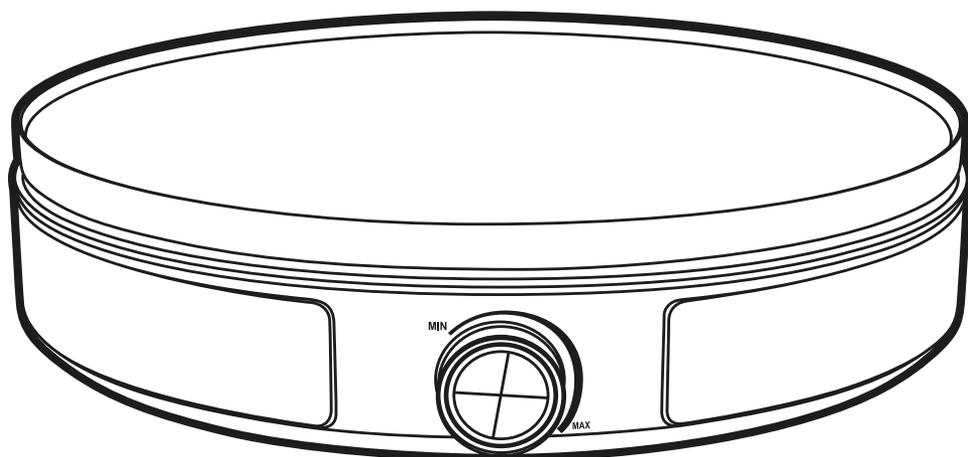


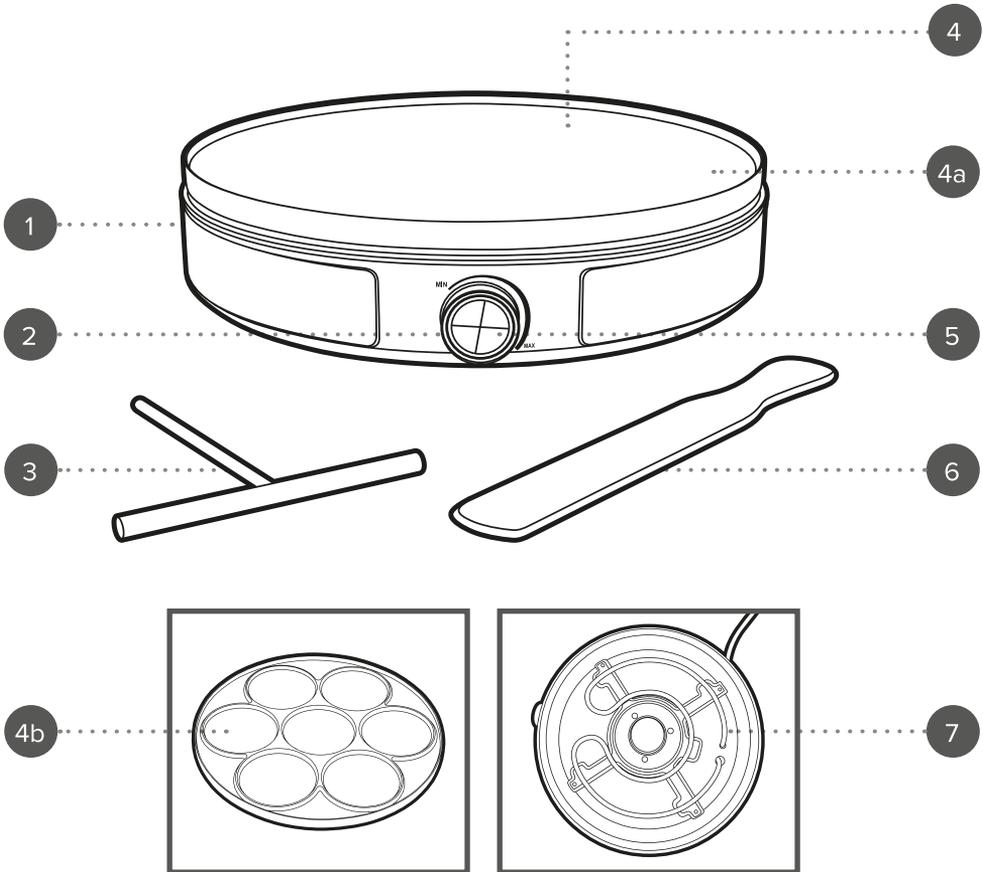
# Manual del usuario

Crepera

---



## Descripción de las piezas



1. Unidad principal de la crepera
2. Indicador luminoso
3. Utensilio de madera para crepes
4. Placa de cocción antiadherente reversible

- 4a. Molde para crepes
- 4b. Molde para siete tortitas
5. Control de temperatura
6. Espátula de madera
7. Resistencia

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.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- 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 deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- 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.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- No utilice accesorios que estén dañados o que no se ajusten correctamente.
- Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y asegúrese de que se ha enfriado por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



**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 y los accesorios de madera con un paño suave y húmedo, y séquelos bien.

**PASO 2:** Limpie la placa de cocción antiadherente con agua caliente y jabón, enjuáguela y séquela completamente.

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 y los accesorios deben limpiarse después de cada uso.

## Instrucciones de uso

### Antes del primer uso

Antes de utilizar la crepera por primera vez, límpiela como se indica en el apartado "**Cuidados y mantenimiento**" de las instrucciones.



**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.

### Uso de la crepera

Compruebe que la crepera esté 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:** Gire el control de temperatura para seleccionar la temperatura de cocción deseada; en ese momento, el indicador luminoso comenzará a parpadear, y permanecerá encendido cuando se alcance la temperatura necesaria.

