



法製電能可麗餅機 操作方法

製作可麗餅:

將 Krampouz 可麗餅機插上電源(220V)，熱機約 15-20 分鐘，橘色加溫指示燈熄滅後即到達指定溫度。

可麗餅製作溫度約 200 至 230 度，依麵糊配方進行調整。

煎板到達工作溫度後，倒上適量麵糊，推平烘熟即可。

使用時可適當地用抹布擦拭煎板移除殘留物。

長時間加熱後請稍微潤滑煎板再使用。

TIPS:

麵糊在滑動:去除多餘的油份。不合適的麵糊也會造成此現象。

冒泡泡:煎板太油、不合適的麵糊、溫度太高。

黏鍋:請潤滑面板。不合適的麵糊也會造成此現象。

冒泡泡又黏鍋:潤鍋不足、潤鍋失敗、煎板表面有焦化物。請先去除煎板表面油汙積碳再重新潤鍋。

某些食材(檸檬、蕃茄)可能會破壞油層，製作下一片之前請擦拭乾淨並稍微潤滑。

新機煎盤潤鍋處理:

注意: 新機必須做潤鍋處理，此過程約花費約兩小時，反覆上油空燒，請小心操作避免被高溫煎板燙傷。請使用無添加的煎炸油類。

轉動溫控旋鈕至 250 度，直到加熱指示燈熄滅。

前 4 次: 倒入約 1 茶匙的油在煎盤上，將油均勻抹開，讓油留置在煎盤上加熱空燒約 10 分鐘直到完全無油煙。

第 5 次到第 9 次: 減少油量，倒入約 1/2 茶匙的油。

第 10 次: 不需加油，用布均勻推抹煎板表面即可。

(做完後可將溫度調回，先用少量麵糊做小測試，如不會沾黏則完成潤鍋。) 每次倒油後請均勻抹開，油會逐漸被烤乾並發出油煙，直到油煙完全消失之前請還不要倒油，過多的油反而會失敗。

如果油膩感過重，可以用乾淨紙巾或濕抹布抹去多餘的油。每次倒入的油量可稍微比上次減少。經仔細上油處理的煎盤會變得黑晶亮麗，並使可麗餅的製作更加順利。

清潔保養：

請小心避免被燙傷的危險，建議您每次在清理之前先讓機器冷卻。

底座

以溫水及清潔精沾濕海綿來清理，請勿使用菜瓜布等研磨製品或金屬刷子以免造成磨損。請勿直接用水管沖洗。

煎盤

使用過後，請用扎實海棉或純綿抹布簡單地擦拭乾淨，依使用程度可沾些許溫水幫助清潔。**請勿倒水沖洗煎盤。** *注意：禁止突然冷卻高熱的煎盤。*

為了順利製作可麗餅，煎板上需要有一層適當地油層(不滑動也不黏手)。

這份油層的來源除了初期潤鍋以外，還有麵糊裡面的油以及製作時的油，太過稀薄或太過厚實都會妨礙做餅。適當地清潔與反覆使用將會使得這油層越來越均勻完美，保持在最適合作餅的狀態(跟鑄鐵鍋一樣)。

油層有可能會隨著使用漸漸地增厚，這時候我們可以用比較堅硬的清潔工具來磨去油層或積碳，可使用 KRAMPOUZ 磨石來研磨煎盤，去除煎盤上的碳化物。請勿使用電動設備來刨光本煎盤。用磨石研磨完成之後，依照研磨程度建議您適度地做煎盤潤鍋作業。

有關以上機器操作安裝疑問，歡迎洽詢本公司相關人員。