

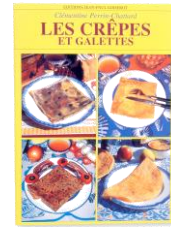
Tibos®



Crêpières électriques <i>Notice d'utilisation</i>	3
Electric crepe makers <i>Instructions for use</i>	9
Creperas electricas <i>Instrucciones de uso</i>	14

Crêpières électriques

Demandez notre catalogue :
Ask for our brochure :



Livre de recette
Recipee book



CEBPC2BS



Crêpière électrique
Electric crepe maker



Accessoires
Accessories

Modèle Model	Référence Reference	Coloris Color	Diamètre Diameter	Puissance Power	Tension Voltage	Poids Weight
Tibos	CEBPC2BS	noir	Ø 33 cm	1300 W	115 Vac	3 Kg
Tibos	CEBPC2BS	black	Ø 13 inch	1300 W	115 Vac	6,6 LB

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.

RECEPTION ET DEBALLAGE

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

NOTES DE SECURITE IMPORTANTE APPAREIL RESERVE A L'USAGE FAMILIAL

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions de base en matière de sécurité :

Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- L'appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagée. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- En cas de panne, l'examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.

- Toute opération de maintenance doit être réalisée par un technicien habilité.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Toujours brancher la prise à l'appareil en premier lieu. Ensuite, brancher le cordon à la prise murale, l'appareil étant réglé au minimum. Pour débrancher, régler l'appareil sur son minimum, débrancher la prise murale puis l'appareil.
- 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 et déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud avec la plus grande prudence en cas de nécessité importante.
- 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 ouïes de ventilation du châssis.
- Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Attention : Instruction cordon court

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- Si une rallonge est utilisée, son marquage électrique doit être au moins aussi grand que les caractéristiques électriques de l'appareil et le cordon plus long doit être placé de manière à ce

qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants de manière non intentionnelle.

Descriptif technique

CARACTERISTIQUES

- Plaque Ø 13 inch/33 cm
- Revêtement anti-adhésif **certifié contact alimentaire**
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- Bandeau inox
- Puissance : 1300 W en 115 Vac
- Poids : 6,6 LB/3 Kg

ACCESSOIRES FOURNIS

- Un étaleur de pâte breveté résistant à 220° C/428° F en continu
- Une louche dose
- Une spatule
- Un râteau
- Un pinceau et un bac à eau pour nettoyage de l'étaleur ou du râteau
- Un livret de recettes

Cet appareil est conforme aux normes ETL pour le Canada et les Etats Unis.

Instructions

Préparer les ingrédients nécessaires selon le type de crêpe que vous souhaitez réaliser. Placer l'appareil à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur. Dérouler le cordon électrique, puis branchez le câble : d'abord à la prise de l'appareil puis à la prise secteur.

Le voyant s'allume alors.

Régler la température de cuisson à l'aide du curseur suivant les indications données par les recettes du livret (par exemple, pour les crêpes et galettes bretonnes : position 5).

Le voyant s'éteint lorsque l'appareil est prêt à fonctionner (attendre environ 6 ou 7 min).

Prendre un chiffon de coton (ou un papier ménager) que vous imbiberez légèrement d'huile.

Avant la première crêpe et entre chaque crêpe, nettoyer la plaque avec ce chiffon – sans rajouter d'huile – et essuyer la gorge de guidage.

Important :

Les températures et position de réglage sont données à titre indicatif. Vous pouvez les modifier en fonction de vos besoins.

Entre chaque crêpe, nettoyer l'étaleur ou le râteau avec le pinceau fourni et laisser tremper ces accessoires dans le bac à eau.

Le réglage minimum du thermostat n'entraîne pas l'arrêt de la chauffe de l'appareil. Avec ce réglage, la plaque de cuisson est régulée autour de 155 °C/311°F. L'arrêt total est obtenu en débranchant la prise de l'appareil.

L'étaleur s'utilise exclusivement entre les positions 1 et 6. Ne le laissez jamais en permanence sur la plaque (risque de détérioration).

L'étalement entre les positions 7 et 8 doit se faire avec un râteau en bois.

Utilisation

RECETTES

CREPES DE FROMENT

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettez 1 cuillerée à soupe de farine de sarrasin (blé noir), 100 à 125 g de sucre selon vos goûts, 1 cuillerée à café rase de gros sel, 2 œufs, 25 g de beurre fondu ou 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 sachet de sucre vanillé ou autres parfums, 10 cl d'eau.

