



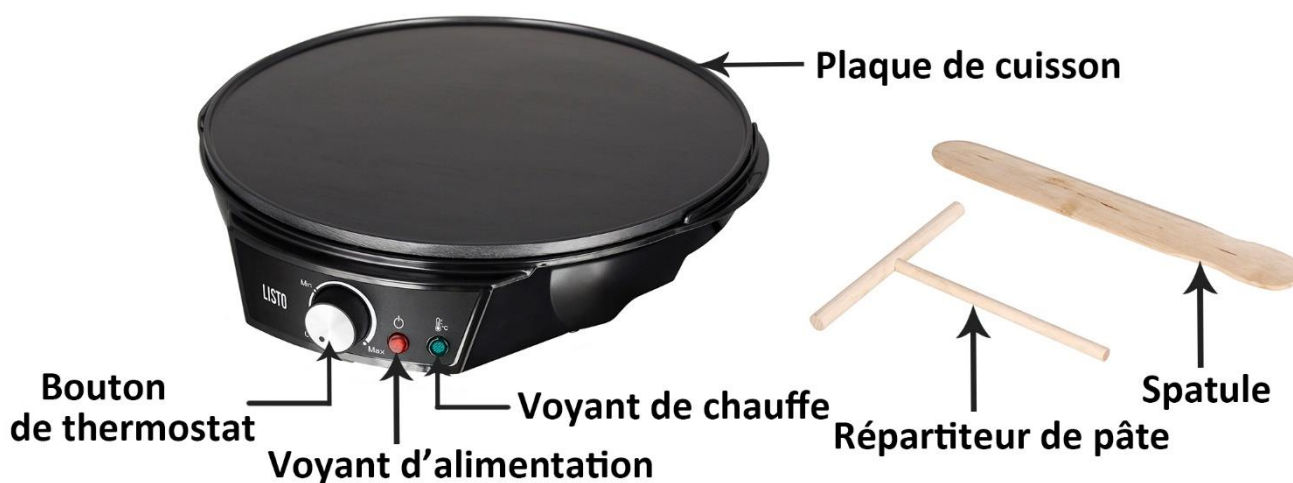
Notice d'utilisation
User guide
Instrucciones de uso
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Crêpière
Crepe maker
Crepera
Crêpe Maker
Crêpe Maker
CE L3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 1200 W
- Tension d'alimentation : 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Dimensions de cuisson (Plaque de cuisson) : Diamètre 30 cm
- Revêtement antiadhésif

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre la risques impliqués.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » du mode d'emploi.
7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - Les coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnement professionnels;
 - Les fermes;
 - L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - Les environnements de type chambres d'hôtes.
9. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
10. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
11. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand

l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

12. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
14. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
23. Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu'il n'y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aérée.
24. ATTENTION, SURFACE CHAUDE !



Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez tous les éléments d'emballage.
2. Placez la base sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
3. Avant la première utilisation de l'appareil, faites-le fonctionner 10 minutes environ pour brûler les résidus de fabrication. Veillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation. L'appareil peut émettre un peu de fumée et une odeur caractéristique quand vous l'allumez pour la première fois. C'est un phénomène normal qui disparaît rapidement.
4. Nettoyez la plaque de cuisson après qu'elle ait complètement refroidi.

UTILISER L'APPAREIL

1. Branchez la fiche dans une prise électrique.
2. Tournez le bouton du thermostat sur la position « Max ». Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant de chauffe s'éteigne.
3. Placez une pleine louche de pâte sur la plaque de cuisson. Pour déterminer le volume approprié de pâte, mettez sur la plaque de cuisson la quantité de pâte nécessaire pour pouvoir la recouvrir aux 2/3. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas du bord de la plaque de cuisson. Vous pouvez réduire ou augmenter le volume de pâte pour la crêpe suivante.
4. Étalez uniformément la pâte sur la plaque de cuisson avec le râteau. La pâte doit être étalée en une fine couche sur la plaque de cuisson.
5. Réglez le bouton du thermostat à la température désirée. Le voyant de chauffe s'éteint quand la température réglée a été atteinte et il s'allume quand l'appareil chauffe à nouveau pour atteindre cette température.
6. Une fois que la pâte s'est solidifiée, retournez-la avec la spatule.
7. Après 45 s environ, retirez la crêpe de la plaque de cuisson avec la spatule.
8. Répétez la même procédure pour préparer d'autres crêpes.
9. Après utilisation, tournez le bouton du thermostat sur la position « Off » et débranchez l'appareil.

Remarque :

- Le voyant d'alimentation est allumé tant que l'appareil est sous tension.
- Après chaque utilisation, trempez le râteau dans de l'eau. Cela facilite l'étalement de la pâte.
- La durée de cuisson indiquée n'est fournie qu'à titre indicatif. La durée de cuisson varie selon les préférences personnelles.

Attention !

