

# Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

Instruction Manual

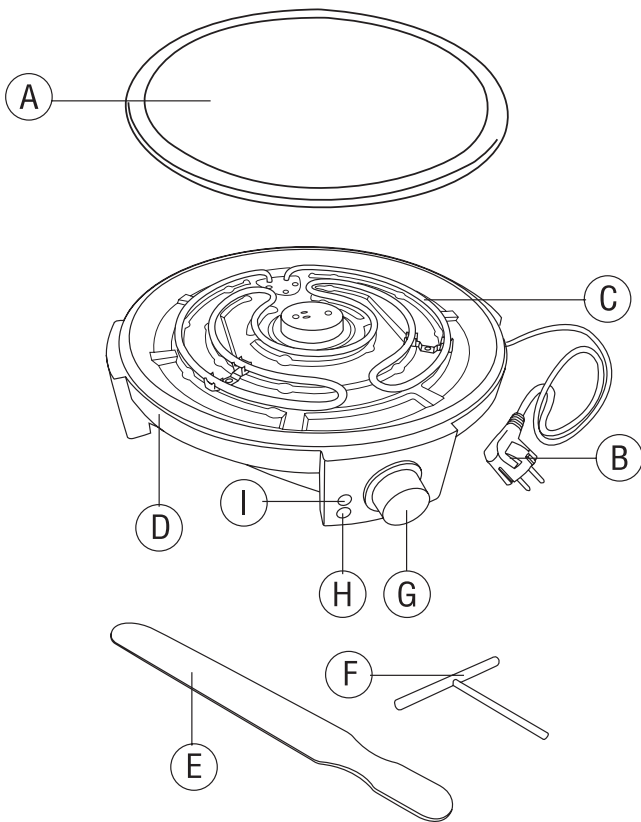
คู่มือการใช้งาน



**CREPE MAKER**

**MODEL : RBSCREPEMAKER**

**1400 W 220-240 V 50 Hz**



ภาษาไทย

เครื่องทำเครปอเนกประสงค์  
รุ่น RBSCREPEMAKER

1400 วัตต์ 220-240 โวลต์ 50 เฮิรซ์



ถึงท่านผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

ขอขอบคุณทุกท่านที่ไว้วางใจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของ Cuizimate ด้วยประสิทธิภาพและการออกแบบที่ทันสมัยและโดดเด่นของผลิตภัณฑ์ที่มากด้วยคุณประโยชน์ในการใช้งานจะสามารถตอบสนองความพึงพอใจในการใช้งานของท่านได้อย่างคุ้มค่า

### ส่วนประกอบ

- A. หน้าที่า
- B. ปลั๊กและสายไฟ
- C. ฮีตเตอร์
- D. ฐานเครื่อง
- E. ไม้พาย
- F. ไม้กึ่งเกลี่ยแป้งเครป
- G. ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ
- H. ไฟแสดงสถานะ สีแดง (ไฟเข้าเครื่อง)
- I. ไฟแสดงสถานะ สีเขียว (พร้อมใช้งาน)

เครื่องนี้ถูกออกแบบมาสำหรับทำเครปหรือปิ้งย่างอาหาร ไม่ควรใช้งานนอกเหนือจากที่ระบุในคู่มือ ควรใช้เครื่องสำหรับการใช้งานในบ้านหรือในอาคารเท่านั้น ไม่แนะนำให้ใช้งานกลางแจ้งและไม่ควรใช้งานในเชิงพาณิชย์



คำเตือนเพื่อความปลอดภัย

ควรตรวจเช็คให้แน่ใจว่ากระแสไฟฟ้าที่ใช้ในบ้านท่านตรงกับกระแสไฟฟ้าของเครื่อง โดยตรวจสอบจากฉลากใต้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดจากไฟฟ้าลัดวงจร

- ก่อนเสียบปลั๊กควรแน่ใจว่าเครื่องไม่ได้สัมผัสอยู่กับน้ำ โดยเฉพาะเมื่อใช้ในห้องครัวหรือใช้ใกล้กับอ่างล้างจานหรือออกันน้ำ

- ควรแน่ใจว่าสายไฟไม่เปียกหรือชื้นในขณะที่ใช้งาน ไม่ควรให้สายไฟถูกทับหรือวางพาดบนขอบที่มีความแหลมคมหรือที่ก่อให้เกิดความเสียหายกับสายไฟ

