



Kit d'étalement "Easy Crep" <i>Notice d'utilisation</i>	2
Spreader kit "Easy Crep" <i>Instructions for use</i>	5
Teigverteilerset "Easy Crep" <i>Bedienungsanleitung</i>	7
Kit de apoyo tecnológico "Easy Crep" <i>Instrucciones de uso</i>	9

# Kit d'étalement Easy Crep'



Le kit d'étalement comprend / *The spreader kit includes:*

- 1 étaleur en inox "Easy Crep" / *1 patented stainless steel spreader "Easy Crep"*
- 1 louche-dose en inox / *1 stainless-steel measured ladle*
- 1 râteau en hêtre / *1 beech spreader*
- 1 spatule en hêtre / *1 beech spatula*
- 1 bac à eau / *1 water container*
- 1 pinceau / *1 brush*

Pensez aux accessoires :  
Demandez notre catalogue



Tampon d'essuyage et feutres de rechange  
*Round wiper pad and spare felts*  
ATG1/ATG2



Tampon ovale et feutres de rechange  
*Oval wiper pad and spare felts*  
ATG8/ATG9



Pierre abrasive  
*Abrasive stone*  
APA1

# Préparation de la plaque

---

Les plaques en fonte usinée Krampouz nécessitent un culottage avant la première utilisation.

Culottage des plaques de cuisson

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

Pour bien le réussir :

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Allumez l'appareil.
- Mettez l'appareil en chauffe sur environ 270°C. L'appareil est à température lorsque le voyant orange s'éteint. Maintenez le réglage pendant toute la durée du culottage.
- Versez au centre de la plaque l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile alimentaire. A l'aide des tampons ATG1 ou ATG8 Krampouz, répartissez uniformément l'huile, puis laissez cuire pendant 5 à 10 minutes afin d'obtenir une plaque brunie parfaitement sèche.
- Répétez l'opération précédente 8 fois en diminuant à chaque fois la quantité d'huile versée mais en respectant pour chaque couche d'huile un temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Un bon culottage a la couleur d'une châtaigne (marron foncé) et l'aspect d'un vernis.

## Utilisation

---

ATTENTION! POUR PLAQUES EN FONTE USINEE UNIQUEMENT

Votre plan de travail doit se présenter de la manière suivante :



Cuisson

- Utilisation de l'étaleur « Easy Crep' » :
1. Votre crêpière est branchée, le curseur du thermostat positionné sur la température souhaitée. Attendez que le voyant lumineux s'éteigne (le thermostat régule automatiquement la chauffe pendant toute la durée d'utilisation), puis graissez légèrement la plaque et sa gorge de guidage avec un chiffon de coton imbibé d'huile.  
Vérifiez si l'étaleur « Easy Crep' » est bien propre et laissez-le tremper dans le bac à eau.
  2. D'une main, remplissez la louche à ras bord. De l'autre, placez l'étaleur « Easy Crep' » face à vous dans la gorge de la plaque.



3. Verser d'un seul coup toute la pâte dans l'étaleur « Easy Crep' », sans chercher à la répartir, et tournez instantanément dans le sens des aiguilles d'une montre. Le premier tour doit être effectué en 2/3 secondes. Continuez doucement la rotation jusqu'à étaler le surplus de pâte restant dans l'étaleur « Easy Crep' », puis reposez-le dans le bac à eau. Vous pouvez également étaler ce surplus à l'aide du râteau en bois.



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

Essayez la plaque et la gorge de guidage avec le chiffon, nettoyez l'étaleur « Easy Crep' » avec le pinceau et reposez-le dans l'eau.



## Conseils

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

Exercez, si besoin, une légère pression de l'étaleur « Easy Crep' » sur la plaque pendant la rotation.

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

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

Certaines pâtes prêtes à l'emploi ne s'adaptent pas à l'étalement avec l'étaleur « Easy Crep' ».

Pour une bonne durée de vie du revêtement de la plaque, ne la graissez pas trop et n'utilisez que des accessoires en bois ou en plastique.

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

## Recettes

### CRÊPES DE FROMENT

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

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

### CRÊPES DE 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.

# Preparing the cooker

---

The surfaced cast iron griddles need seasoning before using for the first time

Seasoning of the griddles

Caution: this operation (lasting 1 to 1 ½ hour) is necessary when griddles are new.  
Use frying oil without other ingredient.

For successful seasoning:

- Plug the power supply cable
- Switch on the appliance
- Heat the appliance in heated to 270°C. Your appliance reaches the required temperature when the orange indicator light goes out.

Keep the appliance at this temperature for the duration of seasoning.

- Pour the equivalent of a tablespoon of cooking or frying oil into the centre of the griddle.

Using a wiper pads ATG1 or ATG8 Krampouz spread this oil evenly, and then let it cook for 5 to 10 minutes so that the griddle becomes burnished and completely dry.

- Repeat previous operation eight times, decreasing the amount of oil used each time, but carefully respecting the 5 to 10 minutes cooking time for each layer of oil.

A well-seasoned griddle is chestnut coloured (dark brown) and has a shine.