### Preparación de las crepes

Vierta aproximadamente 125 ml de masa de crepes en el centro de la placa de cocción antiadherente. Utilizar demasiada masa puede dificultar el proceso de cocción.

Con ayuda del utensilio de madera para crepes, extienda la masa con un movimiento circular hasta que quede distribuida uniformemente. Cocine la crepe durante unos 2 minutos y 20 segundos, o hasta que la parte inferior esté ligeramente dorada.

### Preparación de tortitas americanas

Vierta aproximadamente 40 ml de masa de tortitas en cada uno de los siete moldes. Utilizar demasiada masa puede dificultar el proceso de cocción.

Cocínelas durante aproximadamente 3 minutos y 30 segundos, o hasta que la parte inferior de cada una esté ligeramente dorada.

**PASO 6:** Cuando las crepes o las tortitas empiecen a hacer burbujas, despegue los bordes con la espátula de madera, deles la vuelta y termine de cocinarlas durante aproximadamente 2 minutos y 20 segundos, en el caso de las crepes, y aproximadamente 2 minutos y 30 segundos, en el caso de las tortitas.

**PASO 7:** Una vez finalizada la cocción, gire el control de temperatura hasta la posición 0 para apagar la crepera y desenchúfela de la corriente eléctrica.

**PASO 8:** Pase con cuidado las crepes o las tortitas de la crepera a un plato.



**NOTA:** Durante el uso, el indicador luminoso se encenderá y apagará para señalar que la crepera mantiene la temperatura. Si las crepes o las tortitas comienzan a pegarse, utilice papel de cocina para extender una pequeña cantidad de aceite sobre la placa de cocción antiadherente antes de cocinarlas. Los tiempos de preparación aproximados se ajustan a una cocción a la temperatura máxima de la crepera para cocinar crepes (y a una cocción al  $\frac{4}{5}$  de la temperatura máxima en el caso de las tortitas americanas).

