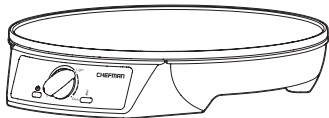


CHEFMAN®

CREPÉRA GUÍA USUARIO

- Instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de uso
- Limpieza y mantenimiento
- Recetas
- Términos y condiciones
- Registro de garantía Chefman®

RJ33-C-V2-MX



COCINANDO HACIA ADELANTE

Gracias por comprar un electrodoméstico Chefman®.

¿Le gusta cocinar o rara vez entra en la cocina? Nosotros le tenemos cubierto. Nuestra experiencia consiste en crear innovadores aparatos de cocina y guías para todos los niveles.

Ahorrar tiempo, reducir el estrés y cocinar de forma más eficiente son sólo algunas de las cosas de las que podrá disfrutar cuando cree comidas de calidad de restaurante con nuestros productos. Se adentrará en un nuevo mundo de posibilidades culinarias y cocinará con confianza. A nosotros nos gusta llamarlo el efecto "cocinar hacia adelante".

Así que adelante, ascienda de cocinero a jefe de cocina en su casa. (¡Se lo merece!)

De nuestra cocina a la suya,
Equipo Chefman®



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Para su seguridad y para seguir disfrutando de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de utilizarlo.

INTRODUCCIÓN

Bienvenido!

Tanto si es su primera compra de un electrodoméstico "Chefman" como si ya forma parte de nuestra familia, ¡estamos encantados de cocinar con usted! Con su nueva crepera, podrá hacer fácilmente crepes deliciosos, tiernos y finos como el papel de una parisina. Incluye todo lo que necesita: una gran superficie antiadherente que se calienta rápida y uniformemente, una espátula, instrucciones detalladas y deliciosas recetas que le encantarán. También puede utilizar su crepera como una plancha eléctrica convencional, perfecta para freír huevos o hacer un crujiente queso a la parrilla.

Sabemos que está entusiasmado por empezar a cocinar, pero tómese unos minutos para leer nuestras instrucciones de uso, de seguridad y de garantía. Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nosotros; tenemos una línea de ayuda con personal real que puede responder rápidamente a todas sus preguntas.

Contacte con nosotros en ayudamx@chefman.com o en el **55 9990 1008**
De lunes a viernes de 10 am a 5 pm (Hora de la Ciudad de México)

CONTENIDO

- 1 Instrucciones de seguridad
- 5 Características
- 6 Instrucciones de uso
- 8 Recetas
- 9 Limpieza y mantenimiento
- 10 Consejos de cocina
- 11 Términos y condiciones
- 13 Registro de garantía Chefman®

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

ADVERTENCIA: Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cualquier electrodoméstico que sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el electrodoméstico de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
6. No utilice ningún electrodoméstico Chefman con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o haya sufrido algún tipo de daño. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman.
7. El uso de accesorios no recomendados por Chefman puede causar lesiones. Este aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Extremar las precauciones al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectar el electrodoméstico, gire cualquier control a la posición "off" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el electrodoméstico para un uso distinto al previsto.
14. El electrodoméstico no debe utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carezca de experiencia o conocimiento, a menos que reciban supervisión o capacitación. Los niños deben supervisarse para que no jueguen con el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



¡PELIGRO!

SUPERFICIE CALIENTE

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

ca 120 60 Hz 1 000 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

ADVERTENCIA: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe está pensado para encajar en una toma de corriente polarizada sólo en un sentido. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. NO intente modificar el enchufe de ninguna manera ni forzarlo en la toma de corriente. Esto podría provocar lesiones o descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos con un cable más largo. Existen cables de alimentación desmontables más largos o alargadores que pueden utilizarse si se tiene cuidado con su uso. Si se utiliza un cable de extensión desmontable más largo:

1. La capacidad eléctrica marcada del cable alargador debe ser al menos tan grande como la capacidad eléctrica del aparato.
2. El cable debe colocarse de manera que no caiga sobre la encimera o el tablero de la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

