

Ooh La La!

Crepera

**giles &
posner[®]**
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para 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 coincide 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.

Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del dispositivo, las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.

Mantenga el aparato 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 lo manipule con las manos mojadas.

Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.

No lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.

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 aparato 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.

No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice 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 el 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 dispositivo.

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.

Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.

Advertencia: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

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

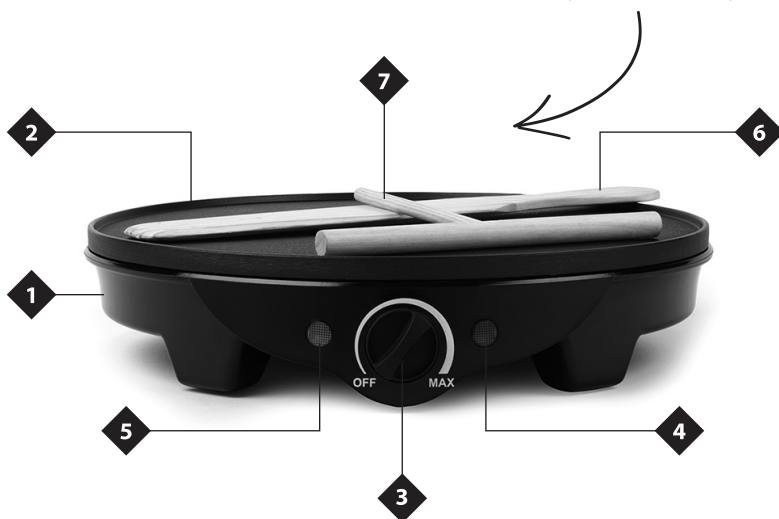
PASO 1: Limpie la crepera con un paño suave y húmedo y séquela bien.

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.

Descripción de las piezas



- | | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. Crepera | 5. Luz indicadora |
| 2. Placa de cocción antiadherente | 6. Espátula de madera |
| 3. Dial de selección de temperatura | 7. Esparcidor de masa |
| 4. Luz de encendido/apagado | |

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 y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la crepera.

Preparación de 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 eléctrica y enciéndala; la luz indicadora de encendido/apagado se iluminará.

PASO 3: Encienda la crepera y seleccione la temperatura de cocción deseada con el dial de selección de temperatura; la luz indicadora se iluminará.

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

PASO 5: Vierta aproximadamente 60 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 4 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: EK2510G

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 1300 W



Recetas

* Cualquier imagen relacionada con las recetas que se utilicen en este manual de instrucciones está destinada únicamente para fines ilustrativos.

Precaución: Mantenga la cara y el cabello alejados de las llamas. No deje la sartén sin supervisión.

Crepe natural

Ingredientes

125 g de harina común
25 g de mantequilla derretida

2 huevos
120 ml de leche

120 ml de agua
Una pizca de sal

Elaboración

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

Precaliente la crepera girando el dial aproximadamente tres cuartos hacia el máximo. Cuando se ilumine la luz indicadora, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 60 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 4 minutos hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 4 minutos. Sírvala caliente con el relleno que prefiera.

Crepes Suzette

Ingredientes

Para las crepes

125 g de harina común
50 g de mantequilla sin sal
5 g de mantequilla derretida
1 huevo de corral
300 ml de leche

Para la salsa

Solo el zumo de 2 naranjas
La piel y el zumo de 1 naranja
La piel y el zumo de 1 limón
3 cucharadas de azúcar glas

2 cucharadas de licor de naranja
2 cucharadas de brandy

Elaboración

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

Precaliente la crepera girando el dial aproximadamente tres cuartos hacia el máximo. Cuando se ilumine la luz indicadora, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 60 ml para cada crepe. Dele la vuelta a la crepe con la espátula de madera para cubrir uniformemente la superficie con la masa.

Deslice la crepe de la sartén y colóquela sobre papel vegetal. Repita con la masa restante, colocando las crepes por capas sobre papel vegetal. En este punto, las crepes pueden refrigerarse o congelarse para utilizarlas más tarde.

Para hacer la salsa, coloque sobre el fuego una sartén hasta que esté caliente, añada la mantequilla, la ralladura y el zumo de naranja, la ralladura y el zumo de limón y el azúcar extrafino.

Cocine unos minutos hasta que espese y haga burbujas, y entonces aparte la sartén del fuego.

Doble las crepes en cuartos y colóquelas con cuidado en la salsa caliente. Vuelva a poner la sartén sobre el fuego y añada el licor de naranja y el brandy. A continuación, flambee para quemar el alcohol.

Cocine durante un par de minutos hasta que las crepes se calienten por completo.

Para servir las crepes, colóquelas en platos y rocíe la salsa por encima.

Crepes con fresas y nata

Ingredientes

110 g de harina común tamizada	2 cucharadas de nata	1 cucharada de mermelada
25 g de mantequilla derretida	doble montada	de fresa
2 huevos de corral batidos	1 cucharada de aceite vegetal	Una pizca de sal
200 ml de leche	para freír	Azúcar glas para espolvorear
75 ml de agua		

Elaboración

Tamice la harina y la sal en un recipiente grande y haga un hueco en el centro de la harina. Vierta los huevos en el hueco y bata suavemente. Añada gradualmente la leche y el agua hasta que la masa adquiera una textura suave.