- Ne garnissez pas et ne recouvrez pas la crêpe quand elle est sur la plaque de cuisson.
- Ne coupez pas la crêpe quand elle est sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensile métallique ou coupant pour retourner la crêpe ou la soulever de la plaque de cuisson. Cela peut endommager irrémédiablement la plaque de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le déplacer et/ou de le nettoyer.
- Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide. Nettoyez le râteau et la spatule à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.
- N'utilisez pas d'ustensile coupant ou de nettoyant abrasif pour nettoyer les pièces.

- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais après nettoyage.

RECETTES

Remarque :

Les quantités listées ci-dessous sont suffisantes pour 12 crêpes/galettes environ.

Recette basique de crêpe

6 œufs
1 litre de lait
500 g de farine
3 cuillères à soupe d'huile (huile de cuisson)

Fouettez ensemble le lait et les œufs. Ajoutez la farine et l'huile, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez la pâte reposer une heure.

Recette basique de galette

La galette est une variante savoureuse de crêpe.

2 œufs
1 litre de lait
500 g de farine de blé noir
100 g de farine de blé
Sel
100 g de beurre fondu
300 ml d'eau

Fouettez ensemble le lait, l'eau et les œufs. Mélangez les deux farines, puis ajoutez une pincée de sel. Incorporez les farines aux liquides. Ajoutez le beurre fondu et refroidi, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez la pâte reposer une heure.

Crêpes au sucre et au citron

Recette basique de crêpe
Sucre cristallisé
3 citrons

Faites cuire la crêpe pendant 1 minute environ sur le réglage MAX. Retournez la crêpe et faites-la cuire pendant 2 minutes environ.

Retirez la crêpe de la plaque de cuisson et posez-la sur une surface plane. Saupoudrez-la avec le sucre et du jus de citron.

Repliez la crêpe pour lui donner la forme d'un « sac » carré. Servez-la.

Crêpes normandes

Recette basique de crêpe

1 kg de pommes
100 g de beurre
300 g de sucre
150 ml de Calvados
250 g de crème fraîche
Cannelle

Épluchez les pommes, puis coupez-les en fines tranches. Faites dorer les pommes dans une poêle avec le beurre et le sucre. Saupoudrez-les de cannelle. Ajoutez le Calvados et la crème fraîche, puis mélangez bien tous les ingrédients. Faites cuire la crêpe pendant 1 minute environ sur le réglage MAX. Retournez la crêpe et faites-la cuire pendant 2 minutes environ. Retirez la crêpe de la plaque de cuisson et posez-la sur une surface plane. Répartissez la préparation à la pomme sur la crêpe. Repliez la crêpe pour lui donner la forme d'un « sac » carré. Servez-la.

Galette au jambon et aux œufs

Pâte à galette basique (voir « **Recette basique de galette** »)

12 tranches de jambon
150 g de Parmesan râpé
12 œufs
Sel
Poivre

Étalez la pâte sur la plaque de cuisson et faites cuire la galette 1 minute environ avec le bouton du thermostat sur le réglage maximal. Retournez la galette et faites cuire son autre face pendant 2 minutes environ. Retirez la galette de la plaque de cuisson et posez-la sur une surface plane. Étalez le jambon, les tranches d'œuf et un peu de Parmesan sur la galette, puis salez et poivrez. Repliez la galette pour lui donner la forme d'un « sac » carré. Servez-la.

Galette au saumon fumé

Pâte à galette basique (voir « **Recette basique de galette** »)

500 g de saumon fumé, en tranches
250 ml de crème fraîche
2 citrons

Étalez la pâte sur la plaque de cuisson et faites cuire la galette 1 minute environ avec le bouton du thermostat sur le réglage maximal. Retournez la galette et faites cuire son autre face pendant 2 minutes environ. Retirez la galette de la plaque de cuisson et posez-la sur une surface plane.

Garnissez la galette avec une tranche de saumon fumé, une fine tranche de citron et un peu de crème fraîche. Repliez la galette pour lui donner la forme d'un « sac » carré. Servez-la.

TECHNICAL FEATURES

- Power: 1200 W
- Supply voltage: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Cooking dimensions (Baking plate): 30 cm diameter
- Non-stick coating

APPLIANCE DESCRIPTION



SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or

mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "CLEANING AND MAINTENANCE" of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. This appliance is not intended to be used in application such as:
 - in shops, offices and other similar working environments;
 - in farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - in bed and breakfast type environments.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to

an authorized service center for repair.

16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
23. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.
24. CAUTION, HOT SURFACE!



Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

USE

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Place the base on a heat-resistant and level surface.
3. Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.
4. Clean the baking plate after it has cooled down completely.

USING THE APPLIANCE

1. Put the plug into a power outlet.
2. Switch the thermostat control knob to the position "Max". Preheat till the heating light turns off.
3. Place a scoop full of batter onto the baking plate. To determine the correct volume of batter, put as much batter onto the baking plate as is required to cover about 2/3 of the baking plate. Make sure that the batter does not run over the edge of the baking plate. You may reduce or increase the volume of batter for the next crepe.
4. Evenly spread the batter over the baking plate using the batter spreader. The batter should be spread thinly over the baking plate.
5. Adjust the thermostat to a desired temperature. The heating light turns off when the set temperature has been attained and turns on when the appliance heats up again to reach the temperature.
6. Once the batter becomes dry, flip the batter over using the crepe turner.
7. After approx. 45 seconds, remove the crepe from the baking plate with the crepe turner.
8. Repeat the process for more crepes.
9. After use, switch the thermostat control knob to the position "Off" and unplug the appliance.

