



Armen

La crêpière entre tradition et modernité

PRÊTE À L'EMPLOI, SANS CULOTTAGE

FR Crêpière électrique Notice d'utilisation	3
EN Electric crepe maker Instructions for use	11
DE Elektrisches Crepe Gerät Bedienungsanleitung	19
ES Crepera electrica Instrucciones de uso	28





CFAR4AA

Modèle Model	Diamètre Diameter	Poids Weight	Puissance Power	Tension Voltage
CFAR4AA	Ø 40 cm	16 Kg	3 000 W	220 - 240 V

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

**Vous aimerez aussi :
You'll also like:**



Pierre abrasive
Abrasive stone
APA1



Tampon de graissage et d'essuyage
Cleaning pad for greasing and
wiping crepe makers
ATE1

Chers clients,

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


Prescriptions générales concernant les matériels électriques

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

Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.

- Cet appareil est réservé à un usage domestique, ou analogue à celui-ci, et non intensif, tel que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, les fermes, l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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'utiliser cet appareil dans un environnement ne dépassant pas une température de 40°C.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagée. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- En cas de panne, l'examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.

- Toute opération de maintenance doit être réalisée par un technicien habilité.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Toujours brancher et débrancher le cordon électrique, le réglage étant sur la température minimum et sur arrêt.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler avec des mains humides.
- Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».
- 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.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Cet appareil est prohibé à l'extérieur.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obstruer les prises d'air de la tôle de fond.
- 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).
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le ranger à l'abri dans un endroit sec.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques :

- Plaque fonte émaillée Ø 40 cm
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- Châssis en acier peint
- Puissance : 3000 Watts en 220-240 Volts
- Poids : 16 Kg

Accessoires fournis :

- Une spatule en bois
- Un râteau en bois

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.
Cet appareil est réservé à un usage domestique et non intensif.
Laver les accessoires à l'eau claire avant la première utilisation.

Instructions

Plan de travail

Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel poser l'appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur pour prévenir du rayonnement des plaques. Pour un confort optimal de l'utilisateur, la crêpière 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 sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO5RRF 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5mm².

Ils doivent être branchés sur le réseau 220-240 V monophasé à une prise bipolaire + terre 16 Ampères. Le fil de protection (vert et jaune) est relié à la borne terre de l'appareil.

Si vous devez changer le cordon d'alimentation de votre appareil conformez-vous aux instructions et références ci-dessus.

Utilisation

La plaque de la crêpière Armen est en fonte émaillée, elle ne nécessite pas de culottage.

Avant la première utilisation

Nettoyer la plaque à l'eau claire et essuyer avec un linge propre.

Cet appareil ne nécessite pas de culottage, la crêpière est prête à l'emploi.

Le graissage et l'essuyage de la plaque

Avant la réalisation de la première crêpe, il est préconisé de graisser légèrement la plaque avec de l'huile de tournesol à l'aide d'un tampon. Si les crêpes suivantes collent, il est possible de graisser de nouveau. Entre chaque crêpe, utiliser le tampon pour l'essuyage des résidus sur la plaque.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

- Un râteau ou *rozell* (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 ou *spanell* bois ou inox
- De l'huile de tournesol 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.

Pour des raisons de contact alimentaire, le râteau (*rozell*) ne contient aucune colle. Pour fixer le manche au râteau, assembler les deux parties et les laisser tremper quelques minutes dans l'eau. Le bois va gonfler et solidariser l'ensemble.

Il est déconseillé d'utiliser le kit d'étalement « Easy crep » sur la plaque de la crêpière Armen.

Recettes :

CRÊPES AU SARRASIN (BLE NOIR)

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

CRÊPES AU FROMENT

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

Cuisson

- Nous vous 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, graissez légèrement la plaque.
- Pour fabriquer une crêpe, déposez une louche de pâte sur la plaque chaude. Étalez la pâte à

l'aide du râteau Krampouz.

- En cours de fabrication, essuyez la plaque afin de retirer les résidus de cuisson.
- Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, graissez légèrement la plaque avant de la réutiliser.

