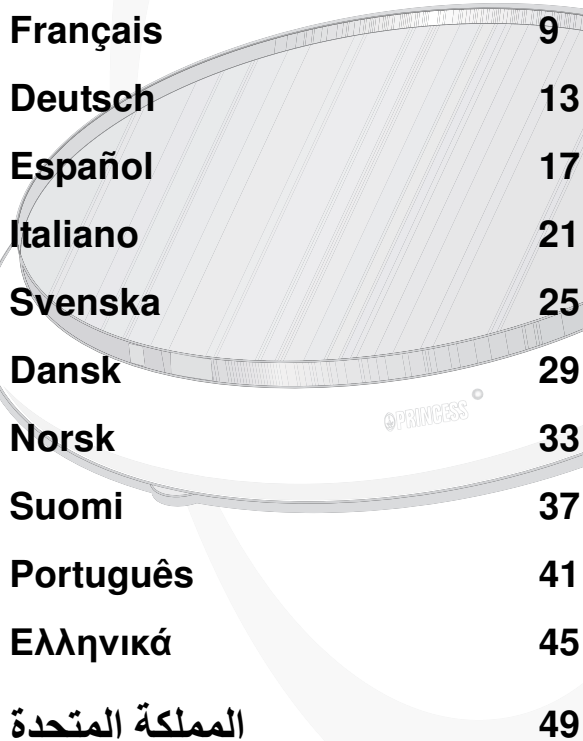


 **PRINCESS**TM

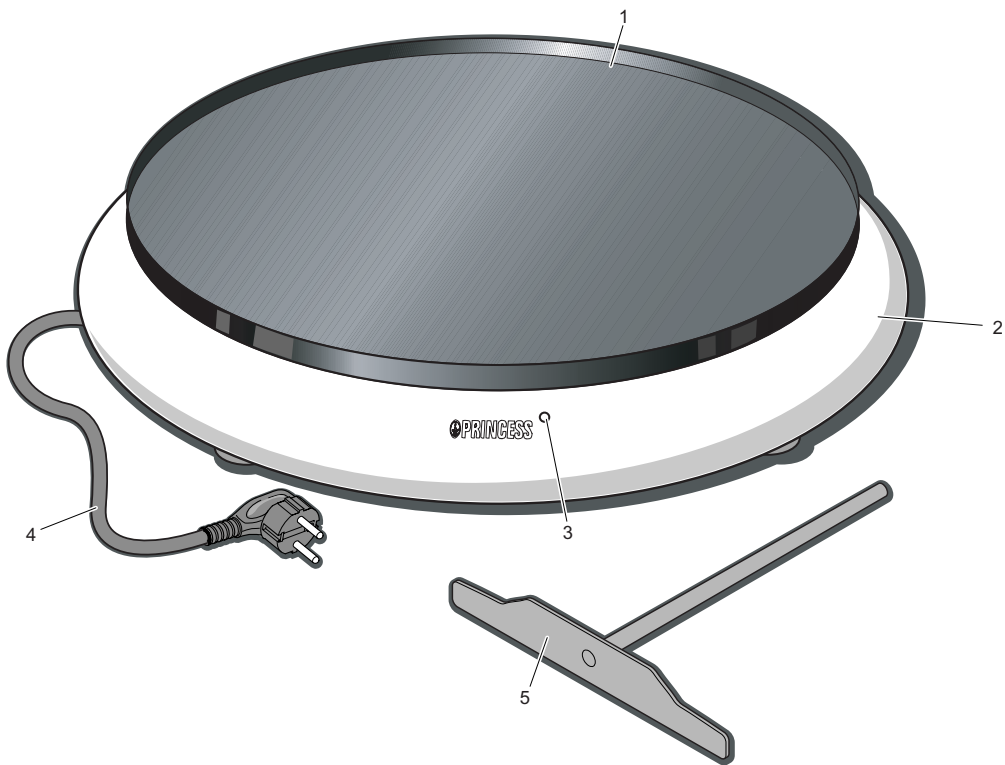
Royal Crepe Maker
Article 49227



- Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
- Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
- Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
- Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης • دليل المستخدم



Nederlands	1
English	5
Français	9
Deutsch	13
Español	17
Italiano	21
Svenska	25
Dansk	29
Norsk	33
Suomi	37
Português	41
Ελληνικά	45
المملكة المتحدة	49



7



Algemeen

Deze Royal Crepe Maker is geschikt voor het bakken van heerlijke crêpes. Het apparaat is gemakkelijk te gebruiken en schoon te houden. Met de handige beslagverdeler kunt u mooie, dunne crêpes maken.



Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:

- 1 Bakplaat
- 2 Behuizing
- 3 Indicatielampje
- 4 Snoer en stekker
- 5 Beslagverdeler

Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
- 2 Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie 'Onderhoud en reiniging').
- 3 Stel het apparaat op en schakel het in (zie 'Het apparaat in- en uitschakelen').
- 4 Laat de bakplaat een keer goed warm worden.



Bij het eerste gebruik van het apparaat zal er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.

- 5 Laat het apparaat goed afkoelen.

Apparaat in- en uitschakelen

- 1 Zet het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje gaat branden en het apparaat warmt op. Als het indicatielampje uit gaat, is de bakplaat op temperatuur.
- 3 Als u klaar bent met bakken, neem dan de stekker uit het stopcontact.

Crêpes bakken

Zodra de bakplaat op temperatuur is en het beslag klaar is (zie 'Kooktips') kunt u beginnen met het bakken van de crêpes.



Gebruik geen scherpe voorwerpen op de bakplaat, zoals metalen spatels, messen en vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

- 1 Doe een klein beetje olie of vet op de bakplaat.
- 2 Giet een dun laagje beslag met een lepel op de bakplaat.
- 3 Verdeel het beslag met de beslagverdeler gelijkmatig over de bakplaat.
- 4 Laat het beslag stollen.
- 5 Draai de crêpe voorzichtig met een houten of kunststof spatel om.
- 6 Bak de andere kant goudbruin en haal dan de crêpe van de bakplaat.
- 7 Herhaal de stappen 1 t/m 6 als u nog meer crêpes wilt maken.
- 8 Als u klaar bent met bakken, neem dan de stekker uit het stopcontact.



Onderhoud en reiniging



- Reinig het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit door de stekker uit het stopcontact te trekken en reinig het pas als het is afgekoeld.
 - Zorg ervoor dat er geen water aan de binnenkant van de behuizing komt.
 - Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Mocht dit wel gebeuren, gebruik het apparaat dan niet meer en gooi het weg.
 - Gebruik geen schurende of agressieve middelen.
- 1 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen.
 - 2 Reinig de bakplaat en de behuizing met een vochtige zachte doek. Gebruik om de doek vochtig te maken warm water en wat afwasmiddel.
 - 3 Zorg ervoor dat het apparaat goed droog is voordat u het opbergt.



Veiligheid

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een fysieke, zintuiglijke, verstandelijke of motorische handicap, of met gebrek aan ervaring en kennis kan gevaarlijke situaties opleveren. Personen die verantwoordelijk zijn voor de

veiligheid van dergelijke personen moeten duidelijke instructies geven of toezien op het gebruik van het apparaat.

- Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.
- Gebruik uitsluitend toebehoren welke door de leverancier worden aanbevolen. Door gebruik van andere toebehoren kan schade optreden aan het apparaat waardoor gevaar voor de gebruiker kan ontstaan.

Warmte en elektriciteit

- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Trek nooit aan het aansluitsnoer om het apparaat te verschuiven of om de stekker uit het stopcontact te nemen.
- Gebruik het apparaat niet meer als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het apparaat naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak de warme delen van het apparaat niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij staat en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.

Tijdens gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op de bakplaat, zoals metalen spatels,

messen en vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- De bakplaat van dit apparaat is voorzien van een anti-aanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming hiervan kunnen uiterst kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'). Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opruimt, onderhoudt en/of reinigt.



Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.



Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.



Kooktips

Crêpes (basisrecept)

Voor ongeveer 4 personen, als dessert:

- 130 g bloem
- 3 eieren
- 2,1 dl melk
- 50 g boter of margarine
- olie
- zout

- 1 Meng met een elektrische mixer de bloem met de eieren, een snuifje zout, de melk, de gesmolten boter en 10 à 11 eetlepels water.
- 2 Laat het beslag 30 minuten rusten.
- 3 Bak de crêpes.

Crêpes Suzette

Crêpes Suzette zijn crêpes met een sinaasappelsaus. Voor de saus heeft u nodig:

- 75 g boter
- 75 g suiker
- sap en geraspte schil van 2 sinaasappels
- 1 zakje vanillesuiker
- 1½ dl sinaasappelleur (of: Grand Marnier, Cointreau, Curacao)

- 1 Bak de crêpes zoals in het basisrecept.
- 2 Houd ze warm door ze afgesloten op een pan met kokend water te zetten.
- 3 Smelt voor de saus de boter in de koekenpan, roer de suiker erdoor en laat deze licht karameliseren.
- 4 Roer het sinaasappelsap, de geraspte sinaasappelschil en de vanillesuiker bij het suikermengsel in de pan.
- 5 Laat de saus even aan de kook komen.
- 6 Schenk de likeur erbij en haal de flensjes een voor een door deze saus.

Variaties:

Met crêpes kunt u eindeloos variëren. Zo kunt u het beslag zoeter maken door er suiker of honing aan toe te voegen.

Servere de crêpes ook eens met:

- stukjes fruit, jam en slagroom
- kaas
- ijs
- chocoladesaus



General information

This attractive Royal Crepe Maker is suitable for baking delicious crepes. The appliance is easy to use and keep clean. The handy batter distributor allows you to make lovely, thin crepes.



Operation and controls

See figure 1.

The appliance consists of the following:

- 1 Hotplate
- 2 Housing
- 3 Indicator light
- 4 Power cord and plug
- 5 Batter distributor

Before using for the first time

- 1 Remove all the packaging materials and stickers from the appliance.
- 2 Clean the appliance and all the accessories (see 'Maintenance and cleaning').
- 3 Set up the appliance and turn it on (see 'Turning the appliance on and off').
- 4 Allow the appliance to become hot.



The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

- 5 Allow the appliance to cool down.

Turning the appliance on and off

- 1 Place the appliance on a flat, sturdy surface.
- 2 Insert the plug into the plug socket. The indicator light will be lit and the appliance will become hot. Once the indicator light goes out, the hotplate is at the correct temperature.
- 3 Remove the plug from the plug socket once you have finished.

Baking crepes

Once the hotplate is at the correct temperature and the batter has been prepared (see 'Cooking tips'), you can start to bake the crepes.



Do not use sharp implements on the hotplate, such as metal spatulas, knives and forks. These may damage the non-stick coating.

- 1 Apply a small quantity of oil or butter onto the hotplate.
- 2 Use a spoon to pour a thin layer of batter onto the hotplate.
- 3 Use the batter distributor to spread the batter evenly over the hotplate.
- 4 Allow the batter to solidify.
- 5 Use a wooden or plastic spatula to carefully turn the crepes over.
- 6 Bake the other side until it is golden brown and remove the crepe from the hotplate.
- 7 Repeat steps 1 to 6 if you wish to make more crepes.
- 8 Remove the plug from the plug socket once you have finished.



Maintenance and cleaning



- Never clean the appliance when it is turned on or is still hot. Turn off the appliance by unplugging it and wait until it has cooled down before cleaning it.
- Make sure no water gets into the housing.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If this does happen, do not use the appliance again. For safety reasons, dispose of the appliance.
- Never use aggressive or abrasive cleaning products.
 - 1 Remove the plug from the plug socket and allow the appliance to cool down.
 - 2 Clean the hotplate and the appliance's housing with a damp soft cloth. Use warm water and some washing-up liquid to dampen the cloth.
 - 3 Make sure the appliance is thoroughly dry before storing it.



Safety

General information

- Read these instructions carefully and keep them for future reference.
- Only use this appliance as described in these instructions.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motor disability or persons who lack the necessary knowledge and experience may result in a dangerous situation. Persons responsible for their safety must give

explicit instructions or supervise the use of the appliance.

- Make sure children do not play with the appliance.
- Repairs may only be carried out by a qualified service technician. Never try to repair the appliance yourself.
- Only use accessories recommended by the supplier. The use of other accessories may result in damage to the appliance, thereby creating a hazard for the user.

