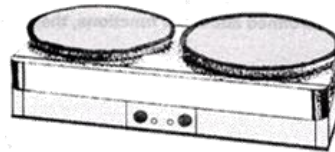


## Crêpes-Ofen G 400 D



### Inventar zum Crêpes-Ofen

- 1 grosse Schüssel
- 1 grosser Schwingbesen
- 1 Litermass
- 2 Tupperware mit Deckel
- 1 Schöpfkelle 2 dl
- 2 Teighölzer
- 2 Metallspachtel lang
- 1 Metallspachtel klein
- 1 Fettstempel mit Untersatz
- 1 Schlauch-Gasfeuerzeug
- 1 Gasflasche  
(evtl. eine zweite als Reserve)

### Zusätzliches Material

- Gebrauchsanweisung Crêpesofen G 400 D
- Gesundheitsvorschriften
- Profianleitung
- Rezepte

Wird ein Stand für den Crêpes-Ofen benötigt, haben wir einen Kontakt. Einfach melden!

### Abholung / Rückgabe

- Abholung und Rückgabe erfolgt nach Absprache mit dem Sekretariat: 071 / 222 11 22, info@cevisg.ch.

### Grundrezept

- 6 Eier
- 1 Liter Milch
- ½ kg Weissmehl
- etwas Salz
- etwas Zucker
- etwas Öl

Alles mischen und am besten mit einem Mixer gut verrühren. Teig nicht luftdicht verschliessen, da er sonst zu gären beginnt.

### Geeignete Füllungen

- Zimt und Zucker
- Apfelmus / mit Zimtzucker
- Konfitüren
- warme Schokolade / Nutella
- Banane mit erwärmter Schokolade
- Schinken / Reibkäse
- Tomatensauce / Gehacktes

### Nicht geeignete Füllungen

- Honig (flüssiger Zucker verklebt Platte)
- allgemein Flüssigkeiten

#### Tipp:

Diese Zutaten erst auf dem Teller hinzufügen.

**Flüssigkeiten, die auf die heisse Platte kommen, können die Platte beschädigen!**

## Inbetriebnahme

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung des Crêpes-Ofens sorgfältig durch. Der Mieter / die Mieterin ist verantwortlich für die korrekte Bedienung und Reinigung.

- Crêpes-Platten leicht mit **Frittieröl** einölen, z.B. mit Haushaltpapier.
- Gas wie in der Anleitung beschrieben entzünden. Evtl. mit einem langen Streichholz / Feuerzeug Piezzozündung unterstützen. (Bitte zuvor die Schubladen-Bleche für Krümel entfernen!)
- **Nicht länger als 5 Sekunden Gas ausströmen lassen. Wenn es nicht zündet, 30 Sekunden warten!**
- Regler auf die Position 5 oder 6 einstellen.

## WICHTIG

Reglerposition ändert nicht die Gaszufuhr, sondern die Soll-Temperatur der Platten. Der Regler reguliert die Flammengrösse erst bei längerer Brenndauer sichtbar!

## Vorgehen beim Crêpen

- 1 Schöpfkelle voll Teig in die Mitte einer Platte giessen (am besten oben – je nach Neigung des Tisches)
- mit dem Drehholz vom Zentrum her zu einem Kreis ziehen (erfordert etwas Übung)
- Crêpes einseitig anbraten, mit dem Spachtel von der Platte lösen
- Crêpes wenden, Füllung in die Mitte geben
- von links und rechts je einen Drittel nach der Mitte über die Füllung legen
- anschliessend von vorne und hinten je einen Drittel zur Mitte legen
- Teller auf die Crêpes legen, um mit dem Spachtel die Crêpes zu stürzen
- servieren

## Betriebshinweise

Während dem Crêpen immer darauf achten, dass die Platten regelmässig mit Frittieröl eingeeölt werden. Der Teig klebt weniger und die Reste brennen nicht an. Mit dem kleinen Spachtel Reste **sofort** entfernen, damit sie sich nicht in der Platte einbrennen. Hitze bei Nichtgebrauch zurücknehmen.

## Reinigung der Platten

- Überreste auf den Platten am besten gleich bei der Entstehung beseitigen. Restliche Überreste mit dem kleinen Spachtel ohne zu kratzen entfernen.
- Ofen ausser Betrieb nehmen und abkühlen lassen.