Note:

- The power light illuminates as long as the power is connected.
- After every use, dip the batter spreader in water. This will help better spread the batter.
- The given baking time is just for reference. The baking time varies with individual taste.

Caution!

- Do not coat or garnish 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 lift it from the baking plate. This could cause irreparable damage to the baking plate.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance and allow cooling before moving and/or cleaning.
- Wipe the baking plate with a damp cloth. Clean the batter spreader and crepe turner in warm soapy water, and then rinse them. Dry all the parts thoroughly before use.
- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils for cleaning.
- Never submerge the appliance in water or any other liquids. Do not rinse it either.
- Store the appliance in a cool and dry place after cleaning.

Note:

The quantities listed below are sufficient for approx. 12 Crêpes / Galettes.

Basic crêpe recipe

6 eggs
1 liter 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 batter. Allow the batter to stand for an hour.

Basic galette recipe

Galette is the savoury variant of a crêpe.

2 eggs
1 liter milk
500 g buckwheat flour
100 g wheat flour
Salt
100 g melted butter
300 ml water

Whisk together the eggs, the milk and the water. Blend the two flours together and add a pinch of salt. Mix the flour with the fluids. Add the cooled and melted butter, then process everything into a smooth batter. Allow the batter to stand for an hour.

Crêpes with sugar and lemon

Basic crêpe recipe
Crystal sugar
3 Lemons

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

Crêpes Normandy style

Basic crêpe recipe
1 kg apples
100 g butter
300 g sugar
150 ml Calvados
250 g crème fraîche
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 fraîche and blend everything well. Bake the crêpe for approx. 1 minute with the setting MAX. Turn the crêpe and bake it for approx. 2 minutes. Take the crêpe from the baking plate and lay it on a flat plate. Spread the apple composition over the crêpe. Fold the crêpe together to make a square-shaped “bag”. Serve the crêpe.

Ham and egg galette

Basic galette batter (see “**Basic galette recipe**”)

12 slices of ham

150 gram grated Parmesan cheese

12 eggs

Salt

Pepper

Spread the batter for a galette onto the baking plate and bake the galette for approx. 1 minute with the maximum thermostat setting. Turn the galette and bake the other side for approx. 2 minutes.

Take the galette from the baking plate and lay it on a flat plate.

Spread the ham, egg slices and a little Parmesan on the galette and season with salt and pepper.

Fold the galette together to make a square-shaped “bag”. Serve the galette.

Galettes with smoked salmon

Basic galette batter (see “**Basic galette recipe**”)

500 g smoked salmon, sliced

250 ml crème fraîche

2 Lemons

Spread the batter for a galette onto the baking plate and bake the galette for approx. 1 minute with the maximum thermostat setting. Turn the galette and bake the other side for approx. 2 minutes.

Take the galette from the baking plate and lay it on a flat plate.

Garnish the galette with a slice of smoked salmon, a thin slice of lemon and some crème fraîche.

Fold the galette together to make a square-shaped “bag”. Serve the galette.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Potencia: 1200 W
- Tensión de alimentación: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Dimensiones de cocción (Placa de cocción): 30 cm de diámetro
- Revestimiento antiadherente

DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8

años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica.

2. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato.
3. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no podrán ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
6. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos, consulte el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" del manual.
7. Este aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
8. Este aparato no está concebido para ser utilizado en aplicaciones tales como:
 - Cocinas, oficinas y otros entornos laborales similares.
 - Casas rurales.
 - Para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial.
 - Establecimientos de tipo cama y desayuno.
9. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe que el voltaje y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la etiqueta de características del producto.
10. Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con salida de tierra.
11. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de cualquier

operación de limpieza.

12. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre aristas vivas y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
13. No sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. ¡Peligro de muerte por electrocución!
14. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire del enchufe. No tire del cable de alimentación.
15. No toque el aparato si se cayera al agua. En dicho caso, retire el enchufe de la toma de corriente, apague el aparato y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación.
16. No enchufe ni desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
17. No intente nunca abrir la carcasa del aparato ni reparar el aparato por su cuenta. Esto podría causar una descarga eléctrica.
18. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
19. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
20. No utilice al aparato para un uso distinto del previsto.
21. No enrolle el cable en torno al aparato ni lo curve.
22. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada de la que no pueda caerse.
23. Si utiliza productos con superficies antiadherentes, asegúrese de que no haya pájaros en la misma sala y que ésta puede cerrarse y ventilarse perfectamente.
24. Precaución, agua caliente!