# Using

---

BE CAREFUL! ONLY FOR CAST IRON GRIDDLE MACHINED

Your work surface should look as follows:



Cooking

Using the spreader "Easy Crep":

1. Connect your crepe maker and position the thermostat slider at the desired temperature. Wait for the light to go out (the thermostat automatically controls the heat throughout the use), then lightly grease the hot plate and its guide groove with a cotton cloth dipped in oil.

Check the spreader "Easy Crep" is clean and let it soak in the water tray.

2. With one hand, fill the ladle right to the top. With the other, place the spreader "Easy Crep" facing towards you in the groove of the hot plate.



3. Pour the whole ladle of batter into the spreader "Easy Crep" in one go without trying to spread it out inside it and immediately turn it clockwise. The first turn must be made in 2/3 seconds. Continue to rotate gently until the remaining batter in the spreader "Easy Crep" is spread out then put it back in the tray of water. You can also spread out this remaining batter with the wooden.



4. Leave the crepe to cook for approximately 10 to 15 seconds before turning it over. To do this, slide the crepe turner gently under the edge of the crepe, turn your wrist and lift up the crepe confidently, then turn it over onto the other side. For crepes to be eaten cold, cook the other side only slightly. For crepes to be filled, follow the instructions in the recipe book. Wipe the hot plate and guide groove with the cloth, clean the spreader "Easy Crep" with the brush and put it in the tray c



## Tips

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

If required, apply gentle pressure to the spreader "Easy Crep" on the hot plate when rotating it.

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

To reheat crepes, use thermostat positions under 3.

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

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

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

## 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 38 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 36 cl of milk.

# Vorbereitung der Platte

---

Die Für Gefräste Stahlgussplatten Krampouz benötigen anheizen vor dem Gebrauch

Anheizen der Eisen

Achtung: Diese Arbeiten (Dauer: 1 bis 1,5 Stunden) sind allein für neue Eisen erforderlich. Nur Speiseöl verwenden, keine anderen Stoffe.

Für eine erfolgreiche Durchführung:

- das Stromkabel anschließen,
- das Gerät einschalten.
- Das Gerät bis auf circa 270°C heizen. Das Gerät ist auf Temperatur, wenn die orange Kontrollleuchte ausgeht. Diese Einstellung während des gesamten Aufheizens beibehalten.
- Etwa einen Esslöffel Speiseöl in die Mitte der Heizfläche geben. Das Öl mithilfe der Krampouz Tupfer ATG1 oder ATG8 gleichmäßig verteilen und 5 bis 10 Minuten brutzeln lassen, bis das Eisen absolut trocken und goldbraun geworden ist.
- Den vorstehenden Vorgang 8 Mal wiederholen, dabei progressiv die Öl menge verringern, jedoch jede Ölschicht 5 bis 10 Minuten der Hitze aussetzen.

Ein gutes Anheizen ist an der (dunkelbraunen) Kastanienfarbe und dem lackartigen Aspekt zu erkennen.

# Benutzung

---

WARNUNG! NUR FÜR GUSSEISERNEN PLATTEN GEFRÄST

Ihre Arbeitsfläche sollte wie folgt aussehen:



Backen

Benutzung der Teigverteiler "Easy Crep":

1. Ihr Crêpegerät ist angeschlossen, der Cursor steht auf der gewünschten Temperatur. Warten, bis die Kontrollleuchte erlischt (das Thermostat regelt die Temperatur während der gesamten Benutzungsdauer automatisch), dann das Eisen und die Führungsrille mit einem in Öl getränkten Baumwolllappen leicht einölen.  
Kontrollieren, ob der Teigverteiler "Easy Crep" sauber ist und im Wasserbehälter belassen.
2. Mit einer Hand die Schöpfkelle bis zum Rand füllen. Mit der anderen der Teigverteiler "Easy Crep" vor sich in der Rille des Eisens platzieren.



3. Den gesamten Teig mit einer Bewegung in der Teigverteiler "Easy Crep" geben. Nicht versuchen, ihn zu verstreichen, sondern sofort im Uhrzeigersinn drehen. Die erste Umdrehung hat in 2/3 Sekunden zu erfolgen. Die Drehung vorsichtig fortsetzen, bis der überschüssige Teig im Teigverteiler "Easy Crep" verstrichen ist, dann in den Wasserbehälter stellt. Der überschüssige Teig kann auch mit dem Holzrechen verstrichen werden.





4. Die Crêpe circa 10 bis 15 Sekunden backen und dann wenden. Dazu den Spatel vorsichtig unter den Pfannkuchen schieben, eine ½ Drehung mit dem Handgelenk ausführen und die Crêpe mit einem Ruck anheben und auf die andere Seite drehen. Für kalt servierte Crêpes die zweite Seite nur leicht anbacken. Bei Crêpes mit Füllung bitte die Hinweise im Rezeptbuch beachten. Wischen Sie die Platte und die Führungsnut mit dem Tuch, der Teigverteiler "Easy Crep" mit dem Pinsel reinigen und ins Wasser stellen.



