



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*

# 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 :

- Équipez vous du tampon de culottage ATE1 et d'une à 3 recharges ATE2 empilées
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Allumez l'appareil.
- Mettez l'appareil en chauffe sur environ 250°C. L'appareil est à température lorsque le voyant orange s'éteint. Maintenez 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.

## Utilisation

---

### ATTENTION ! POUR PLAQUES EN FONTE USINÉE UNIQUEMENT

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

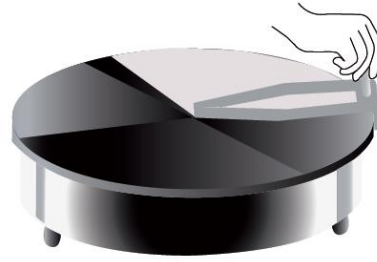


### Cuisson

- 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. 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.



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  $\frac{1}{2}$  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.  
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. Certaines pâtes prêtes à l'emploi ne s'adaptent pas à l'étalement avec l'étaleur « Easy Crep' ». 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:

- Use the cleaning pad ATE1 and one to 3 piled wipes
  - Plug the power supply cable
  - Switch on the appliance
  - Heat the appliance in heated to 250°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.
  - 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.

# Using

---

## BE CAREFUL! ONLY FOR CAST IRON GRIDDLE MACHINED

Your work surface should look as follows:



## Cooking

### Using the spreader "Easy Crep":

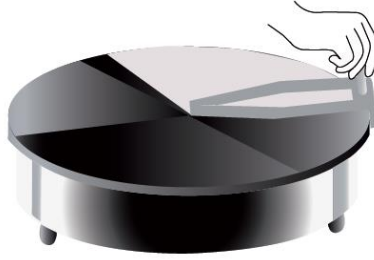
1. Connect your crepe maker and position the thermostat slider at the desired temperature. Wait for the light to go out (the thermostat automatically controls the heat throughout the use), then lightly grease the hot plate.

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.



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 clean the spreader “Easy Crep” with the brush and put it in the tray of water.



### Tips

Always spread out the batter in a clockwise direction, never going backwards.  
If required, apply gentle pressure to the spreader “Easy Crep” on the hot plate when rotating it.  
Always make sure the batter has no lumps, sieve it if required.  
Certain ready-made batters are not designed to be spread out with the spreader “Easy Crep”.  
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:

- Verwenden Sie den Reinigungsstempel und 1 Zusatzblätter oder mehrere, je nach gewünschter Handhabung
- das Stromkabel anschließen
- das Gerät einschalten.
- Das Gerät bis auf circa 250°C heizen. Das Gerät ist auf Temperatur, wenn die orange Kontrollleuchte ausgeht. Diese Einstellung während des gesamten Aufheizens beibehalten. trocknen lassen, bis es nicht mehr raucht, 5-10 Minuten.
- 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 eingebrennte Platte zwischen jedem Crêpe gut einfetten.

## Benutzung

---

### WARNUNG! NUR FÜR GUSSEISERNEN PLATTEN GEFRÄST

Ihre Arbeitsfläche sollte wie folgt aussehen:



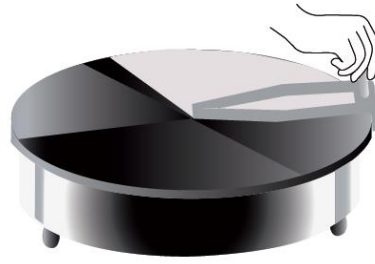
## Backen

### Benutzung der Teigverteiler "Easy Crep":

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



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. Bei Crêpes mit Füllung bitte die Hinweise im Rezeptbuch beachten. Wischen Sie die Platte, den 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.

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

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 ¼ 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:

- Utilizar el Tampón y 1 hoja de recambio o más, según la comodidad de uso deseada.
  - Enchufe el cable de alimentación.
  - Encienda el aparato.
  - Ponga a calentar el aparato a unos 250°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.
  - 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.

## Utilización

---

### ¡ADVERTENCIA! SOLO PARA PLACA DE FUNDICION MAQUINADA

Su trabajo debe tener el siguiente aspecto:



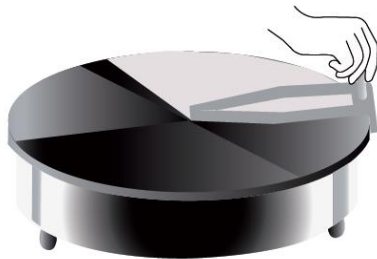
## Cocción

### 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.  
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.



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

Limpie la placa y limpie el esparcidor “Easy Crep’” con el pincel y vuelva a sumergirlo en el agua.

