

# wëasy

**Instruction manual  
Manuel d'utilisation  
Gebrauchsanweisung  
Gebruiksaanwijzing  
Manual de Usuario  
Manuale d'uso**



## **GOO30**

**CREPIERE ELECTRIQUE**

**ELECTRIC CREPE MAKER**

**ELEKTRISCHE MASCHINE PFANNKUCHEN**

**ELEKTRISCHE MACHINE PANNENKOEKEN**

**PANQUEQUES MAQUINA ELECTRICA**

**FRITTELLE MACCHINA ELETTRICA**

## ENGLISH

### Technical data

Mains voltage: 230V ~ 50Hz

Power: 1000W

Protection class: I

### About these instructions


This product is equipped with safety features. Nevertheless, read the safety warnings carefully and use the product only as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep this manual for future reference.

If you pass on this article to someone else, remember to include these instructions.

### Symbols in these instructions

: This symbol warns against danger of injury.

: This symbol warns against the danger of injury caused by electricity.

- The term **DANGER** warns against possible severe injuries and danger to life.
- The term **WARNING** warns against injuries and severe material damage.
- The term **CAUTION** warns against slight injuries or damage.

: This is how supplementary information is shown.

The first time the maker is heated a slight odour may develop. This is entirely harmless. Ensure there is adequate ventilation.

## **Safety warnings**

### Intended use

- The crepe maker is designed for making crepes. It is not suitable for frying.
- It is designed for home use and is not suitable for commercial purposes.
- **DANGER** to children and infirm persons
- This appliance is not intended for use by children or persons with restricted capabilities. It must only be used by persons who are able to use the appliance safely.
- Keep packaging material away from children. There is danger of suffocation!
- If the cable is damaged, it must be replaced by a post-sale service basis to avoid damage.
- This appliance is not designed for people with physical, mental or sensory problems, or people without experience (eg children), unless they are kept under supervision.
- **DANGER** due to electricity
- The appliance must not come into contact with or be immersed in water or other liquid, as there is a risk

of electric shock. Do not use the appliance outdoors. Do not touch the plug if your hands are wet.

- If the appliance becomes damp or wet, unplug the mains plug from the wall socket immediately. Do not touch water or anything damp while the mains plug is in the wall socket.
- Do not use the appliance if the appliance or power cord shows visible signs of damage or the appliance has been dropped.
- Only connect the appliance to a properly installed socket outlet with earthing contacts and with the same mains voltage rating as that of the appliance (see “Technical Data”).
- Check that the wall socket used is easily accessible so that you can quickly pull the mains plug out of the wall socket if necessary.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Always unplug the mains plug, when you are not using the appliance, ... if there is a fault and before cleaning.
- Always pull on the plug, never on the cord.
- Unwind the power cord completely for use and let the appliance cool down completely before winding it up again.

- Do not bend, squash or strain the power cord. Do not allow it to hang down across the surface where the maker is placed. Protect it from sharp edges, oil and heat.
- Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Do not change the power cord yourself, repairs to the appliance or power cord must only be carried out by a specialized workshop or at our Service Centre. Improper repair may result in considerable risk of injury to the user.

DANGER - other potential risk of injury

- Route the power cord ensuring that it does not become a stumbling trap.

WARNING - risk of fire and burns

- The contact surface can become extremely hot while the appliance is in use.
  - Avoid the risk of fire or scorching: Position the appliance for use so that it is completely free-standing, and never against a wall or in a corner, or against curtains or similar. Keep flammable material away and do not cover the appliance.
  - Avoid the risk of burning: Ensure that no-one touched the hot parts of the appliance during use and the cooling down period. Allow the appliance to cool down before cleaning, transporting or storing it.
- The contact surface can become extremely hot while the appliance is in use.

-Avoid the risk of fire or scorching: Position the appliance for use so that it is completely free-standing, and never against a wall or in a corner, or against curtains or similar. Keep flammable material away and do not cover the appliance.

-Avoid the risk of burning: Ensure that no-one touched the hot parts of the appliance during use and the cooling down period. Allow the appliance to cool down before cleaning, transporting or storing it.

CAUTION - material damage

- Place the appliance on a level, heatproof and splashproof surface. So not place it on surfaces that can become hot, such as cooker tops or near a gas stove.
- Never cut the crepes on the baking plate! Use only heatproof plastic or wooden utensils so as not to scratch the non-stick coating on the baking plate.
- Never use abrasive cleaning agents, oven cleaners or materials that might scratch when cleaning. This could damage the non-stick coating.
- The appliance is equipped with non-skid rubber feet. Furniture today is coated with various varnished and synthetic substances and treated with many different paints. Some of these products may contain substances that react adversely with the rubber feet and soften them. If necessary, place an anti-slip mat under the appliance.

## At a glance (features)

- 1 - Baking plate
- 2 - Red indicator light
- 3 - On/Off switch
- 4 - Temperature selection switch
- 5 - Batter spreader
- 6 - Green indicator light



## First-time use



**DANGER** to children

Danger to life due to suffocation/choking.

- Keep the packing material out of the reach of children. Dispose of it immediately.
- Remove the crepe maker and the batter spreader from the packaging.
- Heat the appliance once without crepe batter for 4 minutes at the highest temperature (see “Cooking crepes”), let it cool and then clean it as described in the section “Cleaning” to remove any possible deposits left during manufacture.



The first time the maker is heated a slight odour may develop.

This is entirely harmless. Ensure there is adequate ventilation.

## Cooking crepes

1. unwind the power cord completely and position it so that it cannot touch the appliance while you are cooking.
2. insert the mains plug into a wall socket.
3. move the temperature selection switch fully to the right to level 5 and switch the crepe maker on using the On/Off switch. The red indicator light lights up and the appliance heats up.

After approx. 4 minutes the green indicator light comes on.

The baking plate has reached the correct temperature for the level you have set.

4. pour a small amount of crepe batter onto the baking plate and spread it with circular movements using the batter spreader.

Moisten the batter spreader before use. This prevents the dough from sticking to the spreader.

Pour slightly more batter onto the baking plate for practice when making your first crepes. It is easier to handle a slightly thicker crepe.

When you pour the batter onto the hot baking plate you might hear some slight crackling noise caused by differences in temperature and voltage. This does not damage the appliance.

The green indicator lamp goes on and off repeatedly during use. This indicates when the appliance is heating up in order to maintain the required temperature.

5. Allow the crepe to cook until the surface is no longer liquid and the crepe can be moved slightly.
6. Insert a crepe turner under a third of the crepe, lift the crepe and turn it.
7. Leave the crepe to cook briefly until done. Lift it slightly with the crepe turner to check. The crepe should be visibly cooked though but not yet brown. Cooked in this way, it can be easily folded or rolled.
8. Remove the crepe from the baking plate.
9. If you wish to cook another crepe and the last crepe was too dark, move the temperature selection switch down slightly.
10. If you do not wish to cook another crepe, switch the crepe maker off using the On/Off switch. Pull out the mains plug and leave the appliance to cool.
11. Spread or fill the crepe according to taste and fold it or roll it. You will find two examples of how to fold it below.

## Recipes

You will find a large number of books about crepe batter and fillings at bookshops. So that you can start straight away, we have provided a basic recipe that is suitable for both sweet and savoury fillings:

### Pancake batter

For a dozen pancakes: 250g of flour  
1/2 liter of milk  
3 eggs  
1 pinch of salt

Pour the flour and salt into a salad bowl. Make a depression in the centre.

Break the eggs in that, mix with a wooden spoon and keep on adding the milk, turning it all the time. Leave the batter to stand for an hour.

Switch on your pancake maker and heat it up. Now it's your turn...Enjoy!

### Black wheat savoury pancake batter

savoury pancakes: 1kg of black wheat flour 3 eggs  
1 glass of milk  
Lukewarm water  
1 pinch of salt

Pour the black wheat flour into a salad bowl. Make a depression in the centre. Break the eggs in that, mix with a wooden spoon and keep on adding the milk, turning it all the time, then add lukewarm water until you obtain a creamy batter of uniform consistency.