- ควรถอดปลั๊กออกจากเต้ารับเสมอ หลังจากใช้งานเสร็จแล้วและก่อนทำความสะอาด

- เพื่อความปลอดภัยและหลีกเลี่ยงความเสียหายหรืออันตรายที่อาจเกิดขึ้น เมื่อปลั๊กหรือสายไฟเกิดการชำรุดหรือเสียหายให้ติดต่อซ่อมหรือเปลี่ยนอะไหล่ โดยศูนย์บริการหรือศูนย์ตัวแทนจัดจำหน่ายเท่านั้น

- ไม่ควรใช้งานเครื่องหากเครื่องตกกระแทกหรือได้รับความเสียหาย ควรตรวจเช็คความเรียบร้อยของเครื่องก่อนหรือหากจำเป็นให้ส่งซ่อมแซม โดยช่างผู้มีความชำนาญของศูนย์บริการหรือศูนย์ตัวแทนจัดจำหน่ายเท่านั้น

เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงของการเกิดเพลิงไหม้หรือได้รับบาดเจ็บ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าในขณะที่เปิดเครื่องได้วางเครื่องในตำแหน่ง ที่มีระยะห่างอย่างน้อย 50 ซม. จากผนังหรือเฟอร์นิเจอร์หรือวัสดุที่ติดไฟง่ายอื่นๆ

- ในขณะที่ใช้เครื่องทำอาหารอาจเกิดการเผาไหม้ได้ ดังนั้นขณะใช้งานห้ามวางเครื่องไว้ใกล้วัตถุที่ไวไฟ เช่น ผ้าผืน วัสดุที่ติดไฟง่าย หรือคลุมเครื่องด้วยผ้าใดๆ

- ไม่ควรทิ้งเครื่องไว้ในขณะที่เปิดใช้งานอยู่ โดยไม่มีผู้ดูแล

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อใช้งานร่วมกับอุปกรณ์ตั้งเวลาที่ติดตั้งจากภายนอกหรือระบบควบคุมการทำงานระยะไกล (รีโมทคอนโทรล)

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานโดยบุคคล รวมถึงเด็ก ที่คอยสมรรถภาพทั้งทางด้านร่างกายและจิตใจ รวมถึงบุคคลที่ขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้า หากมีความจำเป็นต้องให้บุคคลเหล่านั้นเป็นผู้ใช้งาน ควรอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของผู้ใหญ่หรือของผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของเขาเหล่านั้น

- ควรดูแลเด็กอย่างใกล้ชิดเพื่อให้แน่ใจว่าไม่นำเครื่องนี้ไปเป็นของเล่น



เครื่องหมายนี้นี้ เป็นเครื่องหมายเตือนให้ท่านทราบว่าหน้าเตามีความร้อนสูง ควรระมัดระวังอย่างยิ่งเมื่อใช้งาน



## วิธีการใช้งาน

### ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- นำเครื่องออกจากบรรจุภัณฑ์นำวัสดุห่อหุ้มเครื่อง เช่นถุงพลาสติก กระดาษออกให้หมด

- เช็ดทำความสะอาดหน้าเตาด้วยผ้าสะอาดหมาดๆ

- วางฐานเครื่องลงบนพื้นที่ราบเรียบ มีความมั่นคงแข็งแรงและทนความร้อน

- วางแผ่นทำความร้อนลงบนฐานเครื่องโดยวางให้ตรง ไม่เอียง

- เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ ไฟแสดงสถานะสีแดง (ไฟเข้าเครื่อง) และไฟแสดงสถานะสีเขียว (พร้อมใช้งาน) จะติดขึ้น

### หมายเหตุ:

- เมื่อเสียบปลั๊ก ปุ่มควบคุมอุณหภูมิอยู่ในตำแหน่ง “0” ไฟแสดงสถานะสีเขียวจะติดขึ้นด้วย เป็นการตรวจเช็ค ว่าสัญญาณไฟเขียวทำงาน แต่เครื่องจะยังไม่ทำความร้อน ในตำแหน่ง “0”

- หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิอยู่ไปยังตำแหน่ง “Max” เพื่อให้เครื่องทำความร้อนไฟสีเขียวจะดับ รอประมาณ 10 นาที เมื่อเครื่องความร้อนถึงระดับที่ต้องการแล้วไฟแสดงสถานะสีเขียวจะติดขึ้นอีกครั้ง

