



ART.-NO. **CM 2199**

DE	Gebrauchsanweisung	Crêpes Maker	4
GB	Instructions for use	Crêpe Maker	10
FR	Mode d'emploi	Crêpière électrique	15
NL	Gebruiksaanwijzing	Crêpe Maker	21
ES	Instrucciones de uso	Máquina de Crepes	27
IT	Manuale d'uso	Crêpiera elettrica	33
DK	Brugsanvisning	Pandekagejern	39
SE	Bruksanvisning	Crêpesjärn	44
FI	Käyttöohje	Ohukaislevy	49
PT	Manual de instruções	Máquina de Crepes	54
PL	Instrukcja obsługi	Płyta do cienkich naleśników	60
GR	Οδηγίες χρήσεως	Κρεπιέρα	66

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Crêpes Maker

Liebe Kundin, lieber Kunde,
lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät dient ausschließlich zum Backen von Crêpes, Galettes oder ähnlichen dünnen Pfannkuchen.
- Die Benutzung des Gerätes zum Grillen oder Braten ist nicht erlaubt.
- Eine andere, in der Anleitung nicht genannte Verwendung, gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Aufbau

1. Crêpes-Pfanne
2. Gehäuse
3. Crêpes-Wender
4. Teigspatel
5. Kabelaufwicklung (Geräteunterseite)
6. Temperaturregler mit Kontrollleuchte
7. Anschlussleitung mit Netzstecker

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Kontaktieren Sie daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail (siehe Anhang).
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen

Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

- Reinigen Sie die Crêpes-Pfanne im Spülwasser.
- Nähere Angaben zur Reinigung können Sie dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen

- Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht

durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

- Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung von Kindern fern, die jünger als 8 Jahre sind.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Zubehörteile auf Mängel, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Nehmen Sie auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in eine Ecke, an einer Gardine oder Ähnlichem. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzunempfindliche Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder in der Nähe von offenen Gasflammen ab, damit das Gehäuse und die

Anschlussleitung nicht beschädigt werden.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Stecken Sie den Netzstecker erst ein, wenn die Crêpes-Pfanne aufliegt. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Crêpes-Pfanne.
- Schneiden Sie die Crêpes niemals auf der Crêpes-Pfanne. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kunststoff- oder Holzbesteck, damit die Antihaft-Beschichtung der Crêpes-Pfanne nicht beschädigt wird.
- **Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - bevor Sie die Crêpes-Pfanne abnehmen,
 - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose; fassen Sie den Netzstecker an.
- Fassen Sie den Stecker nur mit trockenen Händen an.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen (z.B. Keller oder Garage) und bewahren Sie es nicht dort auf.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie das Gerät und die Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie die Verpackungsreste vollständig.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Heizen Sie das Gerät für 6 Minuten bei maximaler Temperatureinstellung auf. Beim Aufheizen kann eine leichte Geruchsentwicklung entstehen. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren.
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und reinigen Sie es wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Kontrollleuchte

- Rot → Das Gerät heizt auf
- Blau → Die Reglertemperatur ist erreicht
- Während des Gebrauchs leuchtet die Kontrollleuchte abwechselnd rot und blau auf. Dies zeigt den Heizvorgang des Gerätes an. Die gewünschte Temperatur wird dadurch gehalten.

Bedienung

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Legen Sie die Crêpes-Pfanne so auf die Heizung, dass der gewölbte Rand nach unten zeigt.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Stellen Sie den Temperaturregler in die gewünschte Position.

- Die Kontrollleuchte leuchtet rot. Das Gerät heizt auf.
- Ist die gewünschte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte blau.
- Geben Sie eine kleine Menge Crêpes-Teig auf die Crêpes-Pfanne und verteilen Sie den Teig gleichmäßig mit dem Teigspatel durch eine drehende Bewegung.
- Lassen Sie den Crêpe solange backen, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und sich der Crêpe leicht verschieben lässt.
- Schieben Sie dann den Crêpes-Wender unter den Crêpe, heben Sie den Crêpe an und wenden Sie ihn.
- Lassen Sie den Crêpe kurz fertig backen. Heben Sie ihn zur Kontrolle mit dem Crêpes-Wender leicht an. Der Crêpe sollte sichtbar durchgebacken sein, aber nicht braun werden. So lässt er sich gut falten oder rollen.
- Nehmen Sie den Crêpe von der Crêpes-Pfanne.
- Bestreichen oder belegen Sie den Crêpe nach Wunsch und falten oder rollen Sie ihn.
- Wenn der Bräunungsgrad nicht Ihren Vorstellungen entspricht, stellen Sie den Regler auf eine höhere bzw. tiefere Position.
- Wenn Sie keine weiteren Crêpes backen wollen, drehen Sie den Temperaturregler auf **Min**. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Tipps

- Geben Sie beim ersten Crêpe zum Üben etwas mehr Teig auf die Crêpes-Pfanne. Ein etwas dickerer Crêpe lässt sich leichter handhaben.
- Wenn Sie den Teig auf die heiÙe Crêpes-Pfanne geben, kann es aufgrund von Temperatur- und Spannungsunterschieden zu einer leichten Biegung der Crêpes-Pfanne kommen. Dies schadet dem Gerät nicht.

Rezepte

SüÙe Crêpes

Zutaten:

250 g Mehl

4 Eier

500 ml Milch

1 Esslöffel Vanillezucker

½ Teelöffel Salz

Rum-Aroma

50 g geschmolzene Butter

Zubereitung:

Vermischen Sie mit einem Handmixer Mehl, Eier, Milch, Vanillezucker und Salz. Geben Sie das Rum-Aroma und die geschmolzene Butter hinzu und verrühren Sie alles so lange, bis sich ein feiner glatter Teig gebildet hat. Lassen Sie den Teig vor dem Backen noch ca. 1 Stunde ruhen.

Herzhafte Galettes

Zutaten:

250 g Buchweizenmehl

1 Ei

350 ml Milch

350 ml kaltes Wasser

1 Teelöffel Salz

50 g geschmolzene Butter

Zubereitung:

Vermischen Sie mit einem Handmixer Mehl, Ei, Milch, Wasser und Salz. Geben Sie die geschmolzene Butter hinzu und verrühren Sie alles so lange, bis sich ein feiner glatter Teig gebildet hat. Lassen Sie den Teig vor dem Backen noch ca. 1 Stunde ruhen.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Nehmen Sie die Crêpes-Pfanne ab, spülen Sie sie im Spülwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Reinigen Sie den Crêpes-Wender und den Teig-Spatel im Spülwasser.

Kabelaufwicklung

Unter dem Gerät befindet sich eine Kabelaufwicklung. Wickeln Sie die Anschlussleitung vor dem Gebrauch vollständig ab und wickeln Sie sie erst nach dem Erkalten und Reinigen des Gerätes wieder auf.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Crêpe Maker

Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

Intended use

- This appliance must only be used for making crêpes, galettes or similar thin pancakes.
- The appliance is not designed for grilling or frying.
- Any use other than that described in these instructions must be considered improper and may lead to personal injury or material damage.

Familiarisation

1. Crêpe plate
2. Housing
3. Flip-over tool
4. Smoothing tool
5. Wind-up power cord storage (on underside)

6. Temperature control with indicator light
7. Power cord with plug

Important safety instructions

- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid any risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it in a liquid.

- Rinse the crêpe plate under running water.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
 - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
 - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.

- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
 - Before the appliance is used, the main body as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.
 - The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
 - Always position the appliance with sufficient surrounding space. Do not place it directly by a wall or in a corner, or near curtains or similar objects. Keep inflammable objects well away and do not cover the appliance during use.
 - Always place the unit on a level, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains.
 - To prevent damage to the housing and the power cord, do not place or operate the appliance on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
 - Do not leave the appliance unattended while in use.
 - Do not insert the plug until the crêpe plate is in place. Never operate the device without the crêpe plate.
 - Never attempt to cut the crêpes on the crêpe-plate. To prevent damage to the non-stick coating of the plate, only heat-resistant plastic or wooden implements should be used.
 - **Always switch off and remove the plug from the wall socket**
 - after use,
 - in cases of malfunction,
 - before you remove the crêpe plate,
 - during cleaning.
 - When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
 - Only handle the plug with dry hands.
 - Do not let the power cord hang free.
 - Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
 - Do not operate or store the appliance outdoors or in humid environments or rooms such as a cellar or garage.
 - No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- Before using for the first time**
- Take the appliance and all accessories from their packaging. Remove and dispose of all packing materials.
 - Unwind the power cord completely.
 - Let the appliance heat up for 6 minutes at maximum power. During this initial heating period, a slight smell may be emitted. For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.
 - Let the appliance cool down afterwards and clean it as described in the section *Cleaning and care*.
- Indicator light**
- Red → The device is heating up
 - Blue → The controller temperature has been reached

- During use, the indicator light alternates between red and blue. This indicates the heating process of the appliance. The desired temperature is thereby maintained.

Operation

- Unwind the power cord completely.
- Place the crêpe plate on the baker with the curved edge facing down.
- Insert the plug into a suitable wall socket.
- Turn the temperature control to the desired position.
- The indicator light lights up red. The appliance is now pre-heating.
- When the desired temperature has been reached, the indicator light lights up blue.
- Put a small amount of the crêpe mix on the plate, and then use the smoothing tool to spread out the mix evenly by swirling it round with a circular motion.
- Let the crêpe cook until the surface is no longer liquid and it can be moved easily.
- Slide the flip-over-tool under the crêpe, lift it up and turn it over.
- Cook the other side for a short time until done. To check whether it is ready, use the flip-over-tool to lift it slightly. The crêpe should be clearly cooked, but should not be browned; that way it is easy to fold or roll up.
- Remove the crêpe from the plate.
- Put your topping or spread onto the crêpe and fold or roll it.
- If the browning level is not to your satisfaction, use the control to adjust the temperature before cooking another

crêpe.

- If no further crêpes are to be cooked, turn the temperature control back to its **Min** position. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.

Useful tips

- When attempting the first crêpes, it is advisable to use a little more mix, as thicker crêpes are easier to handle.
- When the crêpe mix is placed onto the plate, the differences in temperature and tension may result in some slight deformation of the plate. This is normal and no reason for concern.

Recipes

Sweet crêpes

Ingredients:

- 250 g flour
- 4 eggs
- 500 ml milk
- 1 tbs vanilla sugar
- ½ tsp salt
- rum essence
- 50 g melted butter

Preparation:

Use a hand blender to mix the flour, eggs, milk, vanilla sugar and salt. Add the rum essence and the melted butter and whisk until a fine, smooth mix is achieved. Let the dough rest for about 1 hour before baking the crêpes.

Delicious galettes

Ingredients:

250 g buckwheat flour

1 egg

350 ml milk

350 ml cold water

1 tsp salt

50 g melted butter

Preparation:

Use a hand blender to mix the flour, egg, milk, water and salt. Add the melted butter and whisk until a fine, smooth mix is achieved. Let the dough rest for about 1 hour before baking the crêpes.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The housing should be wiped with a damp, lint-free cloth.
- Take off the crêpe plate, rinse it under running water and dry thoroughly.
- Clean the flip-over tool and the smoothing tool in soapy water.

Wind-up power cord storage

A power-cord storage is located underneath the appliance. Unwind the power cord completely before operation. Ensure that the appliance has cooled down completely before winding it up again after thorough cleaning.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Crêpière électrique

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Utilisation correcte

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la préparation de crêpes, galettes ou autres galettes fines similaires.
- Cet appareil n'est pas conçu pour faire des grillades ou frire des aliments.
- L'usage de tout aliment autre que ceux donnés dans ce mode d'emploi doit être considéré comme inadéquat et peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Plaque de cuisson
2. Corps de l'appareil
3. Spatule pour retourner les crêpes
4. Râteau à crêpes
5. Range-cordon (sous l'appareil)
6. Thermostat réglable avec voyant lumineux
7. Cordon d'alimentation avec fiche

Consignes de sécurité importantes

- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Rincez la plaque de cuisson à l'eau courante.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Assurez-vous qu'il y a toujours assez d'espace autour de l'appareil. Ne le placez pas directement contre un mur ou dans un coin, près des rideaux ou d'objets similaires. Eloignez-le des matières inflammables et ne recouvrez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, aux projections et aux taches.
- Pour éviter d'endommager le boîtier et le cordon d'alimentation, abstenez-vous de placer ou d'utiliser l'appareil sur ou à proximité de toute source de chaleur, telle qu'une plaque de cuisinière ou d'un brûleur à gaz.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne branchez l'appareil que lorsque la plaque de cuisson est posée. N'utilisez jamais l'appareil sans sa plaque de cuisson.
- Ne jamais couper les crêpes sur la plaque de cuisson. N'utilisez que des instruments en bois ou thermoplastiques pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque.
- **Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur**
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de retirer la plaque de cuisson,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne touchez la fiche que si vos mains sont sèches.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Assurez-vous que le cordon ne touche aucune partie chaude de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner ou ranger l'appareil à l'extérieur ou dans des

environnements humides ou des pièces telles qu'une cave ou un garage.

- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

- Retirez l'appareil et tous les accessoires de leurs emballages et disposez-en comme il convient.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Laissez l'appareil préchauffer pendant 6 minutes sur la position maximum. Pendant cette période initiale de chauffe, une légère odeur peut se dégager ; pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les portes-fenêtres.
- Laissez ensuite l'appareil refroidir et nettoyez-le en suivant les instructions figurant au chapitre *Entretien et nettoyage*.

Voyant lumineux

- Rouge → L'appareil chauffe
- Bleu → La température présélectionnée est atteinte
- Pendant l'utilisation, le voyant lumineux alterne entre le rouge et le bleu. Cela est dû au processus de chauffe de l'appareil, qui maintient la température souhaitée.

Utilisation

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Posez la plaque de cuisson sur le foyer chauffant, de manière à ce que le bord incurvé soit tourné vers le bas.
- Branchez l'appareil sur une prise murale.
- Tournez le thermostat sur la position désirée.
- Le voyant lumineux s'allume en rouge. L'appareil chauffe.
- Une fois que la température souhaitée est atteinte, le voyant lumineux s'allume en bleu.
- Versez une petite quantité de pâte à crêpes sur la plaque de cuisson, puis, à l'aide du râteau, étalez uniformément la pâte d'un mouvement circulaire.
- Laissez cuire la crêpe jusqu'à ce que la surface ne soit plus liquide et que la crêpe puisse être facilement retournée.
- Glissez la spatule sous la crêpe, soulevez-la et retournez-la.
- Laissez cuire l'autre côté de la crêpe pendant une courte période. Pour vérifier si la crêpe est prête, soulevez-la légèrement avec la spatule. La crêpe doit être bien cuite mais sa couleur ne doit pas être trop foncée ; vous pourrez ainsi facilement la plier ou la rouler.
- Retirez la crêpe de la plaque.
- Ajoutez la garniture de votre choix et étalez-la sur la crêpe. Pliez-la ou roulez-la.
- Si le degré de cuisson ne vous satisfait pas, servez-vous du thermostat pour régler la température avant de cuire la crêpe suivante.

- Si la cuisson des crêpes est terminée, tournez le thermostat sur la position **Min**. Débranchez de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.