## Consejos

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

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

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

Algunas masas preparadas listas para utilizar no se adaptan bien al esparcidor “Easy Crep’”.

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

## Recetas

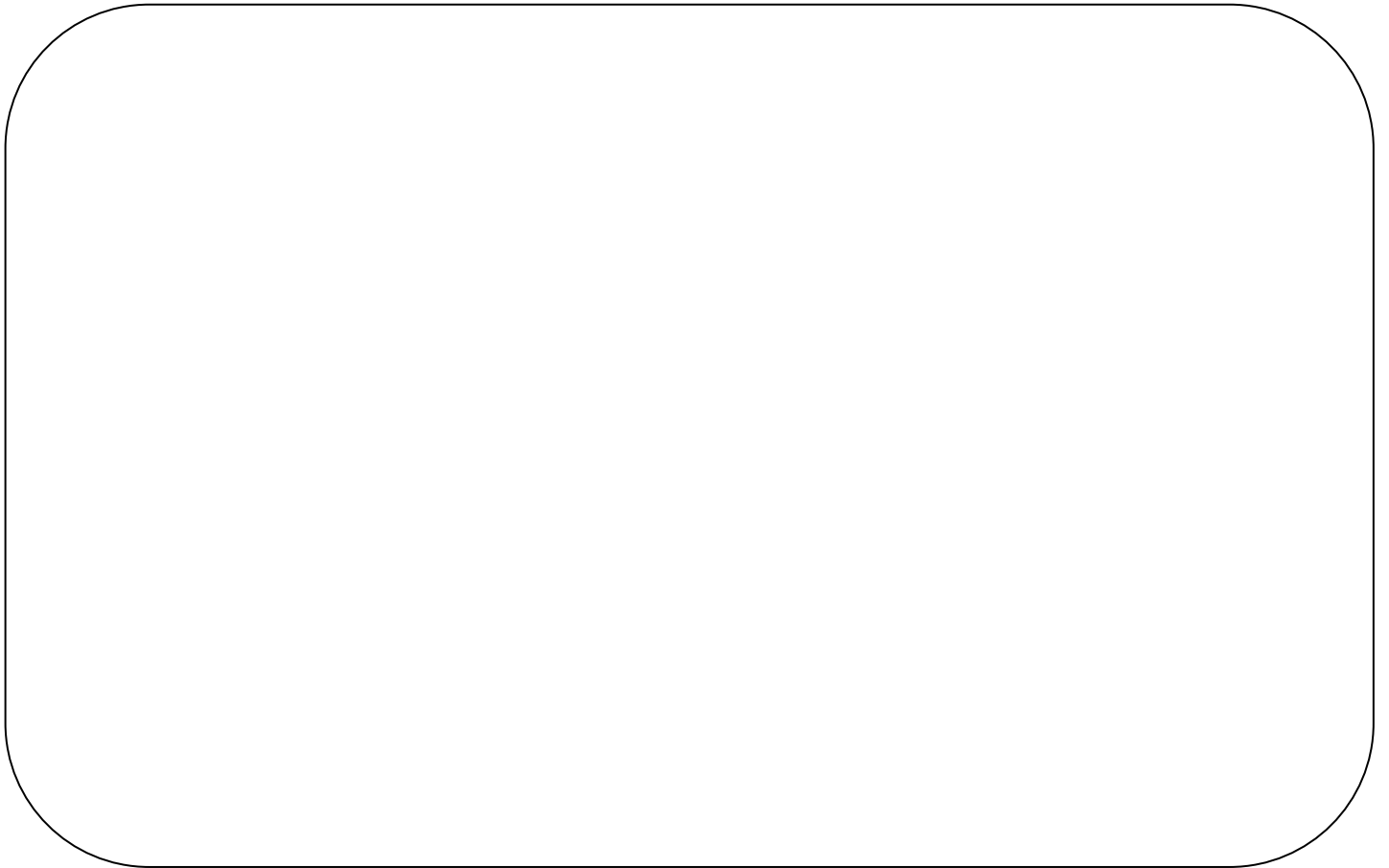
### CREPES DE TRIGO CANDEAL

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.



Krampouz SAS – Z.A. Bel Air – 29700 Pluguffan - Tel. +33 (0)2.98.53.92.92 – Fax. +33 (0)2.98.53.92.93  
[www.krampouz.com](http://www.krampouz.com) – [contact@krampouz.com](mailto:contact@krampouz.com)