## Tipps

Das Verstreichen erfolgt immer im Uhrzeigersinn, nie in der anderen Richtung korrigieren.

Falls notwendig während der Drehung einen leichten Druck mit der Teigverteiler "Easy Crep" auf das Pfannkuchen ausüben.

Immer einen krümfreien Teig benutzen, falls notwendig sieben.

Zum Aufwärmen der Crêpes die Thermostat Stellungen unter 3 benutzen.

Einige gebrauchsfertige Teige eignen sich nicht zum Verstreichen mit der Teigverteiler "Easy Crep".

Für eine längere Lebensdauer, die Eisenbeschichtung nicht zu stark einschmieren und nur Hilfsmittel aus Holz oder Kunststoff benutzen.

Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts und des Zubehörs in der Originalverpackung.

## 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 ¾ Glass Wasser (10cl) in einen Behälter. Alles schlagen und nach und nach 250 g Weizenmehl und 12 cl fettarmer Milch. hinzufügen, bis Sie einen homogenen, klümpchenfreien Teig erhalten. Dann hinzufügen weiter 38 cl fettarmer Milch.

### BUCHWEIZENCRÊPES

Für 15 Crêpes - 250 g Buchweizenmehl, 1 Esslöffel Weizenmehl, 1 Teelöffel Grobsalz, 1 Ei und 12 cl Unzen des Wassers. Verrühren bis sich eine kompakte Teigkugel ergibt. Ein Glas halbfette Milch (12 cl) hinzugeben und verdünnen, dann 5 min schlagen, bis ein absolut homogener Teig entsteht. Dann hinzufügen weiter 36 cl fettarmer Milch.



# Preparación de la placa

---

Las placas de fundición maquinada Krampouz requieren un curado antes de utilizarse por primera vez.

Curado de las placas de cocción

Atención: esta operación (duración: 1 hora a 1 hora 30) es imprescindible para las placas nuevas. Utilice aceite alimenticio sin ningún ingrediente más.

Para curar bien la placa:

- Enchufe el cable de alimentación.
- Encienda el aparato.
- Ponga a calentar el aparato a unos 270°C. El aparato se encuentra a la temperatura adecuada cuando se apaga el piloto naranja. Mantenga el ajuste de temperatura durante el tiempo que dure el curado.
- Vierta en el centro de la placa el equivalente a una cucharada sopera de aceite alimenticio. Con los tampones ATG1 o ATG8 de Krampouz, reparta el aceite de manera uniforme, y deje cocinar durante 5 a 10 minutos hasta obtener una placa oscurecida y totalmente seca.
- Repita la operación anterior 8 veces, reduciendo la cantidad de aceite cada vez, pero respetando con cada capa un tiempo de cocción de 5 a 10 minutos.

Un buen curado produce el color de una castaña (marrón oscuro) y un aspecto barnizado.

## Utilización

---

¡ADVERTENCIA! SOLO PARA PLACA DE FUNDICION MAQUINADA

Su trabajo debe tener el siguiente aspecto:



Cocción

Uso del esparcidor "Easy Crep":

1. Enchufe la crepera, sitúe el deslizador del termostato en la temperatura deseada. Espere a que se apague el piloto (el termostato regulará automáticamente la cocción durante toda la utilización), y engrase ligeramente la placa y la ranura de guía con un paño de algodón impregnado de aceite.  
Compruebe que el esparcidor "Easy Crep" esté bien limpio y déjelo en remojo en la bandeja de agua.
2. Con una mano, llene el cucharón hasta el borde. Con la otra, coloque el esparcidor "Easy Crep" frente a usted en la ranura de la placa.



3. Vierta de una sola vez toda la masa en el esparcidor "Easy Crep", sin tratar de repartirla, y deslícelo de inmediato en el sentido de las agujas del reloj. La primera vuelta debe hacerse en 2/3 segundos. Siga rotándolo despacio hasta extender el exceso de masa restante en el esparcidor "Easy Crep" y vuelva a sumergirlo en la bandeja de agua. También puede extender el exceso con ayuda de madera.



4. Deje que el crepe se haga durante 10 a 15 segundos antes de darle la vuelta. Para ello, deslice con delicadeza la espátula bajo el borde del crepe, ejerza  $\frac{1}{2}$  giro de muñeca y levante el crepe con decisión, dándole la vuelta.

Para los crepes que se vayan a consumir fríos, haga ligeramente la segunda cara.

Para los crepes rellenos, consulte los consejos que aparecen en el libro de recetas.

Pase el paño por la placa y la ranura de guía;

limpie el esparcidor "Easy Crep" con el pincel y vuelva a sumergirlo e



## Consejos

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

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

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

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

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

Para que el revestimiento de la placa dure más tiempo, no la engrase demasiado y utilice únicamente accesorios de madera o de plástico.

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

## Recetas

### CREPES DE TRIGO CANDEAL

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

A continuación, 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 un vaso de leche semidesnatada y mezcle; luego bata durante 5 min para obtener una masa totalmente homogénea. Añada progresivamente 36 cl de leche.