Conseils pratiques

- Si la pâte glisse sur la plaque ou colle au râteau : ne graissez pas la plaque, qui est déjà trop grasse. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet. Éliminez le surplus d'huile.
- Si la pâte bout seulement : elle est trop liquide ou mauvaise ou encore la plaque est trop chaude.
- Si la plaque colle seulement : graissez légèrement avec un peu d'huile alimentaire.
- En cas de garnissage des crêpes sur la plaque qui sert à l'étalement, essuyez la plaque avant d'étaler la crêpe suivante.

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



Entretien et nettoyage

Avant de nettoyer votre appareil, débrancher et laisser la plaque refroidir. Bien lire les prescriptions générales concernant les matériels électriques avant toute action.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour l'entretien et le nettoyage de la crêpière :

- Un tampon de culottage, de graissage et d'essuyage ATE1
- Une pierre abrasive APA1
- Une éponge

Le châssis

Nettoyer le châssis avec une éponge douce imbibée d'eau tiède et de détergent liquide non chloré. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques. Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau. Ne pas immerger l'appareil.

La plaque

Après l'utilisation, nettoyer la plaque à l'aide d'une éponge abrasive (tampon vert) puis rincer à l'eau claire. Ne pas la lessiver.

Au fil des utilisations, l'accumulation de graisses peut former un dépôt qui finit par s'écailler. Ce phénomène n'altère en rien la qualité ni les propriétés de la plaque émaillée.

Nettoyer la plaque refroidie à l'aide d'une pierre abrasive par passages en mouvement circulaire. Nettoyer les résidus de pierre abrasive à l'aide d'une éponge humide.

ATTENTION : Ne jamais refroidir brutalement une plaque en chauffe.

Ne pas utiliser d'appareil électrique portatif pour décaper la crêpière, cela endommagerait irrémédiablement la couche d'émail.

Rangement

Stocker la crêpière propre dans un endroit sec.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti deux ans, 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 cette période 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 utilisation à caractère professionnel, industriel ou collectif.
- 4- 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 choosing one of our appliances. It is very easy to use, but we do strongly recommend that you carefully read these instructions which include advice on how to use and install your appliance in order to obtain optimum results.


General rules applicable to electrical equipment

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

Read all the instructions carefully.

- This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided that they have received supervision or instruction in the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are over 8 years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years old.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- The appliance must never be left without supervision during use.
- This appliance is intended for domestic or similar use only, and not for intensive use, such as: in kitchenettes for staff in stores, offices and other work environments; on farms; by guests in hotels, motels and other residential environments; in bed & breakfast-type establishments.

- Do not use the appliance for anything other than the purpose which is described.
- There is a risk of accidents if accessories are used that are not recommended by the manufacturer of the appliance.
- The appliance must be earthed.
- The appliance must be connected to the mains by means of a residual (differential) current device with a rated residual operating current of 30mA maximum.
- It is recommended to use this appliance in an environment that does not exceed a temperature of 40°C.
- It is recommended to examine the power supply cable regularly in order to detect any signs of deterioration.
- Do not connect nor use any appliance with a damaged plug or cable. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similar qualified person to avoid any danger.
- In case of failure, the examination and repair should be performed by a qualified technician.
- All maintenance must be performed by a qualified technician.
- The appliance is not designed to be switched on by an external timer or separate remote control system.
- If you need to use an extension lead, take care to unwind the whole length in order to avoid the cable overheating.

- Always connect or disconnect the cable to the power socket with the setting knob set at a minimum and 'off' position.
- In order to avoid electric shocks, do not immerse the cable, socket or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands either.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not put the appliance nor its cable on or near a hot surface (electric hotplate, hot gas burner, heated oven etc).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning.
- The appliance must not be cleaned with a high or low pressure jet.
- Do not bleach.
- Do not handle the appliance while hot.
- Do not touch the hot surfaces.
- Leave the appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- This device is prohibited outside
- The symbol  means " Caution: Hot surface ".
- Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm from any wall or element liable to be affected by heat.

- Take care: Do not insert a sheet of tin foil or any other material or object (risk of damage) between the plate and the frame (ventilation area).
- Do not block the air intakes of the bottom plate.
- Caution: Do not use this device with wood or coal to other energy source than that for which it provides (electrical energy).
- When not in use, store the appliance in a dry place.
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

Characteristics

- Enamelled plate Ø 40 cm
- Adjustable thermostat
- Indicator light to signal heating
- Round steel painted frame
- Power rating: 3000 Watts in 220-240 Volts
- Weight: 16 Kg

Accessories supplied

- Spatula
- A wood spreader

This appliance complies with the EC directives.