## Erst nach der Abkühlung (je nach Umgebungstemperatur bis 1h)

- Platten **nur** mit einem feuchten Tuch **ohne Reinigungsmittel** abwischen.

## Mietvertrag

Der Mieter / die Mieterin erklärt sich einverstanden, die Anleitung und Hinweise zur Vermietung zu lesen und anzuwenden.

Für die Inbetriebnahme und den Betrieb ist der Mieter / die Mieterin verantwortlich. Er / sie nimmt bei Unklarheiten vor Inbetriebnahme Kontakt mit dem Sekretariat auf: Tel. 071 / 222 11 22.

Schäden und zusätzliche Reinigung des Materials werden in Rechnung gestellt. (Ansatz 50 Fr. / Stunde).

Verbrauchsmaterial wie Gas wird pauschal pro Einsatztag verrechnet.

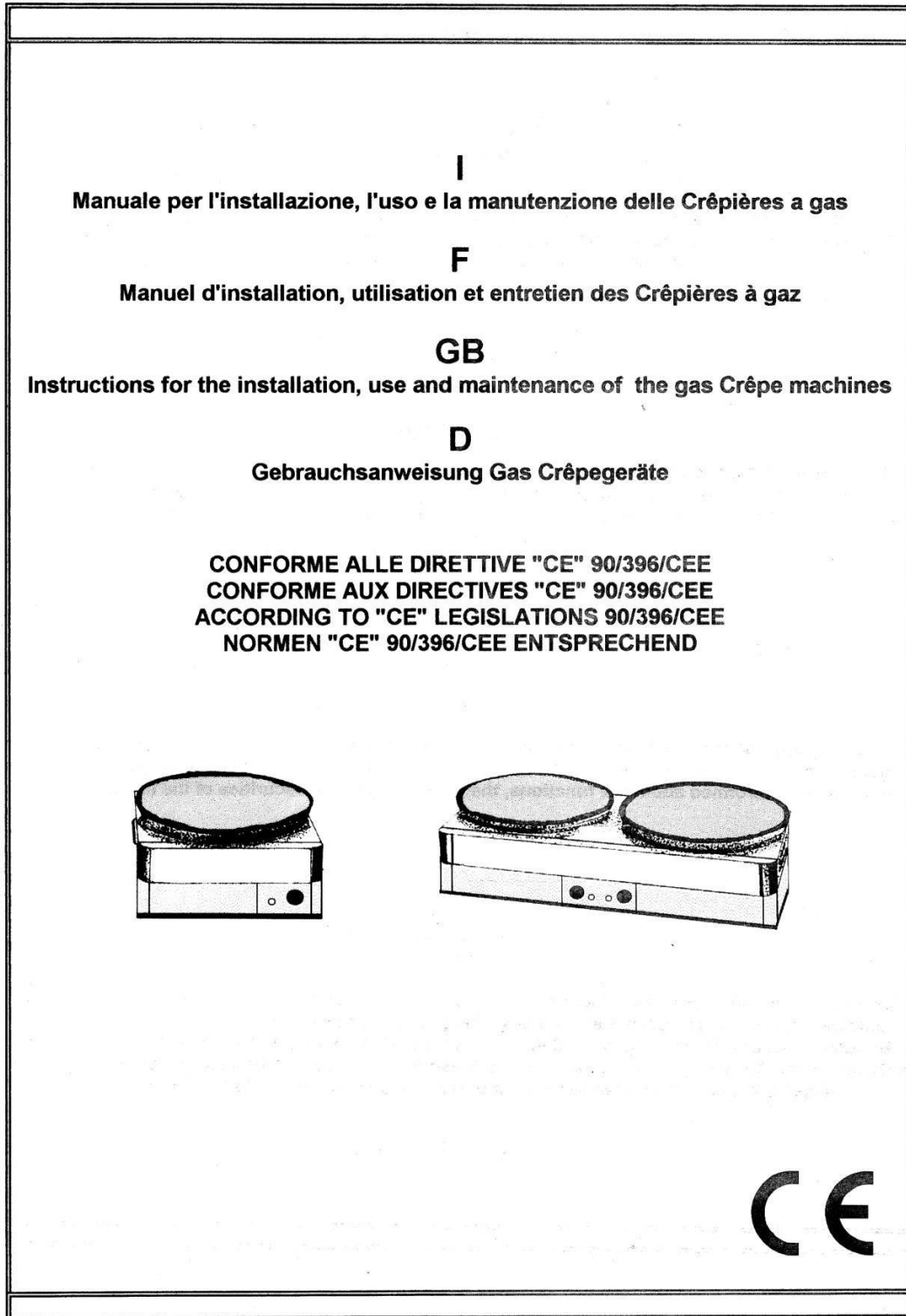
## Mietgebühren Crêpes-Ofen inkl. Gas

Tarife pro Anlass / Tag	Mieter / Mieterin, inkl. Gas	CEVI-Mitglieder, inkl. Gas
privat	<input type="checkbox"/> 80 Fr.	<input type="checkbox"/> 40 Fr.
gewerblich	<input checked="" type="checkbox"/> 160 Fr.	<input type="checkbox"/> 80 Fr.

Die Mietgebühren sind am Rückgabetag bar gegen eine Quittung zu entrichten.

<b>Mietdauer</b>	<b>Rückgabe</b> nach Abmachung
<b>St. Gallen, den</b>	<b>St. Gallen, den</b>
<b>CEVI St. Gallen</b> Regula Sandgaard	<b>Mieter / Mieterin</b>
	<b>Name / Vorname</b>
	<b>Adresse / PLZ Ort</b>
	<b>Telefon</b>
	<b>Mail</b>

Gebrauchsanweisung



**In Übereinstimmung mit der Norm "CE" 90/396/CEE**

Bevor Sie irgendwelche Schritte unternehmen, lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch, das wichtige Angaben in bezug auf die Installationssicherheit, den Gebrauch und die Wartung enthält. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht eingehalten werden.

**D**

**ALLGEMEINE ANWEISUNGEN**

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder stehen Sie nicht vor dem Gerät mit nackten bzw. feuchten Füßen.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von Wänden oder Möbeln entfernt auf und vergewissern Sie sich, daß diese nicht aus einem feurgefährlichen Material sind.
