

**CRÊPES-EISEN**  
**CRÊPES MACHINES**

Art. 150600

Art. 150610



Art. 150600



Art. 150610

## 1. Installation

Nehmen Sie das Crêpes-Eisen aus der Verpackung und stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste Unterlage.

Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von brennbaren Gegenständen aufgestellt werden soll.

Die aktuellen Brandschutzvorschriften sind unbedingt zu beachten.

Es wird empfohlen, die Gussplatte gründlich zu reinigen. Erwärmen Sie die Gusseisenplatte für 20 Minuten (bei ca. 200–250 Grad), bis sich der Rauch und/oder der Geruch aufgelöst hat, schrubben Sie die Oberfläche mit Stahlwolle und Reinigungsmittel, um die Beschichtung zu entfernen. Ziehen Sie den Stecker aus dem Gerät. Verwenden Sie warmes Wasser und ggf. Spülmittel zur Reinigung.

### **VERWENDEN SIE NIEMALS KALTES WASSER AUF DER HEIßEN PLATTE !**

Schließen Sie das Gerät an einen gut belüfteten Ort an, schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie es auf 300°C ein, bis das grüne Licht leuchtet. Gießen Sie einen Esslöffel Erdnussöl, das zum Braten geeignet ist, in die Mitte der Kochfläche. Mit einem Baumwolltuch oder Papiertuch das Öl gleichmäßig verteilen und 5–10 Minuten kochen lassen, bis die Oberfläche ihren ursprünglichen Glanz verliert und trocken erscheint. **Das Gerät ist betriebsbereit.**

## 2. Bedienung

Stecken Sie das Gerät ein, die rote Lampe leuchtet.

Drehen Sie den Thermostatschalter auf die gewünschte Einstellung. Das grüne Licht erlischt, sobald die Temperatur erreicht ist.

Um das Crêpes besser entnehmen zu können, muss regelmäßig vor Einfüllen des Teiges die Backplatte eingefettet werden. Wir empfehlen Schneider-Backtrennspray. Teig auf die Mitte der Kochfläche gießen und mit dem Teigverteiler gleichmäßig über die Kochfläche verteilen. Sobald der Crêpes auf der Unterseite bis zur gewünschten Bräunung gebacken ist, mit dem Spachtel den Crêpes wenden und die andere Seite backen. Verwenden Sie den Spatel, um den Crêpes nach dem Backen zu entfernen. Wenn Sie nichts backen, schalten Sie den Thermostat aus und ziehen Sie den Netzstecker.

## 3. Sicherheit

Bitte beachten Sie, dass das Gerät nach dem Gebrauch immer noch heiß ist.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

**Achtung:** Berühren Sie die Oberfläche nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Oberfläche kann heiß sein.

## 4. Wartung und Pflege

Das Crêpes-Eisen sollte nach Gebrauch (1 x täglich) mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.

Für die Reinigung von Gusseisenplatten verwenden Sie bitte warmes Seifenwasser, solange es noch warm ist. Verwenden Sie kein kaltes Wasser auf der warmen Platte.

Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass die Schalen trocken sind, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

Zum Reinigen nicht vollständig in Wasser tauchen.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

## 5. Hilfe

Wenn das Crêpes-Eisen nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte:

1. Die Stromversorgung ist korrekt und eingeschaltet.
2. Die Stellungen von Schalter und Thermostat.

Hinweis: Das Gerät hat die folgenden Prüfungen gemäß den einschlägigen Sicherheitsvorschriften bestanden:

1. ERDUNGSWIDERSTAND
2. SPANNUNGSFESTIGKEIT
3. ABLEITSTROM
4. NENNLEISTUNG

## 6. Spezifikationen

Art.-Nr.	Ausführung	Spannung	Leistung	Abmessungen
150600	Rundes Gehäuse	220 – 240 V / 50 / 60 Hz	2700 W	400 x 400 x 162 mm
150610	Rechteckiges Gehäuse	220 – 240 V / 50 / 60 Hz	2700 W	430 x 445 x 165 mm

## 1. INSTALLATION

Take out the Crepe Serving Station from the packaging and locate the unit on a firm level surface.

When this appliance is to be positioned in close proximity to a wall, partitions, kitchen furniture, decorative finished, etc., it is recommended that they be made of non-combustible material, if not, they shall be clad with a suitable non-combustible heat-insulating material, and that the closest attention be paid to fire prevention regulations.

Once the appliance has been placed in position by consulting International Standards and regulations. Cleaning the cast iron plate thoroughly is advised. Warm up the cast iron plate for 20 minutes (at approx. 200-250 degrees) until all smoke and/or odor has dissipated, Scrub the surface with steel wool and detergent to remove the coating .unplug the unit, then use warm, soapy water to clean.

### **NEVER USE COLD WATER ON THE HOT PLATE !**

Plug the unit in a well-ventilated area, Switch on the unit and set to 300°C to heat until green light is lit. Pour about a tablespoon of corn or peanut oil suitable for frying in the center of the cooking surface. Using a cotton cloth or paper towel, spread the oil evenly and let cook for 5–10 minutes until the surface loses its initial sheen and appears dry. **The unit is ready to use.**

## 2. OPERATION

Plug in the unit, the red light is on.

Turn the thermostat dial to the required setting. The green light will be extinct once temperature is reached. Pour batter on middle of cooking surface and use the batter spreader to evenly distribute batter over the cooking surface. Once the crepe is cooked to desired browning on the bottom side, use the spatula to flip the crepe and cook the other side. Use the spatula to remove the crepe when finished cooking. When not cooking, turn off the thermostat and unplug the unit.

## 3. SAFETY

### **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE!**

**Please take notice that the unit will still be too hot to handle immediately after use.**

If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified technician.

## 4. MAINTENANCE

The Crepe Griddle should be cleaned using warm, soapy water after each day's operation.

For cleaning cast iron plate, please use warm soapy water while still warm.

Do not use cold water on warm plate.

After cleaning, be sure the trays should be dry before putting them back to the unit.

Do not immerse completely in water to clean.

The appliance is not to be cleaned with a water jet.

## 5. HELP

If the Crepe Griddle does not work, please check the following:

1. The power supply is correct and the red light on.
2. The thermostat is correct.
3. The element is clear.

## 6. BASIC SPECIFICATION

Code		Voltage	Power	Dimension
150600	round case	220 – 240 V / 50 / 60 Hz	2700 W	400 x 400 x 162 mm
150610	rectangular case	220 – 240 V / 50 / 60 Hz	2700 W	430 x 445 x 165 mm

**Schneider GmbH**

In der Längerts 1  
D-73095 Albershausen

Phone: +49 (0) 71 61 / 3004 - 0  
Fax: +49 (0) 71 61 / 3004 - 50  
Email: [info@schneider-gmbh.com](mailto:info@schneider-gmbh.com)

**[www.schneider-gmbh.com](http://www.schneider-gmbh.com)**