Conseils

- Pour vos premières crêpes, nous vous recommandons d'utiliser un tout petit peu plus de pâte car des crêpes plus épaisses sont plus faciles à manier.
- Lorsque la pâte à crêpe est déposée sur la plaque de cuisson, les différences de température et de tension peuvent légèrement déformer la plaque. Ceci est tout à fait normal et ne doit pas vous inquiéter.

Recettes

Crêpes sucrées

Ingrédients:

250 g de farine
4 œufs
500 ml de lait
1 cuil. à soupe de sucre vanillé
½ cuil. à café de sel
arôme de rhum
50 g de beurre fondu

Préparation:

À l'aide d'un batteur, mélangez la farine, les œufs, le lait, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez quelques gouttes d'arôme de rhum et le beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène et sans grumeau. Laissez reposer la pâte pendant environ 1 heure avant de cuire les crêpes.

Galettes délicieuses

Ingrédients:

250 g de farine de sarrasin
1 œuf
350 ml de lait
350 ml d'eau froide
1 cuil. à soupe de sel
50 g de beurre fondu

Préparation:

À l'aide d'un batteur, mélangez la farine, l'œuf, le lait, l'eau et le sel. Ajoutez le beurre fondu et fouettez jusqu'à obtenir une pâte fine et lisse. Laissez reposer la pâte pendant environ 1 heure avant de faire cuire les crêpes.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil en le plongeant dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- L'extérieur de l'appareil doit être essuyé avec un chiffon humide non pelucheux.
- Retirez la plaque de cuisson, rincez-la à l'eau courante et séchez soigneusement.
- Nettoyez la spatule et le râteau à crêpes à l'eau courante.

Range-cordon

Un compartiment pour ranger le cordon d'alimentation est situé sous l'appareil. Déroulez entièrement le cordon avant utilisation. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant d'enrouler à nouveau le cordon après avoir nettoyé l'appareil.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréesées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Crêpe Maker

Beste Klant,

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere referentie. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Juist gebruik

- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor het maken van crêpes, wafels of soortgelijke dunne pannenkoeken.
- Het apparaat is niet geschikt voor grillen of bakken.
- Elk ander gebruik dan datgene wat in deze instructies beschreven is, moet als onjuist beschouwd worden en kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.

Beschrijving

1. Crêpe-plaat
2. Behuizing
3. Omkeer hulpstuk
4. Gladmaak hulpstuk
5. Opwindbaar snoer met opbergruimte (aan onderzijde)
6. Temperatuurinstelling met indicatielampje
7. Snoer met stekker

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen daarom slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel

- afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
 - Spoel de crêpe-plaat schoon onder de kraan.
 - Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
 - Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
 - Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
 - Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek aan ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Kinderen mogen in geen geval dit apparaat

schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.

- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.

- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Plaats het apparaat altijd met voldoende omgevende ruimte. Plaats het nooit direct tegen de muur of in de hoek, bij gordijnen of gelijkwaardige voorwerpen. Houdt brandbare voorwerpen weg van

het apparaat, en dek het nooit af tijdens gebruik.

- Plaats het apparaat altijd op een vlak, hittebestendig werkoppervlak wat ondoordringbaar is voor spetters en vlekken.
- Om beschadiging aan de behuizing en de stroomkabel te voorkomen het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken (b.v. fornuisplaten) of open vuur plaatsen of bedienen.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de Crêpe-plaat op het apparaat staat. Gebruik het apparaat nooit zonder de Crêpe-plaat.
- Probeer nooit de crêpes te snijden op de crêpe-plaat. Om schade te voorkomen aan de antiaanbaklaag van de plaat, mogen alleen hittebestendige plastic of houten hulpstukken gebruikt worden.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - voordat u de Crêpe-plaat verwijdert,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Pak de stekker alleen met droge handen vast.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van het apparaat.
- Het apparaat niet buitenshuis, in vochtige omstandigheden of in ruimtes

zoals kelders of garages gebruiken of opbergen.

- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder het apparaat en alle hulpstukken uit de verpakking. Gooi alle verpakkingsmaterialen weg.
- Wikkel het snoer geheel af.
- Laat het apparaat gedurende 6 minuten op maximaal vermogen opwarmen. Tijdens de eerste opwarm periode zal men een lichte geur waarnemen; men moet daarom zorgen voor voldoende ventilatie door ramen en balkon deuren te openen.
- Laat het apparaat hierna afkoelen en maak het schoon zoals word beschreven in de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken*.

Indicatielampjes

- Rood → Het apparaat warmt op
- Blauw → De ingestelde temperatuur is bereikt
- Tijdens gebruik licht het indicatielampje afwisselend rood en blauw op. Dat geeft aan dat het apparaat warm wordt. Daardoor wordt de gewenste temperatuur behouden.

Gebruik

- Wikkel het snoer helemaal af.
- Plaats de Crêpe-plaat op het verwarmingselement met de gebogen rand naar beneden.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Draai de temperatuur insteller naar de gewenste stand.
- Het indicatielampje licht rood op. Het apparaat warmt op.
- Als de gewenste temperatuur is bereikt, licht het indicatielampje blauw op.
- Plaats een kleine hoeveelheid crêpe mix op de plaat, en gebruik dan het gladmaak hulpstuk om de mix gelijkmatig over de plaat te verspreiden door het rond te vegen met een draaiende beweging.
- Laat de crêpe bakken totdat het oppervlak niet langer vloeibaar is en gemakkelijk verwijderd kan worden.
- Schuif het omdraai hulpstuk onder de crêpe, til deze op en keer het om.
- Kook de andere zijde voor een korte periode gaar. Om te controleren of het klaar is, gebruik het omdraai hulpstuk om het een klein beetje op te tillen. De crêpe moet goed gebakken, maar niet al te bruin zijn; zodat het makkelijk op te vouwen of rollen is.
- Verwijder de crêpe van de plaat.
- Plaats de vulling of spreid het uit over de crêpe en vouw of rol het op.
- Wanneer het bruiningsniveau niet naar wens is, gebruik dan de temperatuur insteller om de temperatuur aan te passen voor het maken van de volgende crêpe.

- Als er geen crêpes meer gemaakt hoeven te worden, draai dan de temperatuur insteller naar de stand **Min**. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Bruikbare tips

- Wanneer men de eerste crêpes maakt, is het aanbevolen dat men wat extra mix gebruikt, daar dikkere crêpes gemakkelijker te hanteren zijn.
- Wanneer het crêpe mengsel op de plaat gedaan wordt kan het verschil in temperatuur en spanning een lichte vervorming van de plaat veroorzaken. Dit is normaal en is geen reden voor bezorgdheid.

Recepten

Zoete crêpes

Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 4 eieren
- 500 ml melk
- 1 eetlepel vanille suiker
- ½ theelepel zout
- rum extract
- 50 g gesmolten boter

Bereiding:

Gebruik een handmixer om de bloem, eieren, melk, vanille suiker en zout te mengen. Voeg het rum extract en de gesmolten boter toe en klop totdat men een fijn, glad mengsel bereikt heeft. Laat het deeg ongeveer 1 uur rusten voordat de crêpes gebakken worden.

Heerlijke wafels

Ingrediënten:

- 250 g boekweitmeel
- 1 ei
- 350 ml melk
- 350 ml koud water
- 1 theelepel zout
- 50 g gesmolten boter

Bereiding:

Gebruik een staafmixer voor het mengen van de bloem, het ei, melk, water en zout. Voeg de gesmolten boter toe en klop het geheel totdat er een fijn glad mengsel heeft. Laat het deeg ongeveer 1 uur rusten voordat de crêpes gebakken worden.

Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
- De behuizing moet schoongemaakt worden met een vochtige, pluisvrije doek.
- Verwijder de crêpe-plaat, dan onder de kraan afspoelen en goed afdrogen.
- Maak de omkeer hulpstuk en de deegspatel schoon met een sopje.

Opwindbaar snoer met opbergruimte

Een snoer opbergruimte is geplaatst aan de onderkant van het apparaat. Wikkel het snoer geheel af voor gebruik. Zorg ervoor dat het apparaat geheel is afgekoeld voordat men het snoer opwind na het schoonmaken.

Afval weggoaien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze

waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen zoals glazen kannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Máquina de Crepes

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Utilización correcta

- Este aparato debe utilizarse solo para elaborar crepes, galettes o tortitas finas similares.
- El aparato no ha sido diseñado para asar ni freír.
- Cualquier otra utilización distinta a las indicadas en estas instrucciones debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.

Elementos componentes

1. Placa para crepes
2. Carcasa
3. Utensilio para girar los crepes
4. Distribuidor de la masa
5. Compartimento enrolla-cable (en la base)
6. Termostato con luz indicadora
7. Cable eléctrico con clavija

Instrucciones importantes de seguridad

- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Enjuague la placa para crepes bajo el grifo de agua.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Mantenimiento y limpieza*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Sitúe el aparato con suficiente espacio libre alrededor. No coloque el aparato directamente junto a la pared, en una esquina ni cerca de cortinas u objetos similares. Mantener los objetos inflamables suficientemente alejados y no cubrir el aparato durante su utilización.
- Colocar el aparato siempre en una superficie plana, resistente al calor, a las salpicaduras y manchas.
- No ponga el aparato en funcionamiento sin supervisión, y no lo coloque debajo de cortinas, armarios empotrados ni cerca de materiales inflamables.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No lo enchufe hasta que la placa para crepes esté colocada. Nunca use el aparato sin la placa para crepes.
- No intente cortar los crepes sobre la placa para crepes. Para no dañar la capa antiadherente de la placa, utilizar solo utensilios de plástico o madera resistentes al calor.
- **Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la pared**
 - después del uso,
 - si hay una avería, y
 - antes de quitar la placa para crepes,
 - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- Solo toque el enchufe con las manos secas.
- No deje el cable colgando.
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
- No utilizar ni guardar el aparato en el exterior, en lugares o habitaciones con

excesiva humedad como un sótano o un garaje.

- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Extraiga el aparato y todos los accesorios de su envase. Retire y deseche todo el material de embalaje.
- Desenrolle el cable eléctrico por completo.
- Permita que el aparato se caliente durante 6 minutos a potencia máxima. Durante este periodo inicial de calentamiento, el aparato podría emitir un ligero olor: por este motivo, se debe asegurar una ventilación adecuada abriendo las ventanas o el balcón.
- Permita que el aparato se enfríe después de su utilización y límpielo siguiendo las instrucciones de la sección *Mantenimiento y limpieza*.

Luz indicadora

- Rojo → El aparato se está calentando
- Azul → Ha alcanzado la temperatura seleccionada en el termostato
- Mientras se está usando, la luz indicadora alternará entre el rojo y el azul. Es una señal normal del proceso de calentamiento del aparato. Así se mantiene la temperatura deseada.

Funcionamiento

- Desenrolle el cable eléctrico por completo.
- Coloque la placa para crepes sobre la placa térmica con el borde curvo hacia abajo.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada.
- Gire el control de temperatura a la posición deseada.
- La luz roja indicadora se encenderá. El aparato se calienta.
- Al alcanzar la temperatura deseada, la luz indicadora cambiará a azul.
- Coloque una pequeña cantidad de la masa para crepes en la placa, y utilice el distribuidor de la masa para extender la masa homogéneamente realizando un movimiento circular.
- Permita que el crepe se cueza hasta que la superficie no sea líquida y se pueda mover con facilidad.
- Introduzca el utensilio para girar los crepes debajo del crepe, levante el crepe y déle la vuelta.
- Permita que la otra cara del crepe se cueza durante cierto tiempo hasta que esté hecho. Para comprobar si el crepe está listo, utilice el utensilio para girar y levante levemente el crepe. El crepe debe estar claramente cocido pero no tostado; de este modo será fácil doblarlo o enrollarlo.
- Retire el crepe de la placa.
- Añada los ingredientes adicionales preferidos sobre el crepe y doble o enrolle el crepe.

- Si no está satisfecho con el nivel de cocción del crepe, utilice el control para ajustar la temperatura antes de cocinar otro crepe.
- Cuando no desee preparar más crepes, gire el control de temperatura de nuevo a la posición **Min**. Desenchufe el cable eléctrico de la toma de la pared y espere hasta que se haya enfriado.

Consejos útiles

- Al intentar preparar los primeros crepes, recomendamos utilizar una cantidad de masa ligeramente mayor porque los crepes gruesos son más fáciles de manipular.
- Al colocar la masa para crepes en la placa, la diferencia en temperatura y tensión puede generar una ligera deformación de la placa. Esto es normal y no debe preocupar al usuario.

Recetas

Crepes dulces

Ingredientes:

250 g harina
4 huevos
500 ml leche
1 cda azúcar con aroma de vainilla
½ cdtita sal
esencia de ron
50 g mantequilla derretida

Preparación:

Utilice una batidora para mezclar la harina, huevos, leche, azúcar con aroma de vainilla y sal. Añada la esencia de ron y la mantequilla derretida y bata hasta obtener

una masa fina y homogénea. Deje reposar la masa durante aproximadamente 1 hora antes de preparar los crepes.

Galettes deliciosas

Ingredientes:

250 g harina de trigo sarraceno
1 huevo
350 ml leche
350 ml agua fría
1 cdtita de sal
50 g mantequilla derretida

Preparación:

Utilice una batidora de mano para mezclar la harina, huevo, leche, agua y sal. Añada la mantequilla derretida y bata hasta obtener una mezcla fina y homogénea. Deje la masa reposar durante aproximadamente 1 hora antes de preparar los crepes.

Mantenimiento y limpieza

- Desenchufe siempre el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No use ni abrasivos ni agentes de limpieza.
- La carcasa se debe limpiar con un paño sin pelusa, humedecido.
- Retire la placa para crepes, enjuáguela bajo el grifo de agua y séquela por completo.
- Limpie el utensilio para girar los crepes y la espátula con agua y líquido lavavajillas.

Compartimento enrolla-cable

En la base del aparato existe un compartimento para enrollar el cable eléctrico. Desenrolle el cable por completo antes de utilizar el aparato. Espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo antes de volver a enrollar el cable, y después de haber limpiado el aparato.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Crêpiera elettrica

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Uso corretto

- Il presente apparecchio deve essere usato solo per preparare crêpe, galette o simili frittelle dolci.
- L'apparecchio non è adatto per grigliare o friggere.
- Ogni altro utilizzo diverso da quello descritto in questo manuale è da considerarsi improprio e può portare a lesioni personali o a danni materiali.

Descrizione

1. Piastra per le crêpe
2. Apparecchio principale
3. Paletta per rivoltare le crêpe
4. Rullo stendi-impasto
5. Vano avvolgicavo (sotto l'apparecchio)
6. Regolatore della temperatura con spia luminosa
7. Cavo di alimentazione con spina

Importanti norme di sicurezza

- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Sciacquate la piastra per le crêpe sotto l'acqua corrente.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - in aziende agricole,
 - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
 - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio

comporta.

- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Sistemate sempre l'apparecchio lasciando sufficiente spazio intorno. Non poggiatelo mai a contatto diretto con una parete o in un angolo, o vicino a tende o oggetti simili. Durante l'uso, non coprite l'apparecchio e tenetelo ben lontano da oggetti che potrebbero infiammarsi.
- Poggiate sempre l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, resistente agli schizzi e alle macchie.
- Per evitare di danneggiare la cassa esterna o il cavo di alimentazione, non sistemate e non utilizzate l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde (per esempio fornelli a gas o piastre elettriche riscaldanti).
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Collegate la spina solo dopo aver posizionato la piastra per le crêpe. Non utilizzate mai l'apparecchio senza la piastra per le crêpe.
- Non cercate mai di tagliare la crêpe quando si trova ancora sulla piastra. Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra, utilizzate solo utensili in plastica termoresistente o in legno.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente**

- dopo l'uso,
- in caso di cattivo funzionamento,
- prima di smontare la piastra per le crêpe,
- prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Toccate la spina esclusivamente con le mani asciutte.
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Evitate che il cavo di alimentazione tocchi gli elementi caldi dell'apparecchio.
- Non mettete in funzione e non conservate l'apparecchio in luoghi aperti o in ambienti o locali molto umidi come per esempio cantine o garage.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Primo utilizzo

- Mettete fuori della confezione di imballaggio l'apparecchio e gli accessori. Eliminate e smaltite tutti i materiali di imballaggio.
- Svolgete completamente il cavo di alimentazione.
- Lasciate riscaldare l'apparecchio per 6 minuti alla potenza massima. Durante questo periodo iniziale di riscaldamento, potrebbe diffondersi un leggero odore; è bene quindi assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre.
- Dopo, lasciate raffreddare l'apparecchio e lavatelo secondo quanto descritto

nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

Spia luminosa

- Rossa → L'apparecchio si riscalda
- Blu → La temperatura stabilita per il regolatore è stata raggiunta
- Durante l'uso, la spia luminosa alterna i colori rosso e blu. Ciò indica il processo di riscaldamento del dispositivo. La temperatura desiderata viene così mantenuta.

Modalità d'uso

- Svolgete completamente il cavo di alimentazione.
- Posizionate la piastra per le crêpe sull'unità di riscaldamento in modo tale che il bordo convesso sia rivolto verso il basso.
- Collegare la spina a una presa di corrente a muro adatta.
- Ruotate il regolatore della temperatura sulla posizione desiderata.
- La spia luminosa è rossa. Il dispositivo si sta riscaldando.
- Al raggiungimento della temperatura desiderata, la spia luminosa diventa blu.
- Versate una piccola quantità dell'impasto per crêpe sulla piastra e poi, aiutandovi con il rullo stendi impasto, distribuitelo in modo omogeneo tutt'intorno con un movimento circolare.
- Lasciate cucinare la crêpe sino a quando la superficie non è più liquida e può essere mossa facilmente.
- Fate scivolare sotto la crêpe la paletta per rivoltare e con questa sollevate e rivoltate la crêpe.
- Lasciate cucinare l'altro lato per un

breve lasso di tempo sino a quando la crêpe è pronta. Per controllarne la cottura, sollevatela delicatamente con la paletta per rivoltarla. La crêpe deve sì sembrare cotta, ma non deve abbrustolirsi troppo perché sia facile poterla piegare o arrotolare senza romperla.

- Togliete la crêpe dalla piastra.
- Aggiungetevi il condimento o distribuitelo sulla crêpe e poi piegatela o arrotolatela.
- Se il livello di doratura non vi soddisfa, agite sul regolatore della temperatura per cambiarne l'impostazione prima di preparare la crêpe successiva.
- Se non dovete preparare altre crêpe, ruotate il regolatore di temperatura sulla posizione **Min**. Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro. Lasciate raffreddare l'apparecchio.

Consigli utili

- Se è la prima volta che provate a preparare crêpe, vi consigliamo di utilizzare un po' di impasto in più, perché le crêpe più spesse sono più facili da maneggiare.
- Quando mettete l'impasto per le crêpe sulla piastra, è possibile che la differenza di temperatura e di tensione deformi leggermente la piastra. Questo è un fenomeno del tutto normale e non c'è motivo alcuno di preoccuparsene.

Ricette

Crêpe dolci

Ingredienti:

- 250 gr. di farina
- 4 uova
- 500 ml di latte
- 1 cucchiaino di zucchero di vaniglia
- ½ cucchiaino di sale
- essenza di rum
- 50 gr. di burro fuso

Esecuzione:

Con un frullino a mano mescolate insieme la farina, le uova, il latte, lo zucchero di vaniglia e il sale. Aggiungete l'essenza di rum e il burro fuso e continuate a mescolare sino a ottenere un impasto morbido e cremoso. Lasciate riposare l'impasto per almeno 1 ora prima di cucinare le crêpe.

Galette deliziose

Ingredienti:

- 250 g di farina di grano saraceno
- 1 uovo
- 350 ml di latte
- 350 ml di acqua fredda
- 1 cucchiaino di sale
- 50 g di burro fuso

Preparazione:

Con un frullatore a immersione mescolate la farina, l'uovo, il latte, l'acqua e il sale. Aggiungete il burro fuso e mescolate con la frusta sino a ottenere un impasto morbido e liscio. Lasciate riposare l'impasto per almeno 1 ora prima di cucinare le galette.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- L'esterno dell'apparecchio può essere pulito con un panno umido non lanuginoso.
- Togliete la piastra per le crêpe, sciacquatela sotto l'acqua corrente e asciugatela bene.
- Lavate la paletta gira crêpe e il rullo stendi-impasto sotto l'acqua corrente.

Vano avvolgicavo

Sotto l'apparecchio è previsto un vano apposito per avvolgere il cavo. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, svolgete completamente il cavo. Aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di riavvolgere il cavo dopo averlo pulito.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Pandekagejern

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Korrekt anvendelse

- Dette apparat må kun anvendes til fremstilling af crepes, galetter eller lignende tynde pandekager.
- Apparatet er ikke beregnet til at grille eller stege.
- Enhver anden anvendelse, end den beskrevet i disse instruktioner, må anses for ukorrekt og kan medføre personskader eller materielle skader.

Apparatets dele

1. Bageplade
2. Kabinet
3. Spatel
4. Dejfordeler
5. Ledningsoprul (på undersiden)
6. Termostat med kontrollampe
7. Ledning med stik

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresseerne findes i tillægget til denne brugsanvisning.
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Skyl bagepladen under rindende vand.

- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold.*
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
 - landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv

skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Ledningen bør efterses jævnligt for tegn på beskadigelse. Apparatet må ikke længere benyttes hvis man bliver opmærksom på sådanne fejl.
- Placer altid apparatet så der er tilstrækkelig frirum omkring det. Placer aldrig apparatet lige op ad en væg eller i et hjørne, eller nær gardiner eller lignende genstande. Hold letantændelige genstande langt væk fra apparatet og dæk det aldrig til når det er i brug.
- Placer altid apparatet på en plan, varmefast overflade der tåler stænk og pletter.
- For at undgå skader på kabinettet og ledningen, må apparatet ikke placeres eller benyttes på eller nær varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Sæt først stikket i, når bagepladen er lagt på. Brug aldrig apparatet uden bageplade.
- Forsøg aldrig at skære pandekagerne over mens de endnu er på bagepladen. For at undgå at beskadige bagepladens slip-let belægning bør man altid kun benytte køkkenredskaber af varmefast plastic eller træ.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden du tager bagepladen af,

- inden rengøring af apparatet.

- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Rør kun ved stikket med tørre hænder.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Lad ikke ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- Apparatet må ikke benyttes eller opbevares udendørs eller i fugtige omgivelser eller rum, såsom kældre eller garager.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Før brug

- Tag apparatet og alle tilbehørsdelene ud af indpakningen. Fjern og bortskaf al emballagen.
- Vikl ledningen fuldstændigt ud.
- Lad apparatet varme op i 6 minutter ved højeste indstilling. Under denne indledende opvarmingsperiode kan apparatet afgive en smule lugt; af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne vinduer eller balkondøre.
- Lad apparatet køle helt af bagefter og rengør det som beskrevet i afsnittet *Rengøring og vedligehold*.

Kontrollampe

- Rød → Apparater varmer op
- Blå → Termostatens temperatur er nået
- Under brug lyser kontrollampen skiftevis rødt og blå. Dette markerer opvarmningsprocessen. Derved sikres, at den ønskede temperatur opretholdes.

Betjening

- Vikl ledningen fuldstændigt ud.
- Placer bagepladen på varmeenheden, så den hvælvede kant peger nedad.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Drej termostaten til den ønskede position.
- Kontrollampen lyser rødt. Apparater opvarmes.
- Når den ønskede temperatur er nået, lyser kontrollampen blå.
- Hæld en lille portion pandekagedej på bagepladen, og benyt dejfordeleren til at udjævne dejen ved at føre den rundt i en cirkulær bevægelse.
- Lad pandekagen bage indtil overfladen ikke længere er flydende og den let kan flyttes.
- Skub spatelen ind under pandekagen, løft den op og vend den.
- Bag den anden side kortvarigt indtil pandekagen er færdig. For at se om pandekagen er færdig kan man benytte vandereds-kabet til at løfte den lidt op. Pandekagen bør være gennembagt, men ikke brun; på den måde er den lettere at folde eller rulle sammen.
- Tag pandekagen af bagepladen.

- Put eventuelt fyld eller smørpålæg på pandekagen og fold eller rul den sammen.
- Hvis du ikke er tilfreds med graden af bagning, juster temperaturen ved hjælp af termostaten inden den næste pandekage bages.
- Når der ikke skal bages flere pandekager, drejes termostaten tilbage til dens **Min** position. Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparater køle helt af.

Praktiske tips

- Når de første pandekager tilberedes anbefales det at benytte en smule mere dej, da tykkere pandekager er lettere at håndtere.
- Når pandekagedejen hældes ud på bagepladen, kan forskellene i temperatur og spænding resultere i nogle mindre deformation af pladen. Dette er helt normalt og uden betydning.

Opskrifter

Søde pandekager

Ingredienser:

- 250 g mel
- 4 æg
- 500 ml mælk
- 1 spsk. vanillesukker
- ½ tsk. salt
- Romessens
- 50 g smeltet smør

Tilberedning:

Benyt en håndmikser til at blande mel, æg, mælk, vanillesukker og salt. Tilsæt romessensen og det smeltede smør og pisk indtil dejen er helt jævn. Lad dejen hvile i ca. en time før pandekagerne bages.

Lækre galetter

Ingredienser:

250 g boghvedemel
1 æg
350 ml mælk
350 ml koldt vand
1 tsk salt
50 g smeltet smør

Tilberedning:

Benyt en håndmikser til at blande mel, æg mælk, vand og salt. Tilsæt det smeltede smør og pisk indtil dejen er fin og glat. Lad dejen hvile i ca. en time før pandekagerne bages.

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- Kabinettet bør tørres af med en fugtig, fnugfri klud.
- Tag bagepladen af, skyl den under rindende vand og tør den omhyggeligt.
- Rengør spatelen og dejfordeleren i sæbevand.

Ledningsoprul

Ledningen kan rulles op på apparatets underside. Vikl altid ledningen fuldstændig ud før apparatet tages i brug. Sørg for at apparatet er kølet helt af inden ledningen, efter grundig aftørring, vikles op igen.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Crêpesjärn

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Korrekt användning

- Denna apparat får endast användas för att göra crêpes, galettes eller liknande tunna pannkakor.
- Apparaten är inte ämnad för grillning eller stekning.
- Annan användning än den som beskrivs i denna bruksanvisning anses som felaktig och kan leda till personskador eller materiella skador.

Komponenter

1. Crêpesplatta
2. Hölje
3. Vändspade
4. Slickepott
5. Kabelförvarning (på undersidan)
6. Temperaturreglage med indikatorlampa
7. Elsladd med stickpropp

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Skölj crêpesplattan under rinnande vatten.
- Se avsnittet *Rengöring och skötsel* för detaljerad

- information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
 - Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.
 - Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
 - Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
 - Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
 - Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
 - **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
 - Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.

- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om du uppmärksammar en sådan skada får apparaten inte längre användas.
- Placera alltid apparaten så att det finns tillräckligt stor fri yta runtomkring. Placera den inte direkt vid en vägg eller i en vrå, eller nära gardiner eller motsvarande föremål. Håll eldfarliga föremål på säkert avstånd och täck inte över apparaten under användningen.
- Placera alltid enheten på en jämn, värmebeständig arbetsyta som tål stänk och fläckar.
- För att undvika skador på hölje och elsladd bör du inte placera eller använda apparaten på eller nära heta källor (t ex spisplattor) eller öppen eld.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Sätt i kontakten först när crêpesplattan är på plats. Använd aldrig apparaten utan crêpesplattan.
- Skär inte upp den tunna pannkakan på crêpesplattan. För att undvika skador på plattans non-stickyta bör du endast använda värmebeständiga plast- eller träredskap.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - om apparaten skulle uppvisa fel och,
 - innan du tar bort crêpesplatta,
 - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Vidrör stickkontakten bara med torra händer.

- Låt inte sladden hänga fritt.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- Använd eller förvara inte apparaten utomhus, i fuktig miljö eller i rum såsom köllare eller garage.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.

Innan du använder apparaten för första gången

- Ta apparaten och alla tillbehör ur förpackningen. Avlägsna förpackningsmaterialet och lägg det i soporna.
- Vira ut elsladden fullständigt.
- Låt apparaten värma upp 5 minuter på maximal effekt. Under denna första uppvärmning kan en lätt lukt uppstå; vädra därför ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
- Låt apparaten svalna efteråt och rengör den enligt beskrivningarna i avsnittet *Rengöring och skötsel*.

Indikatorlampa

- Röd → Apparaten värms upp
- Blå → Inställd temperatur är uppnådd
- Indikatorlampan lyser omväxlande röd och blå under användning. Detta indikerar enhetens uppvärmningsprocess. På så sätt bibehålls den önskade temperaturen.

Funktion

- Vira ut elsladden fullständigt.
- Placera crêpesplattan på värmekällan så att den rundade kanten pekar neråt.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag.
- Vrid temperaturkontrollen till önskad position.
- Indikatorlampan lyser rött. Apparaten värms upp.
- När önskad temperatur har uppnåtts lyser indikatorlampan blått.
- Lägg en liten mängd pannkakssmet på crêpesplattan och använd slickepotten för att sprida ut smeten jämnt över plattan genom att föra slickepotten i cirkelformade rörelser.
- Grädda pannkakan tills ytan inte längre är i flytande form och tills pannkakan lätt kan flyttas.
- För in vändspaden under pannkakan, lyft och vänd.
- Grädda andra sidan en kort stund tills den är klar. Kontrollera om den är klar genom att använda vändspaden för att lyfta den litet. Pannkakan bör gräddas, men inte brynas; då är den svår att rulla ihop.
- Ta bort pannkakan från plattan.
- Lägg fyllningen eller bredbart pålägg på pannkakan och vik eller rulla ihop den.
- Om du inte är nöjd med hur pannkakan gräddats, bör du använda temperaturkontrollen för att justera temperaturen innan du gräddar flera crêpes.