- Benutzen Sie keine verlängerungen der Zuleitungen
- Setzen Sie das Gerät keinen Wittungseinflüssen (Regen, Sonne etc.) aus
- Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.
- Das Gerät darf nur vom geschulten Personal benutzt werden.
- **Schalten Sie das Gerät im Falle von Komplikationen oder mangelhafter Funktion aus.**
- Für eine eventuelle Instandsetzung wenden Sie sich nur an eine autorisierte technische Werkstatt und verlangen Sie nur nach Originalteilen; die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf den Kopf und vergewissern Sie sich nach jeder Änderung seiner Aufstellung, Daß sich der Brenner an der richtigen Stelle befindet
- Dieses Gerät darf nur zu dem Zweck benutzt werden, für den es konstruiert wurde.
- Der Hersteller **übernimmt keinerlei Haftung**, falls die angegebenen allgemeinen Anweisungen **nicht beachtet werden**.

**1) ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLETEUR**

**Alle in diesem Handbuch beschriebenen Tätigkeiten müssen vom qualifizierten Personal unter Beachtung der geltenden Vorschriften ausgeführt werden.**

Nach Auspacken des Geräres, entfernen Sie das Kunststoffklebeband. Es muß unbedingt vor dem Einschalten des Gerätes entfernt werden. Auch Klebereste müssen sorgfältig entfernt werden (**benutzen Sie keine Scheuermittel oder entzündbare Substanzen**).

**Entfernen Sie die Kartonblockade und überprüfen Sie, ob sich der Brenner an der richtigen Stelle befindet.**

Überprüfen Sie mit einer Wasserwaage, daß das Gerät gerade aufgestellt ist.

Überprüfen Sie, ob das Gerät während des Transports keine Schäden erlitten hat, die den korrekten Betrieb gefährden könnten.

