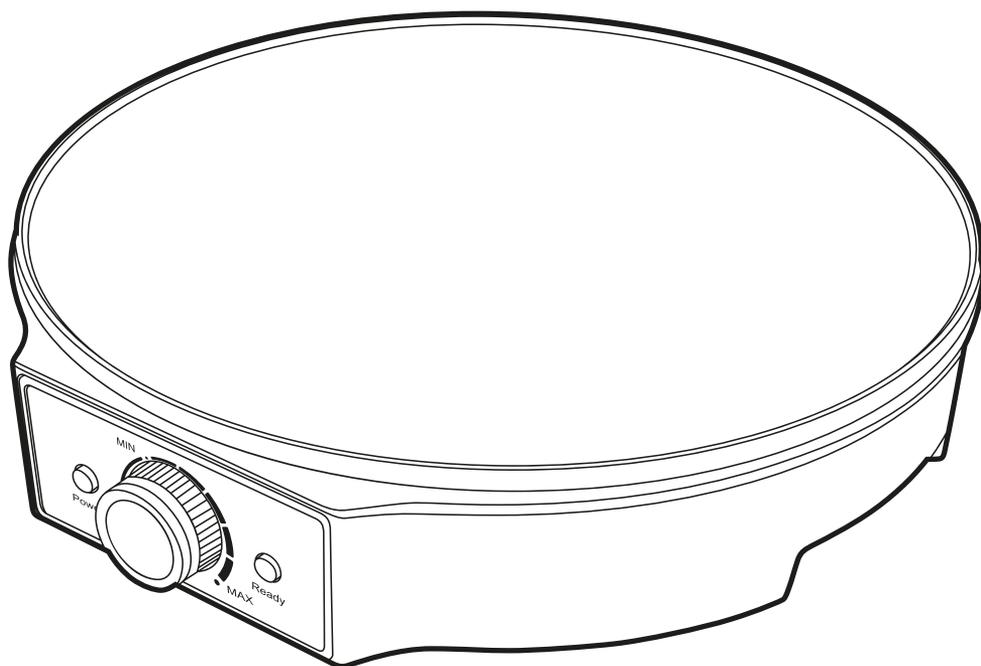
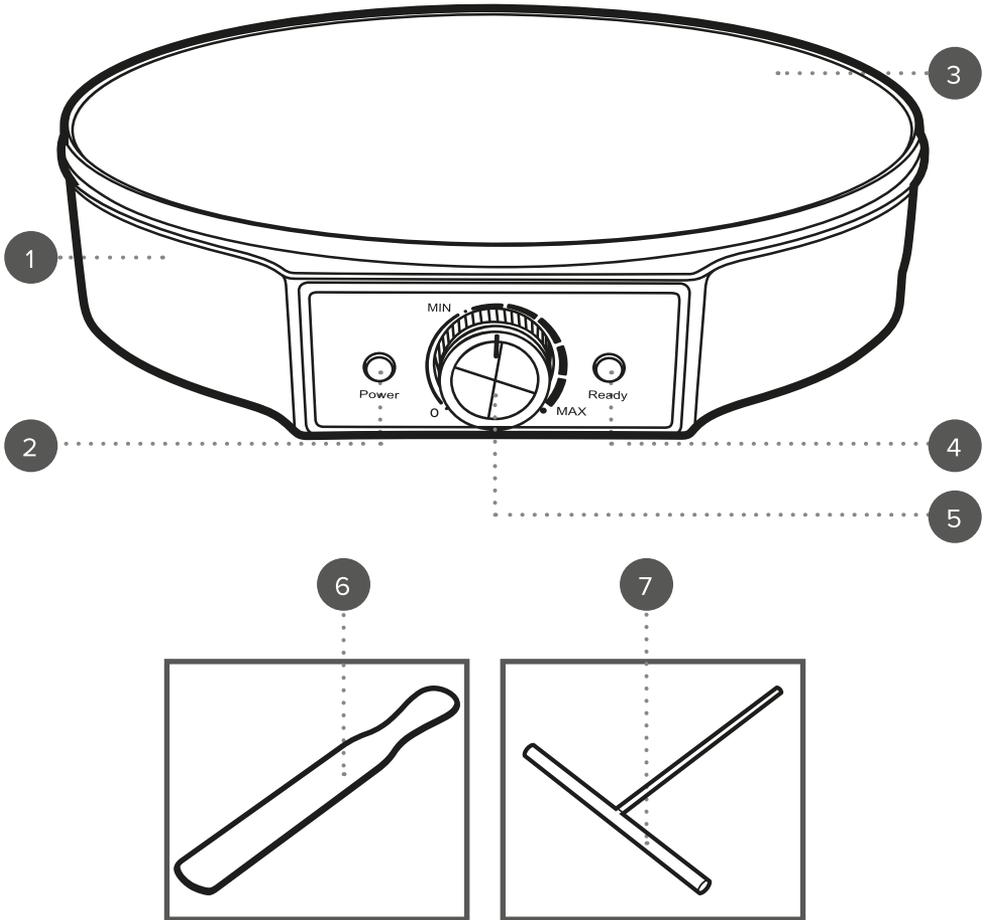