Battez l'ensemble et ajoutez progressivement 250 g de farine de froment et 12 cl de lait demi-écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayez ensuite 38 cl de lait.

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettez 1 tablespoon de farine de sarrasin (blé noir), environ 1/2 cup de sucre, 1 Tsp de gros sel, 2 œufs, 2 tablespoon de beurre fondu ou 1 tablespoon d'huile, 1 teaspoon de sucre vanillé ou autres parfums, 1/2 cup d'eau. Battez l'ensemble et ajoutez progressivement 2 cup de farine de froment et 1/2 cup de lait demi-écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayez ensuite 3/2 cup de lait.

CREPE DE BLE NOIR (SARRASIN)

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, mettez 250 g de farine de sarrasin, 1 cuillerée à soupe de farine de froment, 1 cuillerée 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.

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, mettez 2 cup de farine de sarrasin, 1Tbsp de farine de froment, 1 Tsp de gros sel, 1 oeuf, 1/2 cup d'eau. Remuez jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajoutez 1/2 cup lait demi-écrémé et délayez puis battez environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajoutez progressivement 3/2 cup de lait.

CUISSON

UTILISATION DE L'ETALEUR :

1. Votre crêpière est branchée, le curseur du thermostat positionné sur la température souhaitée. Attendez que le voyant lumineux s'éteigne (le thermostat régule automatiquement la chauffe pendant toute la durée d'utilisation), puis graissez légèrement la plaque et sa gorge de guidage avec un chiffon de coton imbibé d'huile. Vérifiez si l'étaleur est bien propre et laissez-le tremper dans le bac à eau.
2. D'une main, remplissez la louche à ras bord. De l'autre, placez l'étaleur face à vous dans la gorge de la plaque.
3. Versez en une seule fois la pâte dans l'étaleur, sans chercher à la répartir et tournez instantanément dans le sens des aiguilles d'une montre. Le premier tour doit être effectué en

2/3 secondes. Continuez doucement la rotation jusqu'à étaler le surplus de pâte restant dans l'étaleur, puis reposez-le dans le bac à eau. Vous pouvez également étaler ce surplus à l'aide du râteau en bois

4. Laissez la crêpe cuire environ 10 à 15 secondes avant de la retourner. Pour cela, glissez délicatement la spatule sous le bord de la crêpe, exercez une ½ rotation du poignet et soulevez la crêpe franchement, puis retournez-la sur l'autre face. Pour les crêpes consommées froides, cuisez légèrement la deuxième face. Pour les crêpes garnies, référez-vous aux conseils figurant dans le livret de recettes. Essuyez la plaque et la gorge de guidage avec le chiffon ; nettoyez l'étaleur avec le pinceau et reposez-le dans l'eau.

CONSEILS

L'étalement s'effectue toujours dans le sens des aiguilles d'une montre, sans jamais revenir en arrière.

Exercez, si besoin, une légère pression avec l'étaleur sur la plaque pendant la rotation.

Utilisez toujours une pâte sans grumeaux, tamisez-la si nécessaire.

Pour réchauffer les crêpes, utilisez les positions du thermostat inférieures à 3.

Certaines pâtes prêtes à l'emploi ne s'adaptent pas à l'étalement avec l'étaleur.

Pour préserver le revêtement de la plaque, ne la graissez pas trop et n'utilisez que des accessoires en bois ou en plastique.

Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil et ses accessoires.

Entretien et Nettoyage

La plaque anti-adhésive ne nécessite aucun entretien particulier. Essuyez-la simplement avec un chiffon sec.

Ne pas utiliser les produits d'entretien agressifs et les éponges grattantes sur la plaque anti-adhésive.

Le bandeau et l'embase se nettoient avec une éponge légèrement humide.

Attention : Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau - Débranchez-le avant de le nettoyer.

Si vous deviez remplacer le cordon d'alimentation, remplacez-le par un cordon de même type HPN 16 AWG x 3 conducteurs 13 ampères minimum et équipé d'un connecteur « conditions chaudes » côté appareil.

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 :

- L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, changement de teinte, etc...).
- 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.
- Les dommages résultant d'une utilisation à caractère professionnel, industriel ou collectif.
- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

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

Dear Customer,

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

RECEPTION AND UNPACKING

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

General rules applicable to electrical equipment

IMPORTANT SAFEGUARDS

APPLIANCE HOUSEHOLD USE ONLY

When using electrical appliances, safety precautions must always be taken:

Read all the instructions carefully.