No toque la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta durante el funcionamiento del aparato.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todo el material de embalaje.
2. Coloque la base sobre una superficie resistente al calor y nivelada.
3. Antes del primer uso, deje funcionar el aparato durante 10 minutos aproximadamente para que se quemen los residuos de la producción. Compruebe que haya una buena ventilación. El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando se enciende por primera vez. Esto es normal y desaparece pronto.
4. Limpie la placa de cocción cuando se haya enfriado completamente.

USO DEL APARATO

1. Introduzca el enchufe en una toma de corriente.
2. Gire el mando del termostato a la posición "Max". Precaliente hasta que la luz de calentamiento se apague.
3. Llene un cucharón con masa y viértala sobre la placa de cocción. Para determinar el volumen de masa correcto, ponga la cantidad de masa necesaria para cubrir aproximadamente 2/3 de la placa de cocción. Asegúrese de que la masa no sobresalga por el borde de la placa de cocción. Para el siguiente crêpe, puede aumentar o reducir la cantidad de masa.
4. Extienda la masa uniformemente sobre la placa de cocción, utilizando la espátula para extender la masa. La masa debe extenderse finamente sobre la placa de cocción.
5. Ajuste el termostato a la temperatura que desee. La luz de calentamiento se apagará cuando alcance la temperatura establecida y se volverá a encender cuando el aparato empiece a calentarse de nuevo para alcanzar dicha temperatura.
6. Cuando la masa se haya secado, gírela usando la espátula para dar la vuelta a los crêpes.
7. Al cabo de 45 segundos aproximadamente, quite el crêpe de la placa de cocción con la espátula para dar la vuelta a los crêpes.
8. Repita el proceso para hacer varios crêpes.
9. Después de usar, gire el mando del termostato a la posición de apagado y desenchufe el aparato.

Nota:

- El indicador luminoso de potencia se enciende en cuanto se conecta la alimentación eléctrica.
- Después de cada uso, introduzca en agua la espátula para extender la masa. Esto ayudará a que la masa se extienda mejor.
- El tiempo de cocción indicado es solo como referencia. El tiempo de cocción depende de los gustos individuales.

¡Precaución!

- No cubra ni rellene el crêpe cuando aún está sobre la placa de cocción.
- No corte el crêpe cuando aún está sobre la placa de cocción.
- No utilice utensilios afilados o metálicos para darle la vuelta al crêpe ni para levantarlo de la placa de cocción. Podría provocar daños irreparables en la placa de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de trasladarlo o limpiarlo.
- Limpie la placa de cocción con un paño húmedo. Limpie el esparcidor y la espátula para crepes con agua jabonosa tibia y enjuáguelos bien a continuación. Seque bien todas las partes antes de usar.
- No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios afilados para la limpieza.
- Nunca sumerja el aparato en el agua u otro líquido, ni tampoco lo enjuague.
- Después de limpiarlo, guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

RECIPES

Nota:

Las cantidades que se indican abajo son suficientes para aproximadamente 12 crêpes/tortitas.

Receta básica de crêpes

6 huevos
1 litro de leche
500 g de harina
3 cucharadas de aceite (aceite de cocina)

Batir los huevos junto con la leche. Añadir la harina y el aceite y, a continuación, mezclarlo todo para formar una masa suave. Dejar reposar la masa durante una hora.

Receta básica de tortitas

La tortita es la variante sabrosa de los crêpes.

2 huevos
1 litro de leche
500 g trigo sarraceno
100 g de harina de trigo
Sal
100 g mantequilla derretida
300 ml de agua

Batir los huevos junto con la leche y el agua. Mezclar los dos tipos de harina y añadir una pizca de sal. Mezclar la harina con los líquidos. Añadir la mantequilla derretida y enfriada y, a continuación, mezclarlo todo para formar una masa suave. Dejar reposar la masa durante una hora.

Crêpes con azúcar y limón

Receta básica de crêpes
Azúcar granulada
3 limones

Cocinar el crêpe durante 1 minuto aproximadamente con el ajuste "MAX". Darle la vuelta al crêpe y cocinarlo aproximadamente durante 2 minutos.

Quitar el crêpe de la placa de cocción y colocarlo en un plato llano. Espolvorear azúcar y rociar con zumo de limón.

Doblar el crêpe para formar una "bolsita" cuadrada. Servir el crêpe.

Crêpes al estilo de Normandía

Receta básica de crêpes

1 kg de manzanas

100 g de mantequilla

300 g de azúcar

150 ml de Calvados

250 g de crema fresca

Canela

Pelar las manzanas y cortarlas a rodajas finas. Tostar las manzanas en una sartén con la mantequilla y el azúcar. Espolvorear canela. Añadir el Calvados y la crema fresca y mezclarlo todo bien. Cocinar el crêpe durante 1 minuto aproximadamente con el ajuste "MAX". Darle la vuelta al crêpe y cocinarlo aproximadamente durante 2 minutos. Quitar el crêpe de la placa de cocción y colocarlo en un plato llano. Distribuir la composición de manzana encima del crêpe.

Doblar el crêpe para formar una "bolsita" cuadrada. Servir el crêpe.