Leave the batter to stand for two or three hours. Switch on your pancake maker and heat it up. Now it's your turn...Enjoy!

## Useful tips

- The consistency of the batter depends on the ratio of egg to liquid. Adding more liquid produces thinner crepes, and adding more egg produced thicker crepes.



- You can season the batter with sugar, spices or also a dash of beer. Vary the seasoning to suit the required fillings.
- Be careful when adding sugar: If too much sugar is used the crepes may tear when handled. If you do not add sugar, the crepes will not stick to one another. The crepes can then be stacked one on top of another without the need for baking paper.
- Also try making the batter with wholemeal flour. The batter will then be a little thicker.

## **CLEANING**

### **CAUTION:** Material damage

Never use abrasive cleaning agents, oven cleaners or materials that might scratch when cleaning.

1. Unplug the mains plug from the wall socket and allow the crepe maker to cool.
2. Wipe the appliance with a damp cloth.
3. Let the appliance dry well before putting it away.

## **ENVIRONMENT**



### **CAUTION:**

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

# FRANCAIS

## Spécificités de l'appareil.

Voltage: 230V ~ 50Hz

Puissance: 1000W

## Instructions

Merci de suivre les instructions proposées dans ce manuel pour éviter toute blessure.

Veuillez conserver ce manuel.

Si jamais vous confiez c'est appareil à un tiers, assurez-vous de lui fournir ces instructions.

## Symboles présents dans cette option et leur signification :



: ce symbole vous prévient d'un risque de blessure.



: ce symbole vous prévient d'un risque d'électrocution.

- Le mot DANGER vous prévient d'un danger de blessures mortelles.
- Le mot AVERTISSEMENT vous prévient d'un danger de blessure ou de détérioration de l'appareil.
- Le mot ATTENTION vous prévient d'un danger de blessure légère.



: ce symbole met en avant un des informations supplémentaires.

La première fois que vous ferez chauffer l'appareil, il est normal de sentir une légère odeur, ceci est sans danger, veuillez simplement à bien aérer la pièce.

### **Précautions de sécurité Conseils d'utilisation**

- La crêpière est spécifiquement adaptée pour faire des crêpes mais pas pour cuire d'autres aliments.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique et non professionnel.
- Ne laissez pas les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap physique utiliser cet appareil.
- Cet appareil est enveloppé dans des sacs en plastique qu'il convient de maintenir hors de portée des enfants pour des dangers d'étouffement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants), présentant des capacités réduites sur le plan physique, mental ou sensoriel ou bien manquant d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont eu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé auprès d'un Service Après-vente afin d'éviter tout danger.

## **DANGER d'électrocution.**

- Danger d'électrocution: ne pas immerger la crêpière dans l'eau ou tout autre liquide, l'utiliser avec des mains humides ou bien en extérieur.
- Si vous mouillez l'appareil débranchez immédiatement la prise, ne surtout pas le toucher lorsque celui-ci est branché.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le câble d'alimentation endommagé ou si l'appareil a souffert une chute.
- Toujours brancher la crêpière sur une prise installée selon les règles de sécurité en vigueur et avec un voltage adapté à celui de l'appareil.
- Veiller à ce que la prise soit facile d'accès au cas où il serait nécessaire de la débrancher d'urgence.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Toujours débrancher la prise :
  - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
  - si vous identifiez un problème, dommage ou défaut,
  - avant de nettoyer la crêpière.
- Tirer sur la prise pas sur le câble.
- Veiller à dérouler complètement le câble d'alimentation avant d'utiliser l'appareil et toujours laisser la crêpière refroidir complètement avant de l'enrouler à nouveau.
- Ne pas plier, écraser ou tirer sur le câble d'alimentation. Ne jamais laisser le câble pendre au-dessus du plan de

travail et le protéger d'objets pointus du huile ou de la chaleur

- Ne pas modifier l'appareil ou son câble d'alimentation. Ne pas réparer l'appareil ailleurs que dans un service après vente agréé, des réparations faites par un individu non agréé pourraient être à l'origine de blessures ou provoquer des accidents.
- DANGER - risque de blessures - faire attention à disposer le câble d'alimentation de manière ce qu'il n'y ait pas de risque de trébucher.
- AVERTISSEMENT - risque de brûlure : la surface de l'appareil peut devenir extrêmement chaude pendant son utilisation.
  - pour éviter les risques d'incendie et de brûlures disposer cet appareil sur une surface plane et dégagée, jamais contre un mur, dans un coin ou près d'un matériau inflammable (ex: rideaux...).
  - Éviter les risques de brûlure: assurez-vous de ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil pendant son utilisation et pendant que celui-ci est en train de refroidir. Toujours laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, le transporter ou le garder.
- ATTENTION - dommage de l'appareil
- Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et à l'abri d'éclaboussures. Ne pas disposer sur des surfaces chauffantes comme une plaque chauffante.

- Ne jamais couper les crêpes sur la plaque, toujours utiliser des ustensiles non abrasifs tels que des ustensiles en silicone résistants à la chaleur ou bien des ustensiles en bois afin de ne pas rayer la surface anti adhérente de la plaque.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de nettoyant pour le four ou de matériaux qui puissent rayer la surface de la plaque pendant le nettoyage.
- Cet appareil est équipé de pieds antidérapants, veiller à ne pas poser l'appareil sur une surface vernie ou traitée avec un produit pouvant les abîmer.

## Descriptif

- 1 - plaque chauffante
- 2 - témoin lumineux rouge
- 3 - On/Off
- 4 - bouton de température
- 5 - Spatule
- 6 - témoin lumineux vert



## Première utilisation

**DANGER** pour les enfants

Danger d'étouffement (sacs plastiques).

- Maintenir les sacs plastiques part de portée des enfants.

1. Déballer la crêpière et la spatule.

2. Faites chauffer la crêpière pendant quatre minutes à température maximale, laissez-la refroidir, puis nettoyez-la selon les instructions fournies dans la section nettoyage afin de retirer tout dépôt et résidu de sa surface.

Notez que lors de la première utilisation une odeur de se dégager de l'appareil, ceci est entièrement normal et inoffensif assurez-vous simplement de bien aérer la pièce

## **Cuire les crêpes**

1. Dérouler entièrement le câble d'alimentation puis placez-le de façon à ce qu'il ne touche pas l'appareil.
2. Brancher l'appareil à la prise de courant.
3. Sélectionnez la température maximale (niveau 5), puis appuyer sur le bouton On/Off: le témoin lumineux rouge s'allumera et l'appareil commencera à chauffer. Après approximativement 4 minutes, le témoin lumineux vert s'allumera, vous pouvez alors sélectionner la température désirée et commencer à cuire vos crêpes.
4. Versez un peu de pâte à crêpes sur la plaque et étalez-la à l'aide de la spatule fournie. Humidifier la spatule avant de l'utiliser, ceci évitera que la pâte à crêpes se colle à la spatule. Verser un peu de pâte à crêpes sur la plaque pour vous entraîner avant de faire vos premières crêpes, commencez par des crêpes épaisses et diminuez l'épaisseur au fur et à mesure que vous prenez confiance en vous.
5. Lorsque vous verserez la pâte à crêpes sur la plaque vous entendrez un petit grésillement qui est provoqué par la différence de température, ceci n'abîme absolument pas l'appareil.
6. Le témoin lumineux vers s'allume et s'éteint pendant l'utilisation, ceci indique que l'appareil chauffe afin de maintenir la température désirée.
7. Laissez cuire la crêpe jusqu'à ce que sa surface ne soit pas liquide et que vous puissiez la bouger légèrement.
8. Insérer une spatule plate sous la crêpe pour la soulever et la retourner.
9. Laissez la crêpe cuire un petit peu plus longtemps. Soulever la crêpe pour vérifier que la cuisson est bien suffisante: la crêpe doit être dorée mais pas brune, ainsi vous pourrez facilement la rouler ou la plier.
10. Retirez la crêpe de la plaque.
11. Si vous souhaitez cuire une autre crêpe et que la précédente était trop sombre, veillez à descendre la température avant de recommencer.
12. Si vous ne souhaitez pas cuire d'autres crêpes, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off, débrancher la prise et laissez refroidir la crêpière avant de la nettoyer.