- This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- The appliance must never be left without supervision during use.
- Do not use the appliance for anything other than intended use.
- There is a risk of accidents if accessories are used that are not recommended by the manufacturer of the appliance.
- The appliance must be earthed.
- The appliance must be connected to the mains by means of a residual (differential) current device with a rated residual operating current of 30mA maximum.
- It is recommended to examine the power supply cable regularly in order to detect any signs of deterioration.
- Do not connect nor use any appliance with a damaged plug or cable. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similar qualified person to avoid any danger.
- In case of failure, the examination and repair should be performed by a qualified technician.
- All maintenance must be performed by a qualified technician.
- The appliance is not designed to be switched on by an external timer or separate remote control system.
- If you need to use an extension lead, take care to unwind the whole length in order to avoid the cable overheating.

- Always connect the outlet appliance in first. Then, connect the cord at the wall outlet, the appliance being at minimum temperature. To disconnect: put the cursor at the minimum temperature, disconnect the cord at the wall outlet, then the appliance.
- To protect electric shocks, do not immerse cord, socket or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not put the appliance nor its cable on or near a hot surface (electric hotplate, hot gas burner, heated oven etc).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning.
- The appliance must not be cleaned with a high or low pressure jet.
- Do not bleach.
- Do not handle the appliance while hot.
- Do not touch the hot surfaces and move the appliance when is hot with extreme caution in case of dire need.
- Leave the appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- This device is prohibited outside.
- Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm from any wall or element liable to be affected by heat.
- Take care: Do not insert a sheet of tin foil or any other material or object (risk of damage) between the plate and the frame (ventilation area).
- Do not block the ventilation area.
- Caution: Do not use this device with wood or coal to other energy source than that for which it provides (electrical energy).
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Warning: Short Cordon Instructions

- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their used.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that is will not drape over the counter or table top where it could be pulled on by children over unintentionally.

Technical description

CHARACTERISTICS

- Plate 13 inch

- Non-stick coating, **certified for contact with food**
- Indicator light to signal heating
- Adjustable thermostat
- Stainless steel frame
- Power rating: 1300W in 115 Vac
- Weight: 6, 6 LB

ACCESSORIES SUPPLIED

- Patented batter spreader withstanding a constant 428° F
- Measuring ladle
- Spatula
- A wood spreader
- Brush and water tray to clean the spreaders or wood spreader
- Recipe book

This appliance complies with the ETL for the Canada and Unites States.

Instructions

Prepare the ingredients required depending on the type of crepe you want to make.

Place the appliance 20 cm away from any wall or any element sensitive to heat.

Unwind the power cord and to connect the cable: firstly to the socket of the appliance and then to the mains socket. The indicator light will then go on.

Adjust the cooking temperature using the slider in accordance with the instructions given in the recipe book (for instance, for crepes and Breton crepes: position 5).

The light goes off when the appliance is ready to use (wait approximately 6 or 7 min.).

Take a cotton cloth (or paper towel) lightly greased in oil.

Before the first crepe and in between every crepe, clean the hot plate with this cloth (without adding oil) and wipe the guide groove.

Important

The temperatures and setting positions are given for information purposes only. You can change them to suit your requirements.

In between each crepe, clean the spreader or rake with the brush provided and leave these accessories soak in the tray of water.

The minimum adjustment of the thermostat will not stop the appliance from heating. At this adjustment, the hot plate is regulated at around 155°C. The appliance is only completely stopped when disconnected from the socket.

The spreader is only used between positions 1 and 6. Never leave it permanently on the hot plate (risk of damage).

The wooden rake must be used to spread the batter between positions 7 and 8.

Using

RECIPES

WHEAT PANCAKES

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

For 20 crepes – Put 1 tablespoon of buckwheat flour (optional), approximately 1/2 cup of sugar, 1 teaspoon of salt, 2 eggs, 2 tablespoon of melted unsalted butter or 1 tablespoon canola, 1 teaspoon vanilla extract and 1/2 cup of water in a bowl. Stir it all and add gradually 2 cup of wheat flour and 1/2 cup low-fat milk until to obtain a fully smooth without lumps. Add progressively 3/2 cup of milk.

