

Vous venez d'acquérir le tampon pour crêpières Krampouz ou ses recharges, et nous vous en remercions. Ces produits sont développés spécialement pour le culottage, le graissage et l'essuyage de votre crêpière. Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice dans laquelle vous trouverez les conseils d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

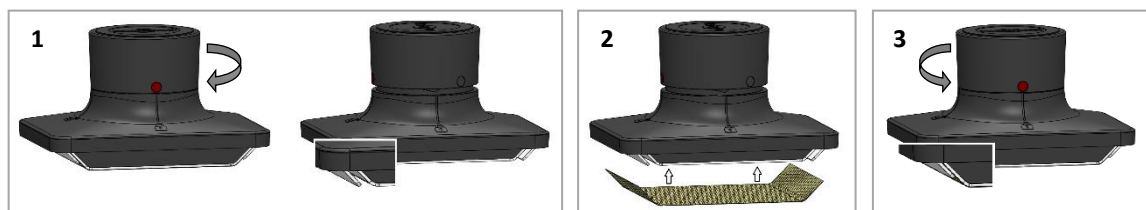
Tampon	Référence	Dimensions
	ATE1	120 x 90 x 70 mm

Recharges	Référence	Dimensions
Lot de 15	ATE2	110 x 80 x 0.2 mm

Conditions d'utilisation

- Avant la première utilisation, laver le tampon ATE1 avec une éponge humide et les recharges ATE2 à l'eau claire.
- Ne pas utiliser d'autres recharges que celles prévues à cet effet par Krampouz.
- Laisser refroidir le tampon avant de changer la recharge.
- Ne pas utiliser à plus de 250°C.
- Ne pas laisser le tampon sur une plaque chaude en cours de cuisson.

Insertion de la recharge



Étape 1. Faire pivoter la partie supérieure du tampon dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à ouvrir les pinces de la base en inox.

Étape 2. Positionner les 2 extrémités de la recharge (ou des recharges) dans les pinces de la base en inox. **Étape 3.** Faire pivoter la partie supérieure du tampon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fixer la recharge au tampon.

Utilisation

	Usage occasionnel	Usage intensif ou professionnel
Nombre de recharges à utiliser	1 recharge ou plus, en fonction du confort d'utilisation souhaité.	3 recharges empilées.

• Le culottage de la plaque en fonte usinée

Modèle de crêpière	Réglage pour le culottage
Électrique	Réglage de la température à 250°C. Débuter le culottage à température.
Gaz à régulation thermostatique (manette graduée de 0 à 10)	Réglage de la manette sur la position 6. Débuter le culottage à température.
Gaz à régulation manuelle (manette graduée de 0 à 8)	Préchauffage sur la position 8 (grande flamme) pendant 6 minutes puis régler la manette sur 2 (petite flamme) pendant 4 minutes. Effectuer le culottage sur la position 2.

Durée du culottage : entre 1h et 1h30

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 5^{ème} à la 9^{ème} 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.

Entretien, limites d'utilisation et garantie

• Recharge

- Nettoyer les recharges à l'eau claire après chaque utilisation.
- Remplacer la recharge dès qu'elle présente un signe d'usure.
- Remplacer la recharge en fonction de la limite de conservation des denrées alimentaires essuyées.

• Tampon

- Nettoyer le tampon avec une éponge humide après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle, ne pas immerger.

Le tampon ATE1 est garantie 2 ans hors consommables, usage incorrect, chute et surexposition à la chaleur.

Thank you for purchasing a pad for Krampouz crepe maker or their cleaning wipes. These products are specially developed for basing, greasing and wiping your crepe maker. Please read these instructions carefully as they provide tips for optimum results.

