



FR	<b>Crêpières électriques professionnelles</b> ATTENTION : Lisez la notice avant d'utiliser l'appareil Notice d'utilisation - Notice originale	3
EN	<b>Electric crêpe makers for professional use</b> CAUTION: Read the instructions before using the appliance Instructions for use - Original instructions	11
DE	<b>Professionelle Elektro-Crêpegeräte</b> ACHTUNG: Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät benutzen. Bedienungsanleitung - Originalanleitung	19
ES	<b>Creperas eléctricas profesionales</b> PRECAUCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. Manual de instrucciones - Manual original	27
IT	<b>Crepiera elettriche professionali</b> ATTENZIONE: Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Istruzioni per l'uso - Istruzioni originali	35
DK	<b>Professionelle elektriske pandekagemaskiner</b> OPMÆRKSOMHED: Læs brugsanvisningen, før du bruger apparatet Brugsanvisning - Original brugsanvisning	43
SE	<b>Professionella elektriska crêpeshällar</b> VARNING: Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten Bruksanvisning – Originalbruksanvisning	51
GR	<b>Επαγγελματικές ηλεκτρικές κρεπιέρες</b> ΠΡΟΣΟΧΗ: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Εγχειρίδιο χρήσης - Αρχικό εγχειρίδιο	59
HE	<b>מכשירי קרפ חשמליים מקצועיים</b> אזהרה: קרא את הוראות השימוש לפני השימוש במכשיר הוראות שימוש - הוראות מקוריות	67
AR	<b>جهاز كريب كهربائي للمهنيين</b> تحذير: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز التعليمات الأصلية - تعليمات التشغيل	74



CTRO4



CTCA4



CTCA8

	Modèle model	Diamètre diameter	Dimensions	Poids weight	Tension voltage	Puissance power
Gamme standard Standard range	CSRO3	Ø 35 cm	350 x 370 x 160 mm	12,5 kg	220-240 V	2500 W
	CSRO4	Ø 40 cm	400 x 120 x 160 mm	17 kg	220-240 V	3000 W
	CSCA3	Ø 35 cm	375 x 420 x 179 mm	14,5 kg	220-240 V	2500 W
	CSCA4	Ø 40 cm	430 x 470 x 180 mm	19 kg	220-240 V	3000 W
	CSCA7	2 x Ø 35 cm	750 x 420 x 179 mm	26 kg	220-240 V	2 x 2500 W
	CSCA8	2 x Ø 40 cm	860 x 470 x 180 mm	37 kg	220-240 V	2 x 3000 W
Gamme confort Luxury range	CTRO3	Ø 35 cm	350 x 350 x 181 mm	13,5 kg	220-240 V	3000 W
	CTRO4EA	Ø 40 cm	400 x 400 x 181 mm	18 kg	220-240 V	3000W
	CTRO4	Ø 40 cm	400 x 400 x 181 mm	18 kg	220-240 V ou/or 400 V	3600 W
	CTRO5	Ø 48 cm	478 x 478 x 181 mm	26 kg	400 V	4800 W
	CTCA3	Ø 35 cm	375 x 420 x 197 mm	16 kg	220-240 V	3000 W
	CTCA4	Ø 40 cm	430 x 470 x 196 mm	24 kg	220-240 V ou/or 400 V	3600 W
	CTCA7	2 x Ø 35 cm	750 x 420 x 198 mm	28 kg	220-240 V	2 x 3000 W
CTCA8	2 x Ø 40 cm	860 x 470 x 196 mm	40 kg	220-240 V ou/or 400 V	2 x 3600 W	

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

Cher client,

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

### **Réception et déballage**

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

## **Prescriptions générales concernant les matériels électriques**


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

**Lire attentivement toutes les instructions.**

- Cet appareil 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.
- 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 une ou deux plaques sur châssis inox
- Plaque(s) en fonte usinée certifiée(s) contact alimentaire, diamètre 35, 40 ou 48 cm
- Puissance de 2 500 à 4 800 W par plaque
- Une à trois résistances en serpentins 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 blanc par zone de chauffe
- Un interrupteur On/Off directement intégré à la manette de commande pour les modèles suivants : CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8
- Trois ou quatre pieds en plastique selon le modèle pour une stabilité parfaite sur le plan de travail

### 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 mm<sup>2</sup>.

Les appareils spécifiés 400 volts doivent être branchés à une prise triphasée + neutre + terre 20 ampères. Ces appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF, 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre) de section 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Utilisation

---

Les plaques en fonte usinée Krampouz nécessitent un culottage avant la première utilisation. Le culottage est effectué sous une hotte aspirante. Le culottage est effectué sous une hotte aspirante.

### Culottage des plaques de cuisson

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

Le culottage s'effectue à l'aide du tampon de culottage équipé de 3 recharges empilées.

Pour bien le réussir :

- Brancher le cordon d'alimentation.
- Allumer l'appareil.
- Mettre l'appareil en chauffe sur 250°C. L'appareil est à température lorsque le voyant orange s'éteint. Maintenir le réglage pendant toute la durée du culottage.
- Pour les 4 premières couches : verser 1 cuillère à café d'huile végétale sur la plaque. Étaler uniformément à l'aide du tampon. Laisser sécher jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, 5 à 10 minutes.
- De la 5ème à la 9ème couche : verser ½ cuillère à café d'huile végétale sur la plaque. Étaler uniformément à l'aide du tampon. Laisser sécher jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, 5 à 10 minutes.
- Dernière couche : passer le tampon sur la plaque sans ajout de matière grasse.
- Résultat final : culottage ayant l'aspect d'un verni, couleur châtaigne clair.

Lors de la première série, entre chaque crêpe, bien graisser la plaque nouvellement culottée.

### Le graissage et l'essuyage de la plaque

Lors de la réalisation des crêpes, le tampon est préconisé pour le graissage et l'essuyage des résidus sur plaque.

### Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

- Un râteau (18 à 20 centimètres)
- Un tampon de culottage, 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
- De l'huile alimentaire pour le graissage de la plaque
- Un récipient pour la pâte
- Une louche dose

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).

### Cuisson

- Nous recommandons l'huile de tournesol pour le graissage de la crêpière.

- La température de cuisson des crêpes se situe environ à 200°C/230°C.
- Avant d'étaler la première crêpe ou avant chaque séance de crêpes, graisser légèrement la plaque.
- Pour fabriquer une crêpe, déposer une louche de pâte sur la plaque chaude. Étaler la pâte à l'aide du râteau.
- En cours de fabrication, essuyer la plaque afin de retirer les résidus de cuisson.
- Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, graisser légèrement la plaque avant de la réutiliser.

### Conseils pratiques

- Si la pâte glisse sur la plaque ou colle au râteau : ne pas graisser, la plaque est trop grasse. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet. Éliminer 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 : graisser légèrement avec un peu d'huile alimentaire.
- Si la pâte bout et colle à la plaque, soit :
  - Le culottage est insuffisant : il faut le compléter.
  - Le culottage est calciné : il faut le décaper pour en refaire un autre.
  - Le culottage est calciné ou se décolle en plaque : gratter- avec la pierre abrasive APA1 Krampouz et recommencer un nouveau culottage.
- En cas de garnissage des crêpes sur la plaque qui sert à l'étalement :
  - Eviter les garnitures pouvant abîmer le culottage (ex : citron, tomate).
  - Essuyer la plaque avant d'étaler la crêpe suivante.
- Ne pas polir les plaques car le culottage aura une moins bonne adhérence.

## Recettes

---

### Crêpes au sarrasin (blé noir)

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, mettre 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. Remuer jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajouter 12 cl de lait demi-écrémé et délayer puis battre environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajouter progressivement 36 cl de lait.

### Crêpes au froment

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettre 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. Battre l'ensemble et ajouter progressivement 250 g de farine de froment et 12 cl de lait demi-écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayer ensuite 38 cl de lait.

## Entretien et Nettoyage

---

Avant de nettoyer votre appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Lire les prescriptions générales concernant les matériels électriques avant toutes actions sur l'appareil.

### **Le châssis**

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 utilisation, essuyer la plaque ne pas la lessiver.

Ne jamais refroidir brutalement une plaque en chauffe.

La préparation des crêpes nécessite un apport de matière grasse sur la plaque de cuisson :

- graissage
- matière grasse dans la pâte selon les recettes

Ces matières grasses vont épaissir petit à petit le culottage initial. Il faut éviter que ce culottage ne devienne trop épais car :

- il joue un rôle d'isolant et perturbe la cuisson
- il se décolle ou s'écaille donnant l'impression que le métal se désagrège

Il faut donc le décaper régulièrement en utilisant la pierre abrasive APA1 Krampouz.

Si le culottage devient trop épais par défaut de décapage régulier, il est possible de décaper la plaque par sablage (contacter notre SAV).

Après ces opérations, il faut refaire un culottage comme pour un produit neuf.

Ne pas craindre de rayer le métal. Ne pas utiliser d'appareil électrique portatif pour essayer de décaper la crêpière.

## Garantie et Service Après-Vente

---

Cet appareil est garanti un an, pièces détachées

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.

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.
- This appliance is 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 by 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 whenever an appliance is being used by or near to children.
- The appliance must never be left unattended whilst in use.
- Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- The use of different accessories to those recommended by the appliance manufacturer may result in 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.
- Never connect or use an appliance that has 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 breakdown, inspection and repairs must be performed by an approved technician.
- Any maintenance operation 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 lead, it must be fully unwound to prevent the cable from overheating.
- Always connect and disconnect the power lead once the appliance is set to the minimum temperature and also after you have finished using it.
- 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 (electric 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.
- 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

---

These models are intended for professional use.

Characteristics:

- Single or double plate crêpe maker on a stainless steel frame
- Machined cast iron plate(s) certified food-safe, diameter 35 cm, 40 cm or 48 cm
- Powered by 2,500 W to 4,800 W per plate
- 1 to 3 coil heating elements per plate, ensuring uniform heat distribution
- Thermostat control thanks to a dial marked from 50°C to 300°C for very precise temperature control
- One white heat indicator light for each heating zone
- On/Off switch directly built into the control dial on the following models: CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8
- Three or four plastic feet depending on the model ensure perfect stability on the work surface

## Installation

---

### Work surface

Choose a clean work surface on which to place this 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 made of non-flammable material. Otherwise, they must be covered in an 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 220-240V mains power supply, a two-pin socket + a 16 Amp earth contact. Appliances are delivered with an HO7RN-F type power cable with three conductor cores (phase + neutral + earth) of 1.5 mm<sup>2</sup> cross-sectional area.

Appliances that are specified as 400V must be connected to a 20A three-phase + neutral + earth socket. These appliances are delivered with an HO7RN-F type power cable with 5 conductor cores (3 phase + neutral + earth) of 1.5 mm<sup>2</sup> cross-sectional area.

## Use

---

Krampouz machined cast iron plates need to be seasoned before first use. The seasoned process must be carried out under an extractor hood.

### Seasoning of the cooking plates

This operation (duration: 1 hour to 1 hour 30 minutes) is required for new plates. Use edible sunflower seed oil that contains no other ingredients. The seasoning process must be performed under a fume hood.

Season using a seasoning pad fitted with 3 stacked refill sheets.

For a successful outcome:

- Connect the power cable.
- Switch the appliance on.
- Preheat the appliance to 250°C. The appliance has reached the selected temperature when the orange light goes out. Maintain this setting throughout the seasoning procedure.
- For the first four layers: pour 1 teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the pad. Leave to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.
- From the 5th layer to the 9th layer: pour ½ teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the pad. Leave to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.
- Final layer: move the pad over the plate with no fat added.
- Final result: basing which looks like varnish, light chestnut in colour.

For the first run, between each crêpe, grease the newly based plate well.

### Greasing and wiping the plate

When making crêpes, the pad is recommended for greasing and wiping residue on the plate.

### Necessary material:

Here are the recommended accessories for making perfect pancakes:

- A spreader (18 to 20 centimetres)
- A pad for seasoning, greasing and wiping ATE1
- Pad refills ATE2
- A brush and water tray for cleaning the spreader
- A wooden or stainless steel spatula
- Edible oil for greasing the plate
- A container for the batter
- A measuring ladle

Wash the accessories before first use: use clean water for wooden accessories; use soapy water for other accessories (avoid using chlorine on stainless steel).

## Cooking

- We recommend sunflower oil for greasing the crêpe maker plate.
- Cook the crêpes at a temperature of approximately 200°C/230°C.
- Lightly grease the plate before spreading the first crêpe or each batch of crêpes.
- To make a crêpe, pour a ladleful of batter onto the hot plate. Use the spreader to distribute the batter.
- 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 dough slips on the plate or sticks to the spreader: do not grease, there is too much fat on the plate. 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 the batter bubbles and sticks to the plate, either:
  - it has not been seasoned sufficiently: this needs to be completed.
  - the seasoning is burnt on: you need to strip the plate back and season it again.
  - the seasoning is burnt onto, or lifting off the plate: rub the plate with the Krampouz abrasive stone APA1 and season it again.
- If filling crêpes on the plate used for spreading:
  - Avoid toppings that can damage the seasoning (e.g. lemon, tomato).
  - Wipe the plate before spreading the next crêpe.
- Do not polish the plates, because the seasoning will not adhere as well.

## Recipes

---

### Buckwheat Pancakes

To make 15 pancakes - 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 pancakes - Into a bowl, add 1 tablespoon of buckwheat flour, 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 dough with no lumps remaining. Then stir in 38 cl of milk.

## 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.

### Frame

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

Wipe the plate after each use. Do not wash.

Never abruptly cool a hot plate.

Cooking crêpes requires fat to be added onto the cooking plate:

- greasing
- fat in the batter depending on the recipe

These fats will gradually add to the initial seasoning. It is important that the seasoning does not become too thick because:

- it acts as an insulator and disrupts the cooking process
- it detaches or flakes off, giving the impression that the metal is disintegrating

Therefore, the plate should be stripped back regularly using the Krampouz abrasive stone APA1.