# Manual del usuario

Crepera



## Descripción de las piezas



1. Unidad principal de la crepera
2. Luz indicadora de encendido
3. Placa de cocción antiadherente
4. Luz indicadora para empezar a usar el aparato

5. Dial de selección de temperatura
6. Espátula de madera
7. Esparcidor de masa

Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincida con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes.
- Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No lo sumerja en agua u otros líquidos.
- No manipule el dispositivo con las manos mojadas.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.
- La resistencia retiene el calor después del uso. Nunca vierta agua sobre la resistencia.
- No utilice objetos afilados ni abrasivos con este dispositivo; use solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
- Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar labores de mantenimiento.
- Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después

- de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
  - Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
  - Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
  - La superficie exterior del dispositivo puede calentarse durante el funcionamiento.



**PRECAUCIÓN:** Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.



**ADVERTENCIA:** Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

## Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiar la crepera o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

**PASO 1:** Limpie la crepera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

**PASO 2:** Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la crepera, ya que podrían causar daños en la superficie.



**NOTA:** La crepera debe limpiarse después de cada uso.

## Instrucciones de uso

### Antes del primer uso

Antes de conectar la crepera a la red eléctrica, límpiela con un paño suave y húmedo y séquela bien.



**NOTA:** Es posible que la crepera desprenda humo y un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la crepera.

## Preparación de las crepes

Compruebe que la crepera está limpia, seca, apagada y desenchufada de la corriente eléctrica.

**PASO 1:** Coloque la crepera sobre una superficie plana, estable y resistente al calor que sea cómoda para el usuario.

**PASO 2:** Enchufe la crepera a la corriente y enciéndala.

**PASO 3:** Encienda la crepera y seleccione la temperatura de cocción deseada con el dial de selección de temperatura. El indicador de encendido se iluminará.

**PASO 4:** Precaliente la crepera durante unos 3 minutos a temperatura máxima. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.

**PASO 5:** Vierta aproximadamente 100 ml de masa para crepes en el centro de la placa de cocción antiadherente. Utilizar demasiada masa puede dificultar el proceso de cocción.

**PASO 6:** Utilice el esparcidor para distribuir uniformemente la masa por la placa

antiadherente realizando movimientos circulares.

**PASO 7:** Cocine la crepe durante unos 2 minutos o hasta que la parte inferior esté ligeramente dorada.

**PASO 8:** Cuando la crepe empiece a hacer burbujas, despegue los bordes con la espátula, dele la vuelta y deje que termine de cocinarse.

**PASO 9:** Una vez finalizada la cocción, apague la crepera con el interruptor de encendido/apagado y desenchúfela de la corriente eléctrica.

**PASO 10:** Pase con cuidado la crepe de la crepera a un plato.



**NOTA:** Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará para señalar que la crepera mantiene la temperatura. Si las crepes comienzan a pegarse, utilice papel absorbente para esparcir un poco de aceite sobre la placa antiadherente.

## Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la crepera esté fría, limpia y seca.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la crepera; déjelo más suelto para no dañarlo.

## Especificaciones

Código de producto: EK6223 / PT6223

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 1000 W

# RECETAS



## Crepes básicas

Para 4 crepes

### Ingredientes

110 g de harina común

200 ml de leche

75 ml de agua

2 huevos

2 cucharadas de mantequilla fundida

Una pizca de sal

### Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la harina y los huevos. Vaya añadiendo poco a poco la leche y el agua, y revuelva la mezcla para que se integre todo. Añada la sal y la mantequilla, y bata la mezcla hasta que quede suave.

