Crêpe Maker 1400

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf.

KLAMER
Crêpe Maker 1400



Hilfe und Tipps auf
crepemaker.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Crêpe Maker 1400
Netzspannung	220-230V / 50-60Hz
Leistung	1280-1400 W
Artikelnr.	94811

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Crêpe Makers. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Crêpe Maker benutzen. Der Crêpe Maker ist ideal für die Zubereitung leckerer Crêpes, Pfannkuchen und anderer dünner Teigwaren.

- Die Antihaft-Oberfläche des Crêpe Makers ermöglicht es, dass die Crepes leicht abgelöst und gewendet werden können, ohne dass sie zerreißen oder anhaften.
- Die Temperaturregelung des 1400 Watt starken Geräts ermöglicht eine individuelle Einstellung der Hitze, wodurch sich der Teig gleichmäßig ausbacken lässt.
- Der mitgelieferte Teigverteiler hilft Ihnen dabei, den Teig gleichmäßig über die Oberfläche zu verteilen und somit perfekte Crêpes zuzubereiten.
- Die mitgelieferte Spachtel hilft Ihnen dabei die Crêpes zu wenden.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

Bei der Verwendung des Elektrogeräts sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
3. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
4. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit

der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.

5. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt oder nass ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
6. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
8. Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen verwendet werden, nicht im Freien. Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt stehen.
9. Das Gerät muss im Betrieb auf einer flachen, ebenen Oberfläche stehen. Es darf keine Gefahr bestehen, dass das Gerät herunterfällt. Berechnen Sie ein, dass das Gerät während der Benutzung durch die Beladung schwerer wird.
10. Das Gerät ist nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln geeignet.
11. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Antihaft-Oberfläche beschädigt ist.
12. Vermeiden Sie es, das Gerät im Betrieb zu bewegen oder zu kippen.
13. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
14. Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein.
15. **WARNUNG**: Einige Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Bitte achten Sie besonders auf Kinder und hilfsbedürftige Personen. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern.
16. Ziehen Sie stets den Netzstecker, indem Sie am Stecker anfassen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
17. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zugelassen ist. Wenden Sie sich bei Fragen an den Hersteller.
18. Stellen Sie den Crêpe Maker nicht neben Geräte, die Wärme ausstrahlen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, ist die Oberfläche üblicherweise sehr heiß.
19. Nutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen.
20. Wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt laufen lassen, stellen Sie zunächst sicher, dass das Gerät korrekt aufgestellt ist.

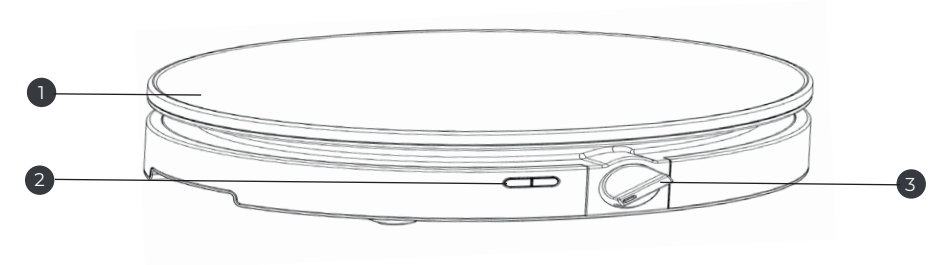
Korrektes Aufstellen des Geräts

1. Platzieren Sie den Crêpe Maker auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Fläche, fern von lackierten Oberflächen und Tischdecken. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Herdplatten oder Gasflammen auf.
2. Lassen Sie mindestens 20 cm Abstand rund um das Gerät und mindestens 50 cm nach oben, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden.
3. Platzieren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und achten Sie darauf, dass sich um das Gerät keine hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Möbelstücke befinden.
4. Stellen Sie sicher, dass die entweichende Hitze und der Dampf ungehindert abziehen können.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support-Team unter **hello@klamer-kitchen.com**. Wir helfen Ihnen gerne!

Produktdiagramm



1. Heizplatte
2. Kontrolleuchte
3. Einstellungsrad

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihren KLAMER Crêpe Maker in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgende Schritte:

1. Nehmen Sie den KLAMER Crêpe Maker aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich, um Verpackungsrückstände und sonstige Verschmutzungen zu entfernen. Für Hinweise zur Reinigung verwenden Sie bitte den Abschnitt Reinigung und Pflege (S. 7).
3. Achten Sie darauf, dass alle Teile des Crêpe Makers, insbesondere die Zubereitungsfläche, sauber und frei von Staub oder Schmutz sind.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gerade Fläche, um eine gleichmäßige Verteilung des Teigs und eine ordnungsgemäße Funktion des Geräts zu gewährleisten.
5. Prüfen Sie, ob das Netzkabel und der Stecker in einwandfreiem Zustand sind.
6. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper in oder auf dem Crêpe Maker befinden. Der Crêpe Maker ist nun einsatzbereit.