## **Recettes**

Vous pourrez facilement trouver des recettes pour vos crêpes dans des livres de cuisine ou bien sur Internet. Cependant pour que vous puissiez commencer avant de vous renseigner et de faire vos recherches, nous vous donnons une recette basique qui est tout à fait adéquate pour des crêpes sucrées et salées.

- **Pâte à crêpes**

Pour une douzaine de crêpes:

250 g de farine

un demi-litre de lait

3 œufs

une pincée de sel

Versez la farine le sel dans un grand bol, creuser un puits au centre, cassez les œufs et versez les dans le puits créé dans la farine. Mélangés avec une spatule en bois et ajoutez le lait progressivement, sans vous arrêter de tourner. Laisser la pâte à crêpes reposer pendant une heure avant d'allumer votre crêpière et de vous en régaler.

- **Crêpes de sarrasin salées**

Pour approximativement 40 crêpes:

1 kg de farine de sarrasin

3 œufs

de l'eau tiède

une pincée de sel

Versez la farine le sel dans un grand bol, creuser un puits au centre, cassez les œufs et versez les dans le puits créé dans la farine. Mélangés avec une spatule en bois et ajoutez le lait progressivement, sans vous arrêter de tourner, puis ajoutez de l'eau tiède jusqu'à obtenir un pâte fluide et crémeuse. Laisser la pâte à crêpes reposer pendant 2 à 3 heures avant d'allumer votre crêpière et de vous en régaler.

### **Conseils**

- La consistance de la pâte dépend du ratio œufs/liquide: ajouter plus de liquide rendra vos crêpes plus fines, ajouter des œufs les rendra plus épaisses.
- Vous pouvez assaisonner votre pâte à crêpes en y rajoutant par exemple: du sucre, des épices ou de l'alcool.
- Attention lorsque vous ajoutez du sucre à votre pâte à crêpes car ceci pourrait faire que les crêpes se déchirent lorsque vous les faites cuire et se coller entre elles lorsque vous les superposez sur un plat.



## Nettoyage

ATTENTION: dommages de l'appareil.

1. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de nettoyant pour le four ou de matériaux qui puissent rayer la surface de la plaque pendant le nettoyage.
  - a. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off, puis débrancher la prise et laisser refroidir la crêpière.
  - b. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide
  - c. Laissez la crêpières sécher complètement avant de la ranger.

## ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe – 5 rue mercier - 77290 Compans - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

## DEUTSCH

### Zu dieser Anleitung

Dieses Produkt ist mit Sicherheitsfunktionen ausgestattet. Dennoch lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und nutzen Sie nur das Produkt wie in der Anleitung beschrieben, um versehentliche Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft auf.


Wenn Sie diesen Artikel jemand anderen weitergeben, denken Sie daran, die Anweisungen mitzugeben.

### Symbole in dieser Anleitung

: Dieses Symbol warnt vor Verletzungsgefahr.

: Dieses Symbol warnt vor der Gefahr von Verletzungen durch Elektrizität.

- Der Begriff **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.
- Der Begriff **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.
- Der Begriff **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.

 : Dies ist, wie ergänzende Informationen angezeigt werden.

Das erste Mal wird der Hersteller einen leichten Geruch erhitzt werden kann, zu entwickeln. Das ist völlig harmlos. Ausreichende Belüftung.

## Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer



Gebrauch

- Die Crepes wird zur Herstellung von Crepes konzipiert. Es ist nicht geeignet zum Braten.
- Es ist für den Heimgebrauch konzipiert und eignet sich nicht für kommerzielle Zwecke.

### **Gefahr** für Kinder und gebrechliche Personen

- Das Gerät uns nicht zur Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten bestimmt. Es darf nur von Personen, die in der Lage, das Gerät sicher zu benutzen sind, verwendet werden.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von einem Post-Sale-basierten Dienst ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Menschen mit körperlichen, geistigen, sensorischen oder Leute ohne Erfahrung (zB Kinder) ausgelegt, es sei denn, sie unter Beobachtung stehen.
- GEFAHR durch elektrischen Strom
- Das Gerät darf nicht in Berührung kommen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden,

da die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.  
Verwenden Sie

- das Gerät nicht im Freien. Berühren Sie den Stecker nicht, wenn man mit nassen Händen ist.
- Sollte das Gerät feucht oder nass werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sofort. Berühren Sie nicht Wasser oder etwas feuchten , solange der Netzstecker in der Steckdose ist.
- verwenden Sie das Gerät nicht , wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Anzeichen von Schäden oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakt und mit der
- gleichen Netzspannung wie die Bewertung des Gerätes
- ( siehe "Technische Daten").
- Prüfen Sie, ob die Netzsteckdose verwendet wird, ist leicht zugänglich , so dass Sie schnell ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose notwendig.
  - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt , wenn im Einsatz .

Ziehen Sie immer den Netzstecker ,

- Wenn man sich nicht mit dem Gerät ,
- Wenn es einen Fehler und
- Vor der Reinigung .

Ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel .

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig für den Einsatz und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder Wicklung .
- Nicht verbiegen , Squash oder belasten das Netzkabel. Lassen Sie es nicht über die Oberfläche , wo der Hersteller platziert hängen . Schützen Sie es vor scharfen Kanten , Öl und Wärme.
- Sie keine Veränderungen am Gerät oder das Netzkabel nicht machen . Selbst ändern Sie das
- Netzkabel, Reparaturen am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von einer Fachwerkstatt oder in unserem Service-Center durchgeführt werden. Unsachgemäße
- Reparaturen können erhebliche Verletzungsgefahr für den Benutzer entstehen.
- GEFAHR - andere potenzielle Verletzungsgefahr
- Das Netzkabel sicherzustellen, dass es nicht zu einem Stolperfalle nicht zu werden.
- WARNUNG - Gefahr von Feuer und Verbrennungen

- Die Kontaktfläche können sehr heiß werden, während das Gerät in Betrieb ist.
- -Vermeiden Sie das Risiko von Feuer oder brennenden: Stellen Sie das Gerät für den Einsatz, so dass es völlig frei stehend, und nie gegen eine Wand oder in einer Ecke, oder gegen Vorhänge oder ähnliches. Halten Sie brennbare Material entfernt und das Gerät nicht abdecken. -Das Risiko von Einbrennen vermeiden: Stellen Sie sicher, dass niemand während der Verwendung und der Abkühlphase die heißen Teile des Gerätes berührt. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung, Transport oder der Lagerung abkühlen.
- ACHTUNG - Sachschaden
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, hitzebeständig und spritzwassergeschützt Oberfläche. So legen Sie es nicht auf Oberflächen, die heiß werden können, wie z.
- Herdplatten oder in der Nähe eines Gasherds.
- Sie niemals die Crepes auf dem Backblech! Verwenden Sie nur hitzebeständigen Kunststoff-oder Holzutensilien, um nicht die Antihaft-Beschichtung auf der Backplatte kratzen.
- Niemals Scheuermittel , Backofenreiniger oder Materialien, die bei der Reinigung zerkratzen könnten. Dies könnte die Antihaftbeschichtung beschädigen.

- Das Gerät ist mit rutschfesten Gummifüßen ausgestattet. Möbel heute mit verschiedenen lackiert und synthetische Substanzen beschichtet und mit vielen verschiedenen Farben behandelt worden. Einige dieser Produkte können Substanzen, die sich negativ mit den Gummifüßen reagieren und aufweichen enthalten. Falls nötig, eine Anti-Rutsch-Matte unter dem Gerät.

### **Auf einen Blick (Features)**

- 1 - Backplatte**
- 2 - Red-Kontrollleuchte**
- 3 - Ein / Aus-Schalter**
- 4 - Temperaturwahlschalter**
- 5 - Teig Treuer**
- 6 - Grüne Kontrollleuchte**



## Erstmalige Verwendung

### Gefahr für Kinder

Lebensgefahr durch Erstickten / Würgen.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial nicht in die Hände von Kindern. Entsorgen Sie es sofort.
  1. entfernen Sie die Crepes und den Teig Treuer aus der Verpackung.
  2. Heizen Sie das Gerät einmal ohne Crepe Teig für 4 Minuten bei der höchsten Temperatur (siehe "Kochen Crepes"), abkühlen lassen und reinigen, wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben, um mögliche Ablagerungen während der Herstellung links entfernen.