Tortita de jamón y huevo

Masa básica de tortitas (ver "**Receta básica de tortitas**")

12 lonchas de jamón

150 gramos de queso parmesano rallado

12 huevos

Sal

Pimienta

Extender la masa para una tortita sobre la placa de cocción y cocinar la tortita durante 1 minuto aproximadamente, con el termostato ajustado al máximo. Darle la vuelta a la tortita y cocinarla por el otro lado durante 2 minutos aproximadamente.

Quitar la tortita de la placa de cocción y colocarla en un plato llano.

Distribuir el jamón, las rebanadas de huevo y un poco de parmesano sobre la tortita y salpimentar.

Doblar la tortita para formar una "bolsita" cuadrada. Servir la tortita.

Tortitas con salmón ahumado

Masa básica de tortitas (ver "**Receta básica de tortitas**")

500 g de salmón ahumado, en lonchas

250 ml de crema fresca

2 limones

Extender la masa para una tortita sobre la placa de cocción y cocinar la tortita durante 1 minuto aproximadamente, con el termostato ajustado al máximo. Darle la vuelta a la tortita y cocinarla por el otro lado durante 2 minutos aproximadamente.

Quitar la tortita de la placa de cocción y colocarla en un plato llano.

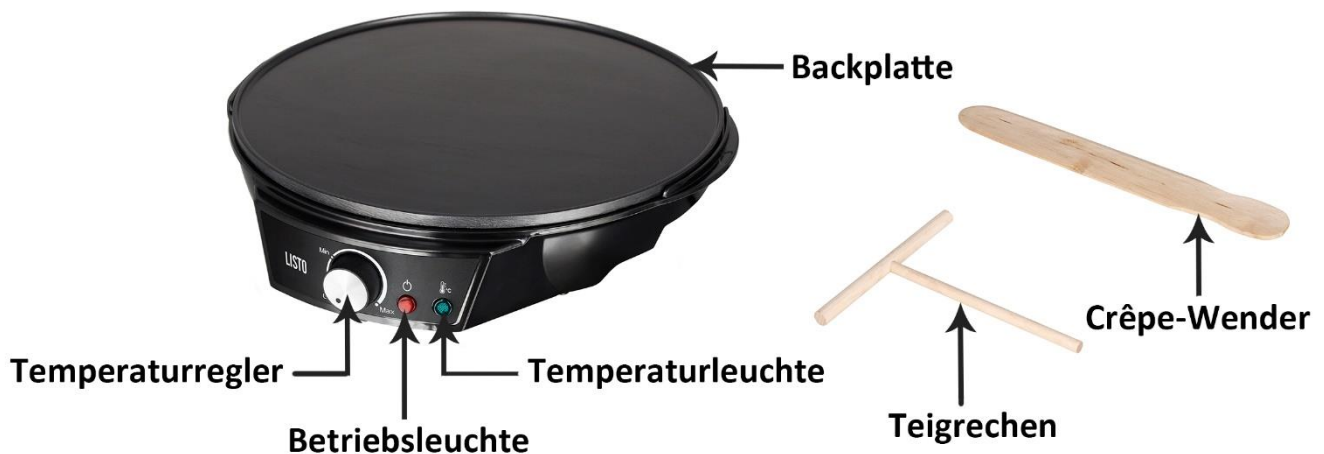
Rellenar la tortita con una loncha de salmón ahumado, una rodaja fina de limón y un poco de crema fresca.

Doblar la tortita para formar una "bolsita" cuadrada. Servir la tortita.

KENNDATEN

- Leistung: 1200 W
- Versorgungsspannung: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Maße der Garfläche (Backplatte): Durchmesser: 30 cm
- Antihafbeschichtung

BESCHREIBUNG DES GERÄTS



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung,

die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Dieses Gerät ist nicht für die folgenden Anwendungsbereiche vorgesehen:
 - in Geschäften, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
 - in Frühstückspensionen.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

10. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.

24. Vorsicht – heiße oberfläche!



Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Stellen Sie die Basis auf eine hitzebeständige und ebene Fläche.
3. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch etwa 10 Minuten laufen, um alle Produktionsrückstände abzubrennen. Stellen Sie sicher, dass eine gute Belüftung gewährleistet ist. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann ihm etwas Rauch entweichen und ein typischer Geruch entstehen. Dies ist normal und wird bald aufhören.
4. Reinigen Sie die Backplatte, nachdem sie sich komplett abgekühlt hat.