This appliance is dedicated to a domestic use non-intensive.

Clean accessories in clean water before first use.

Instructions

Work surface

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

If this appliance must be placed in close proximity to a wall, partition, kitchen furniture, decorative borders, etc., they should be of non-flammable material. If not, they should be covered by appropriate heat insulating, non-combustible material, with particular attention paid to fire prevention regulations.

Electrical connection

The appliance are delivered with a power cable, type HO5RRF 3 conductors (phase + neutral + earth), cross-section 1.5 mm².

They must be connected to the single phase 220-240 V network using a 16 A two-pin plug with earth pin.

The safety wire (green and yellow) is connected to the earth terminal of the device.

If you need to change the power cord of your device follow to the instructions and references above.

Using

The Armen crepe maker plate in enamelled cast steel does not need to be seasoned.

Before using for the first time

Clean the plate in clean water and wipe using a clean cloth.

This appliance does not need to be seasoned: the crepe maker is ready-to-use.

Greasing and wiping the plate

Before making the first crepe, we recommend using a pad to lightly oil the plate with sunflower oil. If the next crepes stick, you can oil the plate again. Between each crepe, use the pad to wipe any residues off the plate.

Necessary equipment

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

- A spreader (18 to 20 centimetres)
- A cleaning pad ATE1
- Cleaning wipes for pad ATE2
- Brush and water tray to clean the wood spreader
- A wooden or stainless steel spatula
- A little oil to grease the griddle
- A container for your batter
- A ladle size

Wash the accessories before using them for the first time: with clear water for wooden accessories, with soapy water for other accessories.

To ensure that the spreader (rozell) is safe for food contact, no glue is used in its construction.

To fix the handle to the spreader, assemble both parts and immerse them in water for a few minutes. This will allow the wood to swell and join the parts together.

Use of the “Easy Crêp” spreading kit is not recommended on the Armen crepe maker plate.

Recipes

WHEAT PANCAKES

For 20 crepes – Put 1 tablespoon of buckwheat flour (optional), 100 to 125 g of sugar, 1 teaspoon of salt, 2 eggs, 25 g of melted unsalted butter or 1 tablespoon canola, 1 teaspoon vanilla extract and 10 cl of water in a bowl. Stir it all and add gradually 250 g of wheat flour and 12 cl of low-fat milk until to obtain a fully smooth without lumps. Add progressively after 36 cl of milk.

BUCKWHEAT CREPES

For 15 crepes -Put 250 g of buckwheat flour, 1 tablespoon of wheat flour, 1 teaspoon of coarse salt, 1 egg and 1 glass of water (12 cl) into a bowl. Stir to form a compact ball. Add one glass of semi-skimmed milk (12 cl), stir in then beat for approximately 5 min to obtain a fully smooth batter. Add progressively after 38 cl of milk.

Cooking

- It is recommended to use sunflower oil to grease the griddle.
- Cooking temperature for crêpes is between 200°C/230°C approx.
- Before spreading the first crepe, or before each crepe making session, lightly grease the griddle.
- To make a crepe, pour a ladle of batter on the hot griddle. Spread the batter with the wood spreader Krampouz.
- Whilst cooking, simply wipe the griddle to remove cooking residue.

- If the appliance remains heated for a long time without being used, ensure you lightly grease the griddle before re-use.

Practical advice

- If the batter runs on the griddle or sticks to the spreader: do not grease. Badly made batter can have the same effect. Remove excess oil.
- The batter only bubbles: it is too runny or badly-made or else the griddle is too hot.
- If the griddle only sticks: lightly grease with a little cooking oil.
- If filling crepes directly on the plate where they were spread, always wipe the plate before spreading the next crepe.

Find our tips and recipes on our website www.krampouz.com



Maintenance and Cleaning

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

Necessary equipment

Here are the recommended accessories for cleaning and maintenance of the crepe maker:

- A cleaning pad ATE1
- An abrasive stone APA1
- A sponge

The frame

Clean the frame with a soft sponge dipped in warm water and liquid detergent unchlorinated. Never use abrasive products or metallic brushes. Do not clean the appliance under flowing water. Do not immerse the appliance.