- ⓘ Das erste Mal wird der Hersteller einen leichten Geruch erhitzt werden kann, zu entwickeln.  
Das ist völlig harmlos. Stellen Sie sicher, uns ausreichende Belüftung sorgen.

## Kochen Crepes

1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig und positionieren Sie es so, dass es das Gerät nicht berühren, während Sie kochen.
2. stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
3. bewegen Sie den Temperaturwahlschalter ganz nach rechts auf Stufe 5 und schalten Sie die Crepes mit dem Ein / Aus-Schalter. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf und das Gerät heizt. Nach ca.. 4 Minuten die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.

Die Backplatte die richtige Temperatur für die Ebene, die Sie gesetzt haben erreicht hat.

4. eine kleine Menge von Krepp-Teig auf dem Backblech verteilen und mit kreisenden Bewegungen mit dem Teig Treuer.





Befeuchten Sie den Teig Treuer vor dem Gebrauch. Dies verhindert das Anhaften von Teig zum Spreader.

Gießen Sie etwas mehr Teig auf das Backblech für die Praxis, wenn Sie Ihre erste Crepes. Es ist einfacher, eine etwas dickere Krepp behandeln.

Wenn Sie den Teig gießen auf das heiße Backblech Sie vielleicht einige leichte Knistern noised durch Unterschiede in Temperatur und Spannung verursacht hören. Dies bedeutet nicht das Gerät beschädigen.

Die grüne Kontrollleuchte geht an und aus immer wieder während des Einsatzes. Dies zeigt an, wenn die Vorrichtung aufgeheizt wird, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.

5. Lassen Sie das Krepp zu kochen, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig und die Krepp kann etwas bewegt werden.

6. Legen Sie eine Krepp-turner unter einem Drittel der Krepp, heben Sie den Krepp und drehen.

7. Lassen Sie das Krepp kurz kochen, bis getan. Heben Sie es leicht mit dem Krepp-turner zu überprüfen. Die Krepp sollte sichtbar wenn gekocht werden, aber noch nicht

braun. Auf diese Weise gekocht, kann es leicht gefaltet oder gerollt werden. Entfernen Sie das Krepp vom Backblech.

8. Wenn Sie eine andere Krepp kochen wollen und die letzte Krepp war zu dunkel, bewegen Sie die Temperaturwahlschalter leicht nach unten.

9. Wenn Sie nicht möchten, dass andere Krepp kochen, schalten Sie die Crepes mit dem Ein / Aus-Schalter. Ziehen Sie den Netzstecker und das Gerät abkühlen lassen.

10. Verbreiten oder füllen den Krepp je nach Geschmack und falten Sie es oder rollen sie. Sie werden zwei Beispiele dafür, wie es unten faltet.

## Rezepte

Hier finden Sie eine große Anzahl Bücher über Crepe Teig und Füllungen im Buchhandel. Damit Sie sofort starten können, haben wir ein Grundrezept, das sowohl für süße und herzhaften Füllungen ist vorgesehen:

- **Pfannkuchenteig**

Für ein Dutzend Pfannkuchen:	250 g Mehl 1/2
	Liter Milch 3 Eier
	1 Prise Salz

Das Mehl und Salz in eine Salatschüssel geben. Machen Sie eine Vertiefung in der Mitte. Die Eier, dass, mit einem Holzlöffel vermischen und halten zum Hinzufügen der Milch, verwandeln sie die ganze Zeit. Lassen Sie den Teig für eine Stunde stehen gelassen. Schalten Sie Ihren Crêpière und erwärmen Sie es. Jetzt sind Sie dran ... Viel Spaß!

- **Schwarze Weizen herzhaften Pfannkuchenteig**

Seit etwa vierzig herzhafte Pfannkuchen: 1 kg Weizenmehl  
schwarz 3 Eier  
1 Glas Milch  
lauwarmes Wasser 1  
Prise Salz

Die schwarze Weizenmehl Gießen Sie in eine Salatschüssel geben. Machen Sie eine Vertiefung in der Mitte.

Die Eier, dass, mit einem Holzlöffel vermischen und halten zum Hinzufügen der Milch, verwandelte sie die ganze Zeit, dann fügen Sie lauwarmes Wasser, bis Sie eine cremige Teig gleichmäßige Konsistenz zu erhalten. Lassen Sie den Teig für zwei oder drei Stunden stehen. Schalten Sie Ihren Crêpière und erwärmen Sie es. Jetzt ist es Ihre tern ... Viel Spaß!

## **Nützliche Tipps**

- Die Konsistenz des Teigs von dem Verhältnis von Ei zu Flüssigkeit. Hinzufügen von mehr Flüssigkeit produziert dünner Crepes, und das Hinzufügen von mehr Ei produziert dicker Crepes.
- Sie können den Teig Saison mit Zucker, Gewürzen oder auch einem Schuss Bier. Variieren Sie die Würze, die erforderlichen Füllungen entsprechen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn die Zugabe von Zucker: Wenn zu viel Zucker verwendet die Crepes kann reißen, wenn abgewickelt. Wenn Sie keinen Zucker hinzufügen, werden die Crepes nicht aneinander haften. Die Crepes können dann gestapelt übereinander werden ohne Backpapier.
- Sie auch machen den Teig mit Vollkornmehl . Der Teig wird dann ein wenig dicker.

## **REINIGUNG**

### **ACHTUNG: Sachbeschädigung**

- Niemals Scheuermittel , Backofenreiniger oder Materialien, die bei der Reinigung zerkratzen könnten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie die Crepes abkühlen.
- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät gut trocknen, bevor es weg.

## Technische Daten

Netzspannung: 230V ~ 50Hz

Leistung: 1000W

Schutzklasse: I

## UMWELT

ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe – 5 rue mercier, 77290 Compans France

[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - [sav@hkoenig.com](mailto:sav@hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) - Tél: +33 1 64 67 00 05

# NEDERLAND

## Over deze gebruiksaanwijzingen

Dit product is uitgerust met veiligheidsfuncties. Desondanks dient u de veiligheidsrichtlijnen zorgvuldig door te lezen en het product enkel te gebruiken zoals staat voorgeschreven in deze gebruiksaanwijzing. Dit om blessures en schade te voorkomen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

Als u het product aan iemand anders geeft, vergeet dan niet de gebruiksaanwijzing daarbij te leveren.

## Symbolen in de gebruiksaanwijzing



: Dit symbool waarschuwt voor gevaar.



: Dit symbool waarschuwt voor gevaar van elektrische schokken.

De term **GEVAAR** waarschuwt tegen mogelijke ernstige verwondingen en zelfs levensgevaar.

De term **WAARSCHUWING** waarschuwt tegen verwondingen en ernstige materiële schade.

De term **OPGELET** waarschuwt tegen lichte verwondingen of schade.



: Dit is hoe aanvullende informatie wordt aangeduid.

De eerste keer dat het apparaat wordt verhit kan leiden tot een lichte geurontwikkeling. Dit is niet gevaarlijk. Zorg ervoor dat deze geur goed geventileerd kan worden.

## Veiligheidswaarschuwing



### en Aanbevolen gebruik

- De pannenkoekenmaker is ontworpen voor het maken van pannenkoeken. Het is niet bruikbaar als bakpan.
- Het apparaat is ontworpen voor huiselijk gebruik en niet voor commerciële doeleinden.