### 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: PT6225

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 1500 W

# RECETAS



## Crepes básicas

### Ingredientes

120 g de harina común  
220 ml de leche  
85 ml de agua  
2 huevos  
2 cucharadas de mantequilla fundida  
Una pizca de sal

### Elaboración

En un recipiente grande, bata la harina común 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. Para ello, gire el control de temperatura al máximo. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa de cocción antiadherente con un poco de mantequilla.

Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 125 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 2 minutos y 20 segundos aproximadamente hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 20 segundos.

Sírvala caliente con los aderezos que desee.

### Sugerencias de aderezos

Limón y azúcar  
Compota de frutos del bosque y yogur  
Chocolate fundido

## Crepes de limón

### Ingredientes

75 g de harina común  
75 g de yogur  
2 huevos, con las claras y las yemas separadas  
Ralladura de la piel de 1 limón  
3 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas de zumo de limón  
2 cucharadas de mantequilla derretida, y un poco extra para engrasar  
¼ cucharadita de bicarbonato sódico  
¼ 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, y revuélvalo todo para que se vaya integrando.

En un recipiente limpio, bata las claras de huevo a punto de nieve. Añádalas a la masa.

Con la placa para crepes grande, precaliente la crepera girando el control de temperatura al máximo. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa de cocción antiadherente con un poco de mantequilla. Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 125 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 2 minutos y 20 segundos aproximadamente hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 20 segundos.

Sívala con azúcar glas espolvoreado.

## **Crepes veganas**

### **Ingredientes**

200 ml de bebida vegetal  
150 g de harina leudante  
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 leudante, la levadura en polvo, el azúcar y la sal. Vaya añadiendo poco a poco la bebida vegetal, y revuelva la mezcla para que se integre todo.

Con la placa para crepes grande, precaliente la crepera girando el control de temperatura al máximo. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa de cocción antiadherente con un poco de aceite.

Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 125 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 2 minutos y 20 segundos aproximadamente hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 20 segundos.

Sívala caliente con los aderezos que desee.

## **Tortitas americanas con suero de mantequilla**

### **Ingredientes**

150 ml de suero de mantequilla  
120 g de harina común  
1 huevo  
2 cucharadas de mantequilla derretida, y un poco extra para engrasar  
1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de bicarbonato sódico

1 cucharadita de sal

### **Elaboración**

En un recipiente grande, bata la harina común, la levadura en polvo, el azúcar y la sal.

En un recipiente aparte, bata el suero de mantequilla, el huevo y la mantequilla derretida. Vaya añadiendo poco a poco los ingredientes secos, y revuelva la mezcla para que se integre todo.

Con la placa de cocción de 7 piezas, precaliente la crepera girando el dial a un  $\frac{4}{5}$  de la temperatura máxima. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa antiadherente con un poco de mantequilla.

Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 40 ml para cada tortita.

Cocine las tortitas durante aproximadamente 3 minutos y 30 segundos hasta que se doren. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 30 segundos.

Sirva con los aderezos que desee.

## **Tortitas escocesas**

### **Ingredientes**

300 ml de leche  
200 g de harina común  
1 huevo  
2 cucharadas de mantequilla derretida, y un poco extra para engrasar  
1 cucharada de levadura en polvo  
1 cucharada de azúcar  
1 cucharadita de canela  
Una pizca de sal

### **Elaboración**

En un recipiente grande, bata la harina común, la levadura en polvo, el azúcar, la canela y la sal.

En un recipiente separado, bata el huevo, la leche y la mantequilla derretida. Vaya añadiendo poco a poco los ingredientes secos, y revuelva la mezcla para que se integre todo.

Con la placa de cocción de 7 piezas, precaliente la crepera girando el dial a un  $\frac{4}{5}$  de la temperatura máxima. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa antiadherente con un poco de mantequilla.

Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 40 ml para cada tortita.

Cocine las tortitas durante aproximadamente 3 minutos y 30 segundos hasta que se doren. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 30 segundos.

Sirva con los aderezos 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 DO2 X658. **ROI.**  
**FABRICADO EN CHINA.**

CD180324/MD000000/V1