



## Crepes Gerät elektro

### **Aufstellen und Anschließen:**

- Stellen Sie das Gerät von **Frankl24** auf einen ebenen Platz, der das Gewicht aushält und kippsicher ist.
- Stellen Sie das Mietgerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.) oder in die Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen.

### **Praktische Ratschläge:**

- **Nur Teig ohne Klümpchen verarbeiten. Den Teig falls nötigen durch ein Sieb geben.**
- **Wenn der Teig auf der Platte rutscht oder am Streichbügel haftet: nicht einfetten. Die Platte mit einem trockenen Lappen abwischen. Ein schlecht gelungener Teig kann dieselbe Wirkung zeigen.**
- **Wenn der Teig kocht und an der Platte haftet: Das Anheizen ist nicht ausreichend, den Anheizvorgang daher fortsetzen.**
- **Wenn nur der Teig kocht ist er zu flüssig, nicht gelungen oder die Platte ist zu heiß.**
- **Wenn nur die Platte haftet: Leicht mit ein wenig Öl einfetten.**
- **Wenn die Platte zu fettig ist, diese abwischen bevor Sie die nächsten Crêpes auftragen**
- **Ihre fertigen Crêpes sind weicher, wenn Sie mit einer sehr heißen Platte arbeiten.**

### **Notwendige Utensilien:**

- Streichbügel zum Aufstreichen des Teigs  
(Damit aus dem Teig auch wirklich ein Crêpe und kein verhinderter Pfannkuchen wird, bedarf es eines speziellen Gerätes, auf dem der flüssige Teig zügig mit einem Teigrechen verstrichen wird, damit er gleichmäßig dünn gerät.)
- Palette zum Lösen des Crêpes
- ein Lappen aus gerollter Baumwolle zum Abwischen der Platte
- ein wenig Öl zum Fetten der Platten
- ein Behälter für den Teig
- eine Portionierkelle

### **Bedienung:**

- Das Stromkabel an die Stromversorgung anschließen.
- Die gewünschte Temperatur einstellen. Das Gerät hat die verlangte Temperatur erreicht, wenn die Kontrollleuchte erlischt.

Wenn Sie ein Gerät mit Einstellung 0 – 10 haben:

Für Weizen- oder Buchweizen-Crêpes Stufe 4 und für dicke Crêpes Stufe 6.

Zum Aufwärmen von Crêpes Thermostatstufen unter 3 benutzen.

Wenn Sie ein Gerät mit Temperaturregler 50°C – 380°C haben:

Die Temperatur zum Aufheizen auf 270°C stellen.

Die Temperatur zum Backen der Crêpes liegt bei 200°C/230°C.

- Einen Eßlöffel Öl in die Mitte der Platte gießen. Mit einem Lappen aus gerollter Baumwolle (Kunstfasern und ähnliche sind ungeeignet) das Öl gleichmäßig verteilen. Das Öl 5 bis 10 Minuten kochen lassen bis die Platte gebräunt und völlig trocken ist.

- Geben Sie den Teig in die Mitte der Platte und verteilen Sie diesen mit dem mitgelieferten Streichbügel mit kreisenden Bewegungen gleichmäßig.

Achten Sie auf die Dosierung der Teigmenge, da sonst der überschüssige Teig an den Seiten herunter fließt.

Um den Teig glatt auf der Platte zu verteilen, stellen Sie den Streichbügel immer ins Wasser.

- Um die Crêpes auf der Platte zu wenden, benutzen Sie die Palette.
- Nach Gebrauch das Gerät auf „0“ stellen und das Gerät von der Stromversorgung lösen.