- ในการใช้งานครั้งแรก อาจมีกลิ่นและควันออกมาจากเครื่องเล็กน้อย ซึ่งเกิดจากสาร

ที่เคลือบป้องกันตัวทำความร้อนไว้ ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้และจะคอยจ่ายหาเข้าไปในการใช้งานครั้งต่อไป ในกรณีนี้ให้ใช้งานในที่ที่มีอากาศถ่ายเทหรือเปิดหน้าต่างเพื่อระบายอากาศ

- หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิกลับมาที่ตำแหน่ง “0” และถอดปลั๊กออกจากเต้ารับไฟแสดงสถานะทั้งเขียวและแดงจะดับลง

- ทิ้งเครื่องไว้ให้เย็น จากนั้นเช็ดหน้าเตาด้วยผ้าหมาดอีกครั้ง

ขณะนี้เครื่องพร้อมใช้งานแล้ว

### การอบขนมเครป

1. เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับเต้ารับไฟแสดงสถานะสีเขียว และเสียบขั้วคิดขึ้น
2. หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิ ไปยังตำแหน่งที่ต้องการ ไฟสีเขียวจะดับ (โดยหากหมวนุ่มไปยังตำแหน่งตัวเลขมากขึ้นความถี่ของเครปก็จะมากขึ้นตามลำดับ) รอสักครู่จนกระทั่งไฟเขียวติดขึ้น แสดงว่าเครื่องทำความร้อนได้ตามอุณหภูมิที่ต้องการแล้วพร้อมใช้งาน
3. ตักแป้งส่วนผสมของขนมเครป ลงบนหน้าเตา

**หมายเหตุ :** ท่านสามารถกำหนดความถี่ของขนมเครปด้วยปุ่มควบคุมอุณหภูมิหรือระยะเวลาในการอบเครป

**หมายเหตุ :** ในการกำหนดปริมาณที่ถูกต้องการของส่วนผสม ให้ตักส่วนผสม

เทลงบนหน้าเตาให้ครอบคลุมพื้นที่ 2 ใน 3 ของหน้าเตา ควรแน่ใจว่าส่วนผสมของขนมเครปไม่ล้นเกินขอบของหน้าเตา หลังจากทำเครปชิ้นแรกแล้ว เครปชิ้นต่อไปท่านจะสามารถลดหรือเพิ่มปริมาณการตักส่วนผสมได้พอดียิ่งขึ้น

4. จุ่มไม้สำหรับเกลี่ยส่วนผสม ลงในน้ำพอเปียก

5. ใช้ไม้สำหรับเกลี่ยส่วนผสม เกลี่ยแป้งบนแผ่นทำความร้อน: วางไม้บนส่วนผสมเบาๆ โดยไม่ต้องกดมือ จากนั้นเกลี่ยแป้งเป็นวงกลมจากจุดศูนย์กลางวนไปเรื่อยๆ จนถึงขอบของหน้าเตา โดยเกลี่ยแป้งให้บางและสม่ำเสมอทั่วหน้าเตา

**หมายเหตุ :** หลังจากการใช้งานแต่ละครั้งให้นำไม้สำหรับเกลี่ยส่วนผสมจุ่มน้ำไว้จะทำให้ไม้สามารถเกลี่ยส่วนผสมได้ดียิ่งขึ้น

6. หลังจากนั้นประมาณ 45 วินาที (หรือจนกว่าเครปได้ระดับความถี่ตามที่ท่านต้องการแล้ว) ใช้ไม้พายพลิกกลับด้านเครป

**หมายเหตุ :** สิ่งนี้อาจเกิดขึ้น ในระหว่างการอบเครป ไฟแสดงสถานะสีเขียวอาจดับและติดขึ้นอีกครั้ง เนื่องจากเมื่อหน้าเตามีความร้อนลดลงจากที่กำหนดไว้ ตัวทำความร้อนจะทำความร้อนขึ้นเองโดยอัตโนมัติเพื่อให้หน้าเตามีความร้อนคงที่ ไฟเขียวจึงดับและติดเป็นปกติ

หมายเหตุ: ระยะเวลาในการอบขนมเครปนี้เป็นการแนะนำเบื้องต้นเท่านั้นระยะเวลาอาจขึ้นอยู่กับส่วนผสมหรือสูตรของขนมเครปที่ต่างๆ กันไป เวลาการอบที่ดีที่สุดควรดูจากผลการทดลองและข้อผิดพลาดของการอบขนมเครปในครั้งที่ผ่านมา