Heat and electricity

- Before use, verify that the mains voltage is the same as that indicated on the appliance's type plate.
- Plug the appliance into an earthed plug socket.
- Always remove the plug from the plug socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the plug socket by pulling the plug, not the power cord.
- Never pull the power cord to move the appliance or to remove the plug from the plug socket.
- Do not use the appliance if the power cord or the appliance has been damaged. To avoid any dangerous situations, send the appliance to our service department. A damaged power cord may only be replaced by our service department using the special tools required for the repair.
- Certain parts of the appliance can become hot. To avoid being burnt, do not touch the hot parts of the appliance.
- Make sure the appliance and the power cord do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or a naked flame.

- Make sure the power cord and the plug do not come into contact with water.
- To avoid the risk of fire, the appliance must be able to release the heat that it produces. Make sure the appliance has sufficient space around it and does not come into contact with inflammable materials. The appliance must not be covered.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Place the appliance on a stable, flat surface where it cannot fall over.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a sink, a work surface or a table.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Remove the plug from the plug socket in the event of a malfunction during use, before cleaning the appliance, before fitting or removing an accessory and before storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Keep the appliance out of the reach of small children.
- Never move the appliance whilst it is turned on or is still hot. Turn off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Do not use sharp implements on the hotplate, such as metal spatulas, knives and forks. These may damage the non-stick coating.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or other liquids.

- This appliance's hotplate has a non-stick PTFE coating. On heating this coating, it may release small amounts of gases which are totally harmless to humans. However, the nervous system of birds has been found to be extremely sensitive to these gases and for this reason, this appliance should not be used near birds (for example, tropical birds such as parrots).
- Do not touch the appliance if it has fallen into water. Remove the plug from the plug socket immediately. Do not use the appliance again.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Maintenance and cleaning'). Allow the appliance to cool down before you store it, clean it or carry out maintenance work.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- BLUE NEUTRAL
- BROWN LIVE
- GREEN/YELLOW EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

With this appliance, if a 13A plug is used a 5A fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a 15A fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.



The environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

If you wish to dispose of the appliance whilst it still works properly or can be easily repaired, ensure that the appliance is recycled.



When the appliance reaches the end of its useful life, it should be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring the reuse of the appliance or its parts. Do not dispose of the appliance with normal household waste, but hand it over to a recycling collection point. Contact your local authority for information about available disposal and collection systems in your area.



Cooking tips

Crepes (basic recipe)

For approximately 4 people, as a dessert:

- 130 g of flour
- 3 eggs
- 2.1 dl of milk
- 50 g of butter or margarine
- Oil
- Salt

- 1 Use an electric mixer to mix the flour, eggs, a pinch of salt, the milk, the melted butter and 10 or 11 tablespoons of water.
- 2 Allow the batter to rest for 30 minutes.
- 3 Bake the crepes.

Crepes Suzette

Crepes Suzette are crepes with an orange sauce. For the sauce, you need:

- 75 g of butter
- 75 g of sugar
- The juice and grated rind of 2 oranges
- 1 small bag of vanilla sugar
- 1½ dl orange liqueur (Grand Marnier, Cointreau or Curacao)

- 1 Bake the crepes as described for the basic recipe.
- 2 Keep them warm by covering them and placing them over a pan of boiling water.
- 3 To make the sauce, melt the butter in a frying pan, mix the sugar through it and allow it to slightly caramelize.
- 4 Mix the orange juice, the grated orange rind and the vanilla sugar into the sugar mixture in the pan.
- 5 Bring the sauce to the boil.
- 6 Add the liqueur and immerse the crepes one by one in the sauce.

Variations:

You can make countless variations with crepes. For example, you can make the batter sweeter by adding sugar or honey. You can serve the crepes with:

- pieces of fruit, jam and cream.
- Cheese.
- Ice cream.
- Chocolate sauce.



Généralités

Ce superbe Royal Crepe Maker est destiné à confectionner de parfaites crêpes fines. L'appareil est facile à utiliser et à nettoyer. La raclette à pâte permet de répartir exactement la pâte pour obtenir des crêpes impeccables.



Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :

- 1 Plaque
- 2 Corps de l'appareil
- 3 Témoin lumineux
- 4 Cordon et fiche
- 5 Raclette à pâte

Avant la première utilisation

- 1 Enlevez tout l'emballage et les autocollants de l'appareil.
- 2 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir 'Nettoyage et entretien').
- 3 Mettez l'appareil en place et mettez-le sous tension (voir 'Mise en marche et arrêt de l'appareil').
- 4 Laissez la plaque de cuisson se réchauffer une fois à fond.



Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée se développe, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.

- 5 Laissez l'appareil refroidir.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

- 1 Installez l'appareil sur une surface plane et stable.
- 2 Branchez la fiche. Le témoin lumineux s'allume et l'appareil préchauffe. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, la température désirée est atteinte.
- 3 Dès que vous avez fini la cuisson, débranchez la fiche.

Cuisson des crêpes

Dès que la plaque de cuisson a atteint la température voulue, et que la pâte à crêpes est prête (voir 'Conseils de cuisine'), vous pouvez commencer la cuisson des crêpes.



Sur la plaque de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.

- 1 Graissez ou huilez légèrement la plaque de cuisson.
- 2 Versez une fine couche de pâte sur la plaque de cuisson.
- 3 Répartissez la pâte sur la plaque en couche parfaitement égale, à l'aide de la raclette à pâte.
- 4 Laissez la pâte prendre.
- 5 Retournez la crêpe à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique, en faisant attention à ne pas l'abîmer.
- 6 Attendez que l'autre face soit dorée aussi et retirez la crêpe de la plaque de cuisson.
- 7 Répétez les étapes 1 à 6 pour autant de crêpes que vous désirez faire.
- 8 Dès que vous avez fini la cuisson, débranchez la fiche.



Entretien et nettoyage



- **Ne nettoyez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez l'appareil d'abord, débranchez la fiche, laissez-le bien refroidir, et nettoyez-le ensuite.**
- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur du boîtier de l'appareil.**
- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le cas échéant, cessez d'utiliser l'appareil et mettez-le au rebut.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants.**

- 1 Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
- 2 Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude savonneuse avec une brosse douce ou un chiffon.
- 3 Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- 4 L'appareil doit être bien sec quand vous le rangez.



Sécurité

Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le avec soin.**
- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions de ce mode d'emploi.**
- **Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes inexpérimentées, ceci peut entraîner un danger. Les responsables de la**

sécurité de telles personnes doivent donner des instructions claires et suffisantes et/ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.**
- **Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**
- **Utilisez uniquement des accessoires que recommande le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'autres accessoires peut endommager l'appareil, ce qui peut entraîner un danger pour l'utilisateur.**

Électricité et chaleur

- **Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Utilisez une prise raccordée à la terre.**
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- **Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.**
- **Ne tirez jamais sur le cordon de l'appareil pour le déplacer ou pour le débrancher.**
- **N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Ne prenez pas de risques, envoyez l'appareil à notre service après-vente. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.**
- **Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de toucher les parties échauffées, pour ne pas vous brûler.**

- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
- Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.

Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Débranchez la fiche de l'appareil en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Sur la plaque de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que

couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- La plaque du grill de ce set a un revêtement antiadhésif à base de PTFE. Lorsque ce matériau s'échauffe, il peut dégager de faibles quantités de certains gaz, parfaitement innocents pour l'humain. Par, chez les petits oiseaux, on a constaté que le système nerveux y est très sensible. N'utilisez donc pas l'appareil trop près d'un ou plusieurs oiseaux (tels qu'une perruche en volière d'appartement).
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien'). Avant de ranger l'appareil ou de le nettoyer, et avant tout entretien, laissez-le refroidir complètement.



Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.



Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retiré, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus

d'informations sur les possibilités de retraitement, contactez les autorités communales.



Conseils pour la cuisson

Crêpes (recette de base)

Pour environ 4 crêpes personnes, comme dessert :

- 130 g de farine fleur
- 3 oeufs
- 2,1 dl de lait
- 50 g de beurre ou de margarine
- Huile
- Sel

- 1 Mélangez à l'aide d'un mixeur la farine avec les oeufs, une pincée de sel, le lait, le beurre (fondu) et 10 à 11 cuillerées à soupe d'eau.
- 2 Laissez la pâte repose pendant 30 minutes.
- 3 Faites cuire les crêpes.

Crêpes Suzette

Les crêpes Suzette sont des crêpes avec une sauce à l'orange. Pour la sauce :

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- jus et zeste râpé de 2 oranges
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1½ dl de liqueur à l'orange (ou de Grand Marnier, Cointreau ou Curaçao)

- 1 Préparez des crêpes comme décrit pour la recette de base.
- 2 Tenez les crêpes au chaud en posant le plat qui les contient, couvert, sur une marmite d'eau bouillante.
- 3 Pour faire la sauce, faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le sucre et laissez caraméliser légèrement.
- 4 Ajouter le jus et le zeste des oranges, ainsi que le sucre vanillé, et mélangez.

5 Passez un bouillon.

6 Ajoutez la liqueur et passez les crêpes dans la sauce, une à une.

Variations :

Les crêpes se prêtent à d'infinies variations. Vous pouvez faire une pâte à crêpes douce en y ajoutant du sucre ou du miel.

Vous pouvez également servir les crêpes avec :

- des fruits frais émincés, des confitures, de la crème
- du fromage
- de la crème glacée
- de la sauce au chocolat



Allgemein

Dieser Royal Crepe Maker eignet sich zum Backen leckerer Crêpes. Das Gerät ist einfach zu reinigen und lässt sich ganz leicht bedienen. Mit dem praktischen Teigverteiler können Sie schöne dünne Crêpes zubereiten.



Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

- 1 Backplatte
- 2 Gehäuse
- 3 Kontrolllampe
- 4 Kabel und Stecker
- 5 Teigverteiler

Vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber vom Gerät.
- 2 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe „Reinigung und Wartung“).
- 3 Stellen Sie das Gerät auf und schalten Sie es ein (siehe „Das Gerät ein- und ausschalten“).
- 4 Lassen Sie die Backplatte einmal richtig warm werden.



Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- 5 Lassen Sie das Gerät gut abkühlen.

Das Gerät ein- und ausschalten

- 1 Stellen Sie das Gerät auf einen flachen, stabilen Untergrund.
- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrolllampe leuchtet und das Gerät wärmt sich auf. Wenn die Kontrolllampe erlischt, hat die Backplatte die Temperatur erreicht.
- 3 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Backen fertig sind.

Crêpes backen

Sobald die Backplatte die Temperatur erreicht hat und der Teig fertig ist (siehe „Backtipps“), können Sie mit dem Backen der Crêpes beginnen.



Verwenden Sie auf der Backplatte keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihafschicht beschädigen.

- 1 Geben Sie etwas Öl oder Fett auf die Backplatte.
- 2 Geben Sie mit einem Löffel eine dünne Schicht Teig auf die Backplatte.
- 3 Verteilen Sie den Teig mit dem Teigverteiler gleichmäßig über die Backplatte.
- 4 Lassen Sie den Teig stocken.
- 5 Wenden Sie die Crêpe vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffspatel.
- 6 Backen Sie die andere Seite goldbraun und nehmen Sie dann die Crêpe von der Backplatte herunter.
- 7 Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6, wenn Sie noch weitere Crêpes backen wollen.
- 8 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Backen fertig sind.



Pflege und Reinigung



- Reinigen Sie das Gerät nie, wenn es eingeschaltet oder noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, und reinigen Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Innenseite des Gehäuses gelangt.
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Sollte dies trotzdem passieren, dann verwenden Sie das Gerät nicht mehr und entsorgen Sie es.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.
 - 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
 - 2 Reinigen Sie die Backplatte mit etwas warmem Wasser, Spülmittel und einer weichen Bürste oder einem weichem Tuch.
 - 3 Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen feuchten Tuch.
 - 4 Achten Sie darauf, dass das Gerät richtig trocken ist, bevor Sie es verstauen.



Sicherheit

Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder diesen bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.
- Verwenden Sie nur vom Lieferanten empfohlene Zubehörteile. Bei Verwendung anderer Zubehörteile können am Gerät Schäden entstehen. Dies kann zu einer Gefahr für den Benutzer führen.

Wärme und Elektrizität

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Ziehen Sie nie am Anschlusskabel, um das Gerät zu verschieben oder um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

- Beschädigte Geräte oder Geräte mit einem defekten Kabel nicht mehr verwenden, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Berühren Sie die warmen Teile des Geräts nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.