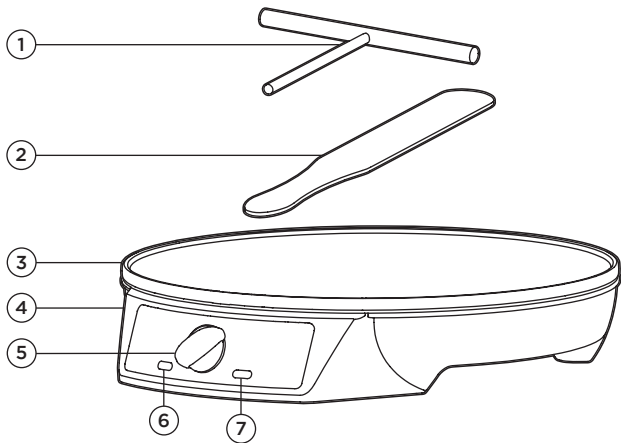
1. Nunca tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo con firmeza y guíelo hacia la toma de corriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y/o marcas de abrasión. Si se encuentra alguna, esto indica que el aparato debe ser revisado y el cable de alimentación reemplazado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman para obtener ayuda.
5. No enrolle nunca el cable con fuerza alrededor del aparato, ya que esto podría suponer una tensión indebida en el cable donde entra en el aparato y hacer que se deshilache y se rompa.

NO UTILICE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PRESENTA DAÑOS O SI EL APARATO FUNCIONA DE FORMA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.



No coloque el aparato sobre una estufa o cualquiera otra superficie caliente

CARACTERÍSTICAS



- | | | | |
|----|---------------------|----|--------------------------------|
| 1. | Espátula plana | 5. | Pomo de control de temperatura |
| 2. | Espátula de madera | 6. | Luz de encendido |
| 3. | Plato antiadherente | 7. | Luz de preparado |
| 4. | Base | | |

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y las pegatinas del interior y el exterior del aparato. Asegúrese de que todos los accesorios están incluidos antes de deshacerse de cualquier embalaje.
2. Asegúrese de tener todas las piezas antes de desechar el embalaje.
3. Limpie suavemente el exterior de la Crepera con un paño limpio y húmedo y séquelo bien.

NOTA: Durante el primer uso, la Crepera puede emitir un poco de humo o un sutil olor. Esto es normal y se disipará después de más de un uso.

CÓMO USARLO

1. Coloque la Crepera en una superficie plana alejada de la pared.
2. Engrase ligeramente la placa o rocíela con aerosol de cocina antes de encender la Crepera.
3. Enchufe el Crepera
4. Gire el mando de control a la posición "Dark" (hacia la derecha) para iniciar el calentamiento máximo.
5. La placa tarda unos 2 minutos en calentarse.
6. Una vez que la placa se haya calentado, vierta o sirva de 1/3 a 1/2 taza de masa para crepes en un lado de la placa.
7. Utilice el esparcidor para extender la masa de manera uniforme por toda la

INSTRUCCIONES DE USO

- placa, manteniendo el esparcidor dentro de los límites de la placa.
8. Deje que la masa se cocine sin alterarla hasta que deje de estar líquida y la crepe comience a formarse, unos 45 segundos. Con la espátula de madera, levante suavemente el borde para comprobar que la crepe está dorada en algunos puntos.
 9. Deslice la espátula por debajo de la crepe, gire suavemente la espátula en el sentido de las agujas del reloj para levantar la crepe de la placa y déle la vuelta. Cocine el segundo lado hasta que esté hecho, unos 30 segundos.
 10. Doble o rellene la crepe como se desee o como indique la receta, o transfiera la crepe a una rejilla para que se enfríe.

IMPORTANTE: NO utilice herramientas o cuchillos metálicos en la superficie antiadherente de la crepera. Utilice los utensilios de madera suministrados o los fabricados con otros materiales resistentes al calor y no abrasivos, como la silicona.

CONSEJOS PARA HACER CREPES

Los crepes son súper fáciles de hacer, pero algunos consejos ayudan a garantizar el éxito.

- Deje reposar la masa de las crepes durante al menos 10 minutos para que las burbujas de aire disminuyan; esto hará que las crepes tengan menos probabilidades de romperse.