## GEVAAR voor kinderen en personen met beperkende aandoeningen

- Het bedienen van dit apparaat is niet bedoeld voor kinderen of personen met beperkende aandoeningen. Het dient enkel gebruikt te worden door personen die het apparaat veilig kunnen bedienen.
- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen in verband met stikgevaar!
- Als het kabel wordt beschadigt, moet u het op een post-sale basis service vervangen om schade te vermijden.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor mensen met fysieke, mentale of sensorisch problemen, of mensen zonder ervaring (bijvoorbeeld kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden.
- GEVAAR door elektriciteit
- Dit apparaat dient niet in contact te komen met, of ondergedompeld te worden in water of andere vloeistoffen in verband met het gevaar voor elektrische schokken.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Raak de stekker niet aan als uw handen vochtig zijn.
- Mocht het apparaat nat of vochtig worden, dient u direct de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

Raak geen water of andere vochtige dingen aan terwijl de hoofdstekker nog in het stopcontact zit.

- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of de stroomkabel zichtbaar fysiek beschadigd zijn of als het apparaat is laten vallen.
- Verbind het apparaat enkel met een juist geïnstalleerd stopcontact met randaarde en dezelfde hoofdvoltage als het apparaat (zie 'technische data').
- Controleer of het gebruikte stopcontact makkelijk bereikbaar is, zodat in geval van nood de stekker snel verwijderd kan worden.
- Laat het apparaat nooit buiten toezicht als deze in gebruik is.
- Verwijder altijd de hoofdstekker,...
- ...als je het apparaat niet gebruikt,
- ... als er een falen optreedt, ...voor het schoonmaken.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan de kabel.
- Rol de kabel volledig uit voor het gebruik en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de kabel weer oprolt.
- Buig, plet of draai de kabel niet. Laat de kabel niet van het oppervlak waarop het apparaat gebruikt

wordt hangen. Bescherm de kabel tegen olie, hitte en scherpe randen.

- Maak geen veranderingen aan het apparaat of de stroomkabel. Vervang de stroomkabel niet zelf, reparaties aan de kabel of het apparaat dienen alleen door een
- gespecialiseerd bedrijf of door onze hulpmedewerkers uitgevoerd te worden. Onjuiste reparatie kan leiden tot aanzienlijk risico in gebruik of zelfs tot verwonding van de gebruiker.
- GEVAAR – ander potentieel verwondinggevaar
- Leg de kabel uit, zodat deze geen mogelijk struikelgevaar voor voorbijgangers vormt.

#### WAARSCHUWING – brandwond- en brandgevaar

- De bakplaat kan extreem heet worden als het apparaat in gebruik is.  
-Voorkom brandgevaar en schroeigevaar:  
Positioneer het apparaat zo, zodat deze vrij staat, en nooit tegen een muur, in een hoek, tegen de gordijnen of in soortgelijke situaties is geplaatst. Hou licht ontvlambaar materiaal uit de buurt en bedek het apparaat niet.

-Voorkom brandwonden: Zorg ervoor dat niemand de hete gedeeltes van het apparaat aanraakt tijdens het gebruik en tijdens de koelperiode. Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoonmaken, verplaatsen of opbergen.

### OPGELET - materiële schade

- Plaats het apparaat op een vlak, hittebestendig en spetterbestendig oppervlak. Dus plaats het apparaat niet op oppervlakten die heet kunnen worden , zoals kookpitten of dichtbij een fornuis.
- Snij de pannenkoeken nooit op de bakplaat! Gebruik alleen hittebestendige plastic of houten gereedschappen zodat de anti aanbakplaat niet beschadigd wordt.
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of materialen die mogelijk het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen. Dit kan ook de anti aanbakplaat beschadigen.
- Dit apparaat is uitgerust met anti-slip rubbertjes. Meubels worden tegenwoordig behandeld met verschillende synthetische substanties en bedekt met verschillende soorten verflagen. Er bestaan meubels die de anti-slip rubbertje kunnen verzachten. Mocht het nodig zijn, plaats dan een anti-slip matje onder het apparaat



## Een blik op het apparaat (onderdelen)

- 1 - Bakplaat
- 2 - Rood indicatie lampje
- 3 - Aan/Uit knop
- 4 - Temperatuur selectie schakelaar
- 5 - Beslag spreider
- 6 - Groen indicatie lampje



## Het eerste gebruik



**GEVAAR** voor kinderen

Levensgevaar met betrekking tot stikken.

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Werp het materiaal onmiddellijk weg.
- 1. Haal de pannenkoekenmaker en de beslag spreider uit de verpakking.
- 2. Zet het apparaat 4 minuten lang op de hoogste temperatuur (zie 'Pannenkoeken bakken'), laat het apparaat afkoelen en dan verschonen zoals staat voorgeschreven in de 'Schoonmaak' sectie om vervolgens mogelijke stukjes te verwijderen die zijn overgebleven van het productieproces.



Bij het eerste gebruik kan een onaangename geur zich verspreiden. Dit is niet schadelijk, zorg voor goede ventilatie.

## Pannenkoeken bakken

1. Rol de stroomkabel volledig uit en positioneer deze zo, zodat het buiten bereik van het apparaat blijft tijdens het bakken.
2. Stop de stekker in het stopcontact.
3. Zet de temperatuurschakelaar op de hoogste stand (5) en zet het apparaat aan. Het rode indicatie lampje zal gaan branden als het apparaat zich opwarmt.  
Na ongeveer 4 minuten zal het groene indicatie lampje gaan branden. De bakplaat heeft nu de hitte bereikt die correspondeert met de hoogte van de stand die u heeft ingesteld.

4. Schenk een kleine hoeveelheid pannenkoekbeslag op de bakplaat en spreid deze met circulaire bewegingen over de bakplaat door gebruik te maken van de beslag spreider.



Maak de beslag spreider vochtig voor gebruik. Dit voorkomt dat het beslag aan de spreider blijft plakken. Gebruik iets meer beslag bij het maken van uw eerste pannenkoeken. Het is namelijk makkelijker om een dikkere pannenkoek te maken. Als u het beslag op de hete bakplaat giet, kunt u een krakend geluid horen, dit wordt veroorzaakt door het verschil in temperatuur en voltage. Dit beschadigt het apparaat niet.

Het groene indicatie lampje gaat telkens aan en uit tijdens gebruik. Dit geeft aan dat het apparaat aan het opwarmen is om de juiste temperatuur te behouden.

5. Laat de pannenkoek bakken totdat het oppervlak van de pannenkoek niet meer vloeibaar is en verplaatst kan worden.
6. Schuif een spatel onder een derde van de pannenkoek, til de spatel op en draai de pannenkoek om.
7. Laat de pannenkoek nog kort bakken totdat deze klaar is. Til de pannenkoek voorzichtig op om te controleren of deze al klaar is. De pannenkoek dient duidelijk gebakken te zijn, maar nog niet compleet bruin. Op deze manier kan de pannenkoek gemakkelijk opgerold of gevouwen worden.
8. Haal de pannenkoek van de bakplaat af.
9. Als u nog een pannenkoek wilt bakken, maar de vorige zwart is geworden, zet u de temperatuurschakelaar op een lagere stand
10. Als u niet nog een pannenkoek besluit te maken dient u het apparaat uit te schakelen bij de aan/uit schakelaar. Trek de stekker uit het stopcontact en laat vervolgens het apparaat af koelen. Besmeer of vul de pannenkoek naar eigen smaak en vouw of rol deze op. Hieronder vindt u twee voorbeelden over hoe u een pannenkoek op kunt rollen/vouwen.

## Recepten

U kunt een grote hoeveelheid aan pannenkoekrecepten vinden in boekwinkels. Zodat u direct kunt beginnen met het maken van een pannenkoek hebben wij het basisrecept geleverd dat zowel geschikt is voor zoete als hartige pannenkoeken:

- Pannenkoek beslag

Voor een dozijn pannenkoeken: 250gr bloem

1/2 liter melk

3 eieren

1 vleugje zout

Voeg de bloem en het zout in een kom en zorg ervoor dat er een gat is gevormd in het midden. Voeg twee eieren toe in het gat en meng het geheel met een houten lepel, terwijl u geleidelijk aan de melk toevoegt. Laat het beslag een uur lang rusten. Zet daarna uw pannenkoekenmaker aan. Nu is het uw beurt... Eetsmakelijk!