BUCKWHEAT CREPES

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

For 15 crepes -Put 2 cup of buckwheat flour, 1 tablespoon of wheat flour, 1 teaspoon of coarse salt, 1 egg and 1/2 cup of water (12 cl) into a bowl. Stir to form a compact ball. Add 1/2 cup of semi-skilled milk, stir in then beat for approximately 5 min to obtain a fully smooth batter. Gradually add 3/2 cup of milk.

COOKING

USING THE SPREADER

1. Connect your crepe maker and position the thermostat slider at the desired temperature. Wait for the light to go out (the thermostat automatically controls the heat throughout the use), then lightly grease the hot plate and its guide groove with a cotton cloth dipped in oil. Check the spreader is clean and let it soak in the water tray.
2. With one hand, fill the ladle right to the top. With the other, place the spreader facing towards you in the groove of the hot plate.
3. Pour the whole ladle of batter into the spreader in one go without trying to spread it out inside it and immediately turn it clockwise. The first turn must be made in 2/3 seconds. Continue to rotate gently until the remaining batter in the spreader is spread out then put it back in the tray of water. You can also spread out this remaining batter with the wooden rake.
4. Leave the crepe to cook for approximately 10 to 15 seconds before turning it over. To do this, slide the crepe turner gently under the edge of the crepe, turn your wrist and lift up the crepe confidently, then turn it over onto the other side. For crepes to be eaten cold, cook the other side only slightly. For crepes to be filled, follow the instructions in the recipe book. Wipe the hot plate and guide groove with the cloth, clean the spreader with the brush and put it in the tray of water.

TIPS

Always spread out the batter in a clockwise direction, never going backwards.

If required, apply gentle pressure with the spreader on the hot plate when rotating it.

Always make sure the batter has no lumps, sieve it if required.

To reheat crepes, use thermostat positions under 3.

Certain ready-made batters are not designed to be spread out with the spreader.

To ensure the coating of the hot plate has a long life expectancy, do not overgrease it and only use wooden or plastic accessories.

You are advised to keep the original packaging to store the appliance and its accessories.

Maintenance and Cleaning

The non-stick hot plate does not require any specific maintenance. Simply wipe it with a dry cloth.

Don't use chemical and aggressive cleaning products and abrasive sponges on the non-stick hot plate.

The frame and base can be cleaned with a damp sponge.

Attention: Never immerse this appliance in water. Disconnect it prior to cleaning it.

If you have to replace the power supply cord, replace it with a cord of the same type HPN 16 AWG x 3 conductor 13 A minimum, fitted with a plug suitable for "hot conditions", the hot plate socket end.

Guarantee and After Sales Service

This appliance is guaranteed for one year.

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

If you are confronted with faulty operation during the guarantee period, please contact your dealer.

The following are not covered by the guarantee:

- Normal wear of the product that does not affect operation of the appliance (scratches, impacts, change of color, etc.).
- Damage caused by abnormal events or use, modification of the product or not following the instructions for use.
- Damage resulting from professional, industrial or collective use.
- Damage resulting from a fall or impact.

Please do not hesitate to let us have your suggestions.

Estimado cliente,

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

RECEPCIÓN Y DESEMBALAJE

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

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos

NOTAS IMPORTANTES SEGURIDAD RESERVADO PARA USO DOMESTICO

En cuestión de seguridad, la utilización de aparatos eléctricos requiere la adopción de precauciones:

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas exentas de experiencia o de conocimientos, a menos que puedan beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- La utilización de este aparato por parte de niños o a proximidad de los mismos, exige una estrecha vigilancia.
- El aparato no debe dejar de vigilarse nunca durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea aquel previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- El aparato deberá conectarse necesariamente a una toma de tierra.
- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente asignada de funcionamiento residual que no exceda los 30mA.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier señal de deterioro eventual.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté deteriorado. Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar todo peligro.
- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico habilitado.
- Cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico habilitado.