If due to a lack of regular stripping, your seasoning layer becomes too thick, it is possible to strip the plate back by sanding (contact our after sales service).

After these operations, it is necessary to repeat the seasoning using the method for a new product.

Do not worry about scratching the metal. Never use a hand-held electrical device to try to sand the plate on a crêpe maker.

## Guarantee and After-Sales Service

---

This appliance comes with a one-year warranty for spare parts.

We do our very best to ensure that our appliances reach you in perfect operating condition. If you find a fault when unpacking, report this to the shop 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 misuse, product modification or failure to observe the indications contained 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:

- in retail points if purchasing equivalent equipment,
- at your local collection point (recycling centre, selective collection, etc.).

By ensuring that this product is disposed of properly, you will help to prevent the 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.

Sehr geehrter Kunde,

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

#### **Entgegennahme und Auspacken des Geräts**

Vermerken Sie Ihre Vorbehalte im Fall eines Problems und beschreiben Sie die bei der Lieferung festgestellten Schäden detailliert auf dem Lieferschein des Spediteurs. Eventuelle Transportschäden sind dem Spediteur innerhalb von 24 Stunden nach Empfang per Einschreiben mit Rückschein zu melden.

### **Allgemeine Vorschriften für elektrische Geräte**

---


**Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind stets Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:**

**Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen bitte aufmerksam durch.**

- Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz gedacht.
- Dieses Gerät ist für die intensive Nutzung zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksbetrieben wie Bäckereien, Fleischereien etc. 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, ist eine unmittelbare Aufsicht erforderlich.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt bleiben.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Im Fall der Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann es zu Unfällen kommen.
- 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 Anzeichen einer eventuellen Beschädigung zu erkennen.
- Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, dürfen 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 Schadensfall ist die Prüfung und 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 Gerätekörper 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 sein Kabel dürfen nicht auf oder in die Nähe von Oberflächen gebracht werden, 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.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte.
- Handhaben Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist.
- Heiße Oberflächen dürfen nicht berührt werden.
- Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung oder Reinigung abkühlen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Stellen Sie 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.

- Fügen Sie zwischen Platte und Gehäuse (Belüftungszone) keine Aluminiumfolie oder sonstige Materialien oder Gegenstände ein.
- Decken Sie die Belüftungsöffnungen im Bodenblech unter dem Gehäuse nicht zu.
- 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 Ihnen, die Originalverpackung aufzubewahren und das Gerät darin aufzubewahren.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF**

## **Technische Beschreibung**

---

Diese Modelle sind für den professionellen Gebrauch bestimmt.

Technische Daten:

- Crêpegerät mit ein oder zwei Platten auf einem Edelstahlgehäuse
- Lebensmittelechte Platte(n) aus bearbeitetem Gusseisen, Durchmesser 35, 40 oder 48 cm
- Leistung: 2 500–4 800 W pro Platte
- 1 bis 3 Wendelwiderstände pro Platte, die eine gleichmäßige Verteilung der Hitze garantieren
- Ein regelbares Thermostat von 50 bis 300 °C für eine sehr präzise Temperatureinstellung.
- Eine weiß leuchtende Heizanzeige pro Heizbereich
- Ein direkt in das Bedienfeld integrierter Ein-/Aus-Schalter bei folgenden Modellen: CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8
- Je nach Modell drei oder vier Füße für perfekte Stabilität auf der Arbeitsfläche

## **Aufstellung**

---

### **Arbeitsfläche**

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Oberfläche zum Aufstellen des Gerätes aus. Letzteres muss einen Mindestabstand von 20 cm zu allen hitzeempfindlichen Wänden haben. Für einen optimalen Bedienungskomfort muss sich die Oberseite des Gerätes auf einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befinden.

Wenn dieses Gerät in direkter Nähe zu einer Wand, einer Mauer, einem Küchenmöbel oder Zierleisten 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; bitte beachten Sie dabei die Brandverhütungsrichtlinien.

### **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 mm<sup>2</sup> geliefert.

Mit 400 Volt angegebene Geräte müssen an eine 20-Ampere-Steckdose mit drei Phasen + Neutralleiter + Schutzleiter angeschlossen werden. Sie werden mit einem Netzkabel des Typs HO7RNF mit 5 Leitern (3 Phasenleiter + Neutralleiter + Schutzleiter) mit einer Querschnittsfläche von 1,5 mm<sup>2</sup> geliefert.

## **Gebrauch**

---

Die Krampouz-Platten aus bearbeitetem Gusseisen müssen vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden. Das Einbrennen muss unter einer Abzugshaube erfolgen.

### **Einbrennen der Garplatten**

Dieser Vorgang (Dauer: 1 h bis 1 h 30 min) ist notwendig, wenn die Platten neu sind. Zum Einbrennen wird reines Speiseöl ohne weitere Zutaten verwendet. Das Einbrennen erfolgt unter einer Abzugshaube.

Das Einbrennen erfolgt mithilfe des Öl- und Reinigungstempels, der über drei übereinanderliegende Ersatzpads verfügt.

Damit das Einbrennen gelingt:

- Stecken Sie das Netzkabel ein.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Heizen Sie das Gerät auf 250 °C auf. Das Gerät hat die Temperatur erreicht, wenn die orangefarbene Kontrollleuchte erlischt. Behalten Sie die Einstellung während des gesamten Einbrennens bei.
- Bei den ersten 4 Durchgängen: 1 Teelöffel Pflanzenöl auf die Platte geben. Mit dem Stempel gleichmäßig verteilen. Trocknen lassen, bis es nicht mehr raucht. Dies dauert ca. 5 bis 10 Minuten.
- Beim 5. bis 9. Durchgang: ½ Teelöffel Pflanzenöl auf die Platte geben. Mit dem Stempel gleichmäßig verteilen. Trocknen lassen, bis es nicht mehr raucht. Dies dauert ca. 5 bis 10 Minuten.
- Letzter Durchgang: Ohne Fettzugabe mit dem Stempel über die Platte wischen.
- Endergebnis: Die eingebrannten Platten haben eine hellkastanienbraune Farbe und sehen aus wie lackiert.

Beim ersten Gebrauch die neu eingebrannte Platte zwischen jeder Crêpe gut einfetten.

## **Einfetten und Abwischen der Platte**

Beim Backen von Crêpes wird empfohlen, den Reinigungsstempel zum Einfetten und Abwischen der Rückstände auf der Platte zu benutzen.

## **Benötigtes Material**

Dieses Zubehör benötigen Sie für die erfolgreiche Zubereitung Ihrer Crêpes:

- Einen Teigverteiler (18 bis 20 Zentimeter)
- Einen Stempel ATE1 zum Einbrennen, Einfetten und Abwischen
- Ersatzpads ATE2 für den Stempel
- Einen Pinsel und einen Wasserbehälter für Reinigung des Teigverteilers
- Einen Pfannenwender aus Holz oder Edelstahl
- Speiseöl zum Einfetten der Platte
- Einen Behälter für den Teig
- Eine Dosierkelle

Spülen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch: mit klarem Wasser für Zubehör aus Holz, mit Seifenwasser für sonstiges Zubehör (vermeiden Sie die Verwendung von Chlor bei Edelstahl).

## **Backvorgang**

- Zum Einfetten des Crêpe-Gerätes empfehlen wir Sonnenblumenöl.
- Die optimale Backtemperatur für Crêpes liegt bei ca. 200–230 °C.
- Fetten Sie die Platte leicht ein, bevor Sie die erste Crêpe backen oder vor jeder Charge.
- Um eine Crêpe zu backen, geben Sie eine Kelle voll Teig auf die heiße Platte. Verteilen Sie den Teig mithilfe des Teigverteilers.
- Wischen Sie die Platte zwischen den einzelnen Crêpes ab, um Backrückstände zu entfernen.
- Wenn das Gerät längere Zeit heiß bleibt, ohne benutzt zu werden, fetten Sie die Platte leicht ein, bevor Sie sie wiederverwenden.

## **Praktische Tipps**

- Falls der Teig auf der Platte rutscht oder am Teigverteiler kleben bleibt: nicht einfetten, da die Platte zu fettig ist. Ein schlechter Teig kann das gleiche Problem verursachen. Entfernen Sie das überschüssige Öl.
- Wenn nur der Teig Blasen wirft: Er ist zu flüssig oder schlecht oder die Platte ist zu heiß.
- Wenn der Teig nur an der Platte klebt: Fetten Sie sie leicht mit ein wenig Speiseöl ein.
- Wenn der Teig Blasen wirft und an der Platte klebt:
  - Die Beschichtung der Platte ist nicht ausreichend: Sie muss stärker eingebrannt werden.
  - Die Beschichtung ist verbrannt: Sie muss entfernt und die Platte neu eingebrannt werden.
  - Die Beschichtung ist verbrannt und blättert ab: Entfernen Sie sie mit dem Schleifstein APA1 von Krampouz und brennen Sie die Platte neu ein.
- Falls Sie die Crêpe auf der Platte füllen, die zum Verteilen des Teigs verwendet wird:
  - Vermeiden Sie Füllungen, die die Beschichtung beschädigen können (z. B. Zitronen, Tomaten).
  - Wischn Sie die Platte ab, bevor Sie den Teig für die nächste Crêpe auf ihr verteilen.
- Polieren Sie die Platten nicht, da die Einbrennbeschichtung dadurch weniger gut haftet.

## 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 weitere 36 cl Milch hinzufügen.

### **Weizen-Crêpes**

Für 20 Crêpes - 1 Esslöffel Buchweizenmehl, je nach Geschmack 100 bis 125 g Zucker, 1 gestrichener 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 zusammen verrühren und nach und nach 250 g Weizenmehl und 12 cl teilentrahmte Milch einarbeiten, bis ein gleichmäßiger Teig ohne Klumpen entstanden ist. Anschließend mit 38 cl Milch verdünnen.

## Instandhaltung und Reinigung

---

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Lesen Sie sich bitte vor dem Gebrauch des Gerätes die allgemeinen Anweisungen in Bezug auf elektrische Geräte durch.

### **Das Gehäuse**

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem Schwamm, lauwarmem Wasser und flüssigem Reinigungsmittel ohne Chlor.

Verwenden Sie niemals scheuernde Produkte oder Metallbürsten.

Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Angesichts der Betriebstemperatur ist es normal, dass sich der Edelstahl des Gehäuses mit der Zeit braun verfärbt.

### **Die Platte**

Wischen Sie die Platte nach dem Gebrauch ab. Spülen Sie sie nicht.

Eine heiße Platte darf niemals schnell abgekühlt werden.

Für die Zubereitung der Crêpes muss Fett auf die Platte gegeben werden:

- Einfetten
- Im Teig enthaltenes Fett je nach Rezept

Durch dieses Fett wird die ursprüngliche Einbrennschicht immer dicker. Diese Schicht darf jedoch nicht zu dick werden, denn:

- Sie wirkt wie eine Isolierung und stört den Backvorgang
- Sie löst sich oder blättert ab, sodass es aussieht, als würde das Metall zerfallen.

Sie muss daher regelmäßig mit dem Schleifstein APA1 von Krampouz entfernt werden.

Ist die Einbrennschicht zu dick geworden, weil sie nicht regelmäßig abgeschliffen wurde, kann sie per Sandstrahl abgetragen werden (kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst).

Danach muss das Einbrennen wie bei einem neuen Gerät wiederholt werden.

Haben Sie keine Angst, das Metall zu zerkratzen. Verwenden Sie kein tragbares elektrisches Gerät, um die Beschichtung des Crêpe-Gerätes abzuschleifen.

## Garantie und Kundendienst

---

Für das Gerät gilt eine einjährige Garantie auf Ersatzteile.

Wir achten mit großer Sorgfalt darauf, dass unsere Geräte in perfektem Betriebszustand an unsere Kunden geliefert werden. Sollten Sie dennoch beim Auspacken einen Mangel feststellen, melden Sie ihn innerhalb von 48 Stunden dem Geschäft.

Wenn Sie während des Garantiezeitraums eine Funktionsstörung feststellen, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- 1- Eine die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigende, normale Abnutzung des Produktes (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.

Sie können uns auch gerne Verbesserungsvorschläge mitteilen.



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

- an die Verkaufsstelle im Fall des Kaufs eines gleichwertigen Gerätes,
- zu einer lokalen Sammelstelle (Wertstoffhof, Getrenntsammlung usw.).

Indem Sie dieses Produkt angemessen entsorgen, helfen Sie, potenziell negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Das Recycling der Materialien trägt zum Erhalt der natürlichen Ressourcen bei. Zusätzliche Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrer Abfallsammelstelle oder bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

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.
- Este aparato se utiliza 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 presenten daños. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, 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 superficies que puedan 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 ni 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 cualquier elemento sensible al calor.
- No intercale papel de aluminio ni ningún otro material u objeto entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- No obstruya los orificios de ventilación 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

---

Estos modelos están destinados a un uso profesional.

Características:

- Crepera con una o dos placas sobre bastidor de acero inoxidable
- Placa(s) de hierro fundido torneado certificada(s) para uso alimentario, diámetro de 35, 40 o 48 cm
- 2500 a 4800 W de potencia por placa
- Entre una y tres resistencias 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
- Un piloto de calentamiento blanco por zona de calentamiento
- Interruptor de Encendido/Apagado directamente integrado en el mando de los modelos siguientes: CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8
- Tres o cuatro patas de plástico, según el modelo, para ofrecer una estabilidad perfecta sobre la mesa de trabajo

## Instalación

---

### Mesa de trabajo

Elija una encimera de fácil mantenimiento para colocar este aparato. Debe 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 sobre el suelo.

Si es necesario colocar el aparato muy cerca de una pared, una mampara, 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 mm<sup>2</sup>.

Los aparatos con especificación de 400 voltios deben conectarse con un enchufe trifásico + neutro + tierra de 20 amperios. Estos aparatos incluyen un cable de alimentación de tipo HO7RNF con 5 conductores (trifásico + neutro + tierra) con una sección de 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Utilización

---

Las placas de hierro fundido torneado Krampouz requieren un curado antes del primer uso. El curado debe realizarse bajo una campana extractora.