Vorsicht

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß, auf keinen Fall abdecken oder das Gehäuse anfassen. Lassen Sie das Gerät nach dem Backen mindestens 30 Minuten abkühlen bevor Sie es bewegen und verstauen.

Die Vorbereitung des Crêpe-Teigs

Bei der Vorbereitung eines Standard-Crêpeteigs ist es wichtig, einige grundlegende Schritte zu befolgen, um die bestmögliche Konsistenz und Geschmack zu erzielen:

1. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Zutaten zur Hand haben: 250g Mehl, 3 Eier, 500ml Milch, 1 Prise Zucker & Salz und ca. 50g Butter. Diese Mengenangaben reichen für ca. 10 Portionen.
2. Schlagen Sie die Eier in einer großen Schüssel und fügen Sie Zucker und eine Prise Salz hinzu. Mischen Sie alles gut miteinander. Fügen Sie dann nach und nach das Mehl hinzu, gefolgt von der Milch. Achten Sie darauf, Klumpen zu vermeiden.
3. Schmelzen Sie die Butter und fügen Sie sie dem Teig hinzu. Mischen Sie den Teig gut, bis er eine glatte und gleichmäßige Konsistenz hat.
4. Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen Sie den Teig für etwa 30 Minuten bis eine Stunde ruhen. Dies ermöglicht dem Mehl, die Flüssigkeit aufzunehmen und macht den Teig geschmeidiger.

5. Rühren Sie den Teig nochmals gut durch, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Der Teig ist nun bereit, um leckere Crêpes zuzubereiten! Achten Sie darauf, den Crêpe Maker vor der Verwendung gut vorzuheizen und leicht mit Butter oder Öl zu bestreichen, um ein Anhaften zu vermeiden.

Tipps & Tricks für die richtige Verwendung

Damit Sie direkt mit dem Crêpe backen starten können, haben wir auf unserer Website Videos für Sie bereitgestellt, die Ihnen kleine Hilfestellungen zur richtigen Verwendung des Crêpe Makers geben, sodass das Backen ein voller Erfolg wird. So werden beispielsweise Tipps zum optimalen Verteilen des Teigs, des Wenden der Crêpes und des Falten von fertigen Crêpes gegeben.

Sie finden unsere Videos über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie einfach den QR Code scannen.

crepemaker.klamer-kitchen.com

Die Verwendung des Crêpe Makers

Sie bedienen den KLAMER Crêpe Maker wie folgt:

Einschalten

Stellen Sie das Einstellungsrad auf Stufe 0 und verbinden Sie das Gerät mit der Stromquelle. Drehen Sie das Einstellungsrad von Stufe 0 auf die gewünschte Stufe, um das Gerät einzuschalten.

Temperatur einstellen und Crêpevorgang starten

1. Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, fetten Sie die Backfläche auf Stufe 0 mit ein wenig Öl oder Butter ein. Verwenden Sie dazu beispielsweise ein weiches Papiertuch.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Einstellungsrads ein. Die Markierungen ‚Warm', ‚Medium' und ‚High Heat' dienen als Orientierung. Sie können jedoch jede Temperatur zwischen 0 und der höchsten Stufe frei einstellen. Die Backzeit variiert je nach Dicke des Teigs und der Heizstufe und liegt zwischen 2 und 5 Minuten.
3. **Niedrige Heizstufen (WARM)** eignen sich für dünnere Crêpes oder einen Teig, der leicht verbrennt (z.B. Teig mit hohem Zuckeranteil).
4. **Mittlere Heizstufen (MED)** sind oft ein guter Ausgangspunkt. Hier kann man beginnen und je nach Ergebnis die Temperatur anpassen.
5. **Hohe Heizstufen (HI)** könnten für dickeren Teig geeignet sein.
6. Geben Sie eine kleine Menge Teig in die Mitte der Heizplatte und verteilen Sie den Teig mit dem beiliegenden Crêpe-Verteiler gleichmäßig über die gesamte Fläche.
7. Der Crêpevorgang beginnt automatisch, sobald das Gerät eingeschaltet und die Temperatur eingestellt ist. Die Dauer des Backvorgangs hängt von der eingestellten Temperatur, der Dicke des Teigs und des Rezepts ab. Überprüfen Sie den Crêpe regelmäßig, um sicherzustellen, dass er nicht verbrennt.
8. Die grüne Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Sie bleibt an, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, und schaltet sich während des Betriebs regelmäßig ein und aus, um die Temperatur zu halten.

Ausschalten

Nach der Benutzung drehen Sie das Einstellungsrad zurück auf Stufe 0 und trennen es von der Stromquelle, um das Gerät auszuschalten.