Das Gerät ist für Gasbetrieb vorbereitet. Es wird daher empfohlen, **die Tabelle mit den technischen Daten aufmerksam zu lesen, die an der Seite der Crepière angebracht ist.**

**Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die angegebenen allgemeinen Anweisungen nicht beachtet werden.**

**OPERATIONEN, DIE NUR VOM FACHPERSONAL DURCHZUFÜHRE SIND**

Kontrollieren Sie, ob die Angaben auf dem Schild "Technische Daten" dem gelieferten Gastyp entsprechen. Im Falle, Daß die technischen Daten und der Typ des gelieferten Gases nicht übereinstimmen, muß man die mitgelieferte Einspritzdüse (siehe die beigelegte Zeichnung nr. 2) ersetzen und das Schild mit den technischen Daten ändern, indem man die roten von uns angebrachten Aufkleber entfernt und die neue Kategorie mit den mitgelieferten Aufklebern kennzeichnet.

**DURCHFLUSSREGULIERUNG (NUR VOM FACHPERSONAL AUSZUFÜHREN)**

Bringen Sie die Maschine auf die richtige Temperatur.

Mit einem Schraubendreher (siehe Zeichnung 1.) drehen Sie die Schraube **gegen den Uhrzeigersinn** um den Gasdurchfluß **zu erhöhen** und **im Uhrzeigersinn** um ihn **zu verringern**.

Um den Geräteeingang and das Gasnetz anzuschließen, benutzen Sie Leitungen UNI CIG und vergewissern Sie sich, daß der Anschluß dicht ist. Zünden Sie das Gerät wie im weiteren erklärt.

**2) GEBRAUCHSANWEISUNGEN**  
**ZÜNDEN DES GERÄTES (siehe Schalterblende)**

- DRÜCKEN SIE DEN REGLER (1), DREHEN SIE IHN NACH LINKS UND LASSEN SIE IHN LOS,
- DREHEN SIE BIS ZUM ANSCHLAG (POS. ☆)- DRÜCKEN SIE DEN REGLER ERNEUT UND BETÄTIGEN SIE EINIGE MALE DEN PIEZOZÜNDER (2) BIS ZUR ERFOLGTEN ZÜNDUNG DES BRENNERS. HALTEN SIE DEN REGLER CIRCA 10 SEK. GEDRÜCKT UND LASSEN SIE IHN DANN LOS. IN DIESER POSITION ERFOLGT DIE ZÜNDUNG DES ERDERS UND DIE TEMPERATUR VON 110 °C (min.) (SIEHE TABELLE) WIRD ERREICHT.
- UM DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR ZU ERREICHEN (SIEHE TABELLE), DREHEN SIE DEN REGLER GEGEN DEN UHRZEIGERSINN UND STELLEN SIE IHN AUF DIE DER TEMPERATUR ENTSPRECHENDE ZAHL.
- UM DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG AUSZUSCHALTEN, DREHEN SIE DEN REGLER IM UHRZEIGERSINN (OHNE ZU DRÜCKEN) BIS ZUR POS. ☆ (min.) (DER REGLER BLOKIERT).
- DANN DRÜCKEN SIE DEN REGLER UND BRINGEN IHN AUF DIE POS. ● (ausgeschaltet)

Die Fettreste aus der Herstellung können einen unangenehmen Rauch und Geruch verursachen. Es wird daher empfohlen, die Crepiere ca 15. Min. lang auf die maximale Temperatur leer aufzuheizen, bevor sie zum ersten Mal benutzt wird. (pos. 8).

Warten Sie bis die Platte abgekühlt ist und reinigen Sie die Platte mit einem weichen Lappen (**benutzen Sie kein Wasser oder Scheuer-/Reinigungsmittel**).

**REINIGUNG UND WARTUNG**

**Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie das Gerät aus und warten bis es sich abgekühlt hat.**

**Die Gußeisenplatte wird ausschließlich mit einem mitgelieferten Spachtel gereinigt, um Ansammlung von Fettresten zu vermeiden.**

**Reinigen Sie das Gerät nie mit Wasserstrahl, um Infiltrationen zu vermeiden.**

Die Stahlteile werden mit Reinigungsprodukten, aber nicht mit Scheuermitteln oder entzündbaren Substanzen behandelt.

Die Regler werden mit einem weichen angefeuchteten Lappen gereinigt.

Die Überprüfung aller Ventileile muß vom Fachpersonal vorgenommen werden.