- **Hartige pannenkoek beslag**

Voor ongeveer veertig hartige pannenkoeken: 1kg tarwebloem

3 eieren

1 glas melk

Lauw water

1 vleugje zout

Voeg de tarwebloem toe in een kom. Maak een gat in het midden. Breek de eieren in het gat en meng het geheel door elkaar met een houten lepel. Blijf tijdens het mengen het mengsel aanvullen met melk, vervolgens voegt u het lauwe water toe totdat u een crèmeachtig uniform beslag heeft. Laat het beslag twee tot drie uur rusten. Zet daarna uw pannenkoekenmaker aan. Nu is het uw beurt... Eetsmakelijk!

## **Handige tips**

- De samenstelling van de pannenkoek hangt af van de verhouding van ei tot vloeistof. Meer vloeistof, staat gelijk aan dunnere pannenkoeken, terwijl meer ei gelijk staat aan dikkere pannenkoeken.
- U kunt suiker, kruiden of zelfs een beetje bier toevoegen aan het beslag. Experimenteer met kruiden om tot het gewenste resultaat te komen.
- Wees voorzichtig als u de suiker toevoegt: Als er teveel suiker is toegevoegd kunnen de pannenkoeken breken. Als u geen suiker gebruikt zullen de pannenkoeken niet aan elkaar blijven plakken en kan een stapeltje gevormd worden zonder gebruik te maken van bakpapier.
- Probeer ook eens een beslag met volkorenmeel. Het beslag zal dan iets dikker zijn.

## **Schoonmaken Opgelet: Materiële schade**

1. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of materialen die mogelijk

het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

2. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pannenkoeken maker afkoelen.
3. Neem het apparaat af met een vochtige doek.
4. Laat het apparaat goed drogen alvorens deze op te bergen.

### **Technische gegevens**

Voltage: 230V ~ 50Hz

Kracht: 1000W

Protectie klasse: I

### **MILIEU**

ATTENTIE:

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd.

Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd

worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe – 5 rue mercier - 77290 Compans - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# ESPAÑOL

## Acerca de estas instrucciones

Este producto está equipado con un sistema de seguridad. Sin embargo, lea todas las precauciones de seguridad cuidadosamente y utilice este dispositivo tal como se describe en estas instrucciones para evitar accidentes o daños en el equipo o a los usuarios. Guarde este manual para consultarlo en el futuro.

Si este artículo va a ser usado por otra persona, recuerde facilitarle estas instrucciones.

## Los símbolos que encontrará en estas instrucciones



: Este símbolo advierte contra el peligro de lesiones.



: Este símbolo advierte contra el peligro de daño causado por la electricidad.

El término **PELIGRO** advierte contra posibles lesiones graves y peligro de muerte.

El término **ADVERTENCIA** advierte de lesiones y daños materiales graves.

El término **PRECAUCIÓN** advierte de lesiones leves o daños.



: Este símbolo indica que se muestra información complementaria.

La primera vez que el dispositivo se caliente, un ligero olor puede producirse. Esto es completamente inofensivo y normal. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada.

## Advertencias de seguridad



### Uso previsto

- La crepera está diseñada sólo para hacer crepes. No es adecuada para otros fines como hacer frituras.
- Se ha diseñado para uso doméstico y no es adecuado para fines comerciales.
- PELIGRO para los niños y personas débiles
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas. Sólo debe ser utilizado por personas que sean capaces de utilizar el dispositivo de forma segura.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Hay peligro de asfixia.

- Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio de post-venta con base para evitar cualquier daño.
- Este dispositivo no está diseñado para personas con discapacidades físicas, mentales, sensoriales, o personas sin experiencia (por ejemplo, niños), a menos que estén bajo vigilancia.

### PELIGRO por electricidad

- El dispositivo no debe entrar en contacto con o ser sumergido en agua u otro líquido ya que existe un riesgo de descarga eléctrica. No utilice el dispositivo al aire libre y no toque el enchufe si sus manos están mojadas.
- Si el dispositivo se humedece o moja, desconecte el enchufe de la toma de corriente inmediatamente. No toque el agua ni nada húmedo, mientras que el enchufe de alimentación está conectado a la pared.
- No utilice el dispositivo si este o el cable de alimentación muestran signos visibles de daños o el dispositivo se ha caído al suelo.
- Conecte el dispositivo sólo a una toma de corriente correctamente instalada con contacto a tierra y con la misma calificación de tensión de la red que la del dispositivo (ver "Datos técnicos").
- Compruebe que la toma de corriente utilizada es de fácil acceso para que pueda sacar rápidamente la clavija de alimentación de la toma de corriente si es necesario.

- No deje el dispositivo sin supervisión cuando esté en uso.
- Siempre desconecte el enchufe cuando:
  - Cuando no lo esté utilizando el dispositivo,
  - Si hay un fallo y
  - Antes de limpiarlo.

Siempre jale del enchufe, nunca del cable.

- Desenrolle el cable del enchufe para su uso y deje que el dispositivo se enfríe completamente antes de enrollarlo de nuevo.
- No doble, apriete o dañe el cable de alimentación. No permita que cuelgue de la superficie donde se coloca el dispositivo. Manténgalo alejado de bordes afilados, aceite y topo tipo de fuente de calor.
- No realice modificaciones en el dispositivo o el cable de alimentación. No cambie el cable de alimentación usted mismo, las reparaciones del dispositivo o el cable deben ser llevadas a cabo por un taller especializado o en nuestro Centro de Servicio post venta. Una reparación inadecuada puede resultar en considerable riesgo de lesiones para el usuario y las personas a su alrededor.

**PELIGRO** - otros posibles riesgos de lesiones

- Coloque el cable de manera que se asegure de que usted mismo u otras personas se tropiecen con él.

**ADVERTENCIA** - Riesgo de incendio y quemaduras

- La superficie de contacto puede llegar a ser extremadamente caliente mientras el dispositivo está en uso.
  - Evite todo tipo de riesgo de incendio: Coloque el dispositivo en un lugar en el que quede completamente independiente, y nunca contra una pared o en una esquina, o cerca de cortinas o similares. Mantenga todo tipo de material inflamable alejado y no cubra el dispositivo.
  - Evite el riesgo de quemaduras: Asegúrese de que nadie toque las partes calientes del dispositivo durante su uso y durante el período de enfriamiento. Deje que el dispositivo se enfríe antes de cada limpieza, transporte o almacenamiento.

## PRECAUCIÓN - daños materiales

- Coloque el dispositivo en una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras. No lo coloque sobre superficies que puedan calentarse, como cocinas o cerca de una estufa de gas.
- ¡Nunca corte las crepes en el plato para hornear! Utilice únicamente plástico resistente al calor o utensilios de madera cuando desee retirar la crepe para no rayar el revestimiento antiadherente de la placa de cocción.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos, limpiadores de hornos o materiales que puedan rayar la superficie del dispositivo durante la limpieza de este. Esto podría dañar el recubrimiento antiadherente.



- El dispositivo está equipado con pies de goma antideslizantes. Actualmente los muebles de hoy están recubiertos con varias sustancias barnizadas y sintéticos y se trata con muchas pinturas diferentes. Algunos de estos productos pueden contener sustancias que reaccionan de manera adversa con los pies de goma y los suavizan. Si es necesario, coloque un tapete antideslizante debajo del dispositivo.

### Partes del dispositivo

- 1 - Superficie de cocción
- 2 - Luz roja
- 3 - Interruptor de encendido / apagado
- 4 - Interruptor de Selección de la temperatura
- 5 - Esparcidor de la mezcla
- 6 - Luz verde



Primer uso:



PELIGRO para los niños

Peligro de muerte por asfixia o sofoco.

- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche de inmediato.

- 1 . Saque la crepera y el esparcidor del embalaje.
- 2 . Caliente el dispositivo una vez y sin masa de crepe durante 4 minutos a la temperatura más alta ( consulte la sección " Cocción de crepes "), deje enfriar el dispositivo y luego límpielo como se describe en la sección "Limpieza" para eliminar los posibles depósitos dejados durante el primer uso.



La primera vez que el dispositivo se calienta se puede producir un ligero olor. Esto es completamente inofensivo. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada.