Bei der Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn während der Benutzung des Geräts Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehörteile anbringen oder entfernen oder mit der Benutzung fertig sind.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Verwenden Sie auf der Backplatte keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihafschicht beschädigen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Die Backplatte dieses Geräts ist mit einer Antihafschicht auf PTFE-Basis ausgestattet. Bei deren Erhitzung können äußerst kleine Gasmengen freigesetzt werden, die für den Menschen vollkommen unschädlich sind. Es hat sich allerdings herausgestellt, dass das Nervensystem von Vögeln hierfür sehr anfällig ist. Verwenden Sie das Gerät daher nicht in der Nähe von Vögeln (zum Beispiel von Ziervögeln wie Papageien).
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“). Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen, warten und/oder reinigen.



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.



Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.



Backtipps

Crêpes (Grundrezept)

Für ca. 4 Personen als Dessert:

- 130 g Mehl
- 3 Eier
- 2,1 dl Milch
- 50 g Butter oder Margarine
- Öl
- Salz

- 1 Mit einem elektrischen Rührgerät das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz, der Milch, der geschmolzenen Butter und 10 bis 11 Esslöffeln Wasser vermischen.
- 2 Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
- 3 Die Crêpes backen.

Crêpes Suzette (Grundrezept)

Crêpes Suzette sind Crêpes mit Orangensoße. Für die Soße benötigen Sie:

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- Saft und abgeriebene Schale von 2 Orangen
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 ½ dl Orangenlikör (oder: Grand Marnier, Cointreau, Curacao)

- 1 Die Crêpes laut Grundrezept backen.
- 2 Diese abgedeckt auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen, um sie warmzuhalten.
- 3 Für die Soße die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker unterrühren und leicht karamellisieren lassen.
- 4 Den Orangensaft, die abgeriebene Orangenschale und den Vanillezucker zur Zuckermischung in der Pfanne geben.
- 5 Die Soße kurz aufkochen lassen.
- 6 Den Likör dazugießen und die Crêpes nacheinander in die Soße eintauchen.

Variationen:

Mit Crêpes können Sie endlos variieren. So können Sie den Teig süßer machen, indem Sie Zucker oder Honig hinzufügen. Servieren Sie die Crêpes auch einmal mit:

- Obststückchen, Marmelade und Schlagsahne
- Käse
- Eis
- Schokoladensoße



Generalidades

La Royal Crepe Maker es apta para asar deliciosas crepes. El aparato es fácil de usar y de limpiar. Un útil accesorio para repartir uniformemente la mezcla le permitirá asar crepes delgadas.



Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato está compuesto por las siguientes partes:

- 1 Plancha de asado
- 2 Carcasa
- 3 Piloto luminoso
- 4 Cable con enchufe
- 5 Accesorio para repartir la mezcla

Antes del primer uso

- 1 Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas del aparato.
- 2 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase la sección 'Limpieza y mantenimiento').
- 3 Disponga el aparato y enciéndalo (véase 'Encender y apagar el aparato').
- 4 Deje que la plancha de asado se caliente bien la primera vez.



Durante el primer uso del aparato se producirá un poco de humo y un olor específico. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure que la ventilación sea suficiente.

- 5 Deje enfriar bien el aparato.

Encender y apagar el aparato

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
- 2 Introduzca el enchufe en la toma de corriente. El indicador luminoso se enciende y el aparato empieza a calentarse. El piloto se apaga cuando la plancha alcanza la temperatura deseada.
- 3 Cuando haya terminado de asar, retire el enchufe de la toma de alimentación.

Asar crepes

Una vez la plancha de asado esté a temperatura y tenga lista la mezcla (véase 'Consejos para cocinar') podrá empezar a asar las crepes.



No use elementos con filo en la plancha como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.

- 1 Vierta un poco de aceite o grasa en la plancha de asado.
- 2 Vierta una capa delgada de mezcla con una cuchara sobre la placa de asado.
- 3 Reparta la mezcla con el accesorio adjunto de manera uniforme sobre la plancha de asado.
- 4 Deje que la mezcla se seque.
- 5 Voltee la crepe cuidadosamente con una espátula de madera o plástico.
- 6 Dore el otro lado y retire la crepe de la plancha de asado.
- 7 Repita los pasos 1 a 6 si desea asar más crepes.
- 8 Cuando haya terminado de asar, retire el enchufe de la toma de alimentación.



Mantenimiento y limpieza



- **No limpie nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Apague primero el aparato retirando el enchufe de la toma de corriente y límpielo solo cuando se haya enfriado completamente.**
 - **Asegúrese de que el agua no pueda entrar al interior del aparato.**
 - **No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Si esto ocurre, no vuelva a usarlo más y deshágase de él.**
 - **No use productos abrasivos o agresivos.**
- 1 Retire el enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato completamente.
 - 2 Limpie la plancha de asado con un poco de agua caliente, detergente líquido y un paño o cepillo de cerdas suaves.
 - 3 Limpie la carcasa del aparato con un paño suave húmedo.
 - 4 Asegúrese de que el aparato está completamente seco antes de guardarlo.



Seguridad

Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**

- **El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Aquellos responsables de la seguridad de tales personas deben impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.**
- **No permita que los niños jueguen con el aparato.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.**
- **Utilice sólo los accesorios recomendados por el proveedor. El uso de otros accesorios diferentes puede ocasionar daños al aparato y poner en peligro al usuario.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.**
- **Use una toma de alimentación con conexión a tierra.**
- **Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.**
- **No tire nunca del cable para desplazar el aparato de un lugar a otro o para desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.**
- **No vuelva a usar el aparato si éste o el cable están averiados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo deben ser reparados por nuestro servicio técnico usando herramientas especiales.**

- Algunos componentes del aparato pueden calentarse mucho. No toque las partes calientes del aparato para evitar quemaduras.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.
- Asegúrese de que ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.
- El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.

Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No use el aparato en lugares húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- Retire el enchufe de la toma de corriente si se presentan fallos durante el uso del aparato, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- No deje que los niños se acerquen al aparato.
- No mueva nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe

apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.

- No use elementos con filo en la plancha como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- La plancha de asado de este aparato está provista de una capa antiadherente a base de PTFE. Al calentarse pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de algunos pájaros es extremadamente sensible a ellos. Por tal motivo, no use el aparato cerca a los pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).
- No recoja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.
- Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza'). Deje enfriar completamente el aparato antes de guardarlo, hacerle mantenimiento o limpiarlo.



Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.



Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.



Consejos para cocinar

Crepes (receta básica)

Para 4 personas, aproximadamente, como postre:

- 130 g harina
- 3 huevos
- 2,1 dl de leche
- 50 g mantequilla o margarina
- aceite
- sal

- 1 Mezcle la harina con los huevos, un poco de sal, la leche, la mantequilla derretida y 10 o 11 cucharadas de agua con una batidora eléctrica.
- 2 Deje reposar la mezcla durante 30 minutos.
- 3 Ase las crepes.

Crepes Suzette

Crepes Suzette son crepes con salsa de naranja. Para preparar la salsa se requiere:

- 75 g mantequilla
- 75 g azúcar
- zumo y rayado de corteza de 2 naranjas
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 1½ dl licor de naranja (o: Grand Marnier, Cointreau, Curacao)

- 1 Ase las crepes según las instrucciones de la receta básica.

- 2 Consérvelas calientes colocándolas, tapadas, sobre una olla con agua hirviendo.
- 3 Derrita, para la salsa, la mantequilla en una sartén, añádale el azúcar y deje caramelizar.
- 4 Añada el zumo de naranja, la corteza rayada y el azúcar de vainilla a la mezcla de la olla.
- 5 Deje que le mezcla empiece a hervir.
- 6 Añada el licor y pase las crepes, una a una, por la salsa.

Variaciones:

Puede variar las crepes ilimitadamente.

Puede, por ejemplo, hacer más dulce la mezcla añadiendo azúcar o miel.

Sirva las crepes también con:

- trocitos de fruta, jamón y nata
- queso
- helado
- salsa de chocolate



Informazioni generali

Questo attraente Royal Crepe Maker è adatto per preparare deliziose crepe. L'apparecchio è facile da usare e pulire. Il maneggevole distributore di pastella consente di preparare crepe delicate e sottili.



Funzionamento e comandi

Vedere figura 1.

L'apparecchio è così formato:

- 1 Piastra calda
- 2 Alloggiamento
- 3 Spia
- 4 Cavo di alimentazione e spina
- 5 Distributore pastella

Al primo utilizzo

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
- 2 Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori (vedere 'Manutenzione e pulizia').
- 3 Installare l'apparecchio e accenderlo (Vedere 'Accensione e spegnimento dell'apparecchio').
- 4 Lasciar riscaldare l'apparecchio.



L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e un odore caratteristico quando viene acceso per la prima volta. Questo è normale e finisce subito. Assicurarsi che l'elettrodomestico abbia una ventilazione sufficiente.

- 5 Lasciar raffreddare l'apparecchio.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- 1 Mettere l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- 2 Inserire la spina nella presa apposita. La spia si accende e l'apparecchio diventa caldo. Quando la spia si spegne, la piastra calda è alla temperatura corretta.
- 3 Rimuovere la spina dalla presa apposita una volta finito.

Cottura delle crepe

Quando la piastra calda raggiunge la temperatura corretta e la miscela è stata preparata (vedere 'Consigli per la preparazione'), è possibile avviare la preparazione delle crepe.



Non usare utensili taglienti sulla piastra calda, come spatole in metallo, coltelli e forchette. Essi potrebbero danneggiare il rivestimento non adesivo.

- 1 Applicare una piccola quantità di olio o burro sulla piastra calda.
- 2 Usare un cucchiaino per versare uno strato sottile di miscela sulla piastra calda.
- 3 Usare il distributore di pastella per stenderla in modo omogeneo sulla piastra calda.
- 4 Lasciar solidificare la pastella.
- 5 Utilizzare una spatola in legno per girare con attenzione la crepe.
- 6 Cuocere l'altro lato finché diventa marrone dorato e rimuovere la crepe dalla piastra calda.
- 7 Ripetere le fasi 1 a 6 per fare altre crepe.
- 8 Rimuovere la spina dalla presa apposita una volta finito.



Manutenzione e pulizia



- **Non pulire mai l'elettrodomestico quando è acceso o caldo. Spegnerlo e scollegandolo e attendere sino al suo raffreddamento prima di pulirlo.**
 - **Assicurarsi che non entri acqua all'interno dell'alloggiamento.**
 - **Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Se ciò accade, non usare di nuovo l'apparecchio. Per ragioni di sicurezza, smaltire l'apparecchio.**
 - **Non usare mai prodotti per la pulizia aggressivi o abrasivi.**
- 1 Rimuovere la spina dalla presa apposita e lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
 - 2 Pulire la piastra calda con acqua calda, detersivo liquido per stoviglie e una spazzola o un panno morbidi.
 - 3 Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
 - 4 Assicurarsi che l'apparecchio sia perfettamente asciutto prima di riportarlo.



Sicurezza

Informazioni generali

- **Leggere queste istruzioni attentamente e conservarle per futuro riferimento.**
- **Usare questo apparecchio solo come descritto in queste istruzioni.**
- **L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o di persone affette da disabilità fisica, sensoriale, mentale o motoria o persone che non hanno la conoscenza e l'esperienza necessarie**

potrebbe creare situazioni pericolose. Le persone responsabili della loro sicurezza devono dare istruzioni esplicite o controllare l'uso dell'apparecchio.

- **Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.**
- **Le riparazioni devono essere eseguite solo da un tecnico per l'assistenza qualificato. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli.**
- **Usare solo gli accessori consigliati dal fornitore. L'uso di altri accessori potrebbe provocare danni all'apparecchio, creando così rischi all'utente.**

Calore ed elettricità

- **Prima dell'uso, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta riportante il tipo di apparecchio.**
- **Collegare l'apparecchio in una presa di messa a terra.**
- **Rimuovere sempre la spina dalla presa apposita quando l'apparecchio non è usato.**
- **Rimuovere sempre la spina dalla presa apposita tirando la spina non il cavo.**
- **Non tirare mai il cavo per spostare l'apparecchio o per rimuovere la spina dalla presa apposita.**
- **Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono stati danneggiati. Per evitare situazioni pericolose, inviare l'apparecchio al nostro reparto assistenza. Un cavo danneggiato può essere sostituito solo dal nostro reparto assistenza usando gli specifici strumenti necessari per la riparazione.**
- **Certe parti dell'apparecchio possono diventare calde. Per evitare di scottarsi, non toccare le parti calde dell'apparecchio.**

- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non entrino in contatto con fonti di calore, come una piastra calda o una fiamma libera.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e la spina non entrino in contatto con l'acqua.
- Per evitare il rischio di incendi, l'apparecchio deve essere in grado di rilasciare il calore che produce. Assicurarsi che l'apparecchio abbia spazio sufficiente intorno e non entri in contatto con materiali infiammabili. L'apparecchio non deve essere coperto.