7. หลังจากนั้น 45 วินาทีใช้ไม้พายนำเครปออกจากหน้าเตา: สอดไม้พายไปได้แผ่นเครป จากนั้นค่อยๆ ยกแผ่นเครปออกจากหน้าเตา วางบนจาน พร้อมเสิร์ฟ

8. ขณะนี้ท่านสามารถปรุงแต่งเครปหรือใส่หน้าเครปตามที่ท่านต้องการ

ระวัง! เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายกับเครื่องและหน้าเตา

- ไม่ควรเคลื่อนหรือรูดคกแต่งใส่เครื่องปรุงใดๆ ในขณะที่ขนมเครปอยู่บนหน้าเตา
- ห้ามตัดแผ่นเครปในขณะที่ขนมเครปอยู่บนหน้าเตา
- ไม่ควรใช้ของมีคมหรืออุปกรณ์ใดๆ ที่ทำจากโลหะในการกลับแผ่นเครปหรือนำเครปออกจากหน้าเตา เพราะจะทำให้เกิดรอยขีดข่วนสร้างความเสียหายกับหน้าเตาได้

9. ทำเครปชิ้นต่อไปตามขั้นตอนเดิม

## สูตรขนมเครป

ทุกสูตรสำหรับทำขนมเครปได้ 12 ชิ้น โดยประมาณ

### 1. Basic Crepe Recipe

ไข่ไก่ 6 ฟอง

นมสด 1 ลิตร

แป้งสาลีอเนกประสงค์ 500 กรัม

น้ำมันพืช 3 ช้อนชา

#### การผสมแป้ง

- ตีไข่ผสมกับนมสดจนเข้ากันดี ผสมแป้งและน้ำมันพืชลงไปตีจนเข้ากัน

- นำส่วนผสมใส่ตู้เย็นทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วจึงค่อยนำไปอบบนเครื่องทำเครป

### 2. Crepes with sugar and lemon

ส่วนผสมสูตรที่ 1 Basic crepe recipe

น้ำตาลทราย

มะนาว 3 ลูก

#### วิธีทำ

- อบส่วนผสมเครป (Basic Crepe) โดยหมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังตำแหน่ง Max ประมาณ 1 นาที แล้วจึงกลับด้านเครป และอบต่ออีกประมาณ 2 นาที

- นำเครปออกจากหน้าเตา นำไปวางบนจานแบน จากนั้นโรยด้วยน้ำตาลทราย และหยดด้วยน้ำมะนาว

- พับแผ่นเครป เป็นรูปสี่เหลี่ยม หรือพับตามแบบที่ท่านต้องการ พร้อมเสิร์ฟ

### 3. Crepes Normandy Style

ส่วนผสมสูตรที่ 1 Basic crepe recipe

แอปเปิ้ล 1 กิโลกรัม

เนย 100 กรัม

น้ำตาล 300 กรัม

คาลวาโดส (แอปเปิ้ลร่นด์) 150 มิลลิลิตร

ครีมเฟรส (ชาวครีมแบบฝรั่งเศส) 250 กรัม

อบเชย

#### วิธีทำ

- ปอกเปลือกแอปเปิ้ลแล้วหั่นเป็นชิ้นบางๆ  
- ย่างแอปเปิ้ลบนกระทะด้วยเนยและน้ำตาล จากนั้นโรยด้วยอบเชย เติมน้ำคาลวาโดส และ ครีมเฟรส คนผสมจนเข้ากันดี

- อบส่วนผสมเครป(Basic Crepe) โดยหมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังตำแหน่ง Max ประมาณ 1 นาที แล้วจึงกลับด้านเครป และอบต่ออีกประมาณ 2 นาที

- นำเครปออกจากหน้าเตา นำไปวางบนจานแบน จากนั้นนำส่วนผสมแอปเปิ้ลที่ทำไว้ตอนแรก วางบนแผ่นเครปกระจายให้ทั่ว

- พับแผ่นเครป เป็นถุงสี่เหลี่ยมหรือพับตามแบบที่ท่านต้องการ พร้อมเสิร์ฟ



การทำความสะอาดและดูแลรักษา

เพื่อป้องกันอันตราย!