- Los aparatos no están diseñados para ponerse en funcionamiento a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia separado.
- Si debe utilizar un prolongador, desenróllelo hasta el final para evitar que el cable se caliente.
- Siempre conecte el cable al aparato primero. A continuación, conecte el cable a la toma de corriente y el aparato está ajustado el mínimo. Para desconectar, ajuste el aparato al mínimo, desconecte la toma de corriente alterna y luego el aparato.
- No sumerja en agua el cable, la toma ni el cuerpo del aparato, para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. No manipule dichas partes con las manos mojadas.
- No deje el cable colgando al borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable sobre ni cerca de una superficie caliente (placa eléctrica, quemador de gas caliente, un horno en funcionamiento...)
- Antes de limpiar el aparato o cuando éste no se esté utilizando, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- El aparato no debe limpiarse con agua a presión (ni alta ni baja).
- No utilice nunca productos con cloro.
- No manipule el aparato en caliente y mover el aparato cuando es caliente con la mayor prudencia en caso de extrema necesidad.
- No toque las superficies calientes.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Este aparato está prohibido al aire libre.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, manténgalo alejado del borde y a más de 20 cm. de cualquier pared y de todo elemento sensible al calor.
- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material ni objeto (riesgo de deterioro) entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- No obstruya los orificios de ventilación de la base de plástico, bajo el armazón.
- No obstruya los orificios de ventilación del chasis.
- Precaución: no utilice este aparato con carbón o con otra fuente de energía de la que se espera (energía eléctrica)
- Le recomendamos conserve el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Atención: instrucción cable de alimentación corto

- Un cable de alimentación corto se suministra para reducir el riesgo de enredar o de tropezar con un cable más largo.
- Los cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados con precaución.
- Si se utiliza una extensión, la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser el menos tan grande con las características eléctricas del dispositivo y el cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o mesa donde poder ser jalado por niños sin querer.

Descripción técnica

CARACTERÍSTICAS

- Placa Ø 13 inch/33 cm
- Revestimiento antiadherente **certificado apropiado para el contacto con alimentos**
- Piloto de calentamiento
- Termostato ajustable
- Armazón de acero inoxidable
- Potencia: 1300 W a 115 Vac/1250 W a 230 V-240 V
- Peso: 6, 6 LB/3 Kg

ACCESORIOS PROVISTOS

- Un esparcidor de masa patentado, resistente a 220°C/428°F ininterrumpidos
- Un cucharón dosificador
- Una espátula
- Una espátula en T
- Un pincel y una bandeja de agua para limpiar el esparcidor o la espátula en T
- Un libro de recetas

Este aparato cumple con las directivas ETL para Canadá y EE.UU.

Instrucciones

Prepare los ingredientes necesarios en función del tipo de crepe que quiera elaborar. Coloque el aparato a más de 20 cm de cualquier pared y de todo elemento sensible al calor. Desenrolle y enchufe el cable hasta el final: primero en la salida del aparato y luego en la toma de corriente. Se encenderá el piloto.

Ajuste la temperatura de cocción a través del deslizador, siguiendo las indicaciones de las recetas del libro (por ejemplo, para los crepes dulces y salados bretones: posición 5).

El piloto se apagará cuando el aparato esté listo para funcionar (espere unos 6 ó 7 minutos).

Tome un paño de algodón (o papel de cocina) e imprégnelo ligeramente con aceite.

Antes de elaborar el primer crepe y entre cada uno de ellos, limpie la placa con ese paño –sin añadir más aceite– y páselo por la ranura de guía.

Importante:

Las temperaturas y posiciones de ajuste son dan a título orientativo. Puede modificarlas en función de sus necesidades.

Entre dos crepes, limpie el esparcidor o la espátula en T con el pincel provisto y deje los accesorios en remojo en la bandeja de agua.

El hecho de ajustar el termostato al mínimo no detiene el calentamiento del aparato. Con ese ajuste, la placa de cocción está regulada a unos 155°C. Para que deje de calentar totalmente, hay que desenchufar el aparato.

El esparcidor deberá utilizarse exclusivamente entre las posiciones 1 y 6. No lo deje nunca sobre la placa de manera permanente (corre el riesgo de estropearse).

Para extender la masa entre las posiciones 7 y 8, utilice la espátula en T de madera.

Utilización

RECETAS

CREPES DE TRIGO CANDEAL

Para 20 crepes - En un recipiente, ponga 1 cucharada sopera de harina de trigo negro (opcional), 100 a 125 g de azúcar, 1 pizca de sal gorda, 2 huevos, 25 g de mantequilla fundida o 1 cucharada sopera de aceite, 1 sobre de azúcar vainilla, 10 cl de agua. Remueva el todo y añada progresivamente 200 g de harina de trigo candeal and ½ vaso de leche semidesnatada hasta obtener una masa densa pero homogénea.

A continuación, vierta 38 cl de leche.

