....).
- افصل المقبس في حالة عدم استخدم الجهاز أو قبل التنظيف.
- يجب تنظيف الجهاز برشاش الماء، سواء بضغط مرتفع أو منخفض.
- لا تستخدم المنتجات التي تحتوي على الكلور لتنظيف الصلب المقاوم للصدأ.
- لا تتعامل مع الجهاز بالأيدي وهو ساخن.
- لا تلمس الأسطح الساخنة.
- اترك الجهاز ليبرد قبل التعامل معه بالأيدي أو قبل تنظيفه.
- يحظر استخدام هذا الجهاز في الخارج.
- ضع الجهاز على سطح ثابت وجاف، بعيد قليلًا عن الحافة وعلى بعد 20 سم من أي جدار/حائط، ومن أي عنصر حساس للحرارة.
- تنبيه: لا تضع ورق الألومنيوم أو أي مادة أخرى أو أي شيء بين لوح الطهي الكهربائي وجسم الجهاز (منطقة التهوية).
- لا تسد فتحات التهوية تحت الهيكل.

- تحذير: لا يُستخدم هذا الجهاز مع فحم الخشب أو مع أي مصدر آخر للطاقة غير ذلك المخصص له (الطاقة الكهربائية).
- يعني الرمز ⚠ "تنبيه: سطح ساخن".
- ننصحك بالمحافظة على العبوة الأصلية لتخزين الجهاز.

حافظ على هذه التعليمات

المواصفات الفنية

الخصائص:

- صانعة كريب بلوح طهي مطلي بالمينا
- هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ
- لوح (ألواح) طهي من الزهر مغطى بطبقة من المينا، معتمد لملامسة الطعام، بقطر 40 سم
- القدرة: 3000 وات
- سلك مقاومة لولبي واحد لكل لوح طهي لتوزيع الحرارة بشكل متساوٍ
- تحكّم ثرموستاتي عبر ذراع يتدرّج من 50 إلى 300 درجة مئوية لضبط درجة الحرارة بدقة متناهية
- مؤشر حراري مُضيء

التركيب

مسطح العمل

اختر مسطح يسهل صيانته وضع فوقه الجهاز. يجب أن يكون الجهاز على بعد 20 سم بحد أدنى من أي جدار/حائط غير مقاوم للحرارة. لتحقيق الراحة المثلى للمستخدم، يجب أن يقع الجزء العلوي من ألواح الطهي على ارتفاع بين 85 و95 سم من الأرض. إذا كان من الواجب تركيب هذا الجهاز بالقرب من حائط أو حاجز أو وحدة مطبخ أو ديكور زخرفي أو ما إلى ذلك، فمن المستحسن أن تكون هذه المواد غير قابلة للاحتراق؛ وإذا لم يكن الأمر كذلك، فيجب تغطيتها بمادة مناسبة عازلة للحرارة وغير قابلة للاحتراق، مع إيلاء اهتمام خاص للوائح الوقاية من الحرائق.

التوافق الكهربي

يجب توصيل الأجهزة بشبكة 220-240 فولط أحادية الطور بمقبس ثنائي القطب + طرف أرضي 16 أمبير. يتم توصيل الجهاز بكابل كهربي من النوع HO7RNF موصل ثلاثي (طور + محايد + أرضي) بمقطع 1.5 مم^2.

الاستخدام

لا يتطلب لوح الطهي المصنوع من الحديد الزهر والمطلي بالمينا من Krampouz التحضير الأولي المعروف باسم "التبطين" قبل الاستخدام الأول.

قبل الاستخدام للمرة الأولى، ينبغي تنظيف لوح الطهي بالماء النظيف وتجفيفه بقطعة قماش نظيفة.

دهان لوح الطهي ومسحه

عند الاستخدام للمرة الأولى، ننصحك بدهان لوح الطهي بملعقة صغيرة من زيت دوار الشمس وفردها باستخدام قطعة من القطن أو فرشاة مناسبة (لا تغمس قطعة القطن مباشرة في وعاء الزيت). يمكن ملاحظة انطلاق دخان، وهذا أمر طبيعي تماما. إذا التصقت العجينة، فمن الممكن دهان اللوح مرة أخرى بقليل من الزيت. وبين كل عملية طهي وأخرى، امسح أي بقايا على لوح الطهي باستخدام الفوطة.