ก่อนเริ่มทำความสะอาดเครื่อง ควรถอดปลั๊กออกจากเต้ารับทุกครั้ง ไม่เช่นนั้นอาจได้รับอันตรายจากการเกิดไฟฟ้าช็อตได้ ขอควรระวัง!

หลังจากใช้งานเสร็จ ควรรอให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาด เพราะอาจได้รับอันตรายจากความร้อนของเครื่องได้ ขอควรระวัง!

ห้ามจุ่มฐานเครื่องลงทำความสะอาดในน้ำ เพราะจะทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย  
- เช็ดหน้าเตาและฐานเครื่องด้วยผ้านุ่มหมาดๆ สำหรับคราบติดแน่นให้เช็ดด้วยน้ำยาล้างจานหยดบนผ้าหรือฟองน้ำและเช็ดด้วยผ้าสะอาดหมาดๆ อีกครั้ง

\* หน้าเตาสามารถนำไปทำความสะอาดในเครื่องล้างจานได้

- ทำความสะอาด ไม่เกี่ยวกับส่วนผสมและไม่พวย ด้วยน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาดและใช้ผ้าขนหนูเช็ดซับน้ำให้แห้ง

#### การเก็บรักษา

เก็บเครื่องทำเครปในสภาพที่เครื่องไม่ร้อนและสะอาด หมุนเก็บสายไฟและปลั๊กของเครื่องกับตัวหมูนเก็บสายไฟและช่องเสียบเก็บปลั๊กใต้ฐานเครื่อง เก็บเครื่องไว้ในที่แห้ง สะอาดและไม่มีแมลงขึ้น



## เงื่อนไขการรับประกันสินค้า

- สัญญาการรับประกันมีระยะเวลา 2 ปี นับจากวันที่ท่านซื้อสินค้า
- การรับประกันจะมีผลกับความบกพร่องที่เกิดจากความผิดพลาดของบริษัของท่านนั้นทางบริษัทฯ จะไม่รับประกันสินค้าที่เสียหายจากการที่ท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้ได้แก่ การรวมถึงการตกแตก การสึกหรอจากการใช้งาน
- หากท่านดัดแปลง เปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆ ที่ไม่ใช่อุปกรณ์ที่มาเป็นชุดของผลิตภัณฑ์ การรับประกันสินค้าถือว่าเป็นโมฆะทันที
- หากเครื่องของท่านเกิดความเสียหายแล้วอยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน ท่านสามารถส่งเครื่องเพื่อตรวจเช็คยังศูนย์ตัวแทนจัดจำหน่ายได้ โดยบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ให้เรียบร้อยแล้วเขียน ชื่อ ที่อยู่ เบอร์ โทรศัพท์ และเขียนสาเหตุที่ส่งเครื่องมา ว่าเป็นเพราะเหตุใดพร้อมแนบสัญญาการรับประกันมาด้วย