INSTRUCCIONES DE USO

- La masa debe ser tan espesa como la crema de leche, pero no tan espesa como la de los panqueques. Compruébelo justo antes de la cocción. Si parece demasiado espesa, diluya la masa con un poco de leche.
- Cuando extienda la masa, tire del esparcidor a través del plato en un arco para extender la masa; NO empuje la masa o podría romperse.
- Extienda suavemente la masa cuando la crepe empiece a cuajar para conseguir una cobertura uniforme
- Levantar el borde de la crepe con la punta de los dedos para ayudar a darle la vuelta.
- Limpie el esparcidor de vez en cuando entre las crepes.
- Engrasar ligeramente la placa de cocción entre los crepes para evitar que se peguen.
- Si se utilizan los crepes de inmediato, se pueden apilar o superponer en la rejilla de enfriamiento.
- Si va a refrigerar o congelar los crepes, apíelos entre hojas de papel encerado o papel pergamino. Envuélvalos bien en papel de plástico antes de refrigerarlos.

RELLENO DE CREPES

La belleza de los crepes es que admiten muchos tipos de rellenos, salados y dulces. Los rellenos rápidos pueden ser tan sencillos como mantequilla y una pizca de azúcar, queso rallado o cualquier cosa de la nevera o de la despensa que resulte sabrosa en una tostada o en unas tortitas. Cree sus propios rellenos o pruebe una de nuestras deliciosas y triplemente probadas recetas.

INSTRUCCIONES DE USO

DOBLAR Y ENROLLAR CREPES

Puede doblar y enrollar los crepes de muchas maneras diferentes. Para todas ellas, empieza con el lado más bonito de la crepe hacia abajo. Estas son algunas de nuestras formas favoritas de doblar y enrollar crepes:

El pliegue:

Poner el relleno en una línea por el centro de la crepe. Dobla un lado sobre el relleno justo después del centro. A continuación, dobla el otro lado justo después del centro para dejar ver algo de relleno en los extremos.

El triángulo:

Colocar el relleno con una cuchara sobre la mitad de la crepe. Dobla la crepe por la mitad para formar una media luna. A continuación, vuelva a doblar por la mitad para formar un triángulo. Si lo desea, vuelva a doblar.

El cuadrado:

Colocar el relleno en el centro de la crepe. Dobla ambos lados sobre el relleno, luego dobla la parte inferior y superior sobre los lados doblados.

El rollo:

Extender el relleno sobre toda la crepe. Dobla los lados y luego enrolla la parte inferior hacia arriba como un burrito.

INSTRUCCIONES DE USO

La pila:

Extienda el relleno sobre toda la crepe, cubra con otra crepe y repita la operación.

OTROS USOS DE LA CREPERA

Utiliza tu Crepera como una plancha eléctrica: haz blintzes, fríe o revuelve huevos, calienta tortillas, asa sándwiches y mucho más.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA: NO limpie la Crepera cuando esté caliente. Deje que la unidad se enfríe por completo antes de lavar o mover cualquier parte de la Crepera

1. Limpie suavemente la placa y la base de la Crepera con un paño limpio y húmedo y séquelo bien.
2. Lave a mano los accesorios de la Crepera. Los accesorios NO son aptos para el lavavajillas.
3. Séquelos bien antes de guardarlos.

IMPORTANTE: No sumerja la crepera en agua ni la meta en el lavavajillas. No utilice estropajos o limpiadores abrasivos en la superficie antiadherente.

RECETAS

CREPES DE MANTEQUILLA MARRÓN

Perfecta tanto para platos dulces como salados, esta crepe polivalente tiene un sabor rico y tostado gracias a la mantequilla ligeramente dorada.

Tiempo activo: 30 min.

Tiempo total: 1 hora

Raciones: 12 crepes

Ingredientes:

- 7 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de leche entera, más la necesaria
- 4 huevos grandes
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina común
- Aceite vegetal o aerosol de cocina según sea necesario

1. En una cacerola pequeña, cocine la mantequilla a fuego medio, removiéndola de vez en cuando, hasta que se derrita y se dore, de 2 a 4 minutos. Verter inmediatamente la mantequilla derretida en un bol pequeño.
2. Mezclar la leche, los huevos y la sal en una batidora. Añadir la harina y batir hasta que quede muy suave, unos 20 segundos. (Alternativamente, batir a mano y colar para eliminar cualquier grumo). Añadir la mantequilla marrón y batir o mezclar hasta que se combinen.