Precaliente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Dele la vuelta a la crepe con la espátula de madera para cubrir uniformemente la superficie con la masa.

Cocine la crepe durante unos 2 minutos hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos. Sírvala caliente con el relleno que prefiera.

¡Añada pepitas de chocolate a la mezcla para darle un toque divertido!

### Sugerencias de aderezos

Fresas y nata

Frutos del bosque

Crema de chocolate para untar

## Crepes arcoíris

Para 4 crepes

### Ingredientes

4 huevos

220 g de harina común

400 ml de leche

150 ml de agua

4 cucharadas de mantequilla fundida

Colorante alimenticio al gusto

Una pizca de sal

### Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la harina y los huevos. Vaya añadiendo poco a poco la leche y el agua, y revuelva la mezcla para que se integre todo. Añada la sal y la mantequilla, y bata la mezcla hasta que quede suave.

Divida la mezcla en cuatro partes iguales. Añada una gota de colorante alimentario a cada parte y mezcle bien.

Precaliente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Dele la vuelta a la crepe con la

espátula de madera para cubrir uniformemente la superficie con la masa.

Cocine la crepe durante unos 2 minutos hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos. Sírvala caliente con el relleno que prefiera.

## Crepes con plátano y chocolate

Para 4 crepes

### Ingredientes

2 plátanos, uno triturado y uno en rodajas

2 huevos

110 g de harina común

200 ml de leche

75 ml de agua

2 cucharadas de mantequilla fundida

1 cucharada de chocolate derretido

Una pizca de sal

### Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la harina y los huevos. Añada gradualmente la leche, el agua y el plátano triturado, revolviendo para combinarlo todo. Añada la sal y la mantequilla, y bata la mezcla hasta que quede suave.

Precalente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Utilizando la espátula de madera, extienda la masa para cubrir la crepera de manera uniforme. Cocine durante unos 2 minutos hasta que esté dorada. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos.

Repita el proceso con la masa restante, añadiendo más mantequilla o aceite a la crepera según sea necesario.

Doble las crepes en cuartos. Rocíe el chocolate derretido y decore con las rodajas de plátano.

## Crepes de limón

Para 4 crepes

### Ingredientes

2 huevos, con las claras y las yemas separadas

Ralladura de la piel de 1 limón

75 g de yogur

75 g de harina común

3 cucharada de azúcar

2 cucharada de zumo de limón

2 cucharadas de mantequilla fundida

¼ de cucharadita de bicarbonato sódico

¼ de cucharadita de sal

Azúcar glas para espolvorear

### Elaboración

En un recipiente grande, bata las yemas de huevo, la ralladura y el zumo de limón, el yogur, la mantequilla y el azúcar. Añada la harina, el

bicarbonato sódico y la sal; bata hasta que quede suave. En un recipiente limpio, bata las claras de huevo a punto de nieve. Añádalas a la masa.

Precalente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Utilizando la espátula de madera, extienda la masa para cubrir la crepera de manera uniforme. Cocine durante unos 2 minutos hasta que esté dorada. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos.

Repita el proceso con la masa restante, añadiendo más mantequilla o aceite a la crepera según sea necesario.

Sirva las crepes con azúcar glas espolvoreado.

## Crepes veganas

Para 4 crepes

### Ingredientes

150 g de harina leudante

200 ml de bebida vegetal

1 cucharadita de levadura en polvo

1 cucharadita de azúcar

Una pizca de sal

Aceite, para engrasar

### Elaboración

En un recipiente grande, bata la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. Añada gradualmente la bebida vegetal, revolviendo para combinarla; bata hasta que quede suave.

Precalente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Utilizando la espátula de madera, extienda la masa para cubrir la crepera de manera uniforme. Cocine durante unos 2 minutos hasta que esté dorada. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos. Sirva las crepes con fruta, sirope o cualquier otro ingrediente que desee.

CE

**Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos**



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

Fabricado por:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**  
**FABRICADO EN CHINA.**

CD200224/MD000000/V1