BENUTZUNG DES GERÄTES

1. Verbinden Sie den Stecker mit der Steckdose.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position „Max“. Heizen Sie das Gerät vor, bis die Temperaturleuchte erlischt.
3. Geben Sie einen Löffel Teig auf die Backplatte. Um die korrekte Teigmenge zu ermitteln, geben Sie ausreichend Teig auf die Backplatte, um etwa 2/3 der Backplatte zu bedecken. Stellen Sie sicher, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte läuft. Sie können die Teigmenge für den nächsten Crêpe reduzieren oder vergrößern.
4. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der Backplatte mithilfe des Teigrechens. Der Teig sollte dünn auf der Backplatte verteilt werden.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die Temperaturleuchte erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, und schaltet sich ein, wenn das Gerät sich wieder aufheizt, um die Temperatur zu erreichen.
6. Sobald der Teig fest geworden ist, drehen Sie den Teig mithilfe des Crêpe-Wenders um.
7. Entfernen Sie den Crêpe mithilfe des Crêpe-Wenders nach etwa 45 Sekunden von der Backplatte.
8. Wiederholen Sie diesen Vorgang, um weitere Crêpes zu backen.
9. Stellen Sie den Temperaturregler auf „Off“ und ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

Anmerkung:

- Die Betriebsleuchte leuchtet, so lange das Gerät mit dem Netzstrom verbunden ist.
- Tauchen Sie den Teigrechen nach jedem Gebrauch in Wasser. Auf diese Weise lässt sich der Teig besser verteilen.
- Die angegebenen Backzeiten sind nur Richtwerte. Die Backzeit variiert je nach persönlichen Vorlieben.

Achtung!

- Belegen oder garnieren Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte.
- Schneiden Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen oder metallischen Utensilien zum Wenden des Crêpe oder um ihn von der Backplatte zu nehmen. Dadurch könnte die Backplatte dauerhaft beschädigt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie stets den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es bewegen und/oder reinigen.
- Wischen Sie die Backplatte mit einem feuchten Tuch ab. Teigrechen und Crêpe-Wender in warmem Seifenwasser abwaschen und dann abspülen. Trocknen Sie alle Teile vor dem Gebrauch gründlich ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Utensilien.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie es auch nicht ab.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort nach dem Reinigen.

REZEPTE

Anmerkung:

Die unten aufgeführten Mengen ergeben ca. 12 Crêpes/Galettes.

Crêpe-Grundteig

6 Eier
1 Liter Milch
500 g Mehl
3 Esslöffel Öl (Speiseöl)

Verquirlen Sie Eier und Milch. Geben Sie Mehl und Öl dazu, verarbeiten Sie dann alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig eine Stunde stehen.

Galette-Grundrezept

Galette ist eine herzhaftere Version eines Crêpe.

2 Eier
1 Liter Milch
500 g Buchweizenmehl
100 g Weizenmehl
Salz
100 g geschmolzene Butter
300 ml Wasser

Verquirlen Sie Eier, Milch und Wasser. Mischen Sie die beiden Mehlsorten und geben Sie eine Prise Salz dazu. Mischen Sie das Mehl mit den Flüssigkeiten. Geben Sie die abgekühlte und geschmolzene Butter dazu, verarbeiten Sie dann alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig eine Stunde stehen.

Crêpes mit Zucker und Zitrone

Crêpe-Grundteig
Kristallzucker
3 Zitrone

Backen Sie den Crêpe ca. 1 Minute lang auf maximaler Stufe (MAX). Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn

ca. 2 Minuten lang.

Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte und legen Sie ihn auf einen flachen Teller. Bestreuen Sie ihn mit Zucker und träufeln Sie Zitronensaft darauf.

Falten Sie den Crêpe, um eine quadratische „Tasche“ zu formen. Servieren Sie den Crêpe.

Crêpes „Normandie“

Crêpe-Grundteig

1 kg Äpfel

100 g Butter

300 g Zucker

150 ml Calvados

250 g Crème fraîche

Zimt

Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie dann in dünne Scheiben. Braten Sie die Äpfel in einer Pfanne mit der Butter und dem Zucker. Bestreuen Sie die Äpfel mit Zimt. Geben Sie Calvados und Crème fraîche dazu und mischen Sie alles gut. Backen Sie den Crêpe ca. 1 Minute auf maximaler Stufe (MAX). Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn ca. 2 Minuten lang. Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte und legen Sie ihn auf einen flachen Teller. Verteilen Sie die gebratenen Äpfel auf dem Crêpe.

Falten Sie den Crêpe, um eine quadratische „Tasche“ zu formen. Servieren Sie den Crêpe.

Schinken- und Eier-Galette

Galette-Grundteig (siehe „**Galette-Grundteig**“)

12 Schinkenscheiben

150 Gramm geriebener Parmesan

12 Eier

Salz

Pfeffer

Verteilen Sie den Galette-Teig auf der Backplatte und backen Sie ihn ca. 1 Minute lang auf maximaler Temperaturstufe. Wenden Sie den Galette und backen Sie die andere Seite ca. 2 Minuten lang.

Nehmen Sie den Galette von der Backplatte und legen Sie ihn auf einen flachen Teller.

Verteilen Sie Schinken, Eierscheiben und etwas Parmesan auf dem Galette und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Falten Sie den Galette, um eine quadratische „Tasche“ zu formen. Servieren Sie den Galette.

Galettes mit Räucherlachs

Galette-Grundteig (siehe „**Galette-Grundteig**“)

500 g Räucherlachs, in Scheiben geschnitten

250 ml Crème fraîche

2 Zitronen

Verteilen Sie den Galette-Teig auf der Backplatte und backen Sie ihn ca. 1 Minute lang auf maximaler Temperaturstufe. Wenden Sie den Galette und backen Sie die andere Seite ca. 2 Minuten lang.