### Curado de las placas de cocción

Esta operación (duración: entre 1 hora y 1 hora 30) es necesaria cuando las placas son nuevas. Utilice un aceite alimentario de girasol sin ningún otro ingrediente. El curado se realiza bajo una campana extractora.

El curado se hace con ayuda de un tampón de curado equipado con 3 recargas apiladas.

Para realizarlo correctamente:

- Conecte el cable de alimentación.
- Encienda el aparato.
- Ponga a calentar el aparato a 250 °C. El aparato habrá alcanzado la temperatura deseada cuando se apague el piloto naranja. Mantenga este ajuste mientras dure el curado.
- Para las 4 primeras capas: Vierta 1 cucharadita de aceite vegetal en la placa. Distribuya el aceite uniformemente con ayuda del tampón. Deje secar la placa hasta que deje de salir humo, de 5 a 10 minutos.
- De la 5ª a la 9ª capa: Vierta ½ cucharadita de aceite vegetal en la placa. Distribuya el aceite uniformemente con ayuda del tampón. Deje secar la placa hasta que deje de salir humo, de 5 a 10 minutos.
- Última capa: Pase el tampón por la placa sin añadir aceite.
- Resultado final: El curado tiene el aspecto de un barniz de color castaño claro.

Durante la primera serie, entre cada crepe, engrase bien la placa recién curada.

### Engrase y limpieza de la placa

Durante la realización de las crepes, el tampón se utiliza para el engrase y la eliminación de residuos de la placa.

### Material necesario

A continuación le indicamos los accesorios recomendados para preparar sus crepes:

- Un rastrillo (de 18 a 20 centímetros)
- Un tampón de curado, engrasado y limpieza ATE1
- Recargas para tampón ATE2
- Un pincel y un recipiente con agua para limpiar el rastrillo
- Una espátula de madera o de acero inoxidable
- Aceite alimentario para engrasar la placa
- Un recipiente para la masa
- Un cucharón dosificador

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).

### Cocción

- Le recomendamos el aceite de girasol para el engrasado de la crepera.

- La temperatura de cocción de las crepes se sitúa en torno a los 200/230 °C.
- Antes de extender la primera crepe o antes de cada sesión de crepes, engrase ligeramente la placa.
- Para elaborar una crepe, vierta un cucharón de masa sobre la placa caliente. Extienda la masa con ayuda del rastrillo.
- 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 utilizarlo.

### Consejos prácticos

- Si la masa resbala sobre la placa o se pega al rastrillo, no añada grasa: la placa 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.
- Si la masa hierve y se pega a la placa, puede deberse a varios motivos:
  - El curado es insuficiente: hay que completarlo.
  - El curado está calcinado: hay que decaparlo y hacer uno nuevo.
  - El curado está calcinado o se despega de la placa: raspar con la piedra abrasiva APA1 Krampouz y comenzar un nuevo curado.
- En caso de rellenar las crepes en la placa utilizada para extender la masa:
  - Evite los rellenos que puedan deteriorar el curado (p. ej. limón, tomate, etc.).
  - Limpie la placa antes de extender la siguiente crepe.
- No pule las placas, ya que el curado tendrá una peor adherencia.

## Recetas

---

### Crepes de trigo sarraceno (trigo negro)

Para 15 crepes - En un recipiente, poner 250 g de harina de trigo negro, 1 cuchara sopera de harina de trigo harinero, 1 cucharadita de sal gorda, 1 huevo y 12 cl de agua. Remover hasta obtener una bola compacta. Añadir 12 cl de leche semidesnatada, diluir y batir unos 5 min hasta obtener una masa perfectamente homogénea. Añadir progresivamente 36 cl de leche.

### Crepes de trigo harinero

Para 20 crepes - En un recipiente, poner 1 cuchara sopera de harina de trigo sarraceno (trigo negro), entre 100 y 125 g de azúcar según el gusto, 1 cucharadita rasa de sal gorda, 2 huevos, 25 g de mantequilla fundida o 1 cuchara sopera de aceite, 1 bolsita de azúcar vainillado u otros aromas, 10 cl de agua. Batir todo e ir añadiendo 250 g de harina de trigo harinero y 12 cl de leche semidesnatada hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. A continuación, diluir 38 cl de leche.

## 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.

### **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 bastidor se oscurezca con el paso del tiempo.

### **Placa**

Después de su uso, seque la placa sin lavarla.

**ATENCIÓN:** No enfríe nunca una placa caliente bruscamente.

Para preparar las crepes es necesario aplicar materia grasa sobre la placa de la cocción:

- engrasado
- materia grasa en la masa según las recetas

Dichas materias grasas harán que, poco a poco, el curado inicial sea cada vez más grueso. Hay que evitar que este curado se vuelva demasiado grueso, ya que:

- tiene una función aislante y afecta a la cocción
- se despega o se descascarilla, lo que da la impresión de que el metal se desintegra

Así pues, hay que decaparla periódicamente utilizando la piedra abrasiva APA1 Krampouz.

Si el calado se vuelve demasiado grueso por falta de decapado frecuente, es posible decapar la placa mediante arenado (contactar con nuestro servicio posventa).

Después de realizar dichas operaciones, hay que volver a hacer el curado como si se tratase de un producto nuevo.

No tema rayar el metal. No utilice aparatos eléctricos portátiles para decapar la crepera.

## Garantía y Servicio Posventa

---

Este aparato tiene una garantía de un año en sus piezas

Hacemos lo posible para que todos nuestros aparatos lleguen al usuario en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo 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 utilización anómalos, de una modificación del producto o de no respetar 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 más información sobre el reciclaje de este producto, puede contactar con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que compró el producto.

Caro cliente,

ti ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri prodotti. Il suo utilizzo 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'utilizzo 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 apparecchiature elettriche, è necessario adottare alcune precauzioni relative alla sicurezza.**

**Leggere con attenzione tutte le istruzioni.**

- 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'utilizzo 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 controllo mentre è in uso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
- L'utilizzo 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 consiglia di ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per individuare ogni eventuale segno di deterioramento.
- Non collegare o utilizzare l'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 svolte 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, conformemente alle regole di installazione.
- L'apparecchio non deve essere messo in funzione tramite interruttori esterni o sistemi di comando a distanza separati.
- Se è necessario utilizzare una prolunga, svolgerla interamente per evitare il surriscaldamento del cavo.
- Ogni volta che si collega o scollega il cavo elettrico, la temperatura deve essere regolata 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 dell'apparecchio. Non toccare con le mani umide.

- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o banco da lavoro.
- Non posizionare l'apparecchio o 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.
- 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 al telaio.
- 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

---

Questi modelli sono destinati esclusivamente a un utilizzo professionale.

Caratteristiche:

- Crepiera a una o due piastre su telaio inox
- Piastra/e in ghisa trattata certificata/e per il contatto con alimenti, diametro 35, 40 o 48 cm
- Potenza da 2.500 a 4.800 W per piastra
- Da una a tre resistenze in 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 di riscaldamento luminosa bianca per ogni zona di riscaldamento
- Interruttore di accensione/spegnimento integrato direttamente sulla manopola di comando per i modelli seguenti: CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8
- Tre o quattro piedini in plastica, a seconda dei modelli, per una perfetta stabilità sul piano di lavoro

## Installazione

---

### Piano di lavoro

Per posare 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, una tramezza, un mobile da cucina, cornici decorative o simili, è consigliabile 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 volt 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 mm<sup>2</sup>.

Gli apparecchi specificati a 400 volt devono essere collegati a una presa trifase + neutra + terra da 20 ampere. Questi apparecchi sono forniti con un cavo di alimentazione di tipo HO7RNF, a 5 poli (3 fasi + neutro + terra) con sezione 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Uso

---

Le piastre in ghisa lavorata Krampouz richiedono un condizionamento prima del primo utilizzo. El condizionamento deve essere effettuata sotto una cappa aspirante.

### **Condizionamento delle piastre di cottura**

Questa operazione, che può durare da un'ora a un'ora e mezza, è necessaria quando le piastre sono nuove. Utilizzare olio di girasole per uso alimentare senza nessun altro ingrediente. El Condizionamento deve essere eseguita sotto una cappa aspirante.

Il condizionamento si effettua tramite un apposito tampone dotato di 3 ricambi impilati.

Per eseguire correttamente l'operazione, procedere come descritto di seguito.

- Collegare il cavo di alimentazione.
- Accendere l'apparecchio.
- Riscaldare l'apparecchio impostando la temperatura su 250 °C. L'apparecchio ha raggiunto la temperatura quando la spia arancione si spegne. Mantenere la regolazione per tutta la durata del condizionamento.
- Per le prime 4 passate: versare sulla piastra 1 cucchiaino da caffè di olio vegetale. Distribuire uniformemente servendosi del tampone. Lasciar asciugare finché non viene più emesso fumo (da 5 a 10 minuti).
- Dalla 5a alla 9a passata: versare sulla piastra ½ cucchiaino da caffè di olio vegetale. Distribuire uniformemente servendosi del tampone. Lasciar asciugare finché non viene più emesso fumo (da 5 a 10 minuti).
- Ultima passata: passare il tampone sulla piastra senza aggiungere olio.
- Risultato finale: il condizionamento ha l'aspetto di una vernice color castagno chiaro.

Durante il primo utilizzo, tra una crêpe e l'altra oliare accuratamente la piastra appena condizionata.

### **Oliatura e asciugatura della piastra**

Mentre si fanno le crêpe, si consiglia di utilizzare il tampone per ungere la piastra e rimuovere i residui.

### **Materiale necessario**

Ecco gli accessori consigliati per una buona riuscita delle crêpe:

- Uno spargi-pastella (da 18 a 20 centimetri)
- Un tampone per il condizionamento, l'oliatura e l'asciugatura ATE1
- Ricambi per il tampone ATE2
- Una spazzola e una vaschetta d'acqua per la pulizia dello spargi-pastella
- Una spatola in legno o inox
- Olio alimentare per ungere la piastra
- Un recipiente per la pastella
- Un mestolo

Prima del primo utilizzo, lavare gli accessori come segue: gli accessori in legno vanno lavati solo con acqua, gli altri con acqua e sapone (non utilizzare prodotti contenenti cloro sull'acciaio inox).

### **Cottura**

- Per ungere la crepiera si consiglia di utilizzare olio di girasole.
- La temperatura di cottura delle crêpe è compresa tra circa 200 e 230 °C.
- Ungere leggermente la piastra prima di stendere la prima crêpe o tra ogni sessione di preparazione.
- Per realizzare la crêpe, versare un mestolo di pastella sulla piastra calda. Spargere la pastella utilizzando lo spargi-pastella.
- 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 è 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.
- Se la pastella bolle e si incolla alla piastra, è possibile che:
  - Il condizionamento sia insufficiente, in tal caso è necessario completarlo.
  - Il condizionamento sia calcinato, in tal caso è necessario rimuoverlo e farne un altro.
  - Il condizionamento sia calcinato o si stacchi dalla piastra, in tal caso grattare con la pietra abrasiva APA1 Krampouz ed eseguire un nuovo condizionamento.
- In caso di farcitura delle crêpe sulla piastra utilizzata per lo spargimento della pastella: evitare farciture che possano danneggiare il condizionamento (ad esempio, limone, pomodoro).
  - Asciugare la piastra prima di stendere la crêpe successiva.
- Non levigare le piastre perché il condizionamento potrebbe perdere aderenza.

## 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.

## 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.

### 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 l'uso, asciugare la piastra e non usare detersivi.

Non raffreddare repentinamente la piastra calda.

La preparazione delle crêpe richiede l'applicazione di materie grasse sulla piastra di cottura:

- oliatura
- materia grassa nella pastella in base alle ricette

Le materie grasse utilizzate ispessiscono progressivamente il condizionamento iniziale. Occorre evitare che il condizionamento diventi troppo spesso perché:

- agisce da isolante e disturba la cottura
- si stacca o si sfalda dando l'idea che il metallo si disaggrega

È quindi necessario decappare regolarmente il condizionamento utilizzando la pietra abrasiva APA1 Krampouz.

Se il condizionamento diventa troppo spesso a causa della mancanza di un decappaggio regolare, è possibile decappare la piastra tramite un processo di sabbiatura (contattare il nostro servizio di assistenza).

Dopo queste operazioni, è necessario ripetere il condizionamento come se si trattasse di un prodotto nuovo.

Non temere di rigare il metallo. Non utilizzare apparecchiature elettriche portatili per tentare il decappaggio della crepiera.

## Garanzia e servizio di assistenza

---

Questo apparecchio è garantito per un anno. La garanzia copre i ricambi.

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 si osservano difetti, segnalarlo al negozio presso cui è stato effettuato 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 utilizzi 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.

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 alle instruktionerne omhyggeligt igennem.**

- 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.
- Regelmæssig kontrol af kablerne anbefales 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 der opstår funktionsfejl, skal apparatet undersøges og reparereres af en kompetent tekniker.
- Alle vedligeholdelsesopgaver skal udføres af en kompetent tekniker.
- Hvis et fast apparat har et strømkabel uden stikkontakt, skal man sørge for at sikre en frakoblingsmåde 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 forhindre 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 dele i rustfrit stål.
- Flyt ikke apparatet, mens det er varmt.
- Undlad at røre ved 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 følsom over for varme.
- Vigtigt: Læg ikke sølvpapir, eller noget andet materiale eller nogen anden genstand, mellem pladen 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 gemme den oprindelige emballage til opbevaring af apparatet.

OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER

## Teknisk beskrivelse

---

Disse modeller er beregnet til erhvervsbrug.