Reinigung und Pflege

Bitte trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen oder bewegen. NIEMALS sollte die Elektronik in Kontakt mit Wasser kommen. Sie reinigen das Gerät wie folgt:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dies nicht bereits geschehen ist.
2. Verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch, um die Außenseite des Crêpe Makers zu reinigen. Trocknen Sie sie anschließend ab. Stellen Sie den Crêpe Maker niemals unter laufendes Wasser. Spülen Sie ihn auch nicht mit Wasser aus.
3. Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Reinigern oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
4. Die Crêpe-Platte ist nicht spülmaschinenfest und sollte mit warmem Wasser mit Zusatz von Spülmitteln gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.
5. Der Spachtel und der Teigverteiler sind spülmaschinenfest. Reinigen Sie sie daher entweder in der Spülmaschine oder für eine längere Lebensdauer per Hand mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach mit einem weichen Tuch ab.

Achtung

Das Gerät sowie der Netzstecker dürfen niemals unter Wasser, in der Spüle, oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

Lagerung des Geräts

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, sofern noch nicht geschehen.
2. Versichern Sie sich, dass der Crêpe Maker und alle weiteren Teile sauber und trocken sind. Ansonsten richten Sie sich nach den Vorgaben im Abschnitt Reinigung und Pflege.
3. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung.

Problemlösung

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Liste von häufig auftretenden Problemen, deren Ursachen und Lösungen, die Ihnen bei der Nutzung des KLAMER Crêpe Makers helfen können:

Problem	Ursache	Lösung
Der Crêpe Maker funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundendienst.
	Das Einstellungsrad ist auf '0'.	Drehen Sie das Rad auf die gewünschte Stufe.
Die Crêpes werden nicht gleichmäßig gebacken	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Das Heizelement ist defekt.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundendienst.
	Der Teig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der Heizplatte.
Der Teig haftet an der Heizplatte	Die Heizplatte ist nicht ausreichend gefettet.	Bestreichen Sie die Heizplatte mit etwas Öl oder Butter.
	Der Teig ist zu dick.	Verwenden SIe einen dünneren Teig.
Der Crêpe Maker wird zu heiß	Der Temperaturregler ist auf eine zu hohe Stufe eingestellt.	Drehen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Stufe.
	Das Gerät wird zu lange ohne Unterbrechung verwendet.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es einige Minuten abkühlen.
Die Crêpes reißen während des Backens	Der Teig ist zu dünn.	Stellen Sie sicher, dass der Teig die richtige Konsistenz hat
	Die Crêpes werden zu früh gewendet.	Lassen Sie die Crêpes länger auf der Heizplatte, bevor Sie sie wenden.

Problem	Ursache	Lösung
Der Crêpe Maker gibt einen ungewöhnlichen Geruch ab.	Es ist das erste Mal, dass das Gerät benutzt wird.	Dies ist normal beim ersten Gebrauch. Lüften Sie den Raum gut und wischen Sie die Heizplatte mit einem leicht geölten Tuch ab, bevor Sie beginnen.
	Etwas ist auf die Heizelemente getropft.	Schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es gemäß den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Pflege.
Die Antihaft-Beschichtung blättert ab	Das Gerät wurde mit einem scharfen Gegenstand gekratzt.	Verwenden Sie nur Holz- oder Kunststoffutensilien.
	Das Gerät wurde nicht richtig gereinigt.	Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Pflege.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support-Team unter **hello@klamer-kitchen.com**. Wir helfen Ihnen gerne!

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.
Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Reinigungshinweise
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER-Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail-Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne" bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.
Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.
Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: https://e-schrott-entsorgen.org/.
Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Crêpe Maker 1400

INSTRUCTION MANUAL

Read these instructions carefully before using the device and keep it safe for future reference.
This product is only suitable for well insulated spaces or occasional use.

KLAMER
Crêpe Maker 1400



Find help and advice at
crepemaker.klamer-kitchen.com
or scan the QR codes

KLAMER

Technical data

Model	KLAMER Crêpe Maker 100
Rated Voltage	220-230V / 50-60Hz
Rated Power	1280-1400 W
Article No.	94811

About this device

Thank you for purchasing the KLAMER Crêpe Maker. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the Crêpe Maker. The Crêpe Maker is ideal for preparing delicious crêpes, pancakes and other thin pastries.

- The non-stick surface of the Crêpe Maker allows the crepes to be easily removed and turned without tearing or sticking.
- The temperature control of the 1400 watt appliance allows you to adjust the heat individually, which means that the batter can be baked evenly.
- The included batter spreader helps you spread the batter evenly over the surface to make perfect crepes.Preparing the crepe dough.
- The included spatula helps you turn the crêpes.

Important safety precautions

Caution
The following basic safety precautions should be observed when using the electrical appliance:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision.
2. Children younger than 8 years must be kept away from the appliance and the connecting cable.
3. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
4. Check that the voltage indicated on the unit matches the local mains voltage before connecting the unit.
5. Do not operate the appliance if the cord or plug is damaged or if the

appliance has malfunctioned or has been damaged in any way.