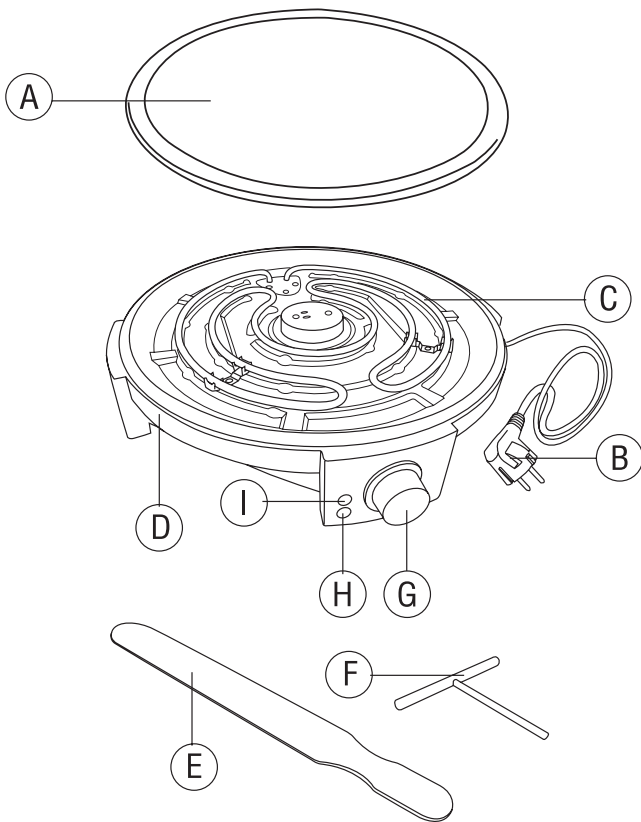
## สินค้าจะหลุดพ้นจากการรับประกันเมื่อ

- เสียหายจากการใช้งานไม่ถูกต้อง (ไม่ปฏิบัติตามคู่มือ) หรือดัดแปลงสินค้า
- เสียหายจากการชน
- เสียหายจากการใช้งานเป็นประจำ หรือขาดการดูแลรักษาเครื่อง
- เสียหายจากการสูญหาย หรือชิ้นส่วนบางอย่างหายไปจากการถอดประกอบสินค้า

## หมายเหตุ

- รับประกันเฉพาะในพื้นที่รับประกันเท่านั้น ( รับประกันเฉพาะฮิเตอร์ )
- เพื่อเป็นการปรับปรุงคุณภาพสินค้า บริษัทฯ ของสงวนสิทธิ์ที่จะเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า






**CREPE MAKER  
MODEL:RBSCREPEMAKER**

**1400 W 220-240 V 50 Hz**

Dear Customer

 Thank you for choosing Cuizimate appliance. The experience, design, feature and technology of this appliance, as well as the strict quality controls used during manufacture, will provide full satisfaction for many years.

**Description**

- A. Baking plate
- B. Power cable with power plug
- C. Heating elements
- D. Base
- E. Crepe turner
- F. Pastry spreader
- G. Thermostat
- H. Red control lamp
- I. Green control lamp  
“Ready”

This appliance is intended exclusively for the baking of crepes. Use this crepe maker only in domestic households and indoors. This appliance is

not designed for commercial or industrial applications.

 **Tip&safty precautions**

Check the Rating information on product, which should match with your local supply Voltage.

To avoid potentially fatal electric shocks:

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the plug is inserted into a power socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.
- Make sure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable so that it can not be trapped or otherwise damaged.
- Always remove the power plug from the wall socket after use.
- To avoid potentially fatal risks, arrange for a defective power plug and/or cable to be replaced at once by qualified technicians or our customer service department.
- Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is

damaged, Arrange for the appliance to be checked and, if necessary, repaired by qualified technicians.

To avoid the risks of fire or injury:

- Ensure that the switched-on device is at all times located at a minimum distance of 50 cm from walls, furniture and other objects.

- Baked foods can burn! Thus, DO NOT place the appliance under Inflammable objects, especially curtains and drapes.

- Never leave the appliance unattended when it is in use.

- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the

appliance is to be used.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



This symbol on the appliance warns you of the risk of burns caused by hot surfaces. Important! Hot surfaces!



### Operating Instruction

#### **Before the first use**

- Remove all packaging materials from the appliance.

- Wipe the baking plate with a moist cloth.

- Place the base on a heat resistant and level surface.

- Position the baking plate on the base so that it sits well and is stable.

- Connect the plug to a mains power socket. The control lamp glows.

Note: If you set the thermostat at “0” the green control lamp “Ready” glows constantly. In this way you can check that the green control lamp “Ready” is functioning. The appliance is not heated up in this position.

- Adjust the thermostat to MAX and allow the appliance to heat up for approx. 10 minutes. The red and green control lamps glow.

Note: On the first usage, the generation of light smoke and a slight smell can occur, this is due to production residues. This is completely normal and is not dangerous. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

- Place the thermostat back to “0” and remove the plug from the mains power socket. The control lamps extinguish.

- Allow the appliance to cool down and once again wipe the baking plate with a moist cloth.

The appliance is now ready for use.

### **Baking crepes**

1. Insert the power plug into a wall socket. The control lamp glows.

2. Place the thermostat at the desired heating level. The higher the temperature level, the darker the crepes. Wait until

the green control lamp “Ready” glows. This indicates that the appliance is heated up.

3. Place a scoop full of pastry onto the baking plate.

Note: You can determine the browning of the crepe with the help of the thermostat or with the baking time.

Note: To determine the correct volume of pastry, put as much pastry onto the baking plate as is required to cover it to about 2/3 of its area. Make certain that the pastry does not run over the edge of the baking plate surface. As required, reduce or increase the volume of pastry for the next crepe.