RECETAS

3. Dejar reposar la masa durante al menos 5 minutos y hasta 24 horas. (Si reposa más de 30 minutos, cubrir y refrigerar).
4. Engrasar ligeramente la placa de crepes o rociar con spray de cocina. Limpie el exceso de aceite. Caliente la placa enchufando la crepera y girando el mando de control de la temperatura a la posición "MAX".
5. Cuando se encienda la luz verde, vierta o sirva de $\frac{1}{3}$ a $\frac{1}{2}$ taza de masa en un lado de la placa de crepes. Inmediatamente, utilice el esparcidor para extender la masa hasta cubrir la placa.
6. Cocine hasta que el centro de la crepe esté cuajado y la parte inferior esté bien dorada (levante un borde con una espátula de madera). un borde con una espátula de madera para comprobarlo), unos 45 segundos.
7. Con la espátula de madera, levantar y dar la vuelta a la crepe. Cocinar el segundo lado hasta que esté bien dorado. Rellenar y doblar según las instrucciones de la receta o transferir a una rejilla para enfriar. Repita la operación con el resto de la masa, ajustando el calor y engrasando la sartén según sea necesario.

RECETAS

CREPES RELLENOS DE MANZANA CON SALSA DE CAMELO

Este es un postre delicioso y fácil de preparar en un momento con ingredientes que suelen estar a mano.

Tiempo activo: 30 min

Tiempo total: 45 min

Raciones: 8 crepes

Ingredientes:

6 cucharadas de mantequilla sin sal, más para la bandeja del horno
5 manzanas grandes, peladas y cortadas en dados
½ taza de azúcar granulado
½ taza de azúcar moreno
½ cucharadita de extracto de vainilla
Pizca de sal
½ taza de crema de leche
8 crepes
Helado de vainilla o nata montada

1. Derretir la mantequilla en una sartén grande a fuego medio. Añadir las manzanas y espolvorear con los dos azúcares.
2. Cocinar, tapado, a fuego medio-alto, hasta que las manzanas empiecen a ablandarse, unos 8 minutos. Destapar y seguir cocinando, removiendo, hasta que las manzanas estén blandas, de 10 a 12 minutos. Incorporar la vainilla y la sal. Dejar enfriar.

RECETAS

3. Calentar el horno a 350°F y enmantecar una fuente de horno grande.
4. Colocar las crepes en una superficie de trabajo grande. Con una cuchara ranurada, saque las manzanas de la salsa y divídalas entre las crepes, colocándolas en un lado de cada crepe. Doblar cada crepe sobre el relleno para hacer una media luna, y luego doblar por la mitad de nuevo para crear un triángulo grueso. Colocar los crepes rellenos en la fuente de horno, superponiéndolos.
5. Llevar a ebullición el resto de la salsa en la sartén. Añadir la nata espesa y batir hasta que se oscurezca y espese. Rocíe aproximadamente 1 cucharada de salsa sobre cada crepe. Hornear hasta que el relleno esté bien caliente, unos 15 minutos. Servir con helado de vainilla o nata montada y la salsa de caramelo restante.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Garantía limitada

CHEFMAN® garantiza, sujeto a las condiciones establecidas a continuación, que, a partir de la fecha de la compra, este producto estará libre de defectos mecánicos por un periodo de un (1) año CHEFMAN®, a su opción, reparará o reemplazará este producto encontrado defectuoso durante el periodo de garantía. Si este producto se vuelve defectuoso debido a una mano de obra o defecto de material durante el periodo de garantía especificado, CHEFMAN® reparará o reemplazará el mismo Reemplazos de piezas por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Si el producto ya no está disponible lo reemplazaremos bajo esta garantía. Esta garantía es nula si el producto se utiliza para un mal uso doméstico o sometido a cualquier voltaje y forma de onda distintos de los especificados en la etiqueta de clasificación (por ejemplo, ca 120 V 60 Hz).

Esta garantía está disponible sólo para los consumidores. Usted es un consumidor si posee un producto CHEFMAN® que fue comprado en al por menor para uso personal, familiar o doméstico. Excepto cuando se requiera de otra manera bajo la ley aplicable, esta garantía no está disponible a minoristas u otros compradores comerciales o propietarios.