6. Close supervision is required when a unit is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Do not use this appliance for purposes other than its intended use. This appliance is intended for household use.
8. The appliance may only be used indoors, not outdoors. Do not leave the appliance unattended during use.
9. The appliance must stand on a flat, level surface when in use. There must be no danger of the unit falling. Allow for the fact that the appliance will become heavier during use due to the load.
10. The appliance is only suitable for processing food.
11. Do not use the appliance if the non-stick surface is damaged.
12. Avoid moving or tilting the appliance during operation.
13. Let the appliance cool down completely before cleaning.
14. Before cleaning, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
15. **WARNING:** Some parts of this product can become very hot and cause burns. Please pay special attention to children and persons in need of assistance. Do not place the appliance on or near hot gas or electric burners.
16. Always unplug the appliance by grasping the plug. Do not pull on the mains cable.
17. Do not use accessories that are not approved. Contact the manufacturer if you have any questions.
18. Do not place the crêpe maker next to appliances that radiate heat. When the appliance is in use, the surface is usually very hot.
19. Do not use the unit for heating rooms.
20. If you leave the unit running unattended, first make sure that the unit is set up correctly.

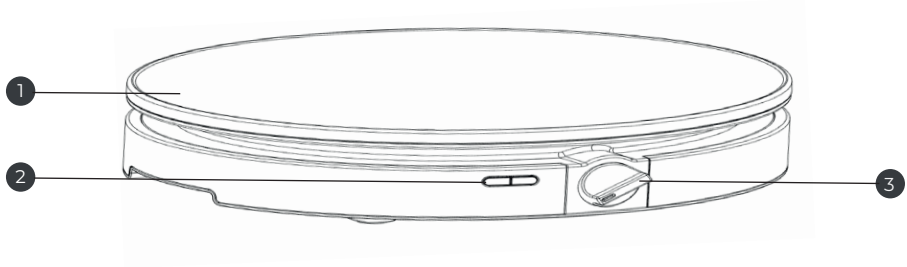
Assembly

1. Place the crêpe maker on a stable, flat and non-slip surface, away from painted surfaces and tablecloths. Do not place the appliance near heat sources such as hobs or gas flames.
2. Leave at least 20 cm of space around the appliance and at least 50 cm upwards to avoid damage from heat or steam.
3. Place the appliance out of the reach of children and make sure that there are no pieces of furniture around the appliance that are sensitive to heat or moisture.
4. Make sure that the escaping heat and steam can escape unhindered.

Note

Please contact the KLAMER Customer Support Team at **hello@klamer-kitchen.com** with any questions or uncertainties. We will be happy to help you!

Product



1. Heating plate
2. Indicator light
3. Setting wheel

Before first use

Before you start using your KLAMER Crêpe Maker, please observe the following steps:

1. Remove the KLAMER Crêpe Maker from the packaging and remove all packaging material.
2. Clean the appliance thoroughly to remove any packaging residues and other dirt. For cleaning instructions, please refer to the “Cleaning and Care” section (p. 19).
3. Make sure that all parts of the Crêpe Maker, especially the cooking surface, are clean and free from dust or dirt.
4. Place the appliance on a flat and level surface to ensure even distribution of the batter and proper operation of the appliance.
5. Check that the power cord and plug are in good condition.
6. Make sure that there are no foreign objects in or on the Crêpe Maker. The Crêpe Maker is now ready for use.

Caution

The appliance becomes very hot during operation, never cover it or touch the housing. After drying, let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving and storing it.

The preparation of the crepe dough

When preparing a standard crêpe dough, it is important to follow some basic steps to achieve the best possible consistency and taste:

1. Make sure you have all the ingredients to hand: 250g flour, 3 eggs, 500ml milk, 1 pinch of sugar & salt and approx. 50g butter. These quantities are enough for approx. 10 servings.
2. Beat the eggs in a large bowl and add sugar and a pinch of salt. Mix everything together well. Then gradually add the flour, followed by the milk. Be careful to avoid lumps.
3. Melt the butter and add it to the dough. Mix the dough well until it has a smooth and even consistency.
4. Cover the bowl with a cloth and let the dough rest for about 30 minutes to an hour. This allows the flour to absorb the liquid and makes the dough more pliable.
5. Stir the dough well again before you start cooking.

The dough is now ready to prepare delicious crêpes! Make sure to preheat the crêpe maker well before use and brush it lightly with butter or oil to prevent sticking.

Tips & tricks for correct use

So that you can start baking crêpes straight away, we have provided videos for you on our website that give you a little help on how to use the Crêpe Maker correctly so that baking is a complete success. For example, tips are given on how best to spread the batter, turn the crêpes and fold the finished crêpes.