Specifikationer:

- Pandekagemaskine med en eller to plader på en ramme i rustfrit stål
- Plade(r) i bearbejdet støbejern, der er certificeret til fødevarekontakt, med en diameter på 35, 40 eller 48 cm
- Effekt mellem 2.500 og 4.800 W pr. plade
- Et til tre spiralformede varmeelementer pr. plade for 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 hvid kontrollampe pr. varmezone, som lyser når varmen er på
- En On/Off-afbryder, som er direkte integreret i betjeningsgrebet på følgende modeller: CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8
- Tre eller fire plastfødder, afhængig af modellen, for en perfekt stabilitet på arbejdsfladen

## 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 pladernes oversider være mellem 85 og 95 cm fra 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 mm<sup>2</sup>.

Apparater som specificeres for 400 V skal tilsluttes til et stik med 3 faser + neutral + jord, 20 A. Disse apparater leveres med et strømkabel af typen HO7RNF, med 5 ledere (3 faser + neutral + jord) og et tværsnit på 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Brug

---

Pladerne i bearbejdet støbejern fra Krampouz skal klargøres før de tages i brug første gang. Brændingen skal klargøres under en emhætte.

### Klargøring af pladerne

**Vigtigt:** Denne procedure (varighed: 1 til 1 ½ time) er nødvendig, når panderne er nye. Brug solsikkeolie og ingen andre ingredienser. Klargøring skal udføres under en emhætte.

Klargøringen foregår ved hjælp af en lille svamp, som har 3 stablede refillers.

Dette skal du gøre for en vellykket klargøring:

- Tilslut strømkablet.
- Tænd for apparatet.
- Sæt apparatet på 250 °C. Apparatet har nået den ønskede temperatur, når den orange kontrollampe slukker. Bevar denne indstilling under hele klargøringen.
- For de 4 første lag: Kom 1 teske planteolie på panden. Fordel olien jævnt med svampen. Lad den tørre, indtil der ikke er mere røg, i 5-10 minutter.
- Fra 5. til 9. lag: Kom ½ teske planteolie på panden. Fordel olien jævnt med svampen. Lad den tørre, indtil der ikke er mere røg, i 5-10 minutter.
- Sidste lag: Før svampen hen over panden uden fedtstof.
- Slutresultat: Panden ser lakeret ud med en lysebrun farve.

Første gang panden tages i brug efter klargøring, skal den smøres godt efter hver pandekage.

### Smøring og aftørring af pladen

Svampen er beregnet til at smøre panden og fjerne overskydende materiale i forbindelse med bagning af pandekagerne.

### Nødvendigt udstyr

Følgende tilbehør anbefales for at du skal lykkes med dine pandekager:

- En skraber (18 til 20 cm)
- En svamp til smøring og aftørring ATE1
- Refills til svampen ATE2
- En pensel og en vandskål til rengøring af skraberens
- En spatel i træ eller rustfrit stål
- Madolie til smøring af pladen
- En skål til dejen
- En øseske

Vask tilbehørsdelene før brug: i rent vand for trætilbehør, i vand og opvaskemiddel for alt andet tilbehør (undgå at bruge klor på rustfrit stål).

## Bagning

- Vi anbefaler solsikkeolie til smøring af pandekagemaskinen.
- Temperaturen til bagning af pandekagerne skal være på ca. 200 °C/230 °C.
- Smør pladen let, inden du fordeler dejen ud første gang eller før hver pandekage.
- Hæld en skefuld dej på den varme plade for at bage en pandekage. Fordel dejen jævnt med skraberen.
- Tør pladen af mellem hver pandekage for at fjerne stegerester.
- Hvis apparatet er varmt i lang tid uden at blive brugt, skal pladen smøres let inden den bruges igen

## Gode råd

- Hvis dejen glider på pladen eller klister til skraberen: Smør ikke, pladen 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 pladen for varm.
- Hvis dejen kun klister: Smør let med lidt madolie.
- Hvis dejen koger og klister til pladen, kan der være flere årsager til dette:
  - Yderbelægningen kan være utilstrækkelig (gentag klargøringen).
  - Yderbelægningen er brændt fast: Den skal fjernes og klargøringen skal gentages.
  - Yderbelægningen er brændt fast eller løsner sig fra pladen: Skrab den af med en slibesten APA1 fra Krampouz og start forfra med en ny klargøring.
- Ved fyldning af pandekager på pladen, som bruges til at fordele dejen:
  - Undgå fyld, der kan ødelægge yderbelægningen (f.eks.: citron, tomat).
  - Tør pladen af, inden du hælder dej på til næste pandekage.
- Poler ikke pladerne, da det kan forringe yderbelægningens vedhængningsevne.

## 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 lind dej. Tilsæt langsomt 36 cl mælk.

### Hvedepandekager

Til 20 pandekager - Kom 1 spiseskefuld boghvedemel (boghvede), 100 til 125 g sukker afhængig af 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. Tilsæt dernæst 38 cl mælk.

## 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.

### 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.

### Pladen

Tør pladen af efter brug, den må ikke vaskes i opvaskemaskine.

VIGTIGT: En opvarmet plade må aldrig køles hurtigt af.

Der er behov for en tilførsel af fedtstof for at kunne bage pandekagerne:

- Smøring
- Fedtstof i pandekagedejen afhængig af opskriften

Disse fedtstoffer gør pandens beskyttende lag tykkere med tiden. Pas på, at det beskyttende lag ikke bliver alt for tykt:

- Det virker nemlig isolerende og kan forringe pandens bageevne
- Den løsner sig eller skaller af, hvilket ser ud som om, at det er metal, der skaller af

Derfor skal panden renses regelmæssigt med en APA1 Krampouz-slibesten.

Hvis det beskyttende lag bliver for tykt, fordi man ikke renser panden regelmæssigt, kan panden renses med sandblæsning (kontakt vores serviceafdeling).

Efter disse procedurer skal panden klargøres, som var den ny.

Vær ikke bange for at ridse metallet. Brug ingen håndholdte elektriske apparater til at rense pandekagemaskinen med.

## Garanti og salgsservice

---

Dette apparat er dækket af en 1-års garanti på reservedele

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:

- 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, af 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 komme med dem her.



Symbolet med en overkrydset skraldespand på produktet eller emballagen angiver, at produktet ikke må behandles 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.

Bästa kund,

Du har just köpt en av våra apparater och det tackar vi dig varmt för. Den är mycket enkel att använda. Vi rekommenderar att du noga läser igenom den här bruksanvisningen, där du hittar säkerhetsanvisningar och råd kring installation och användning som hjälper dig att uppnå bästa resultat.

### **Mottagning och uppackning**

Vid problem ska förbehållen antecknas på transportföretagets kvittens, med utförlig beskrivning av de skador som upptäckts i samband med leveransen. Eventuella skador som orsakats av transporten måste anmälas till transportföretaget genom rekommenderat brev med mottagningsbevis inom 24 timmar efter mottagandet.

## **Allmänna regler för elektrisk utrustning**


---

**Vid användning av elektriska apparater måste försiktighetsåtgärder alltid vidtas för att upprätthålla säkerheten:**

**Läs noga igenom alla anvisningar.**

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet eller kunskap, utom om de har kunnat få uppsikt eller förhandsinstruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Noggrann uppsikt krävs när en apparat används av barn eller i deras närhet.
- Apparaten får aldrig lämnas utan uppsikt medan den används.
- Apparaten får inte användas för några andra ändamål än det avsedda.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren av apparaten kan orsaka olyckor.
- Apparaten måste anslutas till jordtaget.
- Apparaten måste strömförsörjas via en jordfelsbrytare med en märkutlösningssström på högst 30 mA.

- Regelbundna kontroller av strömkabeln rekommenderas, för att upptäcka eventuella tecken på skador.
- En apparat som har en skadad sladd eller kontakt får inte anslutas eller användas. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens eftermarknadsservice eller behöriga personer för att förhindra fara.
- Om funktionsfel uppstår måste undersökning och reparation utföras av en behörig tekniker.
- Alla underhållsåtgärder måste utföras av en behörig tekniker.
- Om en fast apparat har en strömkabel utan stickkontakt måste det finnas ett frånkopplingsdon i det fasta ledningssystemet, i enlighet med installationsreglerna.
- Apparaten är inte avsedd att startas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Om det är nödvändigt att använda en förlängningskabel måste den rullas ut helt och hållet för att förhindra överhettning av kabeln.
- När elsladden ansluts och kopplas bort ska apparaten alltid vara inställd på lägsta möjliga temperatur och avstängd.
- För att förhindra elstöt får sladden, strömkontakten och apparatens stomme inte sänkas ned i vatten eller någon annan vätska. Hantera dem inte med fuktiga händer.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk.
- Apparaten och sladden får inte placeras på eller nära en yta som kan bli varm (elektrisk kokplatta, gasbrännare, ugn osv.).

- Koppla bort kontakten när apparaten inte används samt före rengöring.
- Apparaten får inte rengöras med vattenstråle, vare sig med högt eller lågt tryck.
- Använd inte klorerade produkter för att rengöra rostfritt stål.
- Hantera inte apparaten medan den är varm.
- Vidrör inte de varma ytorna.
- Låt apparaten svalna innan du hanterar eller rengör den.
- Det är förbjudet att använda denna apparat utomhus.
- Placera apparaten på ett stabilt och torrt underlag, en bit från kanten och mer än 20 cm från väggar och föremål som är känsliga för värme.
- Försiktighet: För inte in aluminiumfolie eller något annat material eller föremål mellan plattan och höljet (ventilationsområde).
- Blockera inte ventilationshålen under höljet.
- Varning: Denna apparat får inte användas med träkol eller någon annan energikälla än den avsedda (elektrisk ström).
- Symbolen  betyder "VARNING: het yta".
- Vi rekommenderar att du sparar originalförpackningen för förvaring av apparaten.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR**

## Teknisk beskrivning

---

Dessa modeller är avsedda för professionellt bruk.

Egenskaper:

- Crêpeshäll med en eller två plattor på hölje i rostfritt stål.
- Platta/plattor i bearbetat gjutjärn godkänt för livsmedelskontakt, med en diameter på 35, 40 eller 48 cm.
- Effekt mellan 2 500 och 4 800 W per platta.
- Ett till tre spiralformade värmeelement per platta för jämn fördelning av värmen.
- Termostatinställning med en ratt som är graderad mellan 50 °C och 300 °C för mycket exakt inställning av temperaturen.
- En vit kontrollampa per uppvärmningszon som lyser när värmen är på.
- En On/Off-brytare som är direkt integrerad i manövrerratten på följande modeller: CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8.
- Tre eller fyra plastfötter, beroende på modell, för fullkomlig stabilitet på arbetsytan.

## Installation

---

### Arbetsyta

Välj en arbetsyta som är lätt att underhålla som underlag för apparaten. Apparaten måste placeras minst 20 cm från väggar som inte är värmebeständiga. För högsta möjliga komfort för användaren ska plattornas ovansidor vara mellan 85 och 95 cm från golvet.

Om apparaten måste installeras mycket nära en vägg, en köksmöbel, dekorationsskanter osv. bör dessa vara tillverkade av ett icke-brännbart material. Om så inte är fallet måste de täckas över med lämpligt material, som är värmeisolerande och icke-brännbart, och brandskyddsreglerna noga iakttas.

### Elektrisk anslutning

Apparaterna ska anslutas till elnätet på 220–240 V, enfas, till ett uttag med 2 poler + jord, 16 A. De levereras med en strömkabel av typen HO7RNF, med 3 ledare (fas + neutral + jord) och ett tvärsnitt på 1,5 mm<sup>2</sup>.

Apparaterna som specificeras för 400 V ska anslutas till ett uttag med 3 faser + neutral + jord, 20 A. Dessa apparater levereras med en strömkabel av typen HO7RNF, med 5 ledare (3 faser + neutral + jord) och ett tvärsnitt på 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Användning

---

Plattorna i bearbetat gjutjärn från Krampouz måste brännas in före den första användningen. Brännas in före ska utföras under en dragskåp.

### Inbränning av värmeplattorna

**Försiktighet:** Denna åtgärd (tidsåtgång: 1–1,5 timme) måste utföras när plattorna är nya. Använd solrosolja utan andra ingredienser. Inbränning ska utföras under en dragkåpa.

Inbränningen görs med hjälp av inbränningsdynan som har 3 staplade påfyllningsenheter.

Så här gör du för att lyckas:

- Anslut strömkabeln.
- Slå på apparaten.
- Slå på uppvärmning av apparaten till 250 °C. Apparaten har uppnått önskad temperatur när den orange lampan släcks. Bibehåll den här inställningen under hela inbränningen.
- För de 4 första lagren: Häll 1 tesked vegetabilisk olja på plattan. Bred ut den jämnt med hjälp av dynan. Låt den torka tills det slutar ryka, mellan 5 och 10 minuter.
- Från det 5:e till det 9:e lagret: Häll ½ tesked vegetabilisk olja på plattan. Bred ut den jämnt med hjälp av dynan. Låt den torka tills det slutar ryka, mellan 5 och 10 minuter.
- Sista lagret: För dynan över plattan utan tillsats av fett.
- Slutresultat: Lackliknande, ljusbrun ytbeläggning.

När den första omgången gräddas ska den nyligen inbrända plattan smörjas ordentligt mellan varje crêpe.

### Smörjning och avtorkning av plattan

När crêpes gräddas på apparaten bör dynan användas för att smörja och torka bort rester från plattan.

### Nödvändig utrustning

Följande tillbehör rekommenderas för att du ska lyckas med dina crêpes:

- En skrapa (18 till 20 centimeter).
- En dyna för inbränning, smörjning och avtorkning, ATE1.
- Påfyllningsenheter till dynan, ATE2.
- En pensel och en vattenskål för rengöring av skrapan.
- En spatel i trä eller rostfritt stål.
- Livsmedelsolja för smörjning av plattan.
- Ett kärl för smeten.
- En doseringslev.

Diska tillbehören före den första användningen: i rent vatten för trätillbehör, i vatten och diskmedel för övriga tillbehör (undvik att använda klor på rostfritt stål).