Para 20 crepes - En un recipiente, ponga 1 cucharada sopera de harina de trigo negro (opcional), 1/2 cup de azúcar, 1 pizca de sal gorda, 2 huevos, 2 cucharadas de mantequilla fundida o 1 cucharada sopera de aceite, 1 sobre de azúcar vainilla, 1/2 cup de agua. Remueva el todo y añada progresivamente 2 cup de harina de trigo candeal and 1/2 cup de leche semidesnatada hasta obtener una masa densa pero homogénea. A continuación, vierta 3/2 cup de leche.

CREPES DE SARRACENO (HARINA DE TRIGO NEGRO)

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

Para 15 crepes - En un recipiente, ponga 2 cup de harina de trigo negro, 1 cucharada sopera de harina de trigo candeal, 1 cucharadita de café de sal gorda, 1 huevo, 1/2 cup de agua. Remueva hasta obtener una bola compacta. Añada 1/2 cup de leche semidesnatada y mezcle; luego bata durante 5 min para obtener una masa totalmente homogénea. Añada progresivamente 3/2 cup de leche.

COCCION

USO DEL ESPARCIDOR :

1. Enchufe la crepera, sitúe el deslizador del termostato en la temperatura deseada. Espere a que se apague el piloto (el termostato regulará automáticamente la cocción durante toda la utilización), y engrase ligeramente la placa y la ranura de guía con un paño de algodón impregnado de aceite. Compruebe que el esparcidor esté bien limpio y déjelo en remojo en la bandeja de agua.
2. Con una mano, llene el cucharón hasta el borde. Con la otra, coloque el esparcidor frente a usted en la ranura de la placa.
3. Vierta de una sola vez toda la masa en el esparcidor, sin tratar de repartirla, y deslícelo de inmediato en el sentido de las agujas del reloj. La primera vuelta debe hacerse en 2/3 segundos. Siga rotándolo despacio hasta extender el exceso de masa restante en el esparcidor,

y vuelva a sumergirlo en la bandeja de agua. También puede extender el exceso con ayuda de la espátula en T de madera.

4. Deje que el crepe se haga durante 10 a 15 segundos antes de darle la vuelta. Para ello, deslice con delicadeza la espátula bajo el borde del crepe, ejerza $\frac{1}{2}$ giro de muñeca y levante el crepe con decisión, dándole la vuelta. Para los crepes que se vayan a consumir fríos, haga ligeramente la segunda cara. Para los crepes rellenos, consulte los consejos que aparecen en el libro de recetas. Pase el paño por la placa y la ranura de guía; limpie el esparcidor con el pincel y vuelva a sumergirlo en el agua.

CONSEJOS

Extienda siempre la masa en el sentido de las agujas del reloj, sin volver nunca hacia atrás.

Si es necesario, ejerza una ligera presión sobre la placa con el esparcidor durante la rotación.

Utilice siempre una masa sin grumos; fíltrela si es necesario.

Para recalentar las crepes, utilice las posiciones del termostato inferiores a 3.

Algunas masas preparadas listas para utilizar no se adaptan bien al esparcidor.

Preservar el revestimiento de la placa, no la engrase demasiado y utilice únicamente accesorios de madera o de plástico.

Le recomendamos conserve el embalaje original para guardar el aparato y sus accesorios.

Mantenimiento y limpieza

La placa antiadherente no requiere ningún mantenimiento particular. Sencillamente, pásele un trapo seco.

No utilice productos de limpieza agresivos o estropajos en la placa antiadherente.

Limpie el armazón y la base del aparato con una esponja ligeramente húmeda.

Atención: Nunca sumerja el aparato en agua – Desenchúfelo antes de limpiarlo.

En caso de tener que sustituir el cable de alimentación, sustitúyalo por un cable del mismo tipo HPN 16 AWG x 3 conductor, 13 amperios mínimo equipado por el lado del aparato con un conector resistente a altas temperaturas.

Garantía y Servicio postventa

Este aparato tiene una garantía de uno año.

Nos esforzamos para que cada uno de nuestros clientes reciba su aparato en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo observara cualquier anomalía, comuníquelo a su proveedor en un plazo de 48 horas.

En caso de funcionamiento deficiente durante dicho período, diríjase a su distribuidor.

Quedan excluidos de la garantía:

- El desgaste normal del producto que no altere el funcionamiento de este aparato (rayaduras, abolladuras, decoloraciones, etc.).
- Los daños derivados de un suceso o de un uso anormal, de una alteración del producto o del incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual de utilización.
- 3 - Los daños provocados por una caída o un choque.

No dude en hacernos llegar sus sugerencias.

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