- När du har gräddat alla crêpes, vrid er temperaturkontrollen till dess **Min**-position. Dra stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

Användbara tips

- När du gör dina första crêpes, rekommenderar vi att du använder något mera mix eftersom det är lättare att handskas med tjockare crêpes.
- När du sätter crêpessmeten på plattan kan temperaturskillnader och spänningar leda till att det uppstår en liten deformation av plattan. Detta är normalt och inget att oroa sig för.

Recept

Söta crêpes

Ingredienser:

- 250 g mjöl
- 4 ägg
- 500 ml mjölk
- 1 tsk vaniljsocker
- ½ tsk salt
- romessens
- 50 g smält smör

Tillagning:

Använd en elvisp för att blanda mjöl, ägg, mjölk, vaniljsocker och salt. Tillsätt romessensen och det smälta smöret och vispa tills du har en fin, slät smet. Låt smeten vila ca 1 timme innan du börjar grädda pannkakorna.

Utsökta pannkakor (galettes)

Ingredienser:

- 250 g bovete
- 1 ägg
- 350 ml mjölk
- 350 ml kallt vatten
- 1 tsk salt
- 50 g smält smör

Tillagning:

Använd elvispen för att blanda mjöl, ägg, mjölk, vatten och salt. Tilllägg det smälta smöret och vispa tills du får en fin och jämn smet. Låt smeten vila ca 1 timme innan du börjar grädda pannkakorna.

Rengöring och skötsel

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Höljet bör torkas av med en fuktig, luddfri duk.
- Tag bort crêpesplattan, skölj den under rinnande vatten och torka den noga.
- Rengör vändspade och slickepotten i diskvatten.

Kabelförvarning

Ett förvaringsutrymme för elsladden finns under apparaten. Vira ut kabeln fullständigt innan du kopplar på apparaten. Se till att apparaten har svalnat helt innan du virar upp elsladden igen efter rengöringen.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Ohukaislevy

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Asianmukainen käyttö

- Tätä laitetta saa käyttää ainoastaan ohukaisten, gallettejen tai vastaavien ohuiden pannukakkujen valmistukseen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu grillaukseen eikä paistamiseen.
- Kaikki muu kuin näissä ohjeissa kuvailtu käyttö on määräysten vastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.

Osat

1. Ohukaistaso
2. Runko
3. Kääntölasta
4. Tasoitustyökala
5. Kelautuvan liitäntäjohtojon säilytyslokero (pohjassa)
6. Lämpötilansäädin merkkivalolla
7. Liitäntäjohto pistotulpalla

Tärkeitä turvaohjeita

- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohtojon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Huuhtele ohukaistaso juoksevassa vedessä.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus*

ja hoito.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
 - maatalousyritykset
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
 - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan

laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Ennen laitteen käyttöä runko ja lisäosat on tarkastettava huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Liitäntäjohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Vaurioitunutta laitetta ei saa käyttää.
- Sijoita laite aina niin, että sen ympärillä

on riittävästi tilaa. Älä sijoita sitä suoraan seinän viereen tai nurkkaan tai lähelle verhoja tai samankaltaisia esineitä.

Pidä helposti syttyvät esineet etäällä

laitteesta äläkä peitä sitä käytön aikana.

- Aseta laite aina tasaiselle, kuumuudenkestävälle, roiskeita ja tahroja kestäväälle työtasolle.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille (esim. keittolevyllä) tai avotuleen äläkä niiden lähelle, sillä runko ja liitäntäjohto voivat vahingoittua.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Liitä pistoke pistorasiaan vasta sitten, kun ohukaistasou on asetettu paikalleen. Älä koskaan käytä laitetta ilman ohukaistasoa.
- Älä koskaan yritä leikata ohukaisia ohukaistasolla. Tason tarttumattoman pinnoitteen vahingoittumisen estämiseksi täytyy käyttää vain kuumuudenkestäviä muovisia tai puisia työvälineitä.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
 - käytön jälkeen,
 - jos laitteessa on toimintahäiriö,
 - ennen kuin ohukaistaso otetaan pois,
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Tartu pistokkeeseen vain kuivin käsin.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Älä anna liitäntäjohton koskea laitteen kuumia osia.

- Älä käytä tai säilytä laitetta ulkona tai kosteassa ympäristössä tai tiloissa kuten kellari tai autotalli.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Ota laite ja kaikki tarvikkeet pakkauksista. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja hävitä ne.
- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Anna laitteen kuumeta 6 minuutin ajan maksimiteholla. Tämän ensimmäisen lämmitysjakson aikana voi ilmetä vähäistä hajua; sen takia täytyy varmistaa riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.
- Anna laitteen jäähtyä sen jälkeen ja puhdista se kappaleessa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

Merkkivalo

- Punainen → Laite kuumenee
- Sininen → Säädetty lämpötila on saavutettu
- Käytön aikana merkkivalo palaa vuorotellen punaisena ja sinisenä. Se osoittaa laitteen lämmitystoiminnon olevan toiminnassa. Näin ylläpidetään haluttua lämpötilaa.

Käyttö

- Kela liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta ohukaistaso lämmitykseen niin, että kaareva reuna osoittaa alaspäin.
- Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan.
- Käännä lämpötilan säädin haluamaasi asentoon.
- Merkkivalo palaa punaisena. Laitte kuumenee.
- Kun haluttu lämpötila on saavutettu, merkkivalo palaa sinisenä.
- Laita pieni määrä ohukaisseosta ohukaistalolle. Levitä seos tasaustyökälulla tasaiseksi liikuttamalla työkalua ympäri kiertoliikkeellä.
- Anna ohukaisen kypsyä, kunnes sen pinta ei ole enää nestemäinen ja sitä voidaan liikuttaa helposti.
- Liu'uta kääntölasta ohukaisen alle, nosta ohukainen ylös ja käännä se ympäri.
- Kypsennä toista puolta vähän aikaa, kunnes se on kypsä. Tarkistaa, onko se valmis kohottamalla sitä hieman kääntölastalla. Ohukaisen pitäisi olla selvästi kypsä, muttei ruskistunut; se on sellaisena helppo taittaa tai pyörittää rullalle.
- Ota ohukainen pois tasolta.
- Laita täyte tai levite ohukaisen päälle ja taita tai rullaa se.
- Jollei ruskeustaso ole tyydyttävä, säädä lämpötilaa ennen seuraavan ohukaisen valmistusta.
- Kun kaikki ohukaiset on valmistettu, käännä lämpötilan säädin takaisin asentoon **Min**. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Hyödyllisiä vinkkejä

- Kun kokeillaan tehdä ensimmäisiä ohukaisia, on suositeltavaa käyttää hieman enemmän seosta, koska paksumpia ohukaisia on helpompi käsitellä.
- Kun ohukaisseosta on laitettu tasolle, lämpötilan ja jännitteen erot saattavat aiheuttaa levyn vähäisiä muodonmuutoksia. Tämä on normaalia eikä huoleen ole syytä.

Resepti

Makeat ohukaiset

Ainekset:

- 250 g jauhoja
- 4 kananmunaa
- 500 ml maitoa
- 1 rkl vaniljasokeria
- ½ tl suolaa
- rommiesanssia
- 50 g sulatettua voita

Valmistus:

Sekoita vispilällä jauhot, kananmunat, maito, vaniljasokeri ja suola. Lisää rommiesanssi ja sulatettu voi ja vatkaa, kunnes seos on hienojakoista ja tasaista. Anna taikinan levätä noin tunnin ajan ennen ohukaisten valmistusta.