## Gräddning

- Vi rekommenderar solrosolja för smörjning av crêpeshällen.
- Temperaturen för gräddning av crêpes ska vara ca 200 °C/230 °C.
- Smörj plattan lätt innan du breder ut den första crêpen eller före gräddningen av varje omgång.
- Grädda en crêpe genom att tillsätta en slev med smet på den varma plattan. Bred ut smeten med hjälp av skrapan.
- Torka av plattan mellan varje crêpe för att avlägsna resterna efter gräddningen.
- Om apparaten lämnas uppvärmd en längre tid utan att användas ska plattan smörjas lätt innan den används igen.

## Praktiska råd

- Om smeten glider på plattan eller fastnar på skrapan: Smörj inte – plattan är för fet. En dålig smet kan ge samma effekt. Torka bort överskottet av olja.
- Om smeten bara kokar: Den är för lättflytande eller dålig eller så är plattan för varm.
- Om smeten bara fastnar på plattan: Smörj lätt med lite livsmedelsolja.
- Om smeten kokar och fastnar på plattan beror det på något av följande:
  - Ytbeläggningen är otillräcklig: Inbränningen måste kompletteras.
  - Ytbeläggningen är sönderbränd: Den måste avlägsnas och inbränningen göras om.
  - Ytbeläggningen är sönderbränd eller lossnar från plattan: Skrapa med den slipande stenen APA1 från Krampouz och börja om med en ny inbränning.
- Vid fyllning av crêpes på plattan som används för att breda ut smeten:
  - Undvik fyllningar som kan skada ytbeläggningen (t.ex. citron, tomat).
  - Torka av plattan innan du håller på smeten för nästa crêpe.
- Polera inte plattorna, eftersom det försämrar ytbeläggningens vidhäftning.

## Recept

---

### Bovetecrêpes

För 15 crêpes: Tillsätt 250 g bovetemjöl, 1 matsked vetemjöl, 1 tesked grovt salt, 1 ägg och 12 cl vatten i en skål. Blanda tills en kompakt boll bildas. Späd med 12 cl mellanmjölk och vispa sedan i ca 5 min tills en helt jämn smet uppnås. Tillsätt 36 cl mjölk lite i taget.

### Vetecrêpes

För 20 crêpes: Tillsätt 1 matsked bovetemjöl, 100 till 125 g socker beroende på smak, 1 struken tesked grovt salt, 2 ägg, 25 g smält smör eller 1 matsked olja, 1 dospåse vaniljsocker eller annan smaksättning och 10 cl vatten i en skål. Vispa ihop blandningen och tillsätt gradvis 250 g vetemjöl och 12 cl mellanmjölk tills du uppnår en jämn smet utan klumpar. Späd sedan med 38 cl mjölk.

## Underhåll och rengöring

---

Koppla bort apparaten från strömkällan och låt den svalna före rengöring.

Läs de allmänna reglerna för elektrisk utrustning innan några åtgärder utförs på apparaten.

### Höljet

Rengör höljet med en mjuk svamp indränkt i ljummet vatten och flytande rengöringsmedel utan klor.

Använd aldrig slipande produkter eller metallborstar.

Apparaten får inte rengöras med vattenstråle.

Apparaten får inte sänkas ned i vätska.

Med tanke på drifttemperaturen är det normalt att det rostfria stålet i höljet blir brunt med tiden.

### Plattan

Torka av plattan efter användning. Diska den inte.

**FÖRSIKTIGHET:** En uppvärmd platta får aldrig kylas ned hastigt.

För gräddning av crêpes måste fett tillsättas på värmeplattan:

- Smörjning.
- Fett i smeten, beroende på recept.

Detta fett ökar gradvis tjockleken på ytbeläggningen från den ursprungliga inbränningen.

Ytbeläggningen får inte bli alltför tjock eftersom

- den fungerar som isolering och kan störa gräddningen
- den lossnar eller flagnar, vilket kan se ut som vittrande metall.

Därför måste den regelbundet slipas ned med hjälp av den slipande stenen APA1 från Krampouz.

Om ytbeläggningen blir för tjock på grund av att den inte slipats ned regelbundet så kan plattan slipas genom blästring (kontakta vår eftermarknadsservice).

Efter dessa åtgärder måste inbränningen utföras igen, som på en ny produkt.

Var inte rädd för att repa metallen. Använd inte bärbara elektriska apparater för att försöka slipa ytbeläggningen på crêpeshällen.

## Garanti och eftermarknadsservice

---

Denna apparat omfattas av ett år garanti, med reservdelar.

Vi lägger ned stor omsorg för att se till att våra apparater levereras till användarna i perfekt fungerande skick. Om du skulle upptäcka ett fel vid upppackningen ska det anmälas till butiken inom 48 timmar.

Vänd dig till återförsäljaren om ett funktionsfel uppstår under garantitiden.

Följande utesluts från garantin:

- 1- Normalt slitage av produkten, som inte påverkar apparatens funktion (repor, stötar, färgskiftning osv.).
- 2- Skador orsakade av en onormal händelse eller onormal användning, ändring av produkten eller bristande efterlevnad av instruktionerna i bruksanvisningen.
- 3- Skador orsakade av fall eller stöt.

Tveka inte att delge oss dina synpunkter.



Symbolen föreställande en överkryssad soptunna, som finns på produkten eller förpackningen, anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall. Den måste lämnas till lämpligt uppsamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning:

- På återförsäljningsställena vid köp av en likvärdig utrustning.
- På lokala uppsamlingsställen (avfallsstation, separat sophämtning osv.).

Genom att se till att produkten kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra möjliga skadliga konsekvenser för miljön och människors hälsa. Materialåtervinning bidrar till att bevara naturresurserna. Om du önskar mer information om återvinningen av denna produkt kan du vända dig till din kommun, närmaste avfallsanläggning eller butiken där du köpte produkten.

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε θερμά που αγοράσατε μια συσκευή μας. Η χρήση της είναι πολύ απλή. Σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο, στο οποίο θα βρείτε οδηγίες ασφαλείας καθώς και συμβουλές σχετικά με την εγκατάσταση και τη χρήση που θα σας βοηθήσουν να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

#### **Παραλαβή και αποσυσκευασία**

Σε περίπτωση προβλήματος, αναφέρετε τις ανησυχίες σας περιγράφοντας επακριβώς τη ζημιά που παρατηρήθηκε κατά την παράδοση στην απόδειξη 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 για τον ηλεκτρικό εξοπλισμό**


---

**Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, λαμβάνετε πάντα προφυλάξεις ασφαλείας:**

**Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες.**

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός εάν μπορούν να βοηθηθούν μέσω άλλου ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, την παρακολούθηση ή για την τήρηση των οδηγιών σχετικά με τη χρήση της συσκευής.
- Η αυστηρή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν μια συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε αυτά.
- Η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να παραμένει χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέραν αυτής για την οποία προορίζεται.
- Η χρήση μη εγκεκριμένων εξαρτημάτων από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση.

- Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω διάταξης διαφορικού ρεύματος με ονομαστικό διαφορικό ρεύμα λειτουργίας που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.
- Συνιστάται να εξετάζετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν σημάδια πιθανής 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, το εγκεκριμένο σέρβις ή από εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Σε περίπτωση βλάβης, η εξέταση 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 στα κανάλια τροφοδοσίας σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή από ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα καλώδιο επέκτασης, είναι απαραίτητο να ξετυλίξετε ολόκληρο το καλώδιο για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του καλωδίου.
- Συνδέετε και αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας εφόσον έχετε ρυθμίσει τον διακόπτη στη θέση ελάχιστης θερμοκρασίας και απενεργοποίησης.
- 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 στην άκρη του τραπέζιου ή του πάγκου.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο της πάνω ή κοντά σε επιφάνεια που μπορεί να ζεσταθεί (ηλεκτρική εστία, καυστήρας αερίου, φούρνος κ.λπ.).
- Αποσυνδέστε την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται ή πριν από τον καθαρισμό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με πιεστικό νερού υψηλής ή χαμηλής πίεσης.
- Μην χρησιμοποιείτε χλωριωμένα προϊόντα για τον καθαρισμό των επιφανειών inox.
- Μην χειρίζεστε τη συσκευή ενώ είναι ζεστή.
- Μην αγγίζετε 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.
- Προσοχή: μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή με κάρβουνο ή με οποιαδήποτε άλλη πηγή ενέργειας εκτός από αυτήν για την οποία προορίζεται (ηλεκτρική ενέργεια).
- Το σύμβολο  σημαίνει «ΠΡΟΣΟΧΗ: καυτή επιφάνεια».
- Σας συνιστούμε να διατηρείτε την αρχική συσκευασία για την αποθήκευση της συσκευής.

**ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ**

## Τεχνική περιγραφή

---

Αυτά τα μοντέλα προορίζονται για επαγγελματική χρήση.

Χαρακτηριστικά:

- Κρεπιέρα με μία ή δύο πλάκες σε πλαίσιο inox
- Πλάκες από κατεργασμένο χυτοσίδηρο (μαντέμι) πιστοποιημένες για επαφή με τρόφιμα, διαμέτρου 35, 40 ή 48 cm
- Ισχύς 2.500 έως 4.800 W ανά πλάκα.
- Μία έως τρεις αντιστάσεις πηνίου ανά πλάκα για ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Θερμοστατική ρύθμιση μέσω βαθμονομημένου διακόπτη από 50 έως 300°C για εξαιρετικά ακριβή ρύθμιση της θερμοκρασίας
- Ένας φωτεινός λευκός δείκτης θέρμανσης ανά ζώνη ψησίματος
- Ένας διακόπτης On/Off απευθείας ενσωματωμένος στον διακόπτη ελέγχου για τα ακόλουθα μοντέλα: CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8
- Τρία ή τέσσερα πλαστικά πόδια ανάλογα με το μοντέλο για τέλεια σταθερότητα στον πάγκο εργασίας

## Εγκατάσταση

---

### Πάγκος εργασίας

Επιλέξτε έναν εύκολο σε συντήρηση πάγκο πάνω στον οποίο τοποθετήστε 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 + γείωσης 16 amp. Παρέχονται με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου HO7RNF, 3 αγωγούς (φάση + ουδέτερο + γείωση) με διατομή 1,5 mm<sup>2</sup>.

Οι συσκευές που καθορίζονται ως 400 volt πρέπει να είναι συνδεδεμένες σε πρίζα τριών φάσεων + ουδετέρου + γείωσης 20 amp. Αυτές οι συσκευές παρέχονται με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου HO7RNF, 5 αγωγούς (3 φάσεις + ουδέτερος + γείωση) με διατομή 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Χρήση

---

Οι πλάκες από κατεργασμένο χυτοσίδηρο Kamprouz απαιτούν ειδική προετοιμασία επίστρωσης πριν από την πρώτη χρήση. Η καύση πρέπει να πραγματοποιείται κάτω από απορροφητήρα.

### Διαδικασία επίστρωσης των πλακών ψησίματος

**Προσοχή:** αυτή η διαδικασία (διάρκεια: 1 ώρα έως 1 ώρα 30 λεπτά) είναι απαραίτητη όταν οι πλάκες είναι καινούργιες. Χρησιμοποιήστε βρώσιμο ηλιέλαιο χωρίς κανένα άλλο συστατικό. Η επικάλυψη πρέπει να πραγματοποιείται κάτω από απορροφητήρα.

Η διαδικασία επίστρωσης πραγματοποιείται χρησιμοποιώντας το ειδικό εξάρτημα εξοπλισμένο με 3 ανταλλακτικά πανάκια.

Για να κάνετε σωστά τη διαδικασία:

- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Θερμάνετε τη συσκευή στους 250°C. Η συσκευή έχει φτάσει στη θερμοκρασία όταν σβήσει το πορτοκαλί φως. Διατηρήστε τη ρύθμιση κατά τη διάρκεια της διαδικασίας επίστρωσης.
- Για τις 4 πρώτες στρώσεις: ρίξτε 1 κουταλάκι του γλυκού φυτικό λάδι στην πλάκα. Απλώστε ομοιόμορφα με το ειδικό εξάρτημα. Αφήστε να στεγνώσει μέχρι να φύγει όλος ο καπνός, για 5 έως 10 λεπτά.
- Για την 5η έως την 9η στρώση: ρίξτε ½ κουταλάκι του γλυκού φυτικό λάδι στην πλάκα. Απλώστε ομοιόμορφα με το ειδικό εξάρτημα. Αφήστε να στεγνώσει μέχρι να φύγει όλος ο καπνός, για 5 έως 10 λεπτά.
- Τελευταία στρώση: περάστε το ειδικό εξάρτημα πάνω από την πλάκα χωρίς να προσθέσετε λιπαρή ύλη.
- Τελικό αποτέλεσμα: διαδικασία επίστρωσης που έχει την εμφάνιση βερνικιού, χρώματος ανοιχτού καστανού.

Κατά τη διάρκεια της πρώτης χρήσης, μεταξύ κάθε κρέπας, λαδώνετε καλά την πλάκα της οποίας μόλις έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία seasoning.

### Λίπανση και σκούπισμα της πλάκας

Όταν φτιάχνετε κρέπες, συνιστάται η χρήση του ειδικού εξαρτήματος για τη λίπανση και σκούπισμα των υπολειμμάτων από την πλάκα.

### Απαραίτητο υλικό

Ακολουθούν τα προτεινόμενα εξαρτήματα για να πετύχετε τις κρέπες σας:

- Έναν πλάστη για κρέπες (18 έως 20 εκατοστών)
- Ειδικό εξάρτημα επίστρωσης, λίπανσης και καθαρισμού ATE1
- Ανταλλακτικά ειδικού εξαρτήματος ATE2
- Ένα πινέλο και ένα δοχείο νερού για τον καθαρισμό της σπάτουλας
- Μια σπάτουλα ξύλινη ή από inox
- Βρώσιμο λάδι για λίπανση της πλάκας
- Ένα δοχείο για τον χυλό
- Μία δοσομετρική κουτάλα

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 σε inox).