The plate

After use, clean the plate with an abrasive sponge (green scrubber) and then rinse with clean water. Do not wash the plate.

Over time, grease buildup can form a layer that eventually flakes off. This does not affect the quality or properties of the enameled plate in any way.

Clean the cooled plate with an abrasive stone using circular motions. Remove any abrasive stone residue with a damp sponge.

CAREFUL: never suddenly cool plates.

Never use a hand-held electrical device to sand the plate on the crepe maker as this will damage the enamel layer irreparably.

Storage

Clean the crepe maker and store in a dry location.

Guarantee and After Sales Service

This appliance is guaranteed for 2 years, for spare parts.

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

If you notice that the appliance is not working properly during the guarantee period, please contact your retailer.

The following are not covered by the guarantee:

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

Please do not hesitate to let us have your suggestions.



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

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

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

Sehr geehrter Kunde!

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

Allgemeine Vorschriften zu elektrischen Ausrüstungen


Beim Einsatz von Elektrogeräten sind immer folgende Sicherheitsvorkehrungen einzuhalten:

Die Anweisungen aufmerksam lesen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie eine Aufsicht oder Unterweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wird das Gerät von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt, ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das Gerät ist für den häuslichen Gebrauch oder eine entsprechende, nicht intensive Nutzung vorgesehen, wie z. B.: in Küchenbereichen für Mitarbeiter von Geschäften,

Büros oder in anderen gewerblichen Umgebungen, in landwirtschaftlichen Betrieben, zur Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter, in Frühstückspensionen, Gästezimmern usw.

- Das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck benutzen.
- Der Einsatz von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über einen FI-Schalter mit einem Bemessungsdifferenzstrom nicht über 30mA versorgt werden.
- Wir empfehlen, dass Gerät in einem Umfeld zu nutzen, in dem die Temperaturen nicht 40°C überschreiten.
- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu kontrollieren, um etwaige Anzeichen einer Beschädigung frühzeitig festzustellen.
- Geräte mit defekten Kabeln oder Steckdosen nicht anschließen oder betreiben. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren auszuschließen, vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden.
- Im Falle eines Schadens sollen die Prüfung und die Reparatur von einem ermächtigten Techniker realisiert werden.

- Jede Wartungsoperation soll von einem ermächtigten Techniker realisiert werden. Bitte in eine Werkstatt oder zu Ihrem Händler bringen.
- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss dieses unbedingt vollständig ausgerollt werden, um ein jegliches Überhitzen des Kabels zu vermeiden.
- Bitte stellen Sie stets die Schalter auf Minimaltemperatur oder auf Null, bevor Sie das Anschlusskabel in die Steckdose stecken oder es herausziehen.
- Weder Stromkabel, noch Steckdose oder Gerätekörper in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Stromkabel nicht über einen Tisch- oder Thekenrand hängen lassen.
- Das Gerät und das Kabel nicht auf oder in die Nähe einer heißen Oberfläche (Kochplatte, Gasbrenner, warmer Ofen, usw.) aufstellen.
- Wird das Gerät nicht benutzt oder soll es gereinigt werden, den Netzstecker ziehen.
- Das Symbol  bedeutet "Achtung: Heiße Oberfläche".
- Das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger oder ähnlichen Geräten reinigen.

- Bitte benutzen Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Keine heißen Geräte transportieren.
- Keine heißen Oberflächen anfassen.
- Das Gerät vor dem Transport und dem Reinigen abkühlen lassen.
- Die Nutzung des Geräts ist draussen verboten.
- Verwendung des Geräts auf einer stabilen, trockenen Oberfläche mit einer Mindestentfernung von 20 cm von Wänden und sonstigen wärmeempfindlichen Elementen.
- Achtung: Keine Alufolie oder ein anderes Material bzw. einen anderen Gegenstand in den Lüftungsbereich zwischen Eisen und Gehäuse einführen (Gefahr einer Beschädigung).
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze des Gehäuses den Lufteinlässen der Bodenplatte.
- Warnung: nicht dieses Gerät mit Holzkohle oder mit anderer Energiequelle benutzen, für die es nicht vorgesehen (nur elektrische Energie).
- Gerät bei Nichtbenutzung an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts in der Originalverpackung.

ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

Technische Beschreibung

Technische Daten

- Emaillierte Platte Ø 40 cm
- Einstellthermostat
- Heizkontrollleuchte
- Einstellthermostat
- Gestell aus lackiertem Stahl
- Leistung: 3000 Watts bei 220-240 Volts
- Gewicht: 16 Kg

Mitgeliefertes Zubehör

- Küchenspatel
- Teigrechen

Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien.

Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf, ohne intensive Nutzung, geeignet.

Zubehöerteile vor Gebrauch waschen.

Hinweise

Geräteumgebung – Arbeitsplatte :

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Arbeitsplatte, auf der das Gerät abgestellt wird. Dieses muss mindestens 20 cm von hitzeunempfindlichen Wänden entfernt sein, um eine Wärmestrahlung des Eisens zu vermeiden. Für einen optimalen Komfort des Benutzers sollte die Oberkante des Eisens sich zwischen 85 und 95 cm über dem Boden befinden.

Wenn dieses Gerät in direkter Nähe zu einer Wand oder Mauer bzw. eines Küchenmöbels oder einer dekorativen Einfassung etc. 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.

Elektroanschluss

Die Geräte werden mit einem Stromkabel des Typs HO5RRF mit 3 Polen (Phase + Nulleiter + Erde) und einem Querschnitt von 1,5 mm² geliefert. Sie müssen über eine zweipolige 16 Ampere Erdungssteckdose an eine Netzversorgung mit von 220-240 V Wechselstrom angeschlossen werden.

Der Sicherheitsdraht Draht (grün und gelb) ist an die Erdungsklemme des Gerätes angeschlossen.

Wenn Sie das Netzkabel des Geräts austauschen sollten, bitte unbedingt oben genannte Anweisungen folgen.

Benutzung

Die Platte des Armen-Crêpegeräts besteht aus emailliertem Gusseisen, sie erfordert kein Einbrennen.

Vor dem ersten Gebrauch

Die Platte mit klarem Wasser reinigen und mit einem sauberen Tuch abwischen.

Das Crêpegerät erfordert kein Einbrennen, es ist sofort einsatzbereit.

Das Einfetten und das Abwischen der Platte

Vor der Zubereitung der ersten Crêpe wird empfohlen, die Platte mithilfe eines Reinigungsstempels leicht mit Sonnenblumenöl einzufetten. Falls die folgenden Crêpes an der Platte kleben, kann diese erneut eingefettet werden. Nach jeder Crêpe die Teigrückstände mit dem Reinigungsstempel von der Platte entfernen.

Notwendige Utensilien

Das nachstehend empfohlene Zubehör garantiert gelungene Crêpes:

- ein Teigrechen (18 bis 20 Zentimeter)
- ein Reinigungsstempel ATE1
- ein Zusatzblätter ATE2
- ein Pinsel und ein Wasserbecken für das Reinigen des Rechens
- ein Küchenspatel aus Holz oder Edelstahl
- Speiseöl zum Einfetten der Heizfläche
- ein Behälter für den Teig
- eine Dosierschöpfkelle

Waschen Sie das Zubehör, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden: mit klarem Wasser für Holzzubehör, mit Seifenwasser für anderes Zubehör.

Aufgrund des Lebensmittelkontakts enthält der Crêpe-Rechen (Rozell) keinen Kleber. Um den Griff am Rechen zu befestigen, setzen Sie die beiden Teile zusammen und weichen Sie sie ein paar Minuten lang in Wasser ein. Das Holz quillt auf und festigt das Ganze.

Es wird davon abgeraten, das Teigverteiler „Easy crep“ auf der Platte des Armen-Crêpegeräts zu verwenden.

Rezepte

WEIZENCRÊPES

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

BUCHWEIZENCRÊPES

Für 15 Crêpes - 250 g Buchweizenmehl, 1 Esslöffel Weizenmehl, 1 Teelöffel Grobsalz, 1 Ei und 12 cl Wasser in einem Behälter geben. Verrühren, bis sich eine kompakte Teigkugel ergibt. 12

cl Milch hinzugeben und verdünnen, dann 5 min schlagen, bis ein absolut homogener Teig entsteht. Nach und nach 36 cl Milch hinzugeben.