4. Briefly dip the pastry spreader in water.

5. Using the pastry spreader, evenly spread the pastry over the baking plate: Place the pastry spreader without pressure onto the pastry and then spread it in a circle from the center of the baking plate to the edge. The pastry should only be spread thinly over the baking plate.

Note: After every use, dip the pastry spreader in water. This allows the pastry to be better spread.

6. After about 45 seconds (depending on the desired degree of browning), turn the pastry with the help of the crepe turner.

Note: It could happen that, during baking, the green control lamp “Ready” briefly extinguishes itself and then glows once again. This indicates that the set temperature had fallen and the appliance had heated itself back up.

Note: The given baking times are only guidelines. The baking time of a crepe can, subject to taste, vary.

Discover the optimal baking time through trial and error.

7. After a further 45 seconds, using the crepe turner take the crepe from the baking plate: For this, slide the crepe turner under the crepe and lift it off. Place it on a plate.

8. You can now garnish the crepe according to taste.

Caution! Appliance damage!

- Do not coat or decorate the crepe when it is on the baking plate.

- Do not cut the crepe when it is on the baking plate.

- Do not use sharp or metallic utensils to turn the crepe or to lift it from the baking plate. This could cause irreparable damage to the baking plate.

9. Repeat the process for further crepe.

## **Recipes**

### **1. Basic crepe recipe**

6 Eggs

1 ltr milk

500 g Flour

3 Tbsp Oil (Cooking oil)

Whisk together the eggs and the milk. Add the flour and oil, then process everything into a smooth pastry. Allow the pastry to stand for an hour.



## **2. Crepes with sugar and lemon**

Basic crepe recipe

Crystal sugar

3 lemons

- Bake the crepe for approx. 1 minute with the setting Max. Turn the crepe and bake it for approx. 2 minutes.
- Take the crepe from the baking plate and lay it on a flat plate. Sprinkle it with sugar and drizzle it with lemon juice.
- Fold the crepe together to make a square-shaped “bag”.  
Serve the crepe.

## **3. Crepes Normandy Style**

Basic crepe recipe

1 kg Apples

100 g Butter

300 g Sugar

150 ml Calvados

250 g Crème fraiche

Cinnamon

- Peel the apples and then cut them into thin slices.
- Roast the apples in a pan with the butter and the sugar. Sprinkle with cinnamon. Add

the calvados and the crème fraiche and blend everything well.

- Bake the crepe for approx. 1 minute with the setting Max. Turn the crepe and bake it for approx. 2 minutes.
- Take the crepe from the baking plate and lay it on a flat plate. Spread the apple composition over the crepe.
- Fold the crepe together to make a square-shaped “bag”.  
Serve the crepe.



### **Maintenance & Cleaning**

#### **Danger!**

Before starting to clean the appliance, Always first remove the power cable from the wall socket!

Otherwise, there is the great risk of you receiving an electric shock!

#### **Attentions!**

After use, wait until the appliance has cooled down! The risk of burns is ever present!

## Attention!

Never submerge the base in water when cleaning it! The appliance could become irreparably damaged!

- Wipe the baking plate and the base with a moist cloth. For stubborn soiling, use a mild detergent on the cloth.

\*The baking plate can be cleaned in a dishwasher.

- Clean the pastry spreader and the crepe turner in a mild soapy solution. Rinse them off in clear water and then dry them thoroughly with a teatowel

## **Storage**

Store the appliance in a cooled down and clean condition.

Wind the power cable around the cable winder on the bottom of the appliance. Insert the plug into the designated openings.

Store the appliance at a clean and dry location.



## **Warranty:**

### **Warranty heater only**

-Damage or defective from manufacturer, dealer & service.

-2 year warranty for household use only.

-Use according to this instruction carefully.

### **Warranty is expired**

#### **When(void of warranty)**

-Damage or defect from misunderstanding how to use or service from non authorized people.

-Electrical shock or any electrical problem.

-Lost or damage some part by accident or natural damage.

- Company reserved the right to change all details before notice.

# Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

## จัดจำหน่ายโดย

บริษัท ห้างสรรพสินค้าโรบินสัน จำกัด (มหาชน)

9/9 ชั้น 14-17 ถ.พระราม 9 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310

## ศูนย์บริการ

บริษัท เนสโก้ กรุ๊ป จำกัด 46/178 ชั้น 3 หมู่ 12 ถนนนวลจันทร์ แขวงคลองกุ่ม  
เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230 โทรศัพท์ 0-2363-7757-62