### Cocinar crepes

- 1 . Desenrolle el cable de alimentación y colóquelo de manera que no pueda tocar el dispositivo mientras este está en uso.
- 2 . Inserte el enchufe en una toma de corriente con toma a tierra.
- 3 . Mueva el interruptor de selección de temperatura completamente hacia la derecha para subir al nivel 5 y encienda la crepera con el interruptor de encendido / apagado.

La luz roja se enciende y el dispositivo empezará a calentarse. Después de aprox. 4 minutos la luz verde se enciende.

La placa de cocción ha alcanzado la temperatura correcta para el nivel que ha fijado.

4 . Vierta una pequeña cantidad de masa de crepe en la placa de cocción y extiéndala con movimientos circulares con ayuda del esparcidor.



Humedezca el esparcidor de masa antes de su uso. Esto evita que la masa se pegue al esparcidor.

Vierta un poco más de masa en la placa de cocción para al hacer sus primeras crepes, esto le ayudará a practicar ya que es más fácil manejar una crepe ligeramente más gruesa. Cuando se vierte la mezcla sobre la placa de cocción caliente se puede escuchar un ligero chisporroteo causado por diferencias de temperatura y voltaje. Esto no dañará el dispositivo.

El indicador verde se enciende y apaga repetidamente durante su uso. Esto indica cuando el dispositivo se está calentando con el fin de mantener la temperatura requerida.

5 . Deje cocinar la crepe hasta que la superficie ya no sea líquida y la crepe se pueda mover ligeramente.

6 . Levante la crepe y gírela.

7 . Deje que la crepe se cocine brevemente hasta que esté hecha. Levante ligeramente la crepe para comprobarlo. La crepe debe estar visiblemente cocinada, pero asegúrese de que no obtenga un color marrón. Cocinada de esta manera, la crepe puede ser fácilmente plegada o enrollada. 8 . Retire la crepe de la placa de cocción.

9 . Si usted desea cocinar otra crepe y si la última crepe que cocinó se quemó un poco u obtuvo un color marrón, mueva el interruptor de selección de temperatura ligeramente hacia abajo.

10 . Si no desea cocinar otra crepe, apague la crepera con el interruptor de encendido / apagado. Desconecte el cable de alimentación y deje enfriar el dispositivo.

11 . Prepare la crepe de acuerdo a su gusto. Podrá encontrar dos ejemplos de cómo doblar una crepe en las recetas que se muestran a continuación.

## **Recetas**

Usted encontrará una gran cantidad de libros de receta sobre la masa para una deliciosa crepe y sus rellenos. Así que usted puede comenzar de inmediato, le proporcionamos una receta básica que es adecuada tanto para rellenos dulces y salados:

- Masa para panqueques

Para una docena de panqueques:

250g de harina

1/2 litro de leche

3 huevos

1 pizca de sal

Vierta la harina y la sal en una ensaladera, haga un hueco en el centro de los ingredientes, luego añada los huevos en medio, mezcle con una cuchara de

madera y siga añadiendo la leche, moviendo la mezcla durante todo este proceso. Deje la masa reposar durante una hora.

Encienda la crepera y déjela calentar. Ahora puede cocinar las crepes como se indicó anteriormente y ¡a disfrutar!

- Masa de trigo negro para panqueques

Para aproximadamente cuarenta panqueques:

1kg de harina de trigo negro 3 huevos

1 vaso de leche El agua tibia

1 pizca de sal

Vierta la harina y la sal en una ensaladera, haga un hueco en el centro de los ingredientes, luego añada los huevos en medio, mezcle con una cuchara de madera y siga añadiendo la leche, moviendo la mezcla durante todo este proceso, a continuación, agregue agua tibia hasta obtener una masa cremosa de consistencia uniforme. Deje reposar la masa durante dos o tres horas.

Encienda la crepera y déjela calentar. Ahora puede cocinar las crepes como se indicó anteriormente y ¡a disfrutar!

### **Consejos útiles**

- La consistencia de la masa depende de la relación entre el huevo y el líquido. Si agrega más líquido obtendrá una masa para crepes finas, por otro lado, si agrega más huevo la masa producirá crepes gruesas.
- Usted también puede agregar un poco de sabor a la salsa añadiendo azúcar, especias o también un poco de cerveza. Esto dependerá de los ingredientes que vaya a usar para el relleno de la crepe, así que varíe los condimentos para asegurarse de que combinará de la mejor manera con el relleno.
- Tenga cuidado al añadir azúcar: Si utiliza un exceso de azúcar las crepes pueden volverse un poco más sólidas y romperse cuando se manipulan. Si no se agrega el azúcar, las crepes no se pegan entre sí, de esta manera las crepes pueden ser apiladas una encima de otra sin la necesidad de papel de hornear.
- Otra forma de hacer la masa es con harina integral. Con la harina integral la masa será un poco más gruesa.

# LIMPIEZA

## PRECAUCIÓN: Daños materiales

No utilice nunca productos de limpieza abrasivos, químicos limpiadores de hornos o materiales que puedan rayar la superficie de calentamiento durante la limpieza del dispositivo.

- 1 . Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que la crepera se enfríe.
- 2 . Limpie el dispositivo con la ayuda de un paño húmedo.
- 3 . Deje que el dispositivo se seque bien antes de guardarlo.

### Información técnica

Tensión de red: 230V ~ 50Hz

Potencia: 1000W

Clase de protección: I

### MEDIO AMBIENTE

#### ATENCIÓN:



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

# ITALIANO

## Informazioni su questo manuale

Questo prodotto è dotato di dispositivi di sicurezza. Tuttavia, per evitare lesioni accidentali o danni a persone o cose, leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza e usare l'apparecchio come descritto in questo manuale. Conservare il manuale per future consultazioni.

Se si cede l'apparecchio a una terza persona, ricordarsi di includere anche questo manuale.

## Simboli in questo manuale

: Questo simbolo mette in guardia contro il pericolo di lesioni.

: Questo simbolo mette in guardia contro il pericolo di lesioni causate da elettricità.

- Il termine **PERICOLO** mette in guardia contro possibili lesioni gravi e di pericolo di morte.
- Il termine **AVVISO** mette in guardia contro lesioni e danni materiali gravi.
- Il termine **ATTENZIONE** mette in guardia contro lievi lesioni o danni.

: Questo simbolo indica informazioni supplementari.

La prima volta che la macchina viene riscaldata si può generare un leggero odore; tutto ciò è normale ed è del tutto innocuo. Assicurarsi che vi sia un'adeguata ventilazione.

## **Avvertenze di sicurezza**



### Uso dell'apparecchio

- L'apparecchio è progettato per cuocere crepes. Non è adatto per friggere.
- L'apparecchio è destinato a un uso domestico e non è adatto per scopi commerciali.

### PERICOLO per i bambini e le persone inferme

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con capacità psico-fisiche limitate. Deve essere utilizzato solo da persone che sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.
- Tenere il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Possibile pericolo di soffocamento!
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da un servizio post-vendita basato per evitare danni.
- Questo dispositivo non è progettato per le persone con disabilità fisiche, mentali, sensoriali, o persone senza esperienza (ad esempio i bambini), a meno che non siano sotto sorveglianza.

### PERICOLO legato all'elettricità

- L'apparecchio non deve entrare in contatto o essere immerso in acqua o altri liquidi, poiché c'è il rischio di scosse elettriche. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Se l'apparecchio diventa umido o bagnato, staccare la spina dalla presa immediatamente. Non toccare l'acqua o qualcosa di umido, mentre la spina è inserita nella presa a muro.
- Non utilizzare l'apparecchio se l'unità principale o il cavo di alimentazione mostrano segni visibili di danni o in seguito a una caduta.  
Collegare l'apparecchio solo a una presa correttamente funzionante, con messa a terra e con la stessa tensione di rete dell'apparecchio (vedi "Dati tecnici").
- Verificare che la presa a muro utilizzata sia facilmente accessibile in modo che si possa tirare rapidamente la spina dalla presa a muro se necessario.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in uso.
- Staccare sempre la spina:  
Quando non si utilizza l'apparecchio, Se c'è un guasto,  
Prima della pulizia.  
Staccare sempre direttamente la spina, mai tirare il cavo.