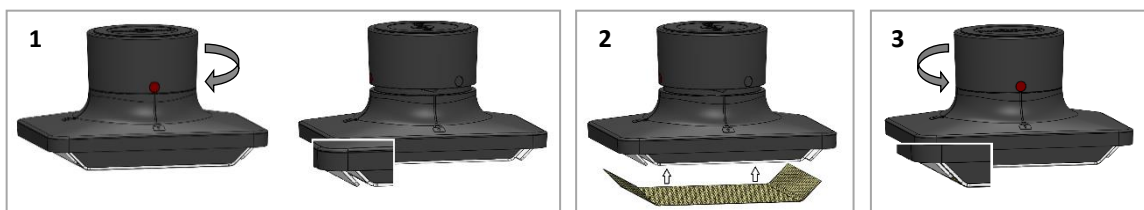
Cleaning pad	Reference	Dimensions
	ATE1	120 × 90 × 70 mm

Cleaning wipes	Reference	Dimensions
Pack of 15	ATE2	110 × 80 × 0.2 mm

Conditions of use

- Before using for the first time, wash pad ATE1 with a damp sponge and cleaning wipes ATE2 with clean water.
- Do not use any wipes besides those intended for the purpose by Krampouz.
- Allow the pad to cool before changing the wipe.
- Do not use above 250 °C.
- Do not leave the pad on a hotplate during cooking.

Inserting the wipe



Step 1. Pivot the top of the pad clockwise to open the stainless steel base claws. **Step 2.** Position the 2 ends of the wipe (or wipes) in the stainless steel base claws. **Step 3.** Pivot the top of the pad counterclockwise to fix the pad wipe.

Use

	Occasional use	Intensive or professional use
Number of wipes to be used	1 wipe or more, depending on the desired user friendliness.	3 piled wipes.

• Seasoning the cast iron plate

Model crepe maker	Seasoning setting
Electric	250 °C temperature setting. Begin seasoning at temperature.
Thermostatically controlled gas (lever graduated from 0 to 10).	Set the lever to position 6. Begin seasoning at temperature.
Manually controlled gas. (lever graduated from 0 to 8)	Pre-heat on position 8 (large flame) for 6 minutes and then set the lever to 2 (small flame) for 4 minutes. Conduct seasoning on position 2.

Seasoning time: 1 to 1½ hours

For the first 4 layers: pour 1 teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the pad. Allow to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.

from the 5th to the 9th layer: pour ½ teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the pad. Allow to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.

Last layer: pass the pad over the plate without adding fat.

End result: seasoning 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.

Maintenance, limits of use and guaranty

• Cleaning wipes

- Clean the wipe with clean water after use.
- Replace the wipe when it shows signs of wear.
- Replace wipe according to the shelf life of foods wiped.

• Pad

- Clean the pad with a moist sponge after use.
- Do not put in the dishwasher; do not immerse.

Cleaning pad ATE1 is guaranteed for 2 years, excluding consumables, misuse, dropping and exposure to excessive heat.

Für den Kauf des Reinigungsstempels und der Zusatzblätter für Crêpegeräte von Krampouz möchten wir uns herzlich bei Ihnen bedanken. Diese Produkte wurden speziell für das Einbrennen, Einfetten und Abwischen Ihres Crêpegeräts entwickelt. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, da sie Ratschläge zur Anwendung enthält, mit denen Sie dann beste Ergebnisse erzielen können.

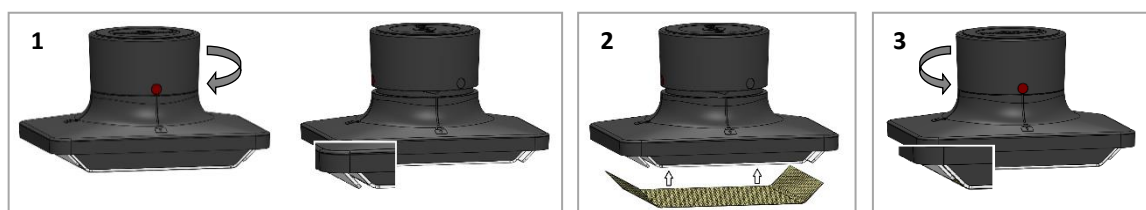
Reinigungsstempel	Artikelnummer	Maße
	ATE1	120 x 90 x 70 mm