**Dati Tecnici - Donnés Techniques - Technical Data - Technische Angabe**

Mod	Dim. mm.	Potenza Totale W.	Ø Piatto mm.
Mod	Dim. mm.	Puissance Totale W.	Ø Plaque mm.
Mod	Size mm.	Total W. Power	Plate Ø mm.
Mod	Maße mm.	Leistung Tot. W.	Platte Ø mm.

	<b>430 x 480 x 270 H</b>	<b>3600</b>	<b>400</b>
<b>Crêpe Singola - Crêpe simple - single Crêpe - eine Crêpe-Platte</b>			
	<b>900 x 480 x 270 H</b>	<b>3600 x 2</b>	<b>400</b>
<b>Crêpe doppia - Crêpes double - Double Crêpe - Zwei Crêpe Platten</b>			





**TABELLA NR. POS. = °C - TABLE NR. POS. = °C - TABELLEN POS. NR. = °C**

**Optimum:**













POS. NR.	°C Circa / Abt
☆	110
1	140
2	160
3	180
4	200
5	220
6	240
7	260
8	280

**Rezepte / Anleitungen**

	<p><b>Schritt 1</b> 1.5-2 dl Teig auf die leicht gefettete, erhitzte Platte geben.</p> <p><b>Tipp:</b> Kelle und Gefäss über die Platte halten, vermindert Tropfen. Frittieröl mit Haushaltspapier oder Fettstempel optimal verteilen.</p>
	<p><b>Schritt 2</b> Mit Drehhölzchen Teig gleichmässig verteilen.</p> <p><b>Tipp:</b> Mit der Hand auf Teig-Randhöhe einen Kreis ziehen und mehrmals drehen.</p> <p><b>Tipp:</b> Hölzchen im Wasserbad (Tupperware) aufbewahren, dies vermindert Klumpenbildung.</p>
	<p><b>Schritt 3</b> Einige Zeit anbraten lassen. Von Zeit zu Zeit mit dem Metallspachtel den Teig von der Platte lösen. Teig sollte nicht kleben!</p> <p><b>Tipp:</b> Wenn die Platte mit Frittieröl eingefettet ist, lässt sich der Teig einfacher lösen. Evtl. etwas davon in den Teig geben.</p>
	<p><b>Schritt 4</b> <b>Tipp zum Wenden:</b> Ganzen Teig von der Platte lösen, mit dem Spachtel ganz unten durchfahren).</p> <p><b>Tipp:</b> Bei ca. 1/3 den Teig anheben und auf die andere Seite wenden. (Erfahrungssache, deshalb klein anfangen.)</p>



	<p><b>Schritt 5</b> Zutaten dazugeben.</p> <p>Einige Zutaten gleich nach dem Wenden hinzugeben, damit sie sich erwärmen können.</p> <p>Das Schliessen der Crêpes verstärkt den Effekt, so kann der Dampf nicht mehr entweichen.</p>
	<p><b>Schritt 6</b> <b>Crêpes falten 1 / Regel:</b></p> <p>Die Zutaten zudecken, indem man ca. 1/3 der Crêpes darüber legt.</p> <p><b>Tipp:</b> Zuerst mit dem Spachtel die Bruchstelle vorfalzen, dies ist meist bei zu dickem Teig notwendig.</p>
	<p><b>Schritt 7</b></p> <p><b>Crêpes falten 2:</b></p> <p>Zweites Drittel ebenfalls darüberlegen.</p>
	<p><b>Schritt 8</b></p> <p><b>Crêpes falten 3:</b></p> <p>Crêpes drehen.</p> <p>Wieder ca. einen Drittel über das mittlere Drittel darüberlegen.</p>

		<p><b>Schritt 9</b></p> <p><b>Crêpes falten 4:</b></p> <p>Zweites Drittel ebenfalls darüberlegen.</p>
	<p><b>Schritt 10</b></p> <p>Teller umgekehrt über die Crêpes legen.</p> <p><b>Tipp:</b> Die Crêpes kann so noch einige Sekunden warmgehalten werden.</p>	
		<p><b>Schritt 11</b></p> <p>Mit dem Spachtel unter die Crêpes fahren und in einer Drehbewegung den Teller und die Crêpes wenden.</p>
		<p><b>Schritt 12</b></p> <p>En Guete!</p>

by Reto Sennrich

Fotos by David López