Durante l'uso

- Non usare mai l'apparecchio all'esterno.
- Non usare mai l'apparecchio in un ambiente umido.
- Mettere l'apparecchio su una superficie piana e stabile da cui non possa cadere.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo di un lavandino, di un piano di lavoro o di un tavolo.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina.
- Rimuovere la spina dalla presa apposita in caso di malfunzionamento durante l'uso, prima di pulire l'apparecchio, prima di montare o rimuovere un accessorio e prima di riporre l'apparecchio dopo l'uso.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è acceso o è ancora caldo. Spegnerne l'apparecchio ed aspettare

finché non si raffredda prima di spostarlo.

- Non usare utensili taglienti sulla piastra calda, come spatole in metallo, coltelli e forchette. Essi potrebbero danneggiare il rivestimento non adesivo.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altro liquido.
- La piastra calda di questo apparecchio ha un rivestimento PTFE non adesivo. Riscaldandosi, questo rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas che sono totalmente innocue per gli esseri umani. Il sistema nervoso degli uccelli, però, si è rivelato estremamente sensibile a questi gas e per questo motivo l'apparecchio non deve essere usato vicino agli uccelli (per esempio, uccelli tropicali come pappagalli).
- Non toccare l'apparecchio se è caduto in acqua. Rimuovere immediatamente la spina dalla presa apposita. Non usare di nuovo l'apparecchio.
- Pulire completamente l'apparecchio dopo l'uso (vedere 'Manutenzione e pulizia'). Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di riporlo, pulirlo o portarlo in assistenza.



Ambiente

Smaltire il materiale di imballaggio, come plastica e scatole, negli appositi contenitori per i rifiuti.

Se si desidera smaltire l'apparecchio quando funziona ancora bene o può essere facilmente riparato, assicurarsi che l'apparecchio venga riciclato.



Quando l'apparecchio giunge alla fine della vita d'uso, deve essere smaltito in modo responsabile, assicurando il riciclo dell'apparecchio stesso o delle sue parti. Non smaltire l'apparecchio con i normali rifiuti domestici, ma portarlo ad un punto di raccolta di rifiuti da riciclare. Contattare l'autorità locale per le informazioni sui sistemi di smaltimento e raccolta disponibili nella propria area.



Suggerimenti per la preparazione

Crepe (ricetta di base)

Per circa 4 persone, come dessert:

- 130 g di farina
 - 3 uova
 - 2,1 dl di latte
 - 50 g di burro o margarina
 - Olio
 - Sale
- 1 Usare un frullatore elettrico per mescolare farina, uova, un pizzico di sale, latte, il burro fuso e 10 o 11 cucchiaini di acqua.
 - 2 Lasciar riposare la pastella per 30 minuti.
 - 3 Cuocere le crepe.

Crepe Suzette

Le Crepe Suzette sono crepe con crema di arancia. Per la salsa, sono necessari:

- 75 g di burro
 - 75 g di zucchero
 - Il succo e la buccia grattugiata di 2 arance
 - 1 bustina di zucchero vanigliato
 - 1 ½ dl di liquore all'arancia (Grand Marnier, Cointreau o Curacao)
- 1 Cuocere le crepe come descritto nella ricetta di base.
 - 2 Tenerle calde coprendole e mettendole sopra una pentola di acqua che bolle.

- 3 Per fare la salsa, fondere il burro in una padella per frittura, mescolare con lo zucchero e lasciarlo caramellare.
- 4 Mescolare il succo di arancia, la buccia di arancia grattugiata e lo zucchero vanigliato nella miscela di zucchero nella padella.
- 5 Portare la salsa ad ebollizione.
- 6 Aggiungere liquore ed immergere le crepe una ad una nella salsa.

Variazioni:

È possibile preparare innumerevoli variazioni delle crepe. Per esempio, è possibile rendere più dolce la pastella aggiungendo zucchero o miele.

È possibile servire le crepe con:

- frutta a pezzetti, marmellata e crema.
- Formaggio.
- Gelato.
- Salsa di cioccolato.



Allmänt

Denna Royal Crepe Maker passar för att steka härliga crêpes. Apparaten är enkel att använda och hålla ren. Med den praktiska smetfördelaren kan du göra fina, tunna crêpes.



Drift och användning

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande delar:

- 1 Lagg
- 2 Hölje
- 3 Indikatorlampa
- 4 Sladd och kontakt
- 5 Smetfördelare

Innan användning

- 1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla dekaler från apparaten.
- 2 Rengör apparaten och alla tillbehör (se avsnittet "Underhåll och rengöring").
- 3 Ställ upp apparaten och slå på den (se "Slå på och stäng av apparaten").
- 4 Låt laggen bli ordentligt varm en gång.



När apparaten används för första gången kan en lätt rökutveckling och en specifik lukt uppstå. Detta är normalt och försvinner av sig självt. Se till att ventilationen är god.

- 5 Låt apparaten kallna helt.

Slå på och stäng av apparaten

- 1 Ställ apparaten på ett jämnt och plant underlag.
- 2 Sätt kontakten i vägguttaget. Indikatorlampan tänds och apparaten värms upp. När indikatorlampan slocknar har laggen nått rätt temperatur.
- 3 Drag ur kontakten ur vägguttaget när du stekt färdigt.

Stek crêpes

När laggen nått rätt temperatur och smeten är klar (se "Tillagningstips"), kan du börja med att steka crêpes.



Använd inga vassa föremål, som metallspatlar, knivar och gafflar, på laggen. Dessa kan skada teflonbeläggningen.

- 1 Häll lite olja eller fett på laggen.
- 2 Häll ett tunt lager smet med en sked på laggen.
- 3 Fördela smeten jämt med smetfördelaren över laggen.
- 4 Låt smeten stelna.
- 5 Vänd försiktigt crêpen med en trä- eller plaststekspade.
- 6 Stek den andra sidan gyllenbrun och avlägsna crêpen från laggen.
- 7 Upprepa stegen 1 t.o.m. 6 om du vill göra fler crêpes.
- 8 Drag ur kontakten ur vägguttaget när du stekt färdigt.



Underhåll och rengöring



- Rengör aldrig apparaten om den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten genom att dra ur stickkontakten och rengör den först när den kallnat.
- Kontrollera att vatten inte tränger in på höljets insida.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska. Om den ändå skulle sänkas ned i vatten får apparaten inte användas igen. Kasser den.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel.
 - 1 Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt.
 - 2 Rengör laggen med lite varmt vatten, diskmedel och en mjuk borste eller trasa.
 - 3 Rengör apparatens hölje med en mjuk, fuktig trasa.
 - 4 Kontrollera att apparaten är helt torr innan du ställer undan den.



Säkerhet

Allmänt

- Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.
- Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Användning av denna apparat av barn eller personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk begränsning, eller som saknar kunskap och erfarenhet kan leda till

farliga situationer. Personer som ansvarar för säkerheten för dessa personer måste ge tydliga instruktioner eller övervaka apparatens användning.

- Kontrollera att barn inte leker med apparaten.
- Reparationer ska utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!
- Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Om andra tillbehör används kan apparaten skadas och fara kan uppstå för användaren.

Värme och elektricitet

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med angiven nätspänning på apparatens märkplatta innan den används.
- Använd ett jordat vägguttag.
- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.
- När du drar ur kontakten ur vägguttaget skall du dra i själva kontakten och inte i sladden.
- Drag aldrig i nätsladden för att flytta apparaten eller för att dra ur kontakten ur vägguttaget.
- Använd inte apparaten om den eller sladden är skadad. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparat får endast bytas av vår serviceavdelning med hjälp av speciella verktyg.
- Vissa delar på apparaten kan bli heta. Tag inte i apparatens varma delar för att förhindra brännskador.
- Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.

- Kontrollera att sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.
- Apparaten måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kommer i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.

Vid användning

- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.
- Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag, på en plats där den inte kan ramla ner.
- Sladden får inte hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.
- Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.
- Drag ur kontakten ur vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten skall rengöras, om ett tillbehör skall sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används.
- Se till att små barn inte kan nå apparaten.
- Flytta aldrig bryggaren om den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den först när den kallnat.
- Använd inga vassa föremål, som metallspatlar, knivar och gafflar, på laggen. Dessa kan skada teflonbeläggningen.
- Sänk aldrig apparaten, sladden och kontakten i vatten eller annan vätska.
- Apparaten laggs har en teflonbeläggning på PTFE-grund. Vid uppvärmning kan mycket små

mängder gas utsöndras, men dessa är helt ofarliga för människor. Det har visat sig att fåglars nervsystem reagerar kraftigt på denna gas. Använd därför inte apparaten i närheten av fåglar (tänk på burfåglar som papegojor).

- Tag inte upp apparaten om den ramlat ned i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd aldrig apparaten mer.
- Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet "Underhåll och rengöring"). Låt apparaten kallna helt innan du städar, underhåller och/eller rengör den.



Miljö

Kasta förpackningsmaterial, som plast och kartong, i containrar avsedda för detta.

Om apparaten kasseras när den ännu är funktionsduglig skall den återvinnas.



Apparaten ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återanvändas. Apparaten får inte kasseras som sorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- och återvinningssystem.



Tillagningstips

Crêpes (grundrecept)

För ungefär 4 personer, som dessert:

- 130 g mjöl
- 3 ägg
- 2,1 dl mjölk
- 50 g smör eller margarin
- olja
- salt

- 1 Blanda mjölet med äggen, en nypa salt, mjölken, det smälta smöret och 10 till 11 matskedar vatten i en elektrisk mixer.
- 2 Låt smeten vila i 30 minuter.
- 3 Stek crêpesen.

Crêpes Suzette

Crêpes Suzette är crêpes med en apelsinsås. Till såsen behöver du:

- 75 g smör
- 75 g socker
- saft och rivet skal från 2 apelsiner
- 1 påse vaniljsocker
- 1½ dl apelsinlikör (eller: Grand Marnier, Cointreau, Curacao)

- 1 Stek crêpesen enligt grundreceptet.
- 2 Håll dem varma genom att ställa dem på en kastrull med kokande vatten.
- 3 Smält smöret till såsen i en stekpanna, rör ner sockret och låt det karamelliseras lätt.
- 4 Rör ner apelsinsaften, det rivna apelsinskalet och vaniljsockret i sockerblandningen i stekpannan.
- 5 Låt såsen koka upp.
- 6 Håll i likören och doppa plättarna var för sig i såsen.

Varianter:

Crêpes kan varieras i oändlighet. Du kan till exempel göra smeten sötare genom att tillsätta socker eller honung.

Servera även crêpes med:

- fruktbitar, sylt och grädde
- ost
- glass
- chokladsås



Generelt

Denne Royal Crepe Maker er velegnet til bagning af de herligste crêpes. Apparatet er nemt at bruge og holde rent. Med den praktiske dejfordeler kan De lave de fine tynde crêpes.



Funktion og betjening

Se afbild. 1.

Apparatet er forsynet med følgende:

- 1 Bageplade
- 2 Huset
- 3 Kontrollampe
- 4 Ledning og stik
- 5 Dejfordeler

Før apparatet tages i brug

- 1 Fjern al indpakningsmateriale og klæbemærkater fra apparatet.
- 2 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se 'Vedligehold og rengøring').
- 3 Stil apparatet op og tænd det (se 'Tænde og slukke apparatet').
- 4 Lad bagepladen blive godt gennemvarm en gang.



Når apparatet bruges første gang, vil der opstå en let røgudvikling og en særlig lugt. Dette er normalt og vil forsvinde af sig selv. Sørg for tilstrækkelig ventilation.

- 5 Lad apparatet køle helt af.

Tænde og slukke apparatet

- 1 Stil apparatet på en flad, stabil undergrund.
- 2 Sæt stikket i stikkontakten. Kontrollampen tændes og apparatet varmer op. Når kontrollampen slukker, har bagepladen nået bagetemperatur.
- 3 Når De er færdig med at bage, træk da stikket ud af stikkontakten.