Zusatzblätter	Artikelnummer	Maße
15 Stück	ATE2	110 x 80 x 0,2 mm

Nutzungsbedingungen

- Den Reinigungsstempel ATE1 vor erster Anwendung mit einem feuchten Schwamm, und die Zusatzblätter ATE2 mit sauberem Wasser reinigen.
- Keine anderen Zusatzblätter verwenden, als die von Krampouz dafür vorgesehenen.
- Den Reinigungsstempel vor dem Auswechseln eines Zusatzblatt abkühlen lassen.
- Nicht bei über 250 °C verwenden.
- Den Reinigungsstempel während des Backens nicht auf der heißen Platte lassen.

Einsetzen der Zusatzblätter



Schritt 1. Den oberen Teil des Reinigungsstempels im Uhrzeigersinn drehen, um die Klammern der Edelstahlfläche zu öffnen. **Schritt 2.** Die beiden Endpunkte des oder der Zusatzblätter in die Klammern der Edelstahlfläche legen. **Schritt 3.** Den oberen Teil des Reinigungsstempels gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das Zusatzblatt am Stempel zu befestigen.

Benutzung

	Gelegentliche Nutzung	Intensive und professionelle Nutzung
Anzahl der zu verwendenden Zusatzblätter	1 Zusatzblätter oder mehrere, je nach gewünschter Handhabung	3 Zusatzblätter übereinander

• Einbrennen der gusseisernen Platte

Modell des Crêpegeräts	Einstellung für das Einbrennen
Elektrisch	Temperatureinstellung bei 250 °C. Mit dem Einbrennen beginnen, wenn die Temperatur erreicht ist.
Gas mit Thermoregelung (Gradeinstellung von 0 bis 10)	Schalter auf Stufe 6 stellen. Mit dem Einbrennen beginnen, wenn die Temperatur erreicht ist.
Gas mit manueller Regelung (Gradeinstellung von 0 bis 8)	6 Minuten auf Stufe 8 (große Flamme) vorheizen, dann den Schalter für 4 Minuten auf 2 (kleine Flamme) stellen. Führen Sie das Einbrennen auf Stufe 2 durch.

Dauer des Einbrennens: zwischen 1 Std. und 1,5 Std.

Für die ersten 4 Durchgänge: 1 Teelöffel pflanzliches Öl auf die Platte gießen. Mit Hilfe des Reinigungsstempels gleichmäßig verteilen. So lange trocknen lassen, bis es nicht mehr raucht, 5-10 Minuten.

Vom 5. Bis 9. Durchgang: ½ Teelöffel pflanzliches Öl auf die Platte gießen. Mit Hilfe des Reinigungsstempels gleichmäßig verteilen. So lange trocknen lassen, bis es nicht mehr raucht, 5-10 Minuten.

Letzte Schicht: Mit dem Reinigungsstempel ohne Hinzufügen von Fett über die Platte wischen.

Ergebnis: Einbrennen mit dunkelbraunem lackartigem Aussehen.

Bei der ersten Verwendung die neu eingebrannte Platte zwischen jedem Crêpe gut einfetten.

• Das Einfetten und das Abwischen der Platte

Bei der Herstellung von Crêpes ist der Reinigungsstempel zum Einfetten und Abwischen der Rückstände auf der Platte geeignet.

Wartung, Anwendungsbeschränkung und Garantie

• Zusatzblätter

- Die Ersatzblätter nach jeder Anwendung mit sauberem Wasser reinigen.
- Das Ersatzblatt austauschen, sobald es eine Verschleißerscheinung aufweist.
- Das Ersatzblatt je nach Verfallsdatum der abgewischene Lebensmittel austauschen.

• Reinigungsstempel

- Den Reinigungsstempel nach jeder Anwendung mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Nicht geeignet für die Spülmaschine, nicht in Wasser tauchen.