Agregue la mantequilla derretida y deje que repose durante unos minutos.

Pre caliente la crepera girando el dial aproximadamente tres cuartos hacia el máximo, espere a que la luz indicadora señale que está lista para continuar. Vierta 60 ml de la masa de crepes y, utilizando la espátula de madera, extiéndala con movimientos circulares sobre la placa hasta que una capa uniforme cubra la base.

Dore durante 3 o 4 minutos, dele la vuelta con la espátula de madera y cocine de 2 a 3 minutos por el otro lado.

Retire la crepe de la placa y repita con el resto de la masa.

Coloque las crepes en un plato, extienda la mermelada, finalice con la nata montada y dóblelas en triángulos. Sirva inmediatamente con azúcar glas espolvoreado.

Crepes de coco con salsa de frambuesa

Ingredientes

Para la salsa de frambuesa

200 g de frambuesas	Para las crepes de coco	Leche de coco en un vaso hecha
2 cucharaditas de harina de maíz	140 g de harina común	con medio coco
2 cucharadita de sirope de arce	2 huevos grandes	300 ml de leche de coco
Sirope de arce		2 cucharadas de
		coco deshidratado tostado

Elaboración

Reserve 6 frambuesas. Mezcle la harina de maíz con 1 cucharada de agua hasta que adquiera una textura suave.

Vierta 300 ml de agua en una sartén y añada la pasta de la harina de maíz. Caliente y revuelva hasta que espese. Agregue las frambuesas restantes y cocine suavemente, machacándolas hasta que quede una pulpa.

Pase la mezcla por un colador con un recipiente debajo para quitar las semillas, empujando a través del colador tanta mezcla como pueda. Corte en cuatro las frambuesas reservadas e incorpórelas a la salsa, junto con el sirope de arce.

Para hacer las crepes, vierta la harina y una pizca de sal en una jarra grande y, a continuación, bata los huevos, la leche de coco, 200 ml de agua y 1 cucharada y media de coco tostado para preparar una masa con la consistencia de la nata espesa. Aligere la mezcla con un poco más de agua si es demasiado densa.

Pre caliente la crepera girando el dial aproximadamente tres cuartos hacia el máximo, espere a que la luz indicadora señale que está lista para continuar. Vierta 60 ml de la masa de crepes y, utilizando la espátula de madera, extiéndala con movimientos circulares sobre la placa hasta que una capa uniforme cubra la base.

Cocine la crepe durante unos 4 minutos hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 o 3 minutos.

A continuación, sirva y rocíe la salsa sobre las crepes.

Crepes de Limoncello

Ingredientes

250 g de harina común tamizada	3 huevos	1 cucharada de zumo de limón
40 g de azúcar extrafino	500 ml de leche	Una pizca de sal
25 g de mantequilla derretida	2 cucharadas de Limoncello	Azúcar glas para decorar

Elaboración

Añada la harina y la sal en un recipiente, haga un hueco en el centro e incorpore los huevos. Remueva con una cuchara de madera hasta que adquiera una textura suave. Añada gradualmente la leche, la mantequilla derretida, el zumo de limón y el licor de limón. Mezcle bien. Deje reposar durante unos minutos. Precaliente la crepera girando el dial aproximadamente tres cuartos hacia el máximo, espere a que la luz indicadora señale que está lista para continuar y, a continuación, vierta 60 ml de la masa para crepes. Utilizando la espátula de madera, extienda la masa para cubrir la placa de manera uniforme. Cocine durante unos 3 o 4 minutos hasta que esté dorada. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 o 3 minutos. Repita el proceso hasta terminar la masa. Doble las crepes en cuartos o bien enróllelas y espolvoree el azúcar glas.

Crepes con plátano y chocolate

Ingredientes

250 g de harina tamizada	2 plátanos troceados en rodajas de ¼"	1 cucharadita de vainilla dividida
25 g de mantequilla derretida		Una pizca de sal
25 g de azúcar granulado	1 cucharada de chocolate derretido	
3 huevos		

Elaboración

En una batidora, combine la leche, la harina, el azúcar, la sal, 1 cucharadita de vainilla, los huevos y la mantequilla derretida. Bata hasta que la mezcla sea suave y espumosa. Si es posible, deje reposar la masa durante 15 minutos a temperatura ambiente. Precaliente la crepera girando el dial aproximadamente tres cuartos hacia el máximo, espere a que la luz indicadora señale que está lista para continuar y, a continuación, vierta 60 ml de la masa para crepes. Utilizando la espátula de madera, extienda la masa para cubrir la placa de manera uniforme. Cocine durante unos 3 o 4 minutos hasta que esté dorada. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 o 3 minutos. Repita el proceso con la masa restante, añadiendo más mantequilla o aceite a la placa según sea necesario. Doble las crepes en cuartos. Rocíe el chocolate derretido y decore con las rodajas de plátano.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD (Reino Unido).**

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en www.gilesandposner.com.

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos.

Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Giles and Posner proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.



Suministrado por:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester
OL9 0DD. (Reino Unido).
Fabricado en China.

Guarde todas las instrucciones para su referencia futura.

Fabricado en China.

CD140820/MD000000/V1