You can find our videos via the website below or even easier by simply scanning the QR code.

crepemaker.klamer-kitchen.com

General Instructions for use

You operate the KLAMER Crêpe Maker as follows:

Switching on

Set the setting wheel to level 0 and connect the unit to the power source. Turn the setting wheel from level 0 to the desired level to switch on the unit.

Set the temperature and start the crêpe process

1. After switching on the appliance, grease the baking surface on level 0 or 1 with a little oil or butter. Use a soft paper towel, for example, to do this.
2. Set the desired temperature by turning the setting wheel. The markings “Warm,” “Medium,” and “High Heat” serve as a guide. However, you can freely set any temperature between 0 and the maximum level. The baking time varies depending on the thickness of the dough and the heat level and is between 2 and 5 minutes.
3. **Low heat levels (WARM)** are suitable for thinner crêpes or a batter that burns easily (e.g. batter with a high sugar content).
4. **Medium heat settings (MED)** are often a good starting point. You can start here and adjust the temperature depending on your results.
5. **High heat settings (HI)** might be suitable for thicker batter.
6. Place a small amount of batter in the centre of the heating plate and spread the batter evenly over the entire surface using the enclosed crêpe spreader.
7. The crêpe process starts automatically as soon as the appliance is switched on and the temperature is set. The duration of the baking process depends on the set temperature, the thickness of the batter and the recipe. Check the crêpe regularly to make sure it does not burn.
8. The green thermostat light shows the crepe maker is heating. It stays on until the set temperature is reached, then it will turn on and off to keep the temperature constant during cooking.

Switching off

After use, turn the setting dial back to level 0 and disconnect it from the power source to switch off the unit.

Cleaning

Please always disconnect the unit from the power source before cleaning or moving it. NEVER allow the electronics to come into contact with water. You clean the unit as follows:

1. Unplug the mains plug from the socket if you have not already done so.
2. Use a slightly damp cloth to clean the outside of the crêpe maker. Dry it afterwards. Never put the crêpe maker under running water. Do not rinse it with water either.
3. Do not clean the appliance with aggressive cleaners or scouring agents to avoid damaging the surface.
4. The crêpe plate is not dishwasher safe and should be cleaned with warm water with added detergent and then dried with a soft cloth.
5. The batter distributor and other spatula are dishwasher safe. Therefore, clean them either in the dishwasher or, for a longer life, by hand with lukewarm water and a little washing-up liquid. Dry them afterwards with a soft cloth.

Caution

The appliance and the mains plug must never be cleaned under water, in the sink or in the dishwasher!

Storage

1. First disconnect the mains plug from the socket, if you have not already done so.
2. Make sure that the crêpe maker and all other parts are clean and dry. Otherwise, follow the instructions in the Cleaning section.
3. Store the appliance in a cool, dry place away from light. Ideally, use the original packaging.

Problem solving

In the following table you will find a list of common problems, their causes and solutions that may help you when using the KLAMER Crêpe Maker:

Problem	Possible Cause	Solution
The crêpe maker does not work.	The mains plug is not plugged in.	Insert the mains plug into a power socket.
	The unit is defective.	Contact KLAMER customer service.
	The setting wheel is on ‘0‘.	Turn the wheel to the desired level.
The crêpes are not baked evenly.	The temperature is set too low.	Set a higher temperature.
	The heating element is defective.	Contact KLAMER customer service.
	The dough is not evenly distributed.	Spread the dough evenly on the hotplate.
The dough sticks to the heating plate.	The heating plate is not sufficiently greased.	Brush the heating plate with a little oil or butter.
	The dough is too thick.	Use a thinner dough.
The crêpe maker gets too hot.	The temperature controller is set at too high a level.	Turn the temperature control knob to a lower setting.
	The unit is used for too long without interruption.	Switch off the unit and let it cool down for a few minutes.
The crêpes tear during baking	The dough is too thin.	Make sure that the dough has the right consistency.
	The crêpes are turned too early.	Leave the crêpes on the hot plate for longer before turning them over.
The crêpe maker gives off an unusual smell	It is the first time the appliance is used.	This is normal when using for the first time. Ventilate the room well and wipe the heating plate with a lightly oiled cloth before you begin.
	Something has dripped on the heating elements.	Switch off the appliance and clean it according to the instructions in the section Cleaning and maintenance.

Problem	Possible Cause	Solution
The non-stick coating is flaking off.	The appliance has been scratched with a sharp object.	Use only wooden or plastic utensils.
	The appliance has not been cleaned properly.	Clean the appliance according to the instructions in the section Cleaning and maintenance.

Note

Please contact the KLAMER Customer Support Team at **hello@klamer-kitchen.com** with any questions or uncertainties. We will be happy to help you!