الأدوات اللازمة

هذه هي الملحقات التي ينصح بها لأجل تحضير وصفات ناجحة:
- مجرفة (18 إلى 20 سم)
- أداة صقل للدهان والمسح ATE1
- عبوات إعادة تعبئة لأداة الصقل ATE2
- فرشاة وصينية ماء لتنظيف المجرفة
مِلوق من الخشب أو الفولاذ المقاوم للصدأ
- مِلوق صغير معقوف من الفولاذ المقاوم للصدأ ASC4
- زيت دوار الشمس لدهان اللوح
- وعاء للعجين أو إبريق من الفولاذ المقاوم للصدأ API3
- مغرفة قياس

شاهد إكسسواراتنا على www.krampouz-pro.com

اغسل الملحقات قبل استخدامها للمرة الأولى: بالماء النظيف للملحقات الخشبية، وبالماء والصابون للملحقات الأخرى (تجنب استخدام الكلور على الفولاذ المقاوم للصدأ).
لأسباب تتعلق بملامسة الطعام، لا تحتوي المجرفة على أي غراء. لتثبيت المقبض في المجرفة، جمِّع الجزأين واتركهما منقوعان في الماء لبضع دقائق. سوف ينتفخ الخشب وتزداد متانة القطعتين معًا.
لا نوصي باستخدام طقم توزيع اللهب "Easy crep" على لوح مطلي بالمينا.

الوصفات:

فطائر الكريب بالحنطة السوداء (القمح الأسود)

لتحضير 15 فطيرة كريب - يرجى وضع 250 غرام من دقيق الحنطة السوداء، وملعقة طعام من دقيق القمح، وملعقة صغيرة من الملح الخشن، وبيضة واحدة، و12 سل من الماء في وعاء. يُرجى التحريك إلى غاية الحصول على كرة متماسكة. يُرجى إضافة 12 سل من الحليب قليل الدسم والتمييع ثم الخلط لمدة حوالي 5 دقائق للحصول على عجينة متجانسة بشكل مثالي. وبعدها، يجب إضافة 36 سل من الحليب.

فطائر الكريب بالحنطة

لتحضير 20 فطيرة كريب - يُرجى وضع ملعقة طعام من دقيق الحنطة السوداء (القمح الأسود)، و100 إلى 125 غ من السكر حسب الطعم المرغوب فيه، وملعقة صغيرة من الملح الخشن، وبيضتان، و25 غرام من الزبدة المذابة أو ملعقة حساء من الزيت، وكيس سكر فانيليا أو نكهات أخرى، و10 سل من الماء. اخلط المزيج، وأضف 250 غرام من دقيق قمح الخبز و12 سل من الحليب قليل الدسم تدريجيًا حتى الحصول على عجينة متجانسة وبدون كتل، وتمييعها بعد ذلك في 38 سل من الحليب.

فطائر البان كيك

لتحضير 21 فطيرة بان كيك - في وعاء، اخلط 200 غرام من دقيق القمح، وبيضتان، وملعقة كبيرة من السكر، ونصف كيس من الخميرة (مخففة في ملعقة كبيرة من الحليب الدافئ). وبعدها، يجب إضافة 40 سل من الحليب بشكل تدريجي.

الطهي

- نوصي باستخدام زيت دوار الشمس لدهان لوح الطهي.
- تتراوح درجة حرارة الطهي بين 200 درجة مئوية و230 درجة مئوية تقريبًا.
- قبل كل جلسة لعمل فطائر الكريب/البان كيك، ادهن لوح الطهي بقليل من المواد الدهنية.
- لتحضير فطائر الكريب، ضع مغرفة من الخليط على اللوح وهو ساخن. افرد العجينة باستخدام مجرفة Krampouz.
- لعمل الفطائر البان كيك، ضع كمية العجين اللازمة لملء أسطح لوح الطهي الساخن.
- في أثناء تصنيع فطائر الكريب، امسح اللوح لإزالة أي بقايا طهي.
- إذا تُرك الجهاز لفترة طويلة بدون استخدام، فادهن اللوح برفق قبل استخدامه مرة أخرى.

نصائح عملية

- إذا انزلقت العجينة من اللوح أو التصقت بالمجرفة: لا تدهن اللوح بالمواد الدهنية، فهو بالفعل دهني للغاية. يمكن أن يكون للعجينة ذات القوام غير الجيد نفس التأثير. أزل الزيت الزائد.
- إذا كانت العجينة تغلي فقط: إما أن تكون سائلة جدًا أو أن اللوح ساخن جدًا.
- إذا التصقت العجينة باللوح فقط: ادهنه بقليل من زيت الطعام.
- في حالة حشو فطائر الكريب على اللوح المستخدم للفرد، امسح الطبق حتى يجف قبل فرد فطيرة الكريب التالية.