CONDICIONES:

Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de la compra al por menor inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. Se requiere una prueba de compra para obtener el servicio de garantía o reemplazo. Los concesionarios, centros de servicio o tiendas minoristas no tienen el derecho de alterar, modificar de ninguna manera, cambiar los términos y condiciones de esta garantía. El registro de la garantía no es necesario para obtener la garantía de los productos CHEFMAN®. **Guarde su comprobante de compra.**

SOBRE LA GARANTÍA DE SU PRODUCTO:

La mayoría de las reparaciones bajo garantía se manejan rutinariamente, pero a veces las solicitudes de garantía de servicio pueden no ser apropiado. Por ejemplo, el servicio de garantía NO se aplicará si el daño al producto se produjo porque de un mal uso, falta de mantenimiento de rutina, envío, manipulación, almacenamiento de terceros o instalación incorrecta. Asimismo, la garantía será anulada si se ha eliminado la fecha de fabricación o el número de serie del producto o si el equipo ha sido alterado o modificado. Durante el periodo de garantía, el distribuidor de servicio autorizado, a su elección, reparará o cualquier pieza que, tras el examen, resulte defectuosa en condiciones normales de uso y servicio.

DESGASTE NORMAL:

Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: Uso negligente o mal uso del producto; Tensión o corriente inadecuada; Uso contrario a las instrucciones de operación; desviación de instrucciones de almacenamiento y transporte; Reparación o alteración por otra persona que no sea CHEFMAN® o Centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre actos de naturales, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Garantía limitada

CHEFMAN® no será responsable de ningún daño incidental o consequential causado por el incumplimiento de cualquier garantía implícita. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o Un propósito particular tiene una duración limitada a la duración de la garantía anterior. Algunos estados, provincias o jurisdicciones, no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado o provincia a provincia.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA:

Si su producto CHEFMAN® demuestra ser defectuoso dentro del período de garantía, lo repararemos, o si lo creemos necesario, lo reemplazaremos.

Para obtener servicio de garantía, simplemente envíe un correo electrónico a ayudamx@chefman.com. **com** esta garantía es efectiva para los períodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política. O llame a nuestro número **55 9990 1008** para obtener información adicional. Esta garantía es efectiva para los periodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política.

ESTA GARANTÍA NO CUBRE

Mal uso: Daños que se producen por el uso negligente o inadecuado de los productos, incluidos, entre otros, los daños que se producen como resultado del uso con voltaje incompatible, independientemente de si el producto se utilizó con un convertidor o adaptador. Consulte las Instrucciones de seguridad para obtener información sobre el uso adecuado del producto.

Mantenimiento deficiente: Falta general de cuidados adecuados. Consulte las instrucciones de limpieza y mantenimiento en la Guía del usuario de Chefman® para obtener información sobre el mantenimiento adecuado.

Uso comercial: Daño que se produce por uso comercial.

Desgaste y desgaste normales: Se espera que se produzcan daños o degradación debido al uso normal con el tiempo.

Productos alterados: Daño que ocurra por alteraciones o modificaciones por cualquier entidad que no sea Chefman®; eliminación de la etiqueta de clasificación.

Eventos catastróficos: Daños que se producen por incendios, inundaciones o desastres naturales.

Pérdida de interés: Reclamaciones por pérdida de interés.

REGISTRO DE GARANTÍA CHEFMAN®

Para información sobre el producto

Visítenos en WWW.CHEFMAN.COM.MX

EXCEPTO CUANDO DICHA RESPONSABILIDAD ES REQUERIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y CHEFMAN® NO SERÁ RESPONSABLE DE, DAÑOS INCIDENTALES, INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, DAÑOS O PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO, O PÉRDIDA DE VENTAS O BENEFICIOS O RETRASO O INCUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN DE GARANTÍA. LOS RECURSOS PREVISTOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO SON LOS ÚNICOS EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA, YA SEA POR CONTRATO, POR AGRAVIO O POR CUALQUIER OTRO MOTIVO.

Chefman® is a registered trademark of RJ BRANDS, LLC.
Cooking Forward™ is a trademark of RJ BRANDS, LLC.
Intertek® is a registered trademark of Intertek Group, PLC.

CHEFMAN®

WWW.CHEFMAN.COM.MX

©CHEFMAN 2019