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence for a minimum period of 12 months, starting from the date on which the device is sold to the end user.
The warranty covers only defects in materials or workmanship, which does not apply in cases of defects in materials or workmanship:

- Normal wear and tear
- Improper use, e.g. overloading of the device, use of non-approved accessories
- Use of force, damage due to external influences
- Damage due to non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the cleaning instructions
- Partially or completely dismantled devices

Compliance

This product complies with applicable CE directives. The full declaration of conformity can be requested through the contact form on our website or by contacting KLAMER customer service via the email addresses provided in this manual.

Disposal instructions

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

Crêpe Maker 1400

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les.
Ce produit ne convient qu'aux espaces bien isolés ou à un usage occasionnel.

KLAMER
Crêpe Maker 1400



Aide et conseils sur
crepemaker.klamer-kitchen.com
ou scanner le code QR

KLAMER

Données

Modèle	KLAMER Crêpe Maker 1400
Tension nominale	220-230V / 50-60Hz
Puissance	1280-1400 W
Article n°	94811

À propos de cet

Nous vous remercions d'avoir acheté la crêpière KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser la crêpière. La crêpière est idéale pour préparer de délicieuses crêpes, galettes et autres pâtes fines.

- La surface antiadhésive de la crêpière permet de détacher et de retourner facilement les crêpes sans qu'elles ne se déchirent ou n'adhèrent.
- Le réglage de la température de l'appareil d'une puissance de 1400 watts permet un réglage individuel de la chaleur, ce qui permet de cuire la pâte de manière homogène.
- Le répartiteur de pâte fourni vous aide à répartir uniformément la pâte sur la surface et à préparer ainsi des crêpes parfaites.
- La spatule fournie vous aide à retourner les crêpes.

Mesures de sécurité importantes

Caution

Lors de l'utilisation de l'appareil électrique, les précautions de sécurité de base suivantes doivent être respectées :

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées.
2. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
4. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil

correspond à la tension du réseau local.

5. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé d'une quelconque manière.
6. Si un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance étroite est nécessaire. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est destiné à un usage domestique.
8. L'appareil ne doit être utilisé que dans des locaux fermés, pas à l'extérieur. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
9. L'appareil doit être placé sur une surface plate et plane lorsqu'il est en fonctionnement. Il ne doit pas y avoir de risque de chute de l'appareil. Prévoyez que l'appareil deviendra plus lourd en cours d'utilisation en raison du chargement.
10. L'appareil est uniquement destiné à la transformation des aliments.
11. N'utilisez pas l'appareil si la surface antiadhésive est endommagée.
12. Évitez de déplacer ou d'incliner l'appareil en cours d'utilisation.
13. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
14. Avant le nettoyage, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation électrique.
15. AVERTISSEMENT : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures. Veuillez faire particulièrement attention aux enfants et aux personnes vulnérables. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
16. Débranchez toujours la fiche d'alimentation en la saisissant. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
17. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas autorisés. Contactez le fabricant si vous avez des questions.
18. Ne placez pas la crêpière à côté d'appareils qui émettent de la chaleur. Lorsque l'appareil est en marche, sa surface est généralement très chaude.
19. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des pièces.
20. Si vous laissez l'appareil fonctionner sans surveillance, assurez-vous d'abord que l'appareil est correctement installé.

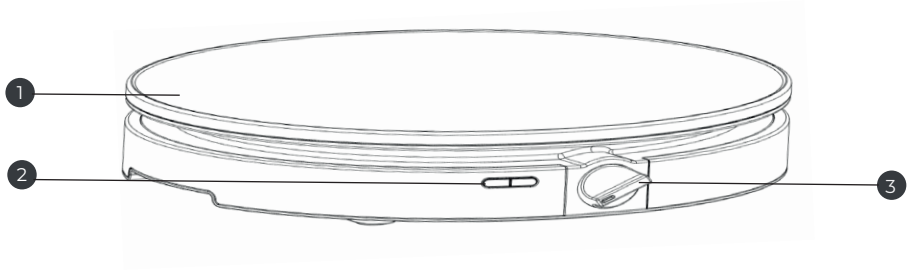
Installation correcte de l’appareil

1. Placez la crêpière sur une surface stable, plane et antidérapante, loin des surfaces peintes et des nappes. Ne placez pas l’appareil à proximité de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes de gaz.
2. Laissez un espace d’au moins 20 cm autour de l’appareil et d’au moins 50 cm vers le haut afin d’éviter tout dommage dû à la chaleur ou à la vapeur.
3. Placez l’appareil hors de portée des enfants et veillez à ce qu’aucun meuble sensible à la chaleur ou à l’humidité ne se trouve autour de l’appareil.
4. Veillez à ce que la chaleur et la vapeur qui s’échappent puissent s’évacuer librement.

Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l’équipe du Customer Support de KLAMER à l’adresse **hello@klamer-kitchen.com**. Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

Produit



1. Plaque chauffante
2. Voyant lumineux
3. Molette de réglage

Avant la première utilisation

Avant de mettre en service votre crêpière KLAMER, veuillez suivre les étapes suivantes:

1. Retirez la crêpière KLAMER de son emballage et enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Nettoyez soigneusement l'appareil afin d'éliminer les résidus d'emballage et autres salissures. Nettoyez soigneusement l'appareil pour éliminer les résidus d'emballage et autres saletés. Pour les instructions de nettoyage, veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » (p. 31).
3. Veillez à ce que toutes les parties de la crêpière, en particulier la surface de cuisson, soient propres et exemptes de poussière ou de saleté.
4. Placez l'appareil sur une surface plane et droite afin de garantir une répartition uniforme de la pâte et un fonctionnement correct de l'appareil.
5. Vérifiez que le cordon d'alimentation et la fiche sont en bon état.
6. Assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans ou sur la crêpière. La crêpière est maintenant prête à l'emploi.

Attention

L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement, ne le couvrez en aucun cas et ne touchez pas le boîtier. Après la cuisson, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le déplacer et de le ranger. le ranger.

La préparation de la pâte à crêpes

Lors de la préparation d'une pâte à crêpes standard, il est important de suivre quelques étapes de base afin d'obtenir la meilleure consistance et le meilleur goût possible :

1. Assurez-vous d'avoir tous les ingrédients sous la main : 250g de farine, 3 œufs, 500ml de lait, 1 pincée de sucre & sel et environ 50g de beurre. Ces quantités suffisent pour environ 10 portions.
2. Battez les œufs dans un grand bol et ajoutez le sucre et une pincée de sel. Mélangez bien le tout. Ajoutez ensuite peu à peu la farine, suivie du lait. Veillez à éviter les grumeaux.
3. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la pâte. Mélangez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une consistance lisse et homogène.
4. Couvrez le saladier d'un torchon et laissez la pâte reposer pendant environ 30 minutes à une heure. Cela permet à la farine d'absorber le liquide et rend la pâte plus malléable.
5. Remuez à nouveau la pâte : Remuez bien la pâte une nouvelle fois avant de commencer à la faire cuire.

La pâte est maintenant prête à être utilisée pour préparer de délicieuses crêpes. Veillez à bien préchauffer la crêpière avant de l'utiliser et à l'enduire légèrement de beurre ou d'huile pour éviter qu'elle n'attache.

Conseils et astuces pour une bonne utilisation

Pour que vous puissiez commencer directement à faire des crêpes, nous avons mis à votre disposition sur notre site des vidéos qui vous donnent des petits conseils sur la bonne utilisation de la crêpière, afin que la cuisson soit une réussite totale. Par exemple, des conseils sont donnés pour répartir la pâte de manière optimale, pour retourner les crêpes et pour plier les crêpes terminées.

Vous trouverez nos vidéos sur le site web ci-dessous ou encore plus facilement en scannant simplement le code QR.

crepemaker.klamer-kitchen.com

L’utilisation de la crêpière

Vous utilisez la crêpière KLAMER de la manière suivante:

Mise en marche

Réglez la molette de réglage sur le niveau 0 et branchez l’appareil à la source d’alimentation. Tournez la molette de réglage du niveau 0 au niveau souhaité pour mettre l’appareil en marche.

Régler la température et démarrer la crêpe

1. Après avoir allumé l’appareil, graissez la surface de cuisson au niveau 0 ou 1 avec un peu d’huile ou de beurre. Pour ce faire, utilisez par exemple un essuie-tout doux.
2. Réglez la température souhaitée en tournant la molette de réglage. Les repères « Warm », « Medium » et « High Heat » servent de guide. Cependant, vous pouvez régler librement la température entre 0 et le niveau maximal. Le temps de cuisson varie en fonction de l’épaisseur de la pâte et du niveau de chauffage et se situe entre 2 et 5 minutes.
3. **Les niveaux de chauffage bas (WARM)** conviennent aux crêpes plus fines ou à une pâte qui brûle facilement (par exemple, une pâte à forte teneur en sucre).
4. **Les niveaux de chauffage moyens (MED)** sont souvent un bon point de départ. On peut commencer ici et adapter la température en fonction du résultat.
5. **Les niveaux de chauffage élevés (HI)** pourraient convenir à une pâte plus épaisse.
6. Déposez une petite quantité de pâte au centre de la plaque chauffante et répartissez la pâte uniformément sur toute la surface à l’aide du distributeur de crêpes fourni.
7. Le processus de crêpe commence automatiquement dès que l’appareil est allumé et que la température est réglée. La durée de la cuisson dépend de la température réglée, de l’épaisseur de la pâte et de la recette. Contrôlez régulièrement la crêpe pour vous assurer qu’elle ne brûle pas.
8. Le voyant vert du thermostat indique que la crêpière est en train de chauffer. Il reste allumé jusqu’à ce que la température réglée soit atteinte, puis il s’allume et s’éteint par intervalles pour maintenir une température constante pendant la cuisson.