## Ψήσιμο

- Προτείνουμε ηλιέλαιο για τη λίπανση της κρεπιέρας.
- Η θερμοκρασία ψησίματος των κρεπών πρέπει να είναι περίπου στους 200°C/230°C.
- Προτού απλώσετε την πρώτη κρέπα ή πριν από κάθε κρέπα, λιπάνετε ελαφρά την πλάκα.
- Για να φτιάξετε μια κρέπα, απλώστε μια δόση χυλού στη ζεστή πλάκα. Απλώνουμε τον χυλό με τον ειδικό πλάστη για κρέπες.
- Κατά την παρασκευή, σκουπίστε την πλάκα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα ψησίματος.
- Εάν η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς να τη χρησιμοποιείτε, λιπάνετε ελαφρά την πλάκα πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

## Πρακτικές συμβουλές

- Εάν ο χυλός γλιστράει στην πλάκα ή κολλάει στον ειδικό πλάστη: μη λιπαίνετε, η πλάκα είναι πολύ λιπαρή. Ένα κακό μείγμα χυλού μπορεί να προκαλέσει το ίδιο αποτέλεσμα. Αφαιρέστε το περιττό λάδι.
- Εάν ο χυλός μόνο βράζει: είναι πολύ υγρός ή το μείγμα είναι κακό ή η πλάκα είναι πολύ ζεστή.
- Εάν η πλάκα μόνο κολλάει: αλείψτε ελαφρά με λίγο μαγειρικό λάδι.
- Εάν ο χυλός βράσει και κολλήσει στην πλάκα, είτε:
  - Η διαδικασία επίστρωσης είναι ανεπαρκής: πρέπει να την ολοκληρώσετε.
  - Η διαδικασία επίστρωσης πυρώθηκε: πρέπει να αφαιρεθεί για να πραγματοποιηθεί ξανά εκ νέου.
  - Η διαδικασία επίστρωσης πυρώθηκε ή ξεφλουδίζει στην πλάκα: ξύστε με τη λειαντική πέτρα APA1 Kramrouz και ξεκινήστε μια νέα διαδικασία επίστρωσης.
- Σε περίπτωση που γεμίσετε τις κρέπες πάνω στην πλάκα που τις απλώνετε:
  - Αποφύγετε είδη γέμισης που μπορεί να φθείρουν την επίστρωση (π.χ. λεμόνι, ντομάτα)
  - Στεγνώστε την πλάκα πριν απλώσετε την επόμενη κρέπα.
- Μη гуαλίζετε τις πλάκες γιατί η επίστρωση θα έχει λιγότερο καλή πρόσφυση.

## Συνταγές

---

### Κρέπες φαγόπυρου (μαύρο σιτάρι)

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 ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος και αραιώστε και στη συνέχεια χτυπήστε για περίπου 5 λεπτά για να αποκτήσετε έναν τέλεια ομοιογενή χυλό. Προσθέστε σταδιακά 360 ml γάλα.

### Κρέπες σιταριού

Για 20 κρέπες – Σε ένα μπολ, βάλτε 1 κουταλιά της σούπας αλεύρι φαγόπυρου (μαύρο σιτάρι), 100 έως 125 g ζάχαρης 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 ζάχαρης με άρωμα βανίλιας ή άλλο άρωμα, 100 ml νερό. Χτυπήστε μαζί και προσθέστε σταδιακά 250 g αλεύρι σίτου και 120 ml ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος μέχρι να αποκτήσετε έναν ομοιογενή χυλό χωρίς σβόλους. Στη συνέχεια προσθέστε 380 ml γάλα.

## Συντήρηση και καθαρισμός

---

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

### Το πλαίσιο

Καθαρίστε το πλαίσιο με ένα μαλακό σφουγγάρι με χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό χωρίς χλώριο.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα ή συρμάτινες βούρτσες.

Μην καθαρίζετε τη συσκευή με πιεστικό νερού.

Μη βυθίζετε τη συσκευή.

Λαμβάνοντας υπόψη τη θερμοκρασία λειτουργίας, είναι φυσιολογικό το inox του πλαισίου να θαμπώσει με την πάροδο του χρόνου.

### Η πλάκα

Μετά τη χρήση, σκουπίστε την πλάκα. Μην την πλένετε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ποτέ μην ψύχετε ξαφνικά μια ζεστή πλάκα.

Η προετοιμασία των κρεμών απαιτεί να απλώσετε κάποια λιπαρή ουσία στην πλάκα ψήσιματος:

- λίπανση
- Λιπαρή ουσία στην πλάκα σύμφωνα με τις συνταγές

Αυτές οι λιπαρές ουσίες θα πυκνώσουν σταδιακά την αρχική διαδικασία επίστρωσης. Η επίστρωση δεν πρέπει να γίνει πολύ παχιά επειδή:

- παίζει μονωτικό ρόλο και διαταράσσει το ψήσιμο
- Ξεκολλάει ή ξεφλουδίζει δίνοντας την εντύπωση ότι το μέταλλο ξεφλουδίζει

Συνεπώς, πρέπει να αφαιρείται τακτικά χρησιμοποιώντας τη λειαντική πέτρα APA1 Kramrouz.

Εάν η επίστρωση γίνει πολύ παχιά λόγω τακτικού καθαρίσματος, η πλάκα μπορεί να καθαριστεί με αμμοβολή (επικοινωνήστε με την υπηρεσία σέρβις).

Μετά από αυτές τις διαδικασίες, πρέπει να πραγματοποιηθεί ξανά η διαδικασία επίστρωσης όπως θα πραγματοποιούνταν για ένα νέο προϊόν.

Μη φοβάστε να ξύσετε το μέταλλο. Μη χρησιμοποιείτε φορητή ηλεκτρική συσκευή για τον καθαρισμό της κρεπιέρας.

## Εγγύηση και εξυπηρέτηση μετά την πώληση

---

Αυτή η συσκευή έχει εγγύηση για ένα έτος και για τα εξαρτήματα.

Φροντίζουμε να διασφαλίζουμε ότι κάθε συσκευή μας φτάνει στον χρήστη σε άριστη κατάσταση λειτουργίας. 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 τον αντιπρόσωπό σας.

Τα παρακάτω εξαιρούνται από την εγγύηση:

- 1- Η φυσιολογική φθορά του προϊόντος που δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής (γρατσουνιές, χτυπήματα, αλλαγή χρώματος κ.λπ.).
- 2- Ζημιές που προκύπτουν από ένα συμβάν ή μη φυσιολογική χρήση, τροποποίησης του προϊόντος ή μη συμμόρφωση με τις ενδείξεις που παρέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- 3- Ζημιές που προκύπτουν από πτώση ή πρόσκρουση.

Μη διστάσετε να μας στείλετε τις προτάσεις σας.



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

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

Διασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Η ανακύκλωση υλικών θα βοηθήσει 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.

אנחנו מודים לכם מאוד שרכשתם אחד מן המכשירים שלנו. השימוש בו פשוט מאוד. אנחנו ממליצים לכם לקרוא בתשומת לב את הוראות השימוש, שמפרטות את הליכי הבטיחות, ואת הוראות ההתקנה וההפעלה לקבלת תוצאות מיטביות.

### קבלה ופריקה

אם התגלתה בעיה, ציינו את האבחנות שלכם במפורט ותארו את הנזקים שאיתרתם בעת המסירה על תעודת המשלוח של חברת השילוח. יש לדווח על כל נזק שהוא שנגרם בעת המשלוח לחברת השילוח באמצעות מכתב רשום עם אישור קבלה, תוך 24 שעות ממועד הקבלה.


## הנחיות כלליות בנוגע למכשירי חשמל

### בעת השימוש במכשירי חשמל, יש לפעול תמיד על פי כללי הבטיחות:

#### קראו בעיון את הוראות השימוש.

- מכשיר זה אינו מיועד להפעלה על ידי אנשים (לרבות ילדים) בעלי מגבלות פיזיות, חושיות או שכליות, או על ידי אנשים חסרי ניסיון או ידע, אלא אם ההפעלה מבוצעת בפיקוח או לאחר הדרכה בנוגע להפעלת המכשיר על ידי האדם האחראי לבטיחותם.
- נדרש פיקוח צמוד בעת שימוש במכשיר על ידי ילדים או בקרבתם.
- בשום מקרה, אין להשאיר את המכשיר ללא פיקוח בעת השימוש בו.
- אין להשתמש במכשיר לצורך אחר מזה שאליו הוא נועד.
- השימוש באביזרים שלא הומלצו על ידי יצרן המכשיר עלול לגרום לתאונות.
- יש לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.
- יש להפעיל את המכשיר באמצעות ממסר פחת בעל רמת רגישות שלא תעלה על 30 mA.
- מומלץ לבדוק לעתים קרובות את כבל החשמל כדי לאתר בו כל סימן שהוא לנזק.
- אין לחבר מכשיר חשמל כאשר הכבל או התקע שלו פגום ואין להשתמש בו במקרה זה. אם הכבל פגום, עליכם לפנות אל היצרן, שירות הלקוחות שלו או אל אנשי מקצוע מוסמכים לצורך החלפתו על מנת להימנע מסיכונים.

- במקרה של תקלה, בדיקת המכשיר ותיקונו יבוצעו על ידי טכנאי מורשה.
- כל פעולות התחזוקה יבוצעו על ידי טכנאי מורשה.
- אם למכשיר נייח יש כבל חשמל ללא תקע, יש להתקין אמצעי ניתוק מן הזינה בהתאם לכללי ההתקנה.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או על ידי מערכת נפרדת לשליטה מרחוק.
- אם עליכם להשתמש בכבל מאריך, יש לפרוש אותו לכל אורכו כדי למנוע כל חימום יתר שהוא של הכבל.
- בכל מקרה, יש לחבר ולנתק את כבל החשמל, ולבצע את הכוונון בטמפרטורה המינימלית או כאשר המכשיר כבוי.
- כדי למנוע התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, את התקע או את גוף המכשיר במים או בכל נוזל אחר. אין לטפל במכשיר בידיים לחות או רטובות.
- ודאו שכבל החשמל אינו תלוי מעבר לקצה השולחן, השיש או כל משטח אחר שהוא.
- אין למקם את המכשיר ואת כבל החשמל שלו על או בקרבת משטח שעשוי להתחמם (פלטה חשמלית, גז, תנור וכו').
- נתקו את המכשיר מן החשמל כאשר הוא אינו נמצא בשימוש או לפני ניקיונו.
- אין לנקות את המכשיר בסילון מים בלחץ גבוה או נמוך.
- אין להשתמש בחומרים המכילים כלור לצורך ניקיון החלקים שעשויים מפלדת אל-חלד.
- אין לטפל במכשיר כאשר הוא חם.
- אין לגעת במשטחים החמים.
- הניחו למכשיר להתקרר לפני שתבצעו בו כל פעולת טיפול או ניקיון.
- אין להשתמש במכשיר בחוץ.
- הניחו את המכשיר על משטח יציב ויבש, מעט רחוק מן הקצה, ובמרחק שעולה על 20 ס"מ מכל קיר וכל חומר/חפץ רגיש לחום.

- זהירות: אין להכניס נייר אלומיניום או כל חומר/חפץ אחר שהוא בין הפלטה למסגרת (אזור האוורור)
  - אין לחסום את חרירי האוורור מתחת למסגרת.
  - אזהרה: אין להפעיל מכשיר זה באמצעות פחמים או באמצעות כל מקור אנרגיה אחר שהוא פרט לזה שעבורו הוא תוכנן (חשמל).
  - הסמל  פירושו "זהירות: משטח חם".
  - אנחנו ממליצים לכם לשמור את האריזה המקורית לצורך אחסון המכשיר.
- יש לשמור את הוראות השימוש

## מפרט טכני

דגמים אלה מיועדים לשימוש מקצועי.

מאפיינים:

- מכשיר קרפ עם פלטה אחת או שתיים על שלדה מפלדת אל-חלד.
- פלטה(ות) מברזל יצוק, שאושר לשימוש במגע עם מזון, בקוטר 35, 40 או 48 ס"מ.
- הספק של 2,500 עד 4,800 ואט לכל פלטה
- אחד עד שלושה נגדים בסליל בכל פלטה, לפיזור חום אחיד
- ויסות תרמי באמצעות כפתור עם דרגות חום מ-50°C עד 300°C, לכוונן טמפרטורה מדויק מאוד
- נורית חיווי לבנה לציון החימום בכל אזור חימום
- מפסק On/Off משולב ישירות בכפתור הכוונן בדגמים הבאים: CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8
- שלוש או ארבע רגלי פלסטיק, בהתאם לדגם, ליציבות מושלמת על משטח העבודה

## התקנה

### משטח עבודה

מקמו את המכשיר על משטח עבודה קל לניקוי. הקפידו למקם את המכשיר במרחק של 20 ס"מ לפחות מקירות/מחיצות שאינם עמידים בחום. לנוחות שימוש מיטבית, החלק העליון של הפלטות צריך להימצא בגובה שבין 85 ל-95 ס"מ מהקרקע.

אם יש למקם את המכשיר קרוב מאוד לקיר, מחיצה, ארון מטבח, מסגרות דקורטיביות וכו', מומלץ שהם לא יכילו חומרים דליקים. אם הפריט/האזור מכיל חלקים/חומרים דליקים, יש לכסות אותם בחומר מתאים, מבודד תרמית ולא דליק, תוך הקפדה על עמידה בתקנות למניעת דליקות.

### חיבור לרשת החשמל

יש לחבר את המכשירים אל רשת חשמל חד-פאזית של 220-240 וולט, עם שקע שני פינים + הארקה 16 אמפר. הם נמכרים עם כבל חשמל מסוג HO7RNF, עם 3 מוליכים (פאזה + ניטרלי + הארקה) בעובי 1.5 מ"מ<sup>2</sup>.

יש לחבר מכשירים שסומנו לשימוש ב-400 וולט לשקע תלת-פאזי + ניטרלי + הארקה 20 אמפר. מכשירים אלה נמכרים עם כבל חשמל מסוג HO7RNF, עם 5 מוליכים (3 פאזות + ניטרלי + הארקה) בעובי 1.5 מ"מ<sup>2</sup>.