Crêpes bagning

Når bagepladen har nået bagetemperatur og dejen er klar (se 'Bagetips'), kan De begynde crêpes bagningen.



Brug ingen skarpe genstande på bagepladen som fx metalspatler, knive og gaffler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.

- 1 Hæld en lille smule olie eller fedt på bagepladen.
- 2 Hæld et tyndt lag dej på bagepladen med en ske.
- 3 Fordel dejen jævnt over bagepladen med dejfordelaren.
- 4 Lad dejen stivne.
- 5 Vend crêpen forsigtigt med en træ- eller kunststofspatel.
- 6 Bag den anden side gyldenbrun, og tag crêpen af bagepladen.
- 7 Gentag trinnene 1 t/m 6 hvis De vil bage flere crêpes.
- 8 Når De er færdig med at bage, træk da stikket ud af stikkontakten.



Vedligeholdelse og rengøring



- Rengør aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet ved at trække stikket ud af stikkontakten, og rengør det ikke før det er kølet helt af.
 - Sørg for at der ikke kommer noget vand ind på indersiden af huset.
 - Sænk aldrig apparatet ned i vand eller nogen anden væske. Skulle det alligevel ske, brug da ikke apparatet mere, men kasser det.
 - Brug ingen skurende eller aggressive rengøringsmidler.
- 1 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.
 - 2 Rengør bagepladen med en smule varmt vand, opvaskemiddel og en blød børste eller klud.
 - 3 Rengør apparatet udvendigt med en blød, fugtig klud.
 - 4 Sørg for, at apparatet er rigtigt tørt, før De stiller det på plads.



Sikkerhed

Generelt

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.
- Brug apparatet kun således, som det er beskrevet i brugsanvisningen.
- Det kan medføre farlige situationer, hvis børn eller mennesker med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske handicap eller med for lidt kendskab, bruger dette apparat. Personer, som er ansvarlige for disse personers sikkerhed, skal give tydelige instruktioner eller føre tilsyn med brugen af apparatet.
- Sørg for at børn ikke leger med apparatet.
- Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.
- Brug kun tilbehør, der bliver anbefalet af leverandøren. Ved brug af andet tilbehør kan der opstå skader på apparatet, hvorved der kan opstå fare for brugeren.

Varme og elektricitet

- Kontroller, før De bruger apparatet, om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på apparatets typeskilt.
- Brug en stikkontakt med jordforbindelse.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når De ikke bruger apparatet.
- Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.
- Træk aldrig i ledningen for at flytte apparatet eller for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Brug ikke apparatet længere, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Send apparatet til vores serviceafdeling for at undgå nogen risiko. På denne type apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling ved hjælp af specialværktøj.
- Enkelte dele af apparatet kan blive meget varme. For at undgå at De brænder Dem, må De ikke røre ved apparatets varme dele.
- Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.

- Sørg for at ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.
- For at undgå brandfare, skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.

Under brugen

- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Brug aldrig apparatet i fugtige rum.
- Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted, hvor det ikke kan falde ned.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.
- Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.
- Træk stikket ud af stikkontakten hvis De under brugen opdager, at der er funktionsforstyrrelser, når De rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, eller er færdig med at bruge apparatet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn mens det er i brug.
- Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet.
- Flyt aldrig apparatet, mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.
- Brug ingen skarpe genstande på bagepladen som fx metalspatler, knive og gaffler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.
- Sænk aldrig apparatet, ledningen og stikket ned i vand eller nogen anden væske.
- Bagepladen på dette apparat er forsynet med en anti-stickbelægning på PTFE-basis. Ved opvarmning heraf kan der udvikles en anelse gas, som

er uskadelig for mennesker. Det har dog vist sig, at fugles nervesystem er ekstremt følsomt overfor denne gas. Brug derfor ikke apparatet i nærheden af fugle (tænk her på stuefugle som fx papegøjer).

- Saml ikke apparatet op hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud af stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.
- Rengør apparatet grundigt efter brugen (se afsnittet 'Vedligehold og rengøring') Lad apparatet køle helt af før De rydder det til side, vedligeholder og/eller rengør det.



Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet, mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sørg da for at apparatet bliver genbrugt.



Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for, at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men indlever det hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings- indsamlingssteder, der er til rådighed.



Bagetips

Crêpes (grundopskrift)

Til ca. 4 personer, som dessert:

- 130 g hvedemel
 - 3 æg
 - 2,1 dl mælk
 - 50 g smør eller margarine
 - olie
 - en knivspids salt
- 1 Bland mel, æg, salt, mælk, smeltet smør og 10 til 11 spiseskefulde vand med en elektrisk håndmikser.
 - 2 Lad dejen hvile i 30 minutter.
 - 3 Bag nu crêpes.

Crêpes Suzette

Crêpes Suzette er crêpes med appelsinsauce. Til saucen har De brug for:

- 75 g smør
 - 75 g sukker
 - saft og revet appelsinskal fra 2 appelsiner
 - 1 pose vanillesukker
 - 1½ dl appelsinlikør (eller: Grand Marnier, Cointreau, Curacao)
- 1 Bag crêpes som i grundopskriften.
 - 2 Hold dem varme ved at sætte dem tildækket ovenpå en gryde med kogende vand.
 - 3 Sauce: smelt smørret i gryden og rør sukkeret ind i smørret. Lad det karamellisere let.
 - 4 Rør appelsinsaften, den revne appelsinskal og vanillesukkeret ind i sukkermassen i gryden.
 - 5 Lad saucen lige koge op et øjeblik.
 - 6 Tilsæt likøren og dyp pandekagerne en for en ned i denne sauce.

Variationer:

De kan variere crêpes i en uendelighed. For eksempel kan De lave dejen sødere ved at tilsætte sukker eller honning.

Prøv også at servere crêpes med:

- frugtstykker, marmelade og flødeskum
- ost
- is
- chokoladesauce



Generelt

Denne flotte Royal Crepe Maker egner seg for steking av deilige crêpes. Apparatet er lettvtint i bruk og lett å holde rent. Med den praktiske rørefordeleren kan du lage flotte, tynne crêpes.



Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet inneholder følgende deler:

- 1 Stekeplate
- 2 Apparatus
- 3 Indikatorlampe
- 4 Ledning med støpsel
- 5 Rørefordeler

Før første gangs bruk

- 1 Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
- 2 Rengjør apparatet og alle tilbehør (se 'Vedlikehold og rengjøring').
- 3 Still opp apparatet og kople det inn (se avsnittet 'Inn- og utkopling av apparatet').
- 4 La stekeplata bli god og varm en gang.



Ved første gangs bruk av apparatet kan det oppstå litt røykutvikling og en spesiell lukt. Dette er helt normalt og vil forsvinne av seg selv. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

- 5 La apparatet avkjøle seg godt.

Inn- og utkopling av apparatet.

- 1 Plasser apparatet på et jevnt, solid underlag.
- 2 Sett støpslet i stikkkontakten. Indikatorlampe tennes og apparatet varmes opp. Når indikatorlampe slukker, har stekeplata nådd riktig temperatur.
- 3 Når du er klar med å steke, trekker du støpslet ut av stikkkontakten.

Steking av crêpes

Så snart stekeplata har nådd riktig temperatur og røra er klar (se 'Tips for matlagingen'), kan du begynne med å steke crêpes.



Ikke bruk skarpe gjenstander på stekeplata, som for eksempel metallspatler, kniver eller gaffler. Dette kan skade slippebelegget.

- 1 Ha litt olje eller fett på stekeplata.
- 2 Ha et tynt lag røre på plata ved hjelp av en passende øse.
- 3 Fordel røra jevnt over stekeplata ved hjelp av rørefordeleren.
- 4 La røra stivne.
- 5 Vend crêpen forsiktig med en stekepade i tre eller plast.
- 6 Stek den andre siden gyldenbrun og ta crêpen bort fra stekeplata.
- 7 Gjenta trinnene 1 t.o.m. 6 hvis du ønsker å lage flere crêpes.
- 8 Når du er klar med å steke, trekker du støpslet ut av stikkkontakten.



Vedlikehold og rengjøring



- Rengjør aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet ved å trekke støpslet ut av stikkkontakten og rengjør det etter at det er avkjølt.
 - Se til at det ikke kommer vann inn i apparatet.
 - Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske. Hvis dette likevel skulle skje, må apparatet kasseres og ikke brukes på nytt.
 - Ikke bruk skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler.
- 1 Trekk støpslet ut av stikkkontakten og la apparatet avkjøle seg helt.
 - 2 Rengjør stekeplata med litt varmt vann, oppvaskmiddel og en myk børste eller klut.
 - 3 Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut.
 - 4 Se til at apparatet er skikkelig tørt før du setter det bort.



Sikkerhet

Generelt

- Les bruksanvisningen nøye og ta godt vare på den.
- Apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.
- Hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske funksjonshemninger, eller personer uten erfaring og kunnskap, kan det føre til farlige situasjoner. De som har ansvaret for sikkerheten til slike

personer, må gi tydelige instruksjoner i eller holde øye med bruken av apparatet.

- Pass på så barn ikke leker med apparatet.
- Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.
- Bruk kun tilbehør som anbefales av leverandøren. Ved bruk av annet tilbehør kan apparatet skades, noe som i sin tur kan innebære fare for brukeren.

Varme og elektrisitet

- Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet stemmer overens med den nettspenningen som oppgis på apparatets typeskilt.
- Bruk jordet stikkontakt.
- Trekk alltid støpslet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkkontakten, og aldri i ledningen.
- Trekk aldri i ledningen for å flytte på apparatet eller for å trekke støpslet ut av stikkkontakten.
- Ikke bruk apparatet lenger hvis apparatet eller ledningen er skadet. Send apparatet til vår servicetjeneste for å unngå risiko. Ved denne type apparat kan en skadet ledning bare byttes ut av vår servicetjeneste ved hjelp av spesialverktøy.
- Visse deler av apparatet kan bli varme. For å unngå at du brenner deg, må du ikke berøre de varme delene av apparatet.
- Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.

- Se til at ledningen og støpselet ikke kommer i kontakt med vann.
- For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Pass derfor på at det er tilstrekkelig plass rundt apparatet og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekket til.

Under bruk

- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Bruk aldri apparatet i våtrom.
- Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag og på et sted der det ikke kan falle.
- Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.
- Pass på at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.
- Trekk støpslet ut av stikkontakten hvis du oppdager feil under bruk, når du skal rengjøre apparatet, når du skal sette på eller ta av et tilbehør eller hvis du er ferdig med å bruke apparatet.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Pass på at småbarn ikke kan komme til apparatet.
- Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.
- Ikke bruk skarpe gjenstander på stekeplata, som for eksempel metallspatler, kniver eller gaffler. Dette kan skade slippbelegget.
- Senk aldri apparatet, ledningen eller støpslet ned i vann eller annen væske.
- Stekeplata som hører til dette apparatet, er utstyrt med et slippbelegg på PTFE-basis. Ved oppvarming av dette belegget kan

ørså små mengder gass avgis. Gassen er helt uskadelig for mennesker. Det har imidlertid vist seg at nervesystemet til fugler er ekstremt følsomt for dette. Bruk derfor ikke apparatet i nærheten av fugler (husfugler som papegøyer og liknende).

- Ikke ta opp apparatet hvis det har falt ned i vann. Trekk øyeblikkelig støpslet ut av stikkontakten. Apparatet må ikke brukes mer.
- Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring'). La apparatet avkjøle seg helt før du rydder det bort, vedlikeholder det eller rengjør det.



Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere beregnet på slikt avfall.

Ønsker du å kvitte deg med apparatet selv om det fremdeles virker som det skal, eller lett kan repareres, bør du sørge for gjenbruk av apparatet.



Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet eller deler av det kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert husholdningsavfall, men lever det til butikken der det ble kjøpt eller til en offentlig miljøstasjon. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som finnes.



Tips for matlagingen

Crêpes (grunnoppskrift)

Til omtrent 4 personer, som dessert:

- 130 g mel
- 3 egg
- 2,1 dl melk
- 50 g smør eller margarin
- Olje
- Salt

- 1 Bruk en elektrisk mikser og bland melet med eggene, litt salt, melken, det smeltete smøret og 10 à 11 spiseskjeer vann.
- 2 La røra stå i 30 minutter.
- 3 Stek dine crêpes.