Mise hors tension

Après utilisation, ramenez la molette de réglage sur le niveau 0 et débranchez l’appareil de la source d’alimentation pour le mettre hors tension.

Nettoyage et entretien

Veuillez toujours débrancher l'appareil de la source d'alimentation avant de le nettoyer ou de le déplacer. Ne mettez JAMAIS l'électronique en contact avec de l'eau. Vous nettoyez l'appareil comme suit:

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant si ce n'est pas déjà fait.
2. Utilisez un chiffon légèrement humide pour nettoyer l'extérieur de la crêpière. Séchez-le ensuite. Ne placez jamais la crêpière sous l'eau courante. Ne le rincez pas non plus à l'eau.
3. Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyants agressifs ou des produits abrasifs afin de ne pas endommager la surface.Die Crêpe-Platte ist nicht spülmaschinenfest und sollte mit warmem Wasser mit Zusatz von Spülmitteln gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.
4. Les outils de mélange et autres pièces amovibles passent au lave-vaisselle. Nettoyez-les donc soit au lave-vaisselle, soit à la main avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle pour prolonger leur durée de vie. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Caution

L'appareil ainsi que la fiche d'alimentation ne doivent jamais être nettoyés sous l'eau, dans l'évier ou dans le lave-vaisselle!

Stockage

1. Débranchez d'abord la crêpière de la prise de courant, si ce n'est pas déjà fait.
2. Assurez-vous que la crêpière et toutes les autres pièces sont propres et sèches. Pour le reste, suivez les instructions de la section Nettoyage.
3. Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Idéalement, utilisez l'emballage d'origine.

Résolution des problèmes

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous une liste des problèmes les plus fréquents, de leurs causes et de leurs solutions, qui peuvent vous aider à utiliser la crêpière KLAMER :

Problème	Cause possible	Solution
La crêpière ne fonctionne pas	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise électrique.
	L'appareil est défectueux.	Contacter le service client KLAMER.
	La molette de réglage est sur '0'.	Tournez la molette sur le niveau souhaité.
Les crêpes ne sont pas cuites uniformément	La température est réglée trop bas.	Réglez une température plus élevée.
	L'élément chauffant est défectueux.	Contacter le service client KLAMER.
	La pâte n'est pas répartie uniformément.	Répartissez la pâte uniformément sur la plaque chauffante
La pâte adhère à la plaque chauffante	La plaque chauffante n'est pas suffisamment graissée.	Enduisez la plaque chauffante d'un peu d'huile ou de beurre.
	La pâte est trop épaisse.	Utilisez une pâte plus fine
La crêpière devient trop chaude	Le régulateur de température est réglé sur un niveau trop élevé.	Tournez le bouton de réglage de la température sur un niveau plus bas
	L'appareil est utilisé trop longtemps sans interruption.	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant quelques minutes.
Les crêpes se déchirent pendant la cuisson	La pâte est trop fine.	Assurez-vous que la pâte a la bonne consistance.
	Les crêpes sont retournées trop tôt.	Laissez les crêpes plus longtemps sur la plaque chauffante avant de les retourner.
La crêpière dégage une odeur inhabituelle	C'est la première fois que l'appareil est utilisé.	C'est normal lors de la première utilisation. Aérez bien la pièce et essuyez la plaque chauffante avec un chiffon légèrement huilé avant de commencer.
	Quelque chose a coulé sur les éléments chauffants.	Éteignez l'appareil et nettoyez-le conformément aux instructions de la section Nettoyage et entretien.

Problème	Cause possible	Solution
Le revêtement antiadhésif s'écaille.	L'appareil a été rayé avec un objet tranchant.	N'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique.
	L'appareil n'a pas été nettoyé correctement.	Nettoyez l'appareil selon les instructions de la section Nettoyage et entretien.

Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe du Customer Support de KLAMER à l'adresse **hello@klamer-kitchen.com**. Nous nous ferons un plaisir de vous aider!

Garantie

- Le fabricant accorde une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client, d'une durée minimale de 12 mois à compter de la date à laquelle l'appareil est vendu à l'utilisateur final.
- La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, ce qui ne s'applique pas en cas de défaut de matériel ou de fabrication :
- Usure et détérioration normales
- utilisation non conforme, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés
- utilisation de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par ex. branchement sur un réseau électrique inapproprié ou non-respect des consignes de nettoyage
- Appareils partiellement ou entièrement démontés

Conformité

Ce produit est conforme aux directives CE applicables. La déclaration de conformité complète peut être demandée via le formulaire de contact sur notre site web ou auprès du service client KLAMER aux adresses e-mail mentionnées dans ce manuel.

Informations sur l'élimination

Si l'image ci-dessous (poubelle à roulettes barrée) figure sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Informez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte sélective des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne
jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. En éliminant les anciens appareils conformément aux réglementations, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux permet de réduire la consommation de matières premières.