## שימוש

לפני השימוש הראשון בפלטות הברזל היצוק של Krampouz, יש לצפות אותן בשמן לצורך אטימתן (Seasoning).

ההשחזה מתבצעת תחת מכסה מנדף. החימום מתבצע תחת מכסה מנדף.

### ציפוי בשמן לצורך איטום הפלטות

**זהירות:** פעולה זו (משך: 1 - 1.5 שעות) נחוצה כאשר הפלטות חדשות. השתמשו בשמן חמניות אכיל ללא כל רכיב נוסף.

יש להשתמש בספוגית השימון עם 3 ספוגיות החלפה בשכבות. אופן הפעולה:

- מחברים את הכבל לחשמל.
- מפעילים את המכשיר.
- מחממים את המכשיר ל-250°C. כאשר המכשיר יגיע לטמפרטורה המתאימה, הנורית הכתומה תיכבה. שומרים על חום זה במשך כל פעולת השימון.
- 4 שכבות השמן הראשונות: שופכים כפית 1 של שמן חמניות על הפלטה. מורחים באופן אחיד בעזרת הספוגית. מניחים לפלטה להתייבש, עד שלא יוצא יותר עשן, במשך 5 עד 10 דקות.
- שכבה 5 עד 9: שופכים 1/2 כפית שמן חמניות על הפלטה. מורחים באופן אחיד בעזרת הספוגית. מניחים לפלטה להתייבש, עד שלא יוצא יותר עשן, במשך 5 עד 10 דקות.
- שכבה אחרונה: מנגבים את הפלטה בעזרת הספוגית, ללא תוספת שמן.
- תוצאה סופית: ציפוי במראה לכה, בצבע ערמוני בהיר.

בעת הכנת הסדרה הראשונה של הקרפים, יש לשמן היטב את הפלטה בין כל קרפ.

### שימון וניגוב הפלטה

בעת הכנת הקרפים, מומלץ להשתמש בספוגית לשימון ולניגוב השאריות מהפלטה.

### כלים נחוצים

לפניכם האביזרים המומלצים להכנת קרפים מוצלחת:

- כלי T לפיזור הבלילה (18 עד 20 ס"מ)
- ספוגית שימון וניגוב ATE1
- ספוגיות החלפה ATE2
- מברשת וכלי מים לניקוי הכלי לפיזור הבלילה
- מרית מעץ או מפלדת אל-חלד
- שמן אכיל לשימון הפלטה
- קערה לבלילה
- מצקת מינון

שוטפים את האביזרים לפני השימוש הראשון: שטיפת אביזרי העץ תבצע במים ללא סבון. יש לשטוף את שאר האביזרים במי סבון (הימנעו משימוש בתכשיר המכיל כלור לצורך ניקוי אביזרים מפלדת אל-חלד).

### הכנה

- אנחנו ממליצים להשתמש בשמן חמניות לשימון המכשיר.
- טמפרטורת הכנת הקרפים נעה בין 200°C ל-230°C.
- לפני פיזור הבלילה של הקרפ הראשון או לפני שמתחילים להכין כל סדרת קרפים, משמנים מעט את

הפלטה.

- להכנת הקרפ, שופכים מצקת של הבלילה על הפלטה החמה. מפזרים את הבלילה בעזרת כלי הפיזור.
- בזמן הכנת הקרפים, מנגבים את הפלטה כדי להסיר את שאריות הבלילה.
- כאשר המכשיר מחומם במשך זמן רב מבלי שנעשה בו שימוש, יש לשמן מעט את הפלטה לפני כל שימוש חוזר.

#### טיפים

- אם הבלילה מחליקה על הפלטה או נדבקת לכלי הפיזור, הפלטה משומנת מדי ואין צורך לשמן אותה יותר. תופעות אלה עלולות גם להתרחש כאשר הבלילה לא הוכנה כראוי. נגבו/הסירו את עודף השמן.
- אם הבלילה מבעבעת אך לא נדבקת לפלטה: הבלילה נוזלית מדי, לא הוכנה כראוי או שהפלטה חמה מדי.
- אם הבלילה נדבקת לפלטה אך לא מבעבעת: יש לשמן את הפלטה קלות עם מעט שמן אכיל.
- אם הבלילה מבעבעת ונדבקת לפלטה, ייתכנו האפשרויות הבאות:
  - פעולת הציפוי לאיטום אינה מספקת: יש להשלים את כל השלבים כראוי.
  - שכבת הציפוי לאיטום חרוכה: יש להסירה ולחזור על התהליך.
- שכבת הציפוי לאיטום חרוכה או שפיסות ממנה מתקלפות: גרדו את הפלטה עם אבן השיוף APA1 של Krampouz והתחילו את תהליך הציפוי לאיטום בשמן מחדש.
- במקרה של הוספת מילוי לקרפים על גבי פלטת ההכנה:
  - הימנעו מתוספות שעולות לגרום נזק לשכבת הציפוי לאיטום (למשל, לימון, עגבנייה).
  - נגבו את הפלטה לפני פיזור הבלילה של הקרפ הבא.
- אל תמרקו את הפלטות כיוון שלשכבת הציפוי לאיטום תהיה אחיזה (אדהזיה) פחות טובה.

## מתכונים

### קרפ כוסמת

להכנת 15 קרפים - שמים בקערה 250 גר' קמח כוסמת, כף קמח חיטה 1, כפית מלח גס 1, ביצה 1 ו-12 סנטיליטר מים. מערבבים עד לקבלת כדור בצק קומפקטי. מוסיפים 12 סנטיליטר של חלב דל-שומן למחצה ומערבבים כ-5 דקות עד לקבלת בלילה הומוגנית לחלוטין. מוסיפים בהדרגה 36 סנטיליטר חלב.

### קרפ מקמח חיטה

להכנת 20 קרפים - שמים בקערה כף קמח כוסמת 1, 100 עד 125 גר' סוכר לפי הטעם, כפית שטוחה 1 של מלח גס, 25 גר' חמאה מומסת, כף שמן 1, שקיק סוכר בטעם וניל או בטעמים אחרים ו-10 סנטיליטר מים. טורפים את כל החומרים ומוסיפים בהדרגה 250 גר' קמח חיטה ו-12 סנטיליטר של חלב דל-שומן למחצה עד שנוצרת בלילה הומוגנית וחלקה. מדללים את הבלילה בעזרת 38 סנטיליטר חלב.

לפני הניקיון, יש לנתק את המכשיר מהחשמל ולהניח לו להתקרר. קראו את ההנחיות הכלליות בנוגע למכשירי חשמל לפני ביצוע כל פעולה שהיא במכשיר.

### שלדה

נקו את השלדה בעזרת ספוג עדין שהוספג במים פושרים ובנוזל ניקוי ללא כלור. בשום מקרה אין להשתמש בחומרים שוחקים או במברשות מתכת. אין לנקות את המכשיר בעזרת סילון מים. אין לטבול את המכשיר. בשל טמפרטורת ההפעלה, פלדת האל-חלד שממנה עשויה המסגרת תשחים עם הזמן. זוהי תגובה תקינה לחימום.

### פלטה

לאחר השימוש, יש לנגב את הפלטה (לא לשטוף). זהירות: בשום מקרה אין לקרר בפתאומיות פלטה חמה.

הכנת הקרפים מצריכה כמות מסוימת של שומן על פלטת ההכנה:

- שימון
  - שומן בבלילה בהתאם למתכון
- השומנים יעבו בהדרגה את שכבת השמן ששימשה לציפוי האיטום ההתחלתי. יש לוודא ששכבת השמן ששימשה לציפוי האיטום לא תתעבה מדי מכיוון שהיא עלולה:
- להפוך לשכבה מבודדת שתפגום בהכנת הקרפים
  - להתקלף ולהיראות כאילו המתכת מתפוררת
- לכן, יש לנקות אותה לעתים קרובות באמצעות אבן השיוף APA1 של Kramouz. אם שכבת השמן לציפוי האיטום מתעבה מדי מכיוון שלא שייפתם את הפלטה באופן סדיר, ניתן ללטש אותה באמצעות חול (צרו קשר עם שירות הלקוחות שלנו). לאחר פעולות אלה, יש לחזור על תהליך הציפוי לצורך איטום, כמו לפני השימוש הראשון במוצר חדש.

אין צורך לחשוש משריטות במתכת. אין להשתמש במכשיר חשמלי ידני כדי לשייף את מכשיר הקרפ.

למכשיר זה יש אחריות במשך שנה, כולל חלקי חילוף

אנחנו עושים כמיטב יכולתנו על מנת להבטיח שכל המכשירים שלנו יגיעו לקונה במצב שימוש מושלם. אם במהלך הפריקה מן האריזה התגלה פגם במכשיר, דווחו על כך לחנות תוך 48 שעות. אם במהלך תקופת האחריות, התגלה פגם בהפעלה, פנו אל המשווק. האחריות אינה כוללת:

- 1- בלאי טבעי של המוצר, שאינו משפיע על פעולת המכשיר (שריטות, סימני פגיעה, שינויים בצבע וכו')
- 2- נזקים הנגרמים כתוצאה מאירוע או משימוש לא תקין, משינוי המוצר או מאי עמידה באמור בהוראות השימוש.
- 3- נזקים הנגרמים מנפילה או ממכה.

אתם מוזמנים לשלוח אלינו הצעות.



סמל פח האשפה המחוקק, המודבק על המוצר או על אריזתו, מציין שאין להשליך את המוצר למכלי פסולת ביתית. יש למסור אותו למוקד איסוף מתאים למיחזור מוצרי חשמל ואלקטרוניקה:

- בנקודות הפצה במקרה של רכישת מכשיר דומה,
  - במוקדי איסוף מקומיים (אתר פסולת, איסוף סלקטיבי וכו').
- כאשר אתם מוודאים שהמוצר הושלך באופן הולם, אתם עוזרים למנוע השלכות שליליות פוטנציאליות על הסביבה ועל בריאות האדם. מיחזור חומרים ומכשירים יעזור לשמר משאבים טבעיים. לקבלת מידע נוסף לגבי המיחזור של מוצר זה, ניתן לפנות אל הרשויות המקומיות במקום מגוריכם, אל אתר הפסולת המקומי או אל החנות שממנה קניתם את המוצר.

لقد اشتريت للتو أحد أجهزتنا ونحن نشكرك كثيرًا على ذلك. استعماله بسيط جدًا. ننصحك بقراءة هذا الدليل بعناية، إذ ستجد تعليمات السلامة بالإضافة إلى نصائح عن تركيبه واستعماله بهدف مساعدتك في الحصول على أفضل النتائج.

### التسليم وفتح العلبة

في حال وجود مشكلة، اذكر تحفظاتك عند تسلم الجهاز عن طريق وصف الضرر الملاحظ بدقة في إيصال شركة النقل. يجب الإبلاغ عن أي ضرر ناتج عن النقل إلى شركة النقل عن طريق خطاب مسجل مع إشعار التسليم في غضون 24 ساعة من تسلم الجهاز.

## المتطلبات العامة للمعدات الكهربائية

### عند استعمال الأجهزة الكهربائية، اتخذ دائمًا احتياطات السلامة: اقرأ جميع التعليمات بعناية.

- هذا الجهاز غير مخصص للاستعمال من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو من قبل أشخاص ليس لديهم خبرة أو معرفة، ما لم يستفيدوا من وجود شخص مسؤول عن سلامتهم أو مراقبتهم أو تعليمات مسبقة. بخصوص استعمال الجهاز.
- الإشراف الدقيق ضروري عند استعمال الجهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم.
- يجب عدم ترك الجهاز مطلقًا دون مراقبة أثناء استعماله.
- لا تستعمل الجهاز في أيّ هدف غير ذلك الذي صُمّم من أجله.
- قد يؤدي استعمال ملحقات غير موصى بها من الشركة المصنّعة للجهاز إلى وقوع حوادث.
- يجب توصيل الجهاز بالأرض.
- يجب تزويد الجهاز بالكهرباء من قابس ذي تيار متبقٍ له تيار تشغيل مقنن متبقي لا يتجاوز 30 ملي أمبير.
- يوصى بفحص شريط الكهرباء بانتظام بحثًا عن أيّ علامات تدل على حصول تدهور محتمل فيه.
- لا تصل أو تستعمل أي جهاز به سلك أو قابس تالف. في حال تلف شريط الكهرباء يجب استبداله من الشركة المصنّعة أو خدمة ما بعد البيع أو الأشخاص المؤهلين لتجنب حصول أي خطر.

- في حال حدوث عطل يجب إجراء الفحص والإصلاح بوساطة فني معتمد.
- يجب إجراء جميع عمليات الصيانة بوساطة فني معتمد.
- إذا كان الجهاز الثابت يحتوي على شريط كهربائي دون قابس فيجب توفير وسيلة فصل في المآخذ الكهربائية الثابتة وفقاً لقواعد التركيب.
- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت زمني خارجي أو بوساطة نظام تحكم عن بعد منفصل عن الجهاز.
- إذا كان لا بد من استعمال شريط تطويل، فمن الضروري فتحه بالكامل لتجنب ارتفاع درجة حرارة هذا الشريط.
- صل وافصل شريط الكهرباء دائماً، الإعدادات هي عند أدنى درجة حرارة ووقف التشغيل.
- للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر الشريط الكهربائي للجهاز أو قابسه أو جسمه في الماء أو أي سائل آخر. لا تلمسه ويدك مبللة.
- لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة في المحل.
- لا تضع الجهاز وشريطه الكهربائي على سطح قد يصبح ساخناً أو قرب (موقد كهربائي، موقد غاز، فرن، إلخ).
- افصل القابس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستعمال أو قبل تنظيفه.
- يجب عدم تنظيف الجهاز بنفثات الماء ذات الضغط العالي أو المنخفض.
- لا تستعمل منتجات التنظيف المكورة لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ.
- لا تلمس الجهاز وهو ساخن.
- لا تلمس الأسطح الساخنة.
- اترك الجهاز يبرد قبل لمسه أو تنظيفه.
- يحظر استعمال هذا الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- ضع الجهاز على سطح ثابت وجاف وبعيداً قليلاً عن حافة الطاولة وأكثر من 20 سم عن أي جدار وأي عنصر حساس للحرارة.
- تحذير: لا تدخل ورق الألمنيوم أو أي مادة أو شيء آخر بين اللوحة وجسم الجهاز (منطقة التهوية).
- لا تسد فتحات التهوية الموجودة أسفل الجهاز.
- تحذير: لا تستعمل هذا الجهاز مع الفحم أو أي مصدر للطاقة غير المخصص له (الطاقة الكهربائية).
- يعني الرمز  "تنبيه: سطح ساخن".