Crêpes Suzette

Crêpes Suzette er crêpes med appelsinsaus. Til sausen trenger du:

- 75 g smør
- 75 g sukker
- Saft og revet skall fra 2 appelsiner
- 1 pose vaniljesukker
- 1½ dl appelsinlikør (eller: Grand Marnier, Cointreau, Curacao)

- 1 Stek dine crêpes som angitt i grunnoppskriften.
- 2 Hold dem varme ved å sette dem tildekket på en gryte med kokende vann.
- 3 Smelt smøret til sausen i stekepanna, rør i sukkeret og la dette karamelliseres lett.
- 4 Rør appelsinsaft, revet appelsinskall og vaniljesukker i sukkerblandingen i panna.
- 5 La sausen få et oppkok.
- 6 Hell i likøren og dypp dine crêpes en for en i denne sausen.

Variasjoner:

Du kan variere i det uendelige med crêpes. Du kan for eksempel gjøre røra søtere ved å tilsette sukker eller honning.

Forsøk også å servere dine crêpes med:

- Biter av frukt, syltetøy og krem
- Ost
- Is
- Sjokoladesaus



Geral

Esta Royal Crepe Maker é apropriada para cozinhar deliciosos crepes. O aparelho é fácil de utilizar e limpar. O prático distribuidor de massa permite-lhe criar crepes finos e bonitos.



Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:

- 1 Chapa de cozedura
- 2 Corpo do aparelho
- 3 Luz indicadora
- 4 Cabo e ficha
- 5 Distribuidor de massa

Antes da primeira utilização

- 1 Remova todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.
- 2 Limpe o aparelho e todos os acessórios (Veja “Manutenção e limpeza”).
- 3 Regule o aparelho e ligue-o (veja “Ligar e desligar o aparelho”).
- 4 Deixe a chapa de cozedura aquecer bem uma vez.



Na primeira utilização do aparelho haverá uma ligeira formação de fumo e formar-se-á um cheiro específico. Isto é normal e desaparece. Mas faça com que haja uma boa ventilação.

- 5 Deixe o aparelho arrefecer bem.

Ligar e desligar o aparelho

- 1 Coloque o aparelho numa superfície plana e resistente.
- 2 Introduza a ficha na tomada. A luz indicadora acende e o aparelho aquece. Quando a luz indicadora se apagar, a chapa de cozedura alcançou a temperatura desejada.
- 3 Quando terminar a cozedura, retire a ficha da tomada.

Preparar crepes

Pode começar a preparar os crepes logo que a massa esteja pronta (veja “Dicas de cozedura”) e assim que a chapa de cozedura tenha atingido a temperatura desejada.



Não use objectos afiados na chapa de cozedura como, por exemplo, garfos, facas ou espátulas metálicas. Estes podem danificar a camada anti-aderente.

- 1 Introduza uma pequena quantidade de óleo ou margarina na chapa.
- 2 Com uma colher deite uma fina camada de massa na chapa de cozedura.
- 3 Com o distribuidor de massa distribua por igual a massa na chapa.
- 4 Deixe a massa solidificar.
- 5 Com uma espátula de madeira ou de material sintético apropriado retire cuidadosamente o crepe.
- 6 Deixe alourar em ambos os lados e tire o crepe da chapa.
- 7 Repita os passos de 1 a 6 se pretender confeccionar mais crepes.
- 8 Quando terminar a cozedura, retire a ficha da tomada.



Manutenção e limpeza



- Nunca limpe o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho, retirando a ficha da tomada e limpe-o apenas quando estiver frio.
 - Não deixe que nenhuma água entre para o interior do corpo do aparelho.
 - Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. Se isto acontecer, não utilize mais o aparelho e deite-o fora.
 - Não utilize produtos ásperos ou agressivos.
- 1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
 - 2 Limpe a chapa de cozedura com um pouco de água quente, detergente e uma escova ou pano suave.
 - 3 Limpe o lado exterior do aparelho com um pano húmido e suave.
 - 4 Seque bem o aparelho antes de o arrumar.



Segurança

Geral

- Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.
- Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.
- A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas com uma deficiência física, sensorial, mental ou motora, ou com falta de conhecimento e experiência pode levar a situações perigosas. As pessoas responsáveis pela segurança de tais pessoas têm

que dar instruções claras ou supervisionar o uso do aparelho.

- Tenha atenção para que crianças não brinquem com o aparelho.
- No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.
- Apenas use acessórios aconselhados pelo fornecedor. A utilização de outros acessórios pode provocar danos no aparelho pelo que pode surgir perigo para o utilizador.

Calor e electricidade

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.
- Use uma tomada com terra.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.
- Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.
- Nunca puxe pelo cabo de ligação para deslocar o aparelho ou para retirar a ficha da tomada.
- Não utilize mais o aparelho se o aparelho ou o cabo estiver danificado. Envie o aparelho para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.
- Determinados componentes do aparelho podem ficar muito quentes. Não toque nos componentes quentes do aparelho para evitar queimaduras.
- Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, uma placa ou chamas.

- Tenha cuidado para que o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.
- O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.

Durante a utilização

- Nunca utilize o aparelho na rua.
- Nunca use o aparelho em áreas húmidas.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
- Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.
- Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.
- Retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpar o aparelho, quando aplicar ou retirar um acessório ou quando terminar a utilização.
- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho.
- Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.
- Não use objectos afiados na chapa de cozedura como, por exemplo, garfos, facas ou espátulas metálicas, Estes podem danificar a camada anti-aderente.
- Nunca mergulhe o aparelho, o cabo e a ficha em água ou noutro líquido.
- A chapa de cozedura deste aparelho está munida de uma camada anti-

aderente à base de PTFE. Ao aquecer podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a este gás. Por isso, não use o aparelho perto de pássaros (por exemplo, papagaios).

- Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.
- Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo "Manutenção e limpeza"). Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar, arrumar ou antes de fazer a manutenção.



Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.



No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que o aparelho ou componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.



Dicas de cozedura

Crepes (receita básica)

Para cerca de 4 pessoas, como sobremesa:

- 130 g de farinha
- 3 ovos
- 2,1 dl leite
- 50 gr de manteiga ou margarina
- óleo
- sal

- 1 Misture com uma misturadora eléctrica a farinha com os ovos, uma pitada de sal, leite, manteiga derretida e cerca de 10 à 11 colheres de água.
- 2 Deixe a massa descansar durante 30 minutos.
- 3 Confeccione os crepes.

Crepes Suzette

Crepes Suzette são crepes com um molho de laranja. Para o molho necessita de:

- 75 gr de manteiga
- 75 gr de açúcar
- sumo e raspa da casca de 2 laranjas
- 1 saco de açúcar de baunilha
- 1½ dl de licor de laranja (ou: Grand Marnier, Cointreau, Curaçao)

- 1 Confeccione os crepes como na receita básica.
- 2 Mantenha-os quentes fechados num tacho ou num tacho em banho-maria.
- 3 Para o molho derreta a manteiga numa frigideira, misture o açúcar e deixe caramelizar um pouco.
- 4 Misture o sumo de laranja, a raspa das laranjas e o açúcar de baunilha na mistura açucarada na frigideira.
- 5 Deixe o molho levantar fervura.
- 6 Adicione o licor e passe os crepes finos um por um neste molho.

Variações:

Os crepes permitem-lhe variar infinitamente. Assim pode tornar a massa mais doce adicionando-lhe açúcar ou mel.

Para variar sirva os crepes também com:

- pedaços de fruta, doce e natas
- queijo
- gelado
- molho de chocolate



Yleistä

Tämä Royal Crepe Maker on tarkoitettu herkullisten ohukaisten valmistamiseen. Laite on helppokäyttöinen ja helppo puhdistaa. Kätevän taikinanlevittimen avulla voi valmistaa kauniita, ohuita ohukaisia.



Toiminta ja käyttö

Katso kuva 1.

Laitteessa on seuraavat osat:

- 1 Paistolevy
- 2 Kotelo
- 3 Merkkivalo
- 4 Johto ja pistotulppa
- 5 Taikinanlevitin

Ennen käyttöä

- 1 Irrota laitteesta kaikki pakkaukset ja etiketit.
- 2 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (katso kohta "Hoito ja puhdistaminen").
- 3 Aseta laite haluamallesi paikalle ja kytke se päälle (katso kohta "Laitteen käynnistäminen ja sammuttaminen").
- 4 Anna paistolevyn kuumentua hyvin.



Laite tuottaa ensimmäisellä käyttökerralla hieman savua ja ominaisen hajun. Tämä on normaalia ja menee ohi itsekseen. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta.

- 5 Anna laitteen jäähtyä kunnolla.

Laitteen käynnistäminen ja sammuttaminen

- 1 Aseta laite tasaiselle, tukevalle alustalle.
- 2 Työnnä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalo syttyy ja laite alkaa lämmetä. Kun merkkivalo sammuu, paistolevy on kuuma.
- 3 Kun olet paistanut ohukaiset, irrota pistoke pistorasiasta.

Ohukaisten paistaminen

Kun paistolevy on kuuma ja taikina on valmista (katso kohta "Ruoanlaittovinkkejä"), voit alkaa paistaa ohukaisia.



Älä käytä paistolevyllä teräviä esineitä, kuten metallilastoja, veitsiä ja haarukoita. Ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.

- 1 Laita paistolevyille hieman öljyä tai rasvaa.
- 2 Kaada paistolevyille ohut kerros taikinaa lusikan avulla.
- 3 Levitä taikina taikinanlevittimellä tasaisesti paistolevyille.
- 4 Anna taikinan hyytyä.
- 5 Käännä ohukainen varovasti puisella tai muovisella lastalla.
- 6 Paista toinen puoli kauniin ruskeaksi ja nosta sitten ohukainen paistolevyiltä.
- 7 Toista vaiheet 1–6, jos haluat paistaa lisää ohukaisia.
- 8 Kun olet paistanut ohukaiset, irrota pistoke pistorasiasta.



Hoito ja puhdistaminen



- Älä koskaan puhdista laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite irrottamalla pistotulppa pistorasiasta. Puhdista laite vasta sen jäähtyttyä.
 - Varmista, ettei laitekotelon sisäpuolelle pääse vettä.
 - Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Jos näin tapahtuu, laitetta ei saa enää käyttää, vaan se on hävitettävä.
 - Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- 1 Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
 - 2 Puhdista paistolevy lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä harjalla tai liinalla.
 - 3 Puhdista laitteen kotelo pehmeällä, kostealla liinalla.
 - 4 Varmista ennen laitteen laittamista säilytykseen, että se on täysin kuiva.



Turvallisuus

Yleistä

- Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se huolellisesti.
- Käytä tätä laitetta ainoastaan käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Jos laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä tai motorisia rajoituksia tai aisti- tai kehitysvamma tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta, seurauksena voi olla vaaratilanne. Tällaisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien ihmisten

on annettava käyttäjille selkeät ohjeet tai valvottava laitteen käyttöä.

- Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.
- Teetä korjaukset hyväksytyllä asentajalla. Älä koskaan korjaa laitetta itse.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muiden varusteiden käyttäminen voi vaurioittaa laitetta ja aiheuttaa käyttäjälle vaaran.

Lämpö ja sähkö

- Tarkasta ennen laitteen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua verkkojännitettä.
- Käytä maadoitettua pistorasiaa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, vedä pistotulppasta, älä koskaan liitosjohdosta.
- Älä koskaan siirrä laitetta tai irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Älä käytä laitetta, jos johdossa on vaurioita. Riskien välttämiseksi lähetä laite huoltopalveluumme. Tällaisten laitteiden vaurioituneen johdon saa vaihtaa vain huoltopalvelumme. Vaihtamiseen tarvitaan erityistyökaluja.
- Jotkin laitteen osat saattavat kuumentua. Älä koske laitteen kuumia osia palovamman välttämiseksi.
- Varmista, etteivät laite tai johto joudu kosketuksiin lämmönlähteen, kuten kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.
- Varmista, etteivät johto tai pistotulppa joudu kosketukseen veden kanssa.
- Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse

kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa peittää.