Backen

- Speiseöl zum Einfetten der Eisen benutzen.
- Die Backtemperatur für Crêpes liegt bei circa 200°C/230°C.
- Bevor Sie den ersten Crepe drehen oder vor jeder längeren Backrunde fetten Sie die Platte leicht.
- Für die Zubereitung einer Crêpe, eine Schöpfkelle Teig auf das heiße Eisen geben. Den Teig mit dem Krampouz Rechen verteilen.
- Während der Zubereitung, das Eisen abwischen zum Entfernen von Kochresten.
- Wenn das Gerät lange Zeit heizt ohne benutzt zu werden, das Eisen leicht vor der Wiederverwendung einfetten.

Praktische Tipps

- Wenn der Teig auf der Platte rutscht oder am Rechen haftet: Die Platte ist zu fettig, nicht weiter fetten. Eine schlechter Teig kann denselben Effekt verursachen. Überschüssiges Öl entfernen.
- Wenn der Teig lediglich kocht: ist er zu dünn, falsch zubereitet oder das Eisen zu heiß.
- Wenn der Teig nur klebt: die Platte leicht mit etwas Öl.
- Falls die Crêpes auf der Platte belegt werden, die zum Verteilen des Teigs verwendet wird, die Platte vor der Zubereitung der folgenden Crêpe abwischen.

Finden Sie unsere Tipps und Rezepte auf unserer Website www.krampouz.com



Pflege und Reinigung

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

Notwendige Utensilien

Für die Pflege und Reinigung des Crêpegeräts wird das folgende Zubehör empfohlen:

- ein Reinigungsstempel ATE1
- ein Schleifstein APA1
- ein Schwamm

Gestell

Das Gestell mit einem in warmes Wasser und chlorfreien Flüssigreiniger getauchten weichen Schwamm reinigen. Keine scheuernden Mittel oder Metallbürsten verwenden. Das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl reinigen. Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

Platte

Reinigen Sie die Platte nach dem Gebrauch mit einem Scheuerschwamm (grüner Schwamm) und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab. Spülen Sie sie nicht. Im Laufe der Zeit können sich Fettablagerungen ansammeln und eine Schicht bilden, die

schließlich abblättert. Dieses Phänomen beeinträchtigt weder die Qualität noch die Eigenschaften der emaillierten Platte.

Reinigen Sie die abgekühlte Platte mit einem Schleifstein in kreisenden Bewegungen. Entfernen Sie die Rückstände des Schleifsteins mit einem feuchten Schwamm.

ACHTUNG: Ein aufgeheiztes Eisen nie plötzlich abkühlen.

Kein tragbares elektrisches Gerät zum Abschleifen der Beschichtung des Crêpegeräts verwenden, da dies die Emailsicht irreparabel beschädigen würde.

Aufbewahrung

Das saubere Crêpegerät an einem trockenen Ort lagern.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren.

Wir tun unser Möglichstes, damit alle Geräte in perfektem Betriebszustand beim Kunden ankommen. Wenn Sie beim Auspacken einen Fehler feststellen, informieren Sie bitte Ihren Händler innerhalb von 48 Stunden.

Wenn Sie in dieser Zeit einen Fehlbetrieb feststellen, wenden Sie sich bitte an einen Händler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind

- 1- Normale Abnutzungen, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigen (Kratzer, Einschläge, Farbveränderung, usw.)
- 2- Schäden, die durch eine ungeeignete Nutzung oder Ereignisse, durch die Abänderung des Produkts oder durch Nicht-Respekt der Bedienungsanweisungen (wie zum Beispiel Benutzung chlorhaltiger Reinigungsmittel) entstanden sind.
- 3- Schäden, die durch eine Nutzung für gewerbliche, industrielle oder kollektive Zwecke entstanden sind.
- 4- Schäden, die durch einen Sturz oder einen Stoß entstanden sind.

Wir stehen jederzeit für Ihre Vorschläge offen.



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

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

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

Estimado cliente,

Le agradecemos haber comprado uno de nuestros aparatos.

Su utilización es sencilla, pero le recomendamos que lea detenidamente este manual, en el que encontrará los consejos de instalación y de utilización que le permitirán obtener mejores resultados.

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos

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

Lea atentamente todas las instrucciones.