يمكنك العثور على جميع نصائحنا ووصفاتنا على موقعنا www.krampouz.com.

الصيانة والتنظيف

قبل تنظيف جهازك، افصله واتركه يبرد.
اقرأ التعليمات العامة الخاصة بالأدوات الكهربية قبل القيام بأي إجراء يخص الجهاز.

الأدوات اللازمة

فيما يلي الإكسسوارات الموصى بها لصيانة الجهاز وتنظيفه:
- أداة صقل للدهان والمسح ATE1
- حجر كاشط APA1
- إسفنجة

الهيكل

نظف الهيكل باستخدام إسفنجة ناعمة مبللة بالماء الفاتر ومنظف سائل لا يحتوي على الكلور.
لا تستخدم أبدًا منتجات كاشطة أو فرشاة معدنية.
لا تنظف الجهاز باستخدام رشاش الماء.
لا تغمر الجهاز.
بالنظر إلى درجة حرارة التشغيل، من الطبيعي أن يتحول لون الهيكل المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ إلى اللون البني مع مرور الوقت.

لوح الطهي

بعد الاستخدام، نظف لوح الطهي بإسفنجة ناعمة أو كاشطة حسب سائل إزالة الأوساخ وسائل غسل الأطباق، ثم اشطفه. لا تغسله.
عندما تتشكل رواسب من الدهون على اللوح بعد الاستخدام ، ينبغي تنظيف اللوح بعد تبريده بواسطة حجر كاشط عن طريق ممارسة ضغط طفيف. امسح الجهاز بإسفنجة رطبة، ثم بقطعة قماش.
تنبيه: لا ينبغي أبدًا تبريد لوح الطهي فجأة.
لا تستخدم جهازًا كهربائيًا محمولًا لإزالة الطبقة الخارجية من صانعة الكريب؛ لأن هذا من شأنه أن يؤدي إلى إتلاف طبقة المينا بشكل لا يمكن إصلاحه.

الضمان وخدمة ما بعد البيع

يخضع هذا الجهاز لضمان لمدة عام.
نحن نقوم بكل ما في وسعنا لكي يصل كل جهاز من أجهزتنا للعميل في حالة تشغيل مثالية. عند فك الغلاف عن المنتج، إذا لاحظت أي عيب، فبادر بإخطار المتجر بذلك في غضون 48 ساعة.

في فترة الضمان، إذا لاحظت أي عيب في التشغيل، توجه للبائع.
الحالات التي يتم استثناءها من الضمان:

1- التلف الطبيعي للمنتج بما لا يضر تشغيل هذا الجهاز (خدوش، صدمات، تغير اللون، إلخ...).
2- الأضرار الناتجة عن حدث، أو عن استخدام غير طبيعي، أو عن تعديل للمنتج أو عن عدم الالتزام بالتعليمات المذكورة في تعليمات التشغيل.
3- الأضرار الناتجة عن السقوط أو الصدمات.

لا تترددوا في مشاركة مقترحاتكم معنا.

يشير رمز سلة المهملات المشطوب المطبوع على المنتوج أو تغليفه على أنه يجب معاملة هذا الجهاز على أنه نفاية منزلية. يجب تسليمه لموقع جمع مخصص لإعادة تدوير المعدات الكهربية والإلكترونية:

- إلى نقاط التوزيع في حالة شراء معدات مماثلة،
- في مواقع الجمع المتوفرة لكم محليًا (مقالب القمامة، الجمع الاختياري، الخ...).

بضمان أن هذا المنتج تم التخلص منه بشكل صحيح، فإنك تساعد على منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان. إعادة تدوير المواد سيساعد في الحفاظ على الموارد الطبيعية. لأي معلومات إضافية فيما يخص إعادة تدوير هذا المنتج، يمكنكم الاتصال بمركز البلدية الخاصة بكم، أو مقلب القمامة أو المتجر الذي قمتم بشراء المنتج منه.

لا تتحمل شركة Krampouz المسؤولية عن أي ضرر يلحق بالممتلكات أو الأشخاص نتيجة التركيب أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز.

Notice originale
Original instructions
Manual original
Originalanleitung
Istruzioni originali
Original brugsanvisning
Πρωτότυπες οδηγίες χρήσεις
التعليمات الأصلية

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