Käytön aikana

- Älä koskaan käytä laitetta ulkona.
- Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.
- Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle alustalle paikkaan, josta se ei pääse putoamaan.
- Älä jätä johtoa roikkumaan työtason tai pöydän laidalta.
- Ennen kuin kosketat laitetta, johtoa tai pistotulppaa, varmista, että kätesi ovat kuivat.
- Jos havaitset laitteessa toimintahäiriön, haluat puhdistaa laitteen, kiinnittää tai poistaa lisävarusteen tai lopettaa käytön, irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Älä jätä laitetta käytön aikana koskaan ilman valvontaa.
- Varmista, etteivät pienet lapset pääse koskemaan laitetta.
- Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähtyttyä.
- Älä käytä paistolevyillä teräviä esineitä, kuten metallilastoja, veitsiä ja haarukoita. Ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.
- Älä koskaan upota laitetta, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitteen paistolevyssä on PTFE-pohjainen tarttumisenestopinnoite. Kun levyä lämmitetään, siitä voi irrota erittäin vähäisiä määriä kaasua, joka on ihmisille täysin vaaratonta. On kuitenkin todettu, että lintujen hermojärjestelmä on erittäin herkkä tälle kaasulle. Älä näin ollen käytä laitetta lintujen lähistöllä (esimerkiksi häkkilinnut, kuten papukaijat).
- Älä tartu veteen pudonneeseen laitteeseen. Irrota välittömästi pistotulppa pistorasiasta. Älä enää käytä laitetta.
- Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeän (katso luku ”Hoito ja puhdistaminen”). Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen laittamista säilöön, huoltamista ja/tai puhdistusta.



Ympäristö

Lajittele asianmukaisesti pakkausmateriaalit, esimerkiksi muovit ja laatikot.

Jos et enää halua käyttää laitetta, vaikka se toimii hyvin tai sen voi korjata helposti, huolehdi laitteen kierrätyksestä.



Laite on käyttöiän päätyttyä hävitettävä asianmukaisesti, jotta laite tai sen osat voidaan käyttää uudelleen. Älä hävitä laitetta lajittelemattoman jätteen mukana, vaan toimita se myyjälle tai keräyspisteeseen. Lisätietoja toimitus- ja keräysjärjestelmistä saa kunnan jäteviranomaisilta.



Ruoanlaittovinkkejä

Ohukaiset (perusohje)

Jälkiruoaksi noin neljälle henkilölle:

- 130 g jauhoja
- 3 kananmunaa
- 2,1 dl maitoa
- 50 g voita tai margariinia
- öljyä
- suolaa

- 1 Sekoita sähkövatkaimella taikina jauhoista, munista, hitusesta suolaa,

maidosta, sulatetusta voista ja 10 –
11 ruokalusikallisesta vettä.

- 2 Anna taikinan seisoa 30 minuuttia.
- 3 Paista ohukaiset.

Crêpes Suzette

Crêpes Suzette -ohukaiset tarjotaan appelsiinikastikkeen kanssa. Kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 75 g sokeria
- kahden appelsiinin mehu ja raastettu kuori
- 2 tl vaniljasokeria
- 1½ dl appelsiinilikööriä (tai Grand Marnieria, Cointreauta, Curacaoa)

- 1 Paista ohukaiset perusohjeen mukaan.
- 2 Pidä ohukaiset lämpimänä kiehuvan vesikattilan päälle asetetussa suljetussa astiassa.
- 3 Sulata kastiketta varten voi kattilassa. Sekoita joukkoon sokeri ja anna karamellisoitua.
- 4 Sekoita sokeriseokseen appelsiinimehu, raastettu appelsiinikuori ja vaniljasokeri.
- 5 Anna seoksen kiehahtaa.
- 6 Kaada likööri seokseen ja käytä ohukaiset yksitellen kastikkeessa.

Muunnelmia:

Ohukaisia voi muunnella mielin määrin.

Taikinan voi esimerkiksi makeuttaa lisäämällä siihen sokeria tai hunajaa.

Tarjoa ohukaisten seurana vaikkapa:

- hedelmänpaloja, hilloa ja kermavaahtoa
- juustoa
- jäätelöä
- suklaakastiketta.



Γενικές πληροφορίες

Αυτή η ελκυστική συσκευή Royal Crepe Maker είναι κατάλληλη για να ψήνετε νόστιμες κρέπες. Η συσκευή είναι εύκολη στη χρήση και τον καθαρισμό. Το βολικό εξάρτημα για το άπλωμα του μείγματος σας δίνει τη δυνατότητα να φτιάχνετε εξαιρετικές, λεπτές κρέπες.



Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στην εικόνα 1.

Η συσκευή αποτελείται από τα ακόλουθα μέρη:

- 1 Θερμαινόμενη επιφάνεια
- 2 Σώμα
- 3 Ενδεικτική λυχνία
- 4 Καλώδιο και φως ρεύματος
- 5 Εξάρτημα για άπλωμα του μείγματος

Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- 2 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ (δείτε 'Καθαρισμός και συντήρηση').
- 3 Τοποθετήστε τη συσκευή στην επιθυμητή θέση και ανάψτε την (δείτε 'Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής').
- 4 Περιμένετε μέχρι να ζεσταθεί η συσκευή.



Η συσκευή μπορεί να παράγει λίγο καπνό και μία χαρακτηριστική οσμή όταν την ανάψετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι ο αερισμός της συσκευής είναι επαρκής.

- 5 Περιμένετε μέχρι να κρυσώσει η συσκευή.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- 2 Εισάγετε το φως στην πρίζα. Η ενδεικτική λυχνία θ' ανάψει και η συσκευή θα ζεσταθεί. Η θερμαινόμενη επιφάνεια έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
- 3 Όταν τελειώσετε, αποσυνδέστε το φως από την πρίζα ρεύματος.

Φτιάχνοντας κρέπες

Αφού φτάσει στη σωστή θερμοκρασία η θερμαινόμενη επιφάνεια και προετοιμάσετε το μείγμα (δείτε 'Συμβουλές μαγειρικής'), μπορείτε ν' αρχίσετε να ψήνετε τις κρέπες.



Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα επάνω στην θερμαινόμενη επιφάνεια, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαιρία και πιρούνια. Αυτά ενδεχομένως να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.

- 1 Τοποθετήστε μία μικρή ποσότητα λαδιού ή βουτύρου στη θερμαινόμενη επιφάνεια.
- 2 Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να απλώσετε ένα λεπτό στρώμα μείγματος επάνω στη θερμαινόμενη επιφάνεια.
- 3 Χρησιμοποιήστε το ειδικό εξάρτημα για να απλώσετε ομοιόμορφα το μείγμα επάνω στην θερμαινόμενη επιφάνεια.
- 4 Αφήστε το μείγμα να πήξει.
- 5 Χρησιμοποιήστε μία ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα για να γυρίσετε προσεκτικά την κρέπα ανάποδα.
- 6 Ψήστε την άλλη πλευρά μέχρι να χρυσίσει και αφαιρέστε την κρέπα από τη θερμαινόμενη επιφάνεια.
- 7 Επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 6 εάν θέλετε να φτιάξετε κι άλλες κρέπες.
- 8 Όταν τελειώσετε, αποσυνδέστε το φως από την πρίζα ρεύματος.



Συντήρηση και καθαρισμός



- Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αποσυνδέοντάς την από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Προσέξτε να μην εισέλθει νερό στο σώμα.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή. Για λόγους ασφάλειας, πετάξτε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ “σκληρά” ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.
 - 1 Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
 - 2 Καθαρίστε τη θερμαινόμενη επιφάνεια με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και μία μαλακή βούρτσα ή ένα πανάκι.
 - 3 Καθαρίστε το εξωτερικό του σώματος της συσκευής μ’ ένα μαλακό, υγρό πανί.
 - 4 Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πλήρως πριν να την αποθηκεύσετε.



Ασφάλεια

Γενικές πληροφορίες

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.
- Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με φυσικές, αισθητήριες, πνευματικές, ή κινητικές

αναπηρίες, ή χωρίς την απαραίτητη γνώση και εμπειρία, μπορεί ν’ αποτελέσει πηγή κινδύνων. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλειά τους θα πρέπει να τους παρέχουν ρητές οδηγίες ή να επιβλέπουν την χρήση της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Για οποιαδήποτε επισκευή, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο τεχνικό. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που συνιστά ο προμηθευτής. Η χρήση άλλων αξεσουάρ μπορεί να προκαλέσει βλάβες ή φθορές στην συσκευή, οι οποίες μπορεί να ενέχουν κίνδυνο για τον χρήστη.

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- Πριν από τη χρήση, ελέγξτε ότι η τάση ρεύματος του δικτύου είναι ίδια με αυτή που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα να αποσυνδέετε το φιν από την πρίζα ρεύματος.
- Για ν’ αποσυνδέσετε το φιν από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πιάνετε το φιν – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή και μην αποσυνδέετε το φιν του καλωδίου από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχουν φθορές ή βλάβες. Προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων, στείλτε τη συσκευή στην τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας. Η αντικατάσταση του φαρμαμένου

καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνει μόνο από την τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας, χρησιμοποιώντας τα ειδικά εργαλεία που απαιτούνται γι' αυτή την επισκευή.

- Ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής μπορεί να είναι καυτά. Για ν' αποφύγετε τυχόν εγκαύματα, μην αγγίζετε τα καυτά εξαρτήματα της συσκευής.
- Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. ένα καυτό σκεύος ή φλόγα.
- Φροντίστε ώστε το καλώδιο ρεύματος ή το φως να μην έρθουν σε επαφή με νερό.
- Για ν' αποφύγετε πιθανή πυρκαγιά, η συσκευή πρέπει να έχει τη δυνατότητα να απομακρύνει τη θερμότητα που παράγει. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται από κανένα αντικείμενο.

Κατά την χρήση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε χώρους με πολλή υγρασία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται πάνω από την ακμή του νεροχύτη, του πάγκου της κουζίνας, ή ενός τραπεζιού.
- Πριν πιάσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φως, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα στη συσκευή κατά

τη χρήση, καθώς και πριν την καθαρίσετε, όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε ένα εξάρτημα, ή όταν την αποθηκεύετε μετά τη χρήση.

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από μέρη στα οποία φτάνουν μικρά παιδιά.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν να τη μετακινήσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα επάνω στην θερμαινόμενη επιφάνεια, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια και πιρουίνια. Αυτά ενδεχομένως να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φως σε νερό ή οποιαδήποτε άλλα υγρά.
- Η θερμαινόμενη επιφάνεια της συσκευής διαθέτει αντικολλητική επίστρωση PTFE. Όταν θερμαίνεται αυτή η επίστρωση, μπορεί να παράγονται μικρές ποσότητες αερίων οι οποίες είναι απόλυτα αβλαβείς για τον άνθρωπο. Ωστόσο, έχει διαπιστωθεί ότι το νευρικό σύστημα των πτηνών είναι εξαιρετικά ευαίσθητο σ' αυτά τα αέρια, και για τον λόγο αυτό η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε πτηνά (π.χ. τροπικά πτηνά, όπως οι παπαγάλοι).
- Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, μην την αγγίζετε. Αποσυνδέστε αμέσως το φως από την πρίζα ρεύματος. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.
- Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή μετά τη χρήση (δείτε 'Συντήρηση και καθαρισμός'). Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν να την αποθηκεύσετε ή

να την καθαρίσετε, ή πριν εκτελέσετε οποιοσδήποτε εργασίες συντήρησης.



Περιβάλλον

Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, όπως τα πλαστικά και τα κουτιά, πρέπει να γίνεται στους κατάλληλους κάδους απορριμμάτων.

Εάν θέλετε να πετάξετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο μικρές επισκευές, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την ανακύκλωσή της



Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά τα εξαρτήματά της (ή ολόκληρη η συσκευή). Μην αναμειγνύετε τη συσκευή με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε την σ' ένα σημείο συλλογής απορριμμάτων για ανακύκλωση. Για πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα διάθεσης και συλλογής απορριμμάτων, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.



Συμβουλές μαγειρικής

Κρέπες (βασική συνταγή)

Για περίπου 4 άτομα, σαν επιδόρπιο:

- 130 γρ. αλεύρι
 - 3 αυγά
 - 210 ml γάλα
 - 50 γρ. Βούτυρο ή μαργαρίνη
 - Λάδι
 - Αλάτι
- 1 Χρησιμοποιήστε ένα ηλεκτρικό μίξερ για να αναμειξετε το αλεύρι, τα αυγά, μία πρέζα αλάτι, το γάλα, το λιωμένο

βούτυρο και 10 έως 11 κουταλιές της σούπας νερό.

- 2 Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
- 3 Ψήστε τις κρέπες.