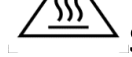
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- La utilización de este aparato por parte de niños o a proximidad de los mismos, exige una estrecha vigilancia.
- Este aparato está destinado al uso doméstico o similar y no intensivo, por ejemplo zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; granjas; puntos de uso para clientes de hoteles, moteles, albergues y similares.

- El aparato no debe dejar de vigilarse nunca durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea aquel previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- El aparato deberá conectarse necesariamente a una toma de tierra.
- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente asignada de funcionamiento residual que no exceda los 30mA.
- Se recomienda el uso de este producto en un entorno que no exceda una temperatura de 40°C.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier señal de deterioro eventual.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté deteriorado. Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar todo peligro.
- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico habilitado.
- Cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico habilitado.
- Los aparatos no están diseñados para ponerse en funcionamiento a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia separado.

- Si debe utilizar un prolongador, desenróllelo hasta el final para evitar que el cable se caliente.
- Enchufe o desenchufe siempre el cable al enchufé eléctrico llevando los botones a la temperatura mínima y a parada.
- No sumerja en agua el cable, la toma ni el cuerpo del aparato, para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. No manipule dichas partes con las manos mojadas.
- No deje el cable colgando al borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable sobre ni cerca de una superficie caliente (placa eléctrica, quemador de gas caliente, un horno en funcionamiento...)
- Antes de limpiar el aparato o cuando éste no se esté utilizando, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- El aparato no debe limpiarse con agua a presión (ni alta ni baja).
- No utilice nunca productos con cloro.
- No manipule el aparato en caliente.
- No toque las superficies calientes.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Este aparato está prohibido al aire libre.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, manténgalo alejado del borde y a más de 20 cm. de cualquier pared y de todo elemento sensible al calor.

- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material ni objeto (riesgo de deterioro) entre la placa y los orificios de ventilación del chasis.
- No obstruya la toma de aire de la placa inferior.
- Precaución: no utilice este aparato con carbón o con otra fuente de energía de la que se espera (energía eléctrica)



- El símbolo  significa "Atención: Superficie caliente".
- Cuando no utilice el aparato, guárdelo en un sitio seco.
- Le recomendamos conserve el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Características

- Placa de fundición esmaltada Ø 40 cm
- Revestimiento antiadherente
- Termostato ajustable
- Piloto de calentamiento
- marco de acero pintado
- Potencia: 3000 Watts en 220-240 Volts
- Peso: 16 Kg

Accesorios provistos

- Una espátula de madera
- Un rastrillo de madera

Este aparato cumple con las directivas europeas CE.

Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico no intensivo.

Lavar los accesorios en agua limpia antes de usarlos.

Instalación

Entorno – Encimera

Elija una encimera de mantenimiento fácil para colocar el aparato. Éste deberá encontrarse a una distancia mínima de 20 cm de las paredes que no resistan al calor, para evitar que los hierros irradie calor. Para una utilización lo más cómoda posible, la superficie de los hierros deberá situarse a una altura de 85 a 95 cm. 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, y prestarse una atención especial a la normativa de prevención de incendios.

Conexión eléctrica

Los aparatos entregan con un cable de alimentación de tipo HO5RRF de 3 conductores (fase + neutro + tierra), de sección de 1,5 mm².

Se deberán enchufarse a la red de 220-240 V monofásica, a una toma bipolar + tierra de 16 amperios.

El cable de seguridad (verde y amarillo) está conectado al terminal de tierra del dispositivo. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del dispositivo siga las instrucciones y las referencias anteriores.

Utilización

La placa de la crepera Armen está fabricada en hierro fundido esmaltado, por lo que no necesita curado.

Antes del primer uso

Lavar la placa con agua clara y secarla con un paño limpio.
Este aparato no necesita curado, por lo que la crepera está lista para su uso.

Engrase y limpieza de la placa

Antes de la elaboración de la primera crepe, se recomienda engrasar ligeramente la placa con aceite de girasol con la ayuda de un tampón. Si las siguientes crepes se pegan, puede volver a engrasarse. Entre cada crepe, utilizar el tampón para limpiar residuos que queden en la placa.