Nehmen Sie den Galette von der Backplatte und legen Sie ihn auf einen flachen Teller.

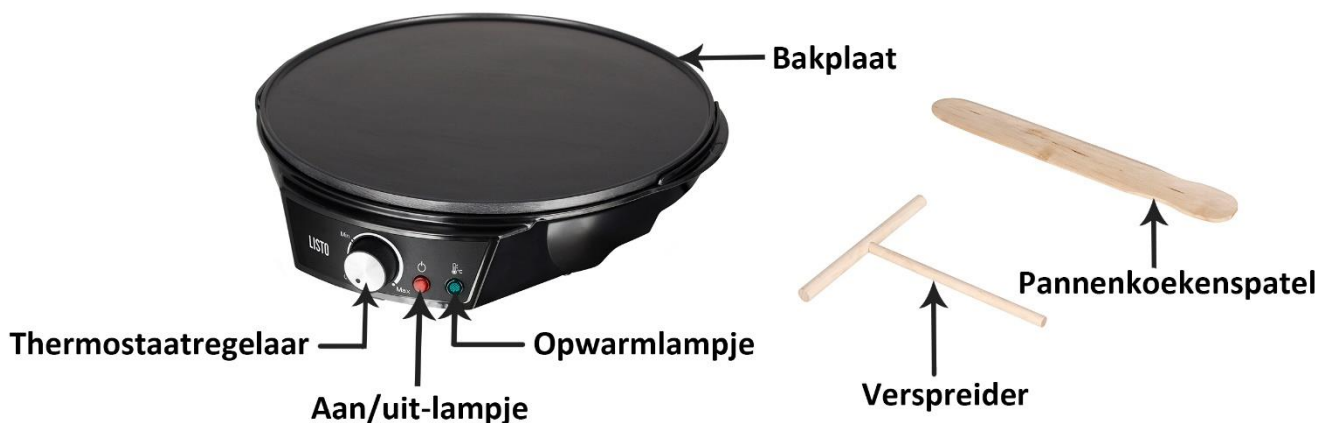
Garnieren Sie den Galette mit einer Scheibe Räucherlachs, einer dünnen Scheibe Zitrone und etwas Crème fraîche.

Falten Sie den Galette, um eine quadratische „Tasche“ zu formen. Servieren Sie den Galette.

TECHNISCHE KENMERKEN

- Vermogen: 1200 W
- Voedingsspanning: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Afmetingen van het kookoppervlak (Bakplaat): Diameter: 30 cm
- Anti-aanbaklaag

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel, dient u de instructies in de paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt voor de volgende toepassingen:
 - in winkels, kantoren en soortgelijke werkomgevingen;
 - in boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - in bed & breakfasts.
9. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
10. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
11. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in

gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.

12. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
13. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
15. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
16. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
17. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
22. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
23. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.
24. Opgelet, heet oppervlak!



Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

VOOR INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Plaats het voetstuk op een hittebestendig en vlak oppervlak.
3. Voor ingebruikname van het apparaat, schakel het circa 10 minuten in om eventuele restanten van het fabricageproces te verbranden. Zorg voor voldoende ventilatie. Het apparaat kan enige rook en een bepaalde geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en verdwijnt snel.
4. Maak de bakplaat schoon eenmaal het volledig is afgekoeld.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Stel de thermosmaatregelaar in op de stand "Max". Verwarm het apparaat voor totdat het opwarmlampje dooft.
3. Breng een volle lepel beslag aan op de bakplaat. Om de juiste hoeveelheid beslag te hebben, bedek circa 2/3 van de bakplaat met beslag. Zorg dat het beslag niet over de rand van de bakplaat loopt. U kunt voor de volgende pannenkoek minder of meer beslag gebruiken.
4. Spreid het beslag gelijkmatig over de bakplaat met behulp van de verspreider. De bakplaat moet met een dun laagje beslag zijn bedekt.
5. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Het opwarmlampje dooft zodra de ingestelde temperatuur is bereikt en brandt wanneer het apparaat opnieuw opwarmt om de ingestelde temperatuur te bereiken.
6. Eenmaal het beslag droog wordt, keer het om met behulp van de pannenkoekenspatel.
7. Haal de pannenkoek na circa 45 seconden van de bakplaat af met behulp van de pannenkoekenspatel.
8. Herhaal deze procedure om meer pannenkoeken te maken.
9. Na gebruik, stel de thermostaatregelaar in op de stand "Off" en haal de stekker uit het stopcontact.

Opmerking:

- Het aan/uit-controlelampje brandt zolang de stekker in het stopcontact steekt.
- Na elk gebruik, dompel de verspreider in water. Dit zorgt voor een betere verspreiding van het beslag.
- De vermelde baktijd is louter indicatief. De baktijd varieert afhankelijk van uw individuele smaak.

Opgelet!