Κρεπ Σουζέτ

Οι Κρεπ Σουζέτ είναι κρέπες με σάλτσα πορτοκαλιού. Για τη σάλτσα θα χρειαστείτε:

- 75 γρ. βούτυρο
- 75 γρ. ζάχαρη
- Το χυμό και ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 1 μικρό σακουλάκι ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια
- 150 ml λικέρ πορτοκάλι (Grand Marnier, Cointreau, ή Curacao)

- 1 Ψήστε τις κρέπες όπως περιγράφεται στη βασική συνταγή.
- 2 Κρατήστε τις ζεστές σκεπάζοντάς τις και τοποθετώντας τις πάνω από ένα σκεύος με βραστό νερό.
- 3 Για να παρασκευάσετε τη σάλτσα, λιώστε το βούτυρο σ' ένα κατσαρολάκι, προσθέστε τη ζάχαρη και αφήστε την να καραμελώσει ελαφρώς.
- 4 Προσθέστε το χυμό πορτοκαλιού, το ξύσμα πορτοκαλιού και την αρωματισμένη με βανίλια ζάχαρη στο μείγμα της ζάχαρης στο κατσαρολάκι.
- 5 Περιμένετε μέχρι να πάρει βράση η σάλτσα.
- 6 Προσθέστε το λικέρ και βυθίστε τις κρέπες μία-μία στη σάλτσα.

Παραλλαγές:

Μπορείτε να φτιάξετε κρέπες με αμέτρητες παραλλαγές. Για παράδειγμα, μπορείτε να κάνετε το μείγμα πιο γλυκό προσθέτοντας ζάχαρη ή μέλι.

Μπορείτε να σερβίρετε τις κρέπες με:

- κομμάτια φρούτων, μαρμελάδα και σαντιγί.
- Τυρί.
- Παγωτό.
- Σάλτσα σοκολάτας.

تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله

١. قم بوضع الجهاز على سطح ثابت ومستطح.
٢. قم بوضع القابس في المقبس. سيصبح مؤشر الضوء مضاء ويصبح الجهاز ساخناً. عندما ينطفي ضوء المؤشر يكون الجهاز قد وصل الي درجة الحرارة الصحيحة.
٣. قم بإزالة القابس من المقبس عندما تنتهي من استخدام الجهاز.

خبز الفطائر

عندما يصل لوح التسخين الي درجة الحرارة الصحيحة ويتم تحضير الخليط (أنظر "تلميح" الصالحة الطهي") عندها يمكنك البدء في طهي الفطائر



عام

هذا الجهاز الجذاب الفاخر صانع الفطائر الحلاة مناسب لصنع الفطائر اللذيذة. الجهاز سهل الاستخدام والتنظيف. موزع الخليط الجاهز يسمح لك بصنع فطائر لذيذة رقيقة.



التشغيل وعناصر التحكم

انظر الشكل ١.

يتكون الجهاز من الأجزاء التالية:

١. لوح التسخين
٢. العلبة
٣. ضوء المؤشر
٤. سلك التيار والقابس
٥. موزع الخليط

قبل الاستخدام للمرة الأولى

١. قم بفك جميع مواد التغليف والمصقات من الجهاز.
٢. نظف الجهاز وكل الملحقات (انظر "الصيانة والتنظيف")
٣. قم بتثبيت الجهاز وقم بتشغيله (انظر "تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز").
٤. قم بترك الجهاز حتى يصبح ساخناً.

قد ينبعث عن الجهاز بعض الدخان ورائحة مميزة عند تشغيله للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي. وسيتوقف ذلك بعد وقت قصير. تأكد من وجود تهوية كافية للجهاز.

٥. قم بترك الجهاز حتى يبرد تماماً.



لا تستخدم أدوات حادة على لوح التسخين، مثل الملاعق المعدنية والسكاكين والشوك. حيث أن هذه الأدوات تضر بالطبقة المضادة للالتصاق.

١. قم بإضافة كمية صغيرة من الزيت أو الزبد على لوح التسخين.
٢. قم باستخدام ملعقة لسكب طبقة رقيقة من الخليط في لوح التسخين.
٣. قم باستخدام موزع الخليط لتوزيع الخليط بالتساوي على لوح التسخين.
٤. قم بترك الخليط حتى يجمد.
٥. قم باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية لقلب الفطيرة بعناية.
٦. قم بتحميم الجانب الأخر حتى يتحول لونه الى البني الذهبي ثم قم بإزالة الفطيرة من لوح التسخين.
٧. قم بإعادة الخطوات من ١ إلى ٦ إذا أردت عمل المزيد من الفطائر.
٨. قم بإزالة القابس من المقبس عندما تنتهي من استخدام الجهاز.



- وينبغي على الأشخاص المسؤولين عن السلامة إعطاء تعليمات واضحة أو الإشراف على استخدام الجهاز.
- تأكد من عدم عبث الأطفال بالجهاز.
- يجب القيام بالتصليحات اللازمة فقط بواسطة فني خدمة مؤهل. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- استخدم الملحقات فقط التي اوصى بها المورد. قد ينتج عن استخدام ملحقات أخرى حدوث ضرر للجهاز. وبالتالي يتعرض المستخدم لأي مخاطر محتملة.

الحرارة والكهرباء

- تحقق بأن الجهد الكهربائي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.
- قم بوضع قابس الجهاز في مقبس جداري مؤرض.
- قم بفك قابس الجهاز من المقبس دائماً عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- قم بفك قابس الجهاز من المقبس بإمساك القابس وسحبه، وليس بسحب سلك التيار.
- لا تسحب سلك التيار لتحريك الجهاز أو إزالة القابس من مقبس الحائط.
- لا تقم باستخدام الجهاز إذا تعرض أي من سلك التيار أو الجهاز لضرر. لتجنب أي مواقف خطيرة، فم بإرسال الجهاز لقسم الصيانة. يمكن استبدال سلك التيار التالف فقط بواسطة قسم الصيانة لدينا. حيث تتوفر الأدوات الخاصة بالإصلاح.
- يمكن أن تصبح بعض الأجزاء ساخنة. لكي تتجنب التعرض للاصابة بحروق، لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- تأكد بأن الجهاز وسلك التيار لا يلامسان مصادر الحرارة، مثل موقد ساخن أو لهب مكشوف.
- تأكد بأن سلك التيار والقابس لا يلامسان الماء.
- لتجنب خطر نشوب حريق، يجب أن يتمكن الجهاز من تسريب الحرارة التي ينتجها.



الصيانة والتنظيف



- لا تنظف الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لا يزال ساخناً. قم بإيقاف تشغيل الجهاز بنزع المقبس من القابس الكهربائي. وانتظر حتى يبرد قبل تنظيفه.
- تأكد من عدم دخول الماء الى داخل الجهاز. لا تغمر الجهاز في الماء. أو في أي سوائل أخرى. وإذا حدث هذا لا تستخدم الجهاز مرة أخرى. لأسباب امنية قم بالتخلص من الجهاز.
- لا تستخدم منتجات التنظيف الكاشطة أو الحادة.

1. قم بفك القابس من مقبس الجدار واترك الجهاز يبرد بالكامل.
2. نظف لوح التسخين وقاعدة الجهاز باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة. استخدم الماء الدافئ مع القليل من سائل التنظيف لكي تترطب به قطعة القماش.
3. تأكد من أن الجهاز تم جفيفه جيداً قبل تخزينه.



السلامة

عام

- الرجاء قراءة الإرشادات بحرص. والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- قم باستخدام هذا الجهاز فقط كما هو موضح في هذه الإرشادات.
- قد يتسبب هذا الجهاز في التعرض لمواقف خطيرة إذا تم استخدامه بواسطة طفل أو شخص ذو إعاقة جسدية أو عصبية أو عقلية أو حركية أو عند استخدامه بواسطة أشخاص لا يمتلكون المعرفة والخبرة اللازمة.

- نظف الجهاز جيداً بعد الاستخدام (انظر «الصيانة والتنظيف»). دع الجهاز حتى يبرد قبل ان يتم تخزينه. نظفه أو قم بعمل الصيانة له.

تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز. وعدم اتصاله بمواد سريعة الاشتعال. يجب عدم تغطية الجهاز.

أثناء الاستخدام

- لا تقم باستخدام الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تقم باستخدام الجهاز في غرفة رطبة.
- قم بوضع الجهاز على سطح ثابت ومستو بحيث لا يمكن أن يسقط.
- لا تسمح بتدلي سلك التيار على حافة الحوض أو سطح المطبخ الخارجي أو طاولة.
- تأكد بأن يديك جافتين عند لمس الجهاز أو سلك التيار أو القابض.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وأزل القابض من المقبس وذلك في حالة حدوث عطل أثناء الاستخدام. وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو إزالته، أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- لا تقم بترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- قم بالاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال الصغار.
- لا تنقل الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لا يزال ساخناً. قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد قبل نقله.
- لا تستخدم أدوات حادة على لوح التسخين، مثل الملاعق المعدنية والسكاكين والشوك. حيث أن هذه الأدوات تضر بالطبقة المضادة للالتصاق.
- لا تغمر الجهاز أو السلك أو القابض في الماء أو أي سائل آخر.
- لوح التسخين بالجهاز يحتوي على مادة مضادة للالتصاق PTFE. عند تسخين هذه الطبقة، فقد يتصاعد عنها مقادير صغيرة من الغازات والتي قد تكون مضرّة للأشخاص. ولكن، وجد أن الجهاز العصبي للطيور حساساً تماماً لهذه الغازات ولهذا السبب لا يجب استخدام هذا الجهاز بالقرب من الطيور (على سبيل المثال، الطيور الاستوائية مثل البيغاء).
- لا تمسك بالجهاز إذا سقط في المياه. قم بفك القابض من المقبس فوراً. لا تستخدم الجهاز بعد الآن.



البيئة

تخلص من مواد التغليف مثل البلاستيك والصلاديق، في صناديق النفايات المناسبة.

يجب التأكد لإعادة استخدام الجهاز بعد الرغبة في التخلص منه أنه بحالة جيدة أو يحتاج إصلاحات طفيفة.



عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي فيجب التخلص منه بطريقة مسؤولة. وذلك بالتأكد من إعادة استخدام الجهاز أو أجزاء منه. لا تتخلص من الجهاز في قمامة غير مصنفة؛ بل يجب تسليمه إلى المتجر أو إلى نقطة تجميع معروفة. اتصل بالمجلس المحلي للحصول على معلومات حول أنظمة التلقي والتجميع في منطقتك.



تلميحات للطهي

الفتائر (الوصفة الأساسية)

لأربعة اشخاص تقريبا كوجبة أخيرة يختتم بها

الطعام:

٨٠ جرام من الدقيق

٢ بيضة

١,٣ لتر من الحليب.

٣٠ جرام من الزبد أو مارغارين

زيت

ملح

١. قم باستخدام مضرب كهربى لخلط الدقيق.

البيض، قليل من الملح، الحليب، الزبد

المنصهرة و ٦ أو ٧ ملاعق من الماء.

٢. قم بتترك الخليط ليهدأ لمدة ٣٠ دقيقة.

٣. قم بعد ذلك بخبز الفتائر.

فتائر السوبرت

فتائر السوبرت هي عبارة عن فتائر محلاة

بصلصة البرتقال. لاعداد الصلصة التي تحتاجها:

• ٧٥ جرام من الزبد

• ٧٥ جرام من السكر

• العصير ومبشور قشر ٢ برتقالة

• ١ كيس صغير من سكر الفانيليا

• ١ ونصف عشرل من شراب البرتقال)

١. قم بخبز الفتائر كما هو موضح الوصفة

الأساسية.

٢. قم بتغطيتهم ووضعهم في قدر ماء مغلي

للحفاظ عليهم ساخنين.

٣. لكي تقوم بصنع الصلصة، قم بصهر الزبد

في مقلاة القلي، ثم قم بخلط السكر معها

واتركها حتى تصبح مثل الكراميل.

٤. قم بخلط عصير البرتقال، قشر البرتقال المبشور

وسكر الفانيليا مع خليط السكر في المقلاة.

٥. دعه حتى يقترب من الغليان.

٦. قم باضافة شراب البرتقال ثم قم بغمس

الفتائر واحدة واحدة في الصلصة.

تشكيلات:

يمكنك صنع تشكيلات لا حصر لها من الفتائر.

على سبيل المثال، يمكنك صنع خليط أكثر حلاوة

وذلك باضافة سكر أو عسل النحل.

يمكن ان يتم تزويد الفتائر ب:

• قطع من الفاكهة، المربى والكرمية.

• الجينة

• الايس كريم.

• صلصة الشيكولاتة.