## • نوصي بالاحتفاظ بالعلبة الأصلية لتخزين الجهاز. احتفظ بهذه التعليمات

### المواصفات التقنية

هذه النماذج مخصصة للاستعمال المهني.

المواصفات:

- جهاز صنع الكريب مع قرص أو قرصين على إطار من الفولاذ المقاوم للصدأ
- قرص (قرصين) من الحديد الزهر المصادق عليه للأطعمة، قطر 35 أو 40 أو 48 سم
- القدرة من 2500 إلى 4800 واط لكل قرص
- مقاومات ملفوفة واحدة إلى ثلاث مقاومات لكل قرص لتوزيع الحرارة بشكل موحد
- تنظيم ثرموستاتي من خلال مقبض متدرج من 50 إلى 300 درجة مئوية لضبط دقيق لدرجة الحرارة
- مؤشر تسخين أبيض ناصع لكل منطقة تسخين
- مفتاح تشغيل / إيقاف مدمج مباشرة في مقبض التحكم للموديلات التالية: CTRO3، CTRO4EA، CTRO4، CTRO5، CTCA3، CTCA4، CTCA7، CTCA8
- ثلاثة أو أربعة أقدام بلاستيكية حسب الطراز لتحقيق ثبات مثالي على سطح العمل

### التركيب


#### برنامج العمل

اختر سطح عمل سهل الصيانة لوضع الجهاز عليه. يجب أن يكون الجهاز على مسافة لا تقل عن 20 سم من الجدران غير المقاومة للحرارة. لتوفير الراحة المثلى لمستعمل الجهاز يجب أن يكون الجزء العلوي من الأقراص على ارتفاع يتراوح بين 85 و 95 سم من الأرض. في حال وضع الجهاز قرب الحائط، أو الجدار، أو خزانة المطبخ، أو إطار زخرفي، إلخ، فمن المستحسن أن تكون مصنوعة من مادة غير قابلة للاحتراق. إذا لم يكن الأمر كذلك، فيجب تغطيتها بمادة مناسبة وعازلة للحرارة وغير قابلة للاحتراق، مع إيلاء اهتمام خاص لقواعد الوقاية من الحريق.

#### الربط الكهربائي

يجب توصيل الأجهزة بشبكة أحادية الطور 220-240 فولط بمقبس أرضي ثنائي القطب + 16 أمبير. ويزود بشريط طاقة من النوع HO7RNF، 3 موصلات (طور + محايد + أرضي) مع مقطع عرضي 1.5 مم<sup>2</sup>. يجب توصيل الأجهزة المحددة بـ 400 فولط بمأخذ ثلاثي الطور 20 أمبير + محايد + أرضي. هذه الأجهزة مزودة بشريط كهربائي من النوع HO7RNF، 5 موصلات (3 أطوار + محايد + أرضي) مع مقطع عرضي يبلغ 1.5 مم<sup>2</sup>.

تتطلب أقراص الحديد الزهر المصنعة Krampouz عمل تبطين قبل الاستعمال الأول.

- الرمز  يعني "تحذير: سطح ساخن".

### تبطين أقراص الخبز

تحذير: هذه العملية (المدة: من ساعة إلى ساعة ونصف) ضرورية عندما تكون الأقراص جديدة. استخدم زيت عباد الشمس الصالح للأكل دون أي مكون آخر. يتم إجراء عملية التلميع تحت شفاط.

يحصل التبطين باستعمال وسادة التبطين المجهزة بـ 3 عبوات مكدسة. لعمل ذلك بصورة جيدة:

- صل الشريط الكهربائي.
- شغل الجهاز.
- سخن الجهاز حتى 250 درجة مئوية. يكون الجهاز في درجة حرارة مناسبة عند انطفاء الضوء البرتقالي. حافظ على الضبط طوال مدة التبطين.
- للطبقات الأربع الأولى: صب ملعقة صغيرة من الزيت النباتي على قرص الخبز. وزع الزيت بالتساوي باستعمال وسادة التبطين. اتركه يجف حتى يختفي كل الدخان، يستغرق ذلك من 5 إلى 10 دقائق.
- من الطبقة الخامسة إلى التاسعة: صب نصف ملعقة صغيرة من الزيت النباتي على قرص الخبز. وزع الزيت بالتساوي باستعمال وسادة التبطين. اتركه يجف حتى يختفي كل الدخان، يستغرق ذلك من 5 إلى 10 دقائق.
- الطبقة الأخيرة: مرر الوسادة فوق قرص الخبز دون إضافة أي مادة دهنية.
- النتيجة النهائية: تبطين بمظهر ورنيش بلون كستنائي فاتح.

خلال السلسلة الأولى من التحضير، بين كل فطيرة كريب وأخرى، ضع زيتاً على كامل قرص الخبز المبطن.

### دهن القرص بالزيت ومسحه

عند صنع الكريب، يوصى باستعمال الوسادة للدهن بالزيت ولمسح البقايا الموجودة على القرص.

### الأدوات اللازمة

إليك الأكسسوارات الموصى بها لإنجاح الكريب:

- مجرف (18 إلى 20 سم)
- وسادة تبطين وتشحيم ومسح ATE1
- عبوات وسائد التبطين ATE2
- فرشاة ووعاء ماء لتنظيف المجرف
- ملعقة خشبية أو من الفولاذ المقاوم للصدأ
- زيت صالح للأكل لدهن القرص
- وعاء للعجين
- مغرفة لقياس كمية العجين المستعملة لكل كريب

اغسل الأكسسوارات قبل الاستعمال الأول: بالماء النظيف للأكسسوارات الخشبية، بالماء والصابون للأكسسوارات الأخرى (تجنب استعمال الكلور على الفولاذ المقاوم للصدأ).

### الخبز

- نوصي بزيت عباد الشمس لدهن جهاز الكريب.
- درجة حرارة طهي فطائر الكريب عند 200 درجة مئوية / 230 درجة مئوية تقريباً.
- قبل وضع أول فطيرة كريب أو قبل كل وجبة فطائر كريب، ادهن قرص الخبز قليلاً.

- لعمل فطيرة كريب، ضع مغرفة من الخليط على قرص الخبز الساخن. افرد العجين بوساطة المجرف.
- أثناء التصنيع، امسح القرص لإزالة أي بقايا للطهي السابق.
- إذا ظل الجهاز ساخنًا لفترة طويلة دون العمل عليه فادهن القرص قليلاً قبل استعماله مرة أخرى.

### نصائح عملية

- إذا انزلق العجين على قرص الخبز أو التصق بالمجرف: لا تدهن بالزيت، إذ يكون قرص الخبز دهني للغاية. يمكن أن يسبب العجين السيئ المشكلة نفسها. تجب إزالة الزيت الزائد.
- إذا كان العجين يغلي فقط فهو سائل زيادة أو غير معمول على نحو جيد أو أن قرص الخبز ساخن جدًا.
- إذا التصق القرص فقط: ادهنه بقليل من زيت الطهي.
- في حالة غليان العجين أو التصاقه بقرص الخبز، إما:
  - التبطين غير كافٍ: يجب استكماله.
  - التبطين محترق: يجب قشره وإعادة عمله مرة أخرى.
- التبطين محترق أو يتقشر من القرص: اكشطه باستعمال حجر جليخ APA1 Krampouz وابدأ تبطينًا جديدًا.
- في حالة وضع العجين على قرص الخبز:
  - تجنب وضع العجين الذي قد يتلف التبطين (مثل الليمون والطماطم).
  - جفف قرص الخبز قبل فرد فطيرة الكريب التالية.
  - لا تلمع الأقراص لأن التبطين سيكون أقل التصاقًا.

## الوصفات

### فطائر كريب الحنطة السوداء (سارازان)

من أجل 15 فطيرة كريب - ضع في وعاء 250 غ من دقيق الحنطة السوداء، 1 ملعقة كبيرة من دقيق القمح، 1 ملعقة صغيرة من الملح الخشن، 1 بيضة و 12 سنتي لترًا من الماء. حرك حتى تحصل على كرة مضغوطة. أضف 12 سنتي لترًا من الحليب قليل الدسم واخلطه، ثم اخفق لمدة 5 دقائق تقريبًا للحصول على عجينة متجانسة تمامًا. أضف تدريجيًا 36 سنتي لتر من الحليب.

### فطائر القمح

من أجل 20 فطيرة كريب - ضع في وعاء 1 ملعقة كبيرة من دقيق الحنطة السوداء (سارازان)، 100 إلى 125 غ من السكر حسب الطلب، 1 ملعقة صغيرة من الملح الخشن، 2 بيضة، 25 غ من الزبدة المذابة أو 1 ملعقة كبيرة من الزيت، 1 ظرف من سكر الفانيليا أو نكهة أخرى، 10 سنتي لتر من الماء. اخفقها معًا وأضف تدريجيًا 250 غرامًا من دقيق القمح و 12 سنتي لترًا من الحليب قليل الدسم حتى الحصول على عجينة متجانسة ودون تكتلات. ثم ضع عليه 38 سنتي لتر من الحليب.

قبل تنظيف جهازك افصله من الكهرباء واتركه يبرد.  
اقرأ التعليمات العامة للمعدات الكهربائية قبل اتخاذ أي إجراء على الجهاز.

### الهيكل الخارجي

نظف الهيكل الخارجي بإسفنجة ناعمة مبللة بالماء الفاتر والمنظفات السائلة غير المكلورة.  
لا تستعمل أبدًا منتجات كاشطة أو فرش ذات أسلاك معدنية فيها.  
لا تنظف الجهاز باستعمال النفط المائي.  
لا تغمر الجهاز بالماء أو بأي سائل آخر.  
نظرًا إلى درجة حرارة التشغيل العالية، من الطبيعي أن يتحول لون الفولاذ المقاوم للصدأ للهيكل الخارجي إلى اللون البني بمرور الوقت.

### القرص

بعد الاستعمال، امسح قرص الخبز، ولا تغسله.  
تنبيه: لا تبرد القرص الساخن فجأة.

يتطلب تحضير الفطائر إمدادًا بالدهن على قرص الخبز من:

- التشحيم
- دهن العجين حسب الوصفات
- ستعمل هذه الدهون على زيادة كثافة التبتين الأولي تدريجيًا. يجب منع هذا التبتين من أن يصبح سميكًا جدًا للأسباب التالية:
- يؤدي دورًا عازلاً ويعطل الطهي
- يتقشر، مما يعطي الانطباع بأن المعدن يتكسر

لذلك يجب قشطه بانتظام باستعمال حجر الجليخ APA1 Krampouz.  
إذا أصبح التبتين سميكًا جدًا بسبب عدم التقشير بانتظام، فمن الممكن تجريد اللوحة عن طريق السفع الرملي (اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا).

بعد هذه العمليات تجب إعادة التبتين مثلما نعمله للمنتج الجديد.

لا تخف من خدش المعدن. لا تستعمل جهازًا كهربائيًا محمولًا لمحاولة تجريف جهاز الكريب.

## الضمان وخدمة ما بعد البيع

هذا الجهاز مكفول لمدة سنة لقطع الغيار

نحرص بشدة على ضمان وصول كل جهاز من أجهزتنا إلى المستعمل وهو في حالة عمل مثالية. إذا لاحظت وجود عيب أثناء فتح عبوة الجهاز، فأبلغ المتجر في غضون 48 ساعة.

إذا لاحظت وجود عطل خلال فترة الضمان فاتصل بالموزع.

يستثنى من الضمان ما يلي:

1. البلى العادي للمنتج الذي لا يغير من عمل الجهاز (الخدوش، الصدمات، تغير اللون، إلخ).
2. الضرر الناتج عن حدث أو استعمال غير طبيعي أو تعديل المنتج أو عدم الامتثال للإشارات الواردة في دليل المستخدم.
3. الضرر الناتج عن سقوط أو صدمة.

لا تتردد في إرسال اقتراحاتك لنا.



يشير رمز الحاوية ذات العجلات المشطوب عليها الملصق على المنتج أو عبوته إلى أنه يجب عدم معالجة هذا المنتج مع النفايات المنزلية. يجب تسليمها إلى نقطة تجميع مناسبة لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية:

- في نقاط التوزيع في حالة شراء معدات معادلة،
- في نقاط التجميع المتاحة لك محلياً (مركز استقبال النفايات، تجميع النفايات الانتقائي، إلخ).

من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج على نحو صحيح، سوف تساعد في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان. تساعد إعادة تدوير المواد في الحفاظ على الموارد الطبيعية. للحصول على أي معلومات إضافية بخصوص إعادة تدوير هذا المنتج يمكنك الاتصال بالبلدية أو مركز إعادة التدوير أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.









Notice originale  
Translation of the original instructions  
Übersetzung der Originalanleitung  
Traducción del manual original  
Traduzione delle istruzioni originali  
Oversættelse af den originale brugsanvisning  
Översättning av originalversionen av  
bruksanvisningen  
Μετάφραση των αρχικών οδηγιών  
תרגום של הוראות השימוש המקוריות  
دليل التعليمات

**Krapouz SAS**  
Z.A. Bel Air - 29700 Pluguffan – France  
Tel. +33 (0)2.98.53.92.92  
**[www.krapouz-pro.com](http://www.krapouz-pro.com)**  
[contact@krapouz.com](mailto:contact@krapouz.com)