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per l'uso e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di riavvolgere nuovamente il cavo.
- Non piegare, schiacciare o tirare il cavo di alimentazione. Non lasciarlo pendere verso il basso attraverso la superficie dove si trova l'apparecchio. Proteggerlo da spigoli taglienti, olii e fonti di calore.
- Non apportare modifiche al prodotto o al cavo di alimentazione. Non modificare il cavo di alimentazione personalmente; tutte le riparazioni dell'apparecchio o del cavo di alimentazione devono essere eseguite solo da personale tecnico qualificato o presso il nostro centro assistenza. Riparazioni improprie possono comportare notevoli rischi di lesioni a persone o cose.

PERICOLO - potenziale rischio di lesioni

- Disporre il cavo di alimentazione in modo da evitare il pericolo d'inciamparvi.

ATTENZIONE - rischio d'incendi e ustioni

- La superficie di contatto può diventare estremamente calda mentre l'apparecchio è in funzione.  
-Per evitare il rischio d'incendi e scottature: collocare l'apparecchio in modo che sia completamente isolato e mai contro una parete o in un angolo o contro tende o simili. Tenere il materiale infiammabile lontano e non coprire l'apparecchio.



-Per evitare il rischio di combustione: Assicurarsi che nessuno tocchi le parti calde dell'apparecchio durante l'uso ma anche durante il raffreddamento.

Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo, trasportarlo o riporlo in un altro luogo.

### ATTENZIONE - danni materiali

- Porre l'apparecchio su una superficie a livello, resistente al calore e impermeabile. Perciò non collocarlo mai su superfici che possono diventare calde, come piani cottura o vicino a una stufa a gas.
- Non tagliare mai le crepes sul piatto di cottura! Utilizzare solo utensili di plastica o di legno resistenti al calore, in modo da non graffiare il rivestimento antiaderente della piastra di cottura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, detersivi per forni o materiali simili poiché potrebbero graffiare la piastra danneggiando il rivestimento antiaderente.
- L'apparecchio è dotato di piedini di gomma antiscivolo. Alcuni mobili moderni sono rivestiti con varie vernici sintetiche e trattate con diversi colori. Alcuni di questi prodotti potrebbero contenere sostanze che reagiscono chimicamente con i piedini di gomma ammorbidendoli. Se necessario, quindi, porre un tappetino antiscivolo sotto l'apparecchio

## In sintesi (caratteristiche)

- 1 – Piastra di cottura
- 2 – Spia luminosa rossa
- 3 – Interruttore On/Off
- 4 – Controllo temperatura
- 5 – Stendi pastella
- 6 – Spia luminosa verde



## Primo utilizzo



Pericolo per i bambini

Pericolo di morte per soffocamento/strangolamento

- Conservare il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Smaltire immediatamente.

1. Rimuovere l'apparecchio e lo stendi pastella dalla confezione.
2. Riscaldare l'apparecchio una volta senza pastella per 4 minuti alla temperatura più alta (vedi "Come preparare le crepes"), lasciarlo raffreddare e poi pulirlo come descritto nella sezione "Pulizia" in modo da rimuovere eventuali depositi lasciati durante la cottura.



La prima volta che la macchina viene riscaldata si può generare un leggero odore; tutto ciò è normale ed è del tutto innocuo. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione.

## Come preparare le crepes

1. Srotolare il cavo di alimentazione completamente e disporlo in modo che non entri in contatto con l'apparecchio durante la cottura.
2. Inserire la spina in una presa a muro.
3. Spostare il selettore della temperatura completamente a destra al livello 5 e accendere l'interruttore On/Off. La spia luminosa rossa si accende e l'apparecchio si riscalda.

Dopo circa 4 minuti la spia verde si accende.

La piastra di cottura ha raggiunto la temperatura impostata.

4. Versare una piccola quantità di pastella sulla piastra e stenderla con movimenti circolari con lo stendi pastella.



Inumidire lo stendi pastella prima dell'uso. Questo impedisce che la pasta si attacchi a esso.

Versare un po' più di pastella sulla piastra di cottura quando si cuoce la prima crepe. È più facile gestire una crepe leggermente più spessa.

Quando si versa la pastella sulla piastra di cottura calda, si potrebbe sentire qualche lieve scoppietto causato dalle differenti temperature e tensioni. Questo non danneggia l'apparecchio.

La spia verde si accende e si spegne ripetutamente durante l'uso. Questo indica che l'apparecchio si sta riscaldando in modo da mantenere la temperatura richiesta.

5. Lasciare che la crepe si cuocia finché la superficie non è più liquida e la crepe può essere sollevata leggermente.
6. Aiutarsi con una spatola gira crepes e girare la crepe almeno di un terzo, quindi sollevarla e girarla.
7. Lasciare che la crepe cuocia brevemente fino a cottura. Sollevarla leggermente con la spatola e controllare. La crepe deve essere visibilmente cotta ma non marrone. Cotte in questo modo, le crepes possono essere facilmente essere piegate o arrotolate.
8. Rimuovere la crepe dalla piastra di cottura.
9. Se si desidera cucinare delle altre crepe e l'ultima crepe era troppo scura/cotta, impostare una temperatura leggermente più bassa.
10. Se non si desidera cucinare delle altre crepes, spegnere l'apparecchio usando l'interruttore On/Off. Staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.
11. Stendere o riempire la crepe a vostro piacimento, poi piegarla o arrotolarla secondo i gusti personali. Sotto sono riportati due esempi di come piegare correttamente le crepes.

## Ricette

Troverete un gran numero di libri su come preparare un'ottima pastella per crepes e su come farcirle. Tuttavia, in modo da potervi far iniziare subito, abbiamo pensato di fornire una ricetta di base adatta sia per crepes dolci sia salate:

- **Pastella per pancake**

Dosi per una dozzina di pancake: 250g di farina

1/2 litri di latte

3 uova

1 pizzico di sale

Versare la farina e il sale in una ciotola per insalate. Fare un buco al centro. Rompere le uova e inserirle nel buco, mescolare con un cucchiaino di legno e continuare ad aggiungere il latte, girando per tutto il tempo. Lasciar riposare l'impasto per un'ora. Accendere l'apparecchio e farlo riscaldare. Ora tocca a te; buon divertimento!

- **Pastella saporita di grano nero**

quarantina di pancake: 1 kg di farina nera 3 uova

1 bicchiere di latte

Acqua tiepida

1 pizzico di sale

Versare la farina di grano nero in un'insalatiera. Fare un buco al centro. Rompere le uova e inserirle nel buco, mescolare con un cucchiaino di legno e continuare ad aggiungere il latte, girando per tutto il tempo, quindi aggiungere l'acqua tiepida fino a ottenere una pastella cremosa di consistenza uniforme. Lasciare l'impasto riposare per due o tre ore. Accendere l'apparecchio e farlo riscaldare. Ora tocca a te; buon divertimento!

## Consigli utili

- La consistenza della pastella dipende dal rapporto uovo/liquido (acqua-latte). Aggiungendo più liquido si hanno crepes più sottili, mentre aggiungendo più uova si hanno crepes più spesse.
- Si può condire l'impasto con lo zucchero, le spezie o anche un pizzico di birra. Variare il condimento per abbinarle con le farciture desiderate.
- Prestare attenzione quando si aggiunge lo zucchero: quando se ne utilizza troppo, le crepes si possono strappare quando si maneggiano. Se non si aggiunge abbastanza zucchero, le crepes si attaccano l'una con l'altra. Le crepe possono essere accavallate una sopra l'altra senza bisogno di carta da forno.
- Provate anche a fare la pastella con farina integrale. La pastella sarà un po' più spessa.

## Pulizia

### **ATTENZIONE:** danni materiali

Non utilizzare detergenti abrasivi, detersivi per forni o materiali simili che potrebbero graffiare la piastra durante la pulizia.

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido.
3. Lasciar asciugare bene l'apparecchio prima di riporlo.

### **Dati tecnici**

Tensione: 230V ~ 50Hz

Potenza: 1000W

Classe di protezione: I

### **AMBIANTE**

ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce.