Material necesario

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

- Un rastrillo (18 à 20 centímetros)
- Un tampón de curado, engrasado y limpieza ATE1
- Recargas de tampón de limpieza ATE2
- Un pincel y una bandera de agua para limpiar del rastrillo
- Una espátula de madera o de acero inoxidable
- De aceite de freír para engrasar la placa
- Un recipiente para la masa
- Un cucharón dosificador

Lavar los accesorios antes de usarlos por primera vez: con agua clara para accesorios de madera, con agua jabonosa para otros accesorios.

Por motivos de uso alimentario, el rastrillo (rozell) no contiene ningún adhesivo. Para fijar el mango al rastrillo, ensamble ambas partes e introdúzcalas en agua durante unos minutos. La madera aumentará de volumen y empalmará el conjunto.

No se recomienda utilizar el kit esparcidor «Easy crep» sobre la placa de la crepera Armen.

Recetas

CREPES DE TRIGO CANDEAL

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

CREPES DE SARRACENO (HARINA DE TRIGO NEGRO)

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

Cocción

- Utilice aceite alimenticio para engrasar las placas.
- La temperatura de cocción de los crepes se sitúa a unos 200 °C/230 °C.
- Antes de extender la primera capa o antes de cada sesión de crepes, engrase ligeramente la placa.

- Para hacer un crepe, deposite un cucharón de masa sobre la placa caliente. Extienda la masa con la espátula en T de Krampouz.
- Entre dos crepes, limpiar la placa para eliminar los residuos de cocción.
- Si el aparato se deja calentándose sin utilizarse, engrase la placa ligeramente antes de volverla a utilizar.

Consejos útiles

- Si la masa se resbala por la placa o se pega a la espátula en T: no añada más grasa, su placa está demasiado grasienta. Una masa mala puede provocar el mismo efecto. Eliminar el exceso de aceite.
- Si la masa sólo hierve: es demasiado líquida o mala, o bien la placa está demasiado caliente.
- Si la masa sólo se pega: engrase ligeramente la placa con un poco de aceite alimentación.
- En caso de rellenar las crepes en la placa utilizada para extender la masa, limpie la placa antes de extender la siguiente crepe.

Encuentre nuestros consejos y recetas en nuestra web www.krampouz.com



Mantenimiento y limpieza

Antes de limpiar su aparato, desenchúfelo y deje enfriar la placa. Leer las Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos antes de cualquier acción en el aparato.

Material necesario

Estos son los accesorios recomendados para llevar a cabo el mantenimiento y la limpieza de la crepera:

- Un tampón de curado, engrasado y limpieza ATE1
- Una Piedra abrasiva APA1
- Una esponja

El armazón

La limpieza del armazón puede efectuarse con una esponja humedecida con agua templada y detergente líquido sin cloro. No utilice nunca productos abrasivos, estropajos ni cepillos metálicos. No limpie el aparato con agua a chorros. No sumerja el aparato.

La placa

Después de usarla, limpie la placa con una esponja abrasiva (esponja verde) y aclárala con agua limpia. No la lave.

Con el uso, la acumulación de grasa puede formar un depósito que acaba desprendiéndose. Este fenómeno no altera en absoluto la calidad ni las propiedades de la placa esmaltada.

Limpia la placa una vez que se haya enfriado con una piedra abrasiva, realizando movimientos circulares. Elimina los restos de la piedra abrasiva con una esponja húmeda.

ATENCIÓN: No enfríe nunca de manera brusca una placa caliente.

No utilizar el aparato eléctrico portátil para decapar la crepera, ya que se dañaría irremediablemente la capa de esmalte.

Almacenaje

Guardar la crepera limpia en un lugar seco.

Garantía y Servicio postventa

Este aparato tiene una garantía de dos años, repuestos.

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

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

Quedan excluidos de la garantía:

- 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 debidos a un uso de tipo de profesional, industrial o colectivo.
- 4- 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 tratarse junto con los residuos domésticos. Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclado de los equipos eléctricos y electrónicos:

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

Al asegurarse de que este producto se desecha de manera apropiada, contribuirá a evitar las consecuencias negativas potenciales para el medio ambiente y la salud.

El reciclaje de los materiales contribuirá a conservar los recursos naturales. Para más información sobre el reciclaje de este producto, puede contactar con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que compró el producto.



Notice originale
Original instructions
Originalanleitung
Manual original

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