- Breng niets op de pannenkoek aan wanneer deze zich op de bakplaat bevindt.
- Snij de pannenkoek niet wanneer deze zich op de bakplaat bevindt.
- Draai of haal de pannenkoek niet van de bakplaat af met behulp van een scherp of metalen keukengerei. Dit kan permanente schade aan de bakplaat veroorzaken.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst en/of reinigt.
- Veeg de bakplaat schoon met een vochtige doek. Maak de verspreider en de pannenkoekenspatel schoon in een warm sopje en spoel ze vervolgens af. Droog alle onderdelen grondig voor elk gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddel of een scherp voorwerp.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof. Spoel het tevens niet af.
- Berg het apparaat na reiniging op in een koele en droge plaats.

Opmerking:

De vermelde hoeveelheden zijn bestemd voor circa 12 pannenkoeken / galettes.

Basis pannenkoekenrecept

6 eieren
1 liter melk
500 g bloem
3 el olie (spijsolie)

Meng de eieren en de melk met behulp van een garde. Doe er de bloem en olie bij en roer het mengsel tot een glad beslag. Laat het beslag gedurende één uur staan.

Basis galettenrecept

Een galette is een lekkere variant van de pannenkoek.

2 eieren
1 liter melk
500 g boekweitmeel
100 g tarwemeel
Zout
100 g gesmolten boter
300 ml water

Meng de eieren, de melk en het water met behulp van een garde. Meng de twee soorten meel en doe een snufje zout erbij. Mix de bloem met het vloeibaar mengsel. Doe er de gekoelde en gesmolten boter bij en roer het mengsel tot een glad beslag. Laat het beslag gedurende één uur staan.

Pannenkoeken met suiker en citroen

Basis pannenkoekenrecept
Kristalsuiker
3 citroenen

Bak de pannenkoek circa 1 minuut op de stand MAX. Keer de pannenkoek om en bak opnieuw gedurende circa 2 minuten.

Haal de pannenkoek van de bakplaat af en leg het op een plat bord. Bestrooi het met suiker en besprenkel met citroensap.

Vouw de pannenkoek om een vierkant “tasje” te maken. Serveer de pannenkoek.

Normandische pannenkoeken

Basis pannenkoekenrecept
1 kg appels
100 g boter
300 g suiker
150 ml Calvados
250 g slagroom
Kaneel

Schil de appels en snij ze in dunne schijfjes. Bak de appels in een pan met de boter en suiker. Bestrooi met kaneel. Doe er de Calvados en slagroom bij en roer het mengsel grondig. Bak de pannenkoek circa 1 minuut op de stand MAX. Keer de pannenkoek om en bak opnieuw gedurende circa 2 minuten. Haal de pannenkoek van de bakplaat af en leg het op een plat bord. Spreid de appelmoes over de pannenkoek. Vouw de pannenkoek om een vierkant “tasje” te maken. Serveer de pannenkoek.

Galette met ham en ei

Basis galettenbeslag (zie “**Basis galettenrecept**”)

12 plakjes ham

150 gram geraspte Parmezaanse kaas

12 eieren

Zout

Peper

Spreid het galettenbeslag over de bakplaat uit en bak de galette circa 1 minuut op de maximum stand. Keer de galette om en bak de andere zijde circa 2 minuten.

Haal de galette van de bakplaat af en leg het op een plat bord.

Spreid de ham, schijfjes ei en een beetje Parmezaanse kaas over de galette uit en kruid met zout en peper.

Vouw de pannenkoek om een vierkant “tasje” te maken. Serveer de galette.

Galette met gerookte zalm

Basis galettenbeslag (zie “**Basis galettenrecept**”)

500 g gerookte zalm, in plakjes

250 ml slagroom

2 citroenen

Spreid het galettenbeslag over de bakplaat uit en bak de galette circa 1 minuut op de maximum stand. Keer de galette om en bak de andere zijde circa 2 minuten.

Haal de galette van de bakplaat af en leg het op een plat bord.

Garneer de galette met een plakje gerookte zalm, een schijfje citroen en een beetje slagroom.

Vouw de pannenkoek om een vierkant “tasje” te maken. Serveer de galette.

Attention :

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Warning:

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Atención:

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este electrodoméstico no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclar el electrodoméstico al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Achtung:

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Attentie:

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, dibujos, bocetos e imágenes de este documento son propiedad exclusiva de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos relativos a sus marcas, creaciones e información. Cualquier copia o reproducción por cualquier medio será juzgada y considerada como una falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

Warranty conditions:

This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

Condiciones de la garantía:

Este producto ofrece garantía contra cualquier fallo que resulte de un defecto de fabricación o material. Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto. El período de garantía se especifica en la factura de compra.

Garantiebedingungen:

Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

Garantievoorwaarden:

Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.

 FR Cet appareil se recycle  À DÉPOSER EN MAGASIN  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU  Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !      	Sourcing & Création Avenue de la Motte 59810 Lesquin FRANCE	Art. 8008807 Ref. CE L3 Fabriqué en R.P.C. / Made in China / Fabricado en R.P.C. / Hergestellt in der VR China / Gefabriceerd in VRC
--	--	---