Der Reinigungsstempel ATE1 hat 2 Jahre Garantie, außer auf Verbrauchsmaterialien, bei falscher Anwendung, Sturz und Überhitzung des Produkts.

Gracias por adquirir el tampón para creperas Krampouz o sus Hojas de recambio. Estos productos han sido desarrollados especialmente para el curado, engrasado y limpieza de su crepera. Le recomendamos que lea atentamente este manual, en el que encontrará consejos de uso que le permitirán obtener los mejores resultados.

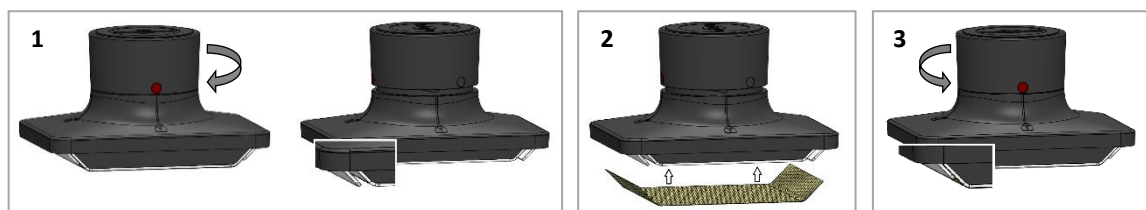
Tampón	Referencia	Tamaño
	ATE1	120 x 90 x 70 mm

Hojas de recambio	Referencia	Tamaño
Lote de 15	ATE2	110 x 80 x 0,2 mm

Condiciones de uso

- Antes del primer uso, lave el tampón ATE1 con una esponja humedecida y las Hojas de recambio ATE2 con agua limpia.
- No utilice Hojas de recambio distintas de las previstas para su uso por Krampouz.
- Deje enfriar el tampón antes de cambiar la hoja de recambio.
- No lo utilice a más de 250 °C.
- No deje el tampón sobre una placa caliente mientras cocina.

Inserción de la hoja de recambio



Paso 1. Gire la parte superior del tampón en el sentido de las agujas del reloj para abrir las pinzas de la base de acero inoxidable. **Paso 2.** Coloque los 2 extremos de la hoja de recambio (o hojas de recambio) en las pinzas de la base de acero inoxidable. **Paso 3.** Gire la parte superior del tampón en el sentido contrario al de las agujas del reloj para fijar la Hoja de recambio al tampón.

Utilización

	Uso ocasional	Uso intensivo o profesional
Número de hojas de recambio que se deben usar	1 hoja de recambio o más, según la comodidad de uso deseada.	3 hojas de recambio apiladas.

• Curado de la placa de fundición torneada

Modelo de crepera	Regulación para el curado
Eléctrica	Regulación de la temperatura a 250 °C. Comience el curado a temperatura.
Gas de regulación termostática (mando graduado de 0 a 10)	Regulación del mando en la posición 6. Comience el curado a temperatura.
Gas de regulación manual (mando graduado de 0 a 8)	Pre calentamiento en posición 8 (fuego fuerte) durante 6 minutos; después, gire el mando a la posición 2 (fuego suave) durante 4 minutos. Efectúe el curado en la posición 2.

Duración del curado: entre 1 h y 1 h 30 min.

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 5.ª a la 9.ª 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 presenta un aspecto de 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 los crepes, el tampón se utiliza para el engrase y la eliminación de residuos de la placa.

Mantenimiento, límites de uso y garantía

• Hoja de recambio

- Limpie las Hojas de recambio con agua limpia tras cada uso.
- Sustituya la Hoja de recambio cuando empiece a presentar signos de desgaste.
- Sustituya la Hoja de recambio de acuerdo con el límite de conservación del producto alimentario eliminado.

• Tampón

- Limpie el tampón con una esponja humedecida después de cada uso.
- No lo lave en el lavavajillas ni lo sumerja en líquidos.

El tampón ATE1 cuenta con una garantía de 2 años que no cubre consumibles, uso incorrecto ni sobreexposición al calor.