Herkulliset galettet

Ainekset:

- 250 g tattarijauhoa
- 1 muna
- 350 ml maitoa
- 350 ml kylmää vettä
- 1 tl suolaa
- 50 g sulatettua voita

Valmistus:

Sekoita jauhot, muna, maito, vesi ja suola käsivatkaamalla. Lisää joukkoon voisula ja vatkaa, kunnes seos on hienoa ja tasaista. Anna taikinan levätä noin 1 tunnin ennen ohukaisten valmistusta.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita.
- Runko tulee pyyhkiä kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Poista ohukaistaso, huuhtele se juoksevassa vedessä ja kuivaa perusteellisesti.
- Puhdista kääntölasta ja taikinalasta huuhtelemalla niitä vedellä.

Kelautuvan liitäntäjohdon säilytyslokero

Liitäntäjohdon säilytyslokero sijaitsee laitteen alla. Kelaa liitäntäjohto ennen käyttöä kokonaan auki. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen kuin kelaat johdon jälleen takaisin perusteellisen

puhdistuksen jälkeen.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on. Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
AV-Komponentti Oy
(Puh) 09-8678020
info@avkomponentti.fi
www.avkomponentti.fi

Máquina de Crepes

Estimado/a cliente,

Por favor, leia atentamente as instruções antes de usar o aparelho e guarde-as para referência futura. Este só pode ser usado por pessoas que estão familiarizadas com as instruções de segurança.

Ligação

Ligue o aparelho apenas a uma tomada de segurança devidamente instalada.

A voltagem deve corresponder àquela indicada na placa de classificação. Este dispositivo cumpre as normas vinculativas da marcação CE.

Utilização Adequada

- O aparelho foi concebido exclusivamente para fazer crepes, galettes e outras panquecas finas semelhantes.
- Não é permitido usar o aparelho para assar ou grelhar alimentos.
- Qualquer outro uso não mencionado nas instruções é considerado impróprio e pode resultar em ferimentos graves ou danos ao aparelho.

Partes

1. Chapa de cozedura
2. Corpo do aparelho
3. Espátula
4. Distribuidor de massa
5. Compartimento para o cabo elétrico (na parte inferior do aparelho)
6. Regulador de temperatura com luz indicadora
7. Cabo elétrico com ficha de alimentação

Recomendações de Segurança

- Para evitar riscos e cumprir com os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho ou no seu cabo de electricidade só devem ser levadas a cabo pelo nosso serviço ao cliente. Caso o seu aparelho necessite de reparação, entre em contacto connosco por telefone ou por e-mail (ver anexo).
- Antes de cada limpeza, desligue a ficha do cabo de energia elétrica da tomada e deixe o aparelho

arrefecer.

- Por razões de segurança elétrica, o aparelho não deve ser limpo com líquidos nem neles imerso.
- Lave a chapa de cozedura em água corrente.
- Para mais detalhes sobre a limpeza, consulte a secção *Limpeza e manutenção*.
- O aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho destina-se a ser utilizado em situações domésticas e semelhantes, por exemplo:
 - em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho;
 - em empresas agrícolas;
 - por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- em alojamentos B&B.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou experiência e/ou conhecimentos insuficientes, caso sejam supervisionadas ou caso tenham recebido instruções adequadas em relação ao uso seguro do aparelho, compreendendo os perigos associados.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que estas tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.

- Deve manter tanto o aparelho como o seu cabo elétrico fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Embalagens não são brinquedos para crianças. Existe risco de asfixia!
- Antes de iniciar o aparelho, verifique-o por completo, inclusive o cabo elétrico e quaisquer acessórios quanto a defeitos que possam prejudicar a segurança funcional do mesmo. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Neste caso, não utilize o aparelho.
- Verifique com frequência se o cabo elétrico se encontra danificado. Se este for o caso, o aparelho não deve ser utilizado.
- Monte o aparelho livre, nunca o deixe junto a uma parede ou num canto, nem próximo a cortinas ou semelhantes. Mantenha afastado de materiais inflamáveis e nunca o cubra.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, resistente ao calor e a respingos.
- Não coloque ou utilize o aparelho sobre superfícies quentes (como fogões elétricos ou semelhantes) ou próximo de chamas de gás para evitar danos ao seu corpo bem como ao cabo elétrico.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso.
- Não ligue o cabo de alimentação até que a chapa de cozedura se encontre na posição pretendida. Nunca utilize o aparelho sem chapa de cozedura.
- Nunca corte os crepes em cima da chapa de cozedura. Utilize somente talheres de plástico ou de madeira resistentes ao calor para evitar danificar o revestimento antiaderente da chapa de cozedura.
- **Desligue o aparelho e o cabo de alimentação:**
 - depois de cada uso,
 - em caso de falhas durante o funcionamento,
 - antes de retirar a chapa de cozedura,
 - antes de cada limpeza do aparelho.
- Não desligue a ficha da tomada puxando o cabo elétrico, mas sim segurando a própria ficha.
- Manuseie a ficha apenas com as mãos secas.
- Não deixe o cabo elétrico pendurado.
- O cabo elétrico não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
- Não use o aparelho em áreas externas nem em locais húmidos (por exemplo, em caves ou garagens), tampouco armazene-o nestes locais.
- Se o aparelho for operado incorretamente ou para um fim que não o recomendado, nenhuma responsabilidade será assumida por qualquer dano que possa ocorrer.

Antes de utilizar pela primeira vez

- Retire o aparelho e todos os seus acessórios da embalagem. Remova todo o material da embalagem e os adesivos do aparelho.
- Desenrole o cabo completamente.
- Aqueça o aparelho durante 6 minutos na temperatura máxima. Durante este primeiro aquecimento, pode surgir um leve odor. Assegure-se de que há ventilação adequada através de janelas ou portas abertas.
- Em seguida, deixe o aparelho arrefecer e limpe-o como descrito em *Limpeza e manutenção*.

Luzes indicadoras

- Vermelho → O aparelho aquece
- Azul → A temperatura do controlador foi atingida
- Durante a utilização, a luz indicadora alternará entre o vermelho e o azul. Isso indica que está a decorrer o processo de aquecimento do aparelho. É mantida assim a temperatura pretendida.

Instruções

- Desenrole o cabo completamente.
- Coloque a chapa de cozedura a aquecer, com a borda curva virada para baixo.
- Ligue a ficha do cabo elétrico à tomada.
- Coloque a regulação da temperatura na posição desejada.
- A luz indicadora acende-se em cor vermelha. O aparelho está a aquecer.
- Quando a temperatura pretendida é atingida, a luz indicadora fica azul.

- Deite uma fina camada de massa na chapa de cozedura e distribua por igual a massa com auxílio de uma espátula em movimentos giratórios.
- Deixe o crepe cozer até que a sua superfície não esteja mais líquida e o crepe se deixe mover facilmente.
- Em seguida, coloque a espátula sob o crepe, levante-o e vire-o.
- Deixe o crepe terminar de cozer brevemente. Para controlá-lo, levante-o levemente com a espátula. O crepe deve estar visivelmente cozido, mas não deve ficar castanho. Desta forma, é fácil dobrá-lo ou enrolá-lo.
- Retire o crepe da chapa de cozedura.
- Barre ou receie o crepe, então, como desejar e dobre-o ou enrol-o.
- Caso o crepe não esteja dourado como deseja, regule a temperatura até uma posição mais alta ou baixa.
- Quando não quiser cozer mais crepes, gire a regulação da temperatura até **Min**. Desligue a ficha do cabo de energia elétrica da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Dicas

- Deite um pouco mais de massa sobre a chapa de cozedura para fazer o primeiro crepe, de forma a praticar. Um crepe um pouco mais grosso é mais fácil de espalhar.
- Ao deitar massa na chapa de cozedura quente, esta pode curvar-se levemente devido a diferenças de temperatura e tensão. Isso não danifica o aparelho.

Receitas

Crepes doces

Ingredientes:

250 g de farinha
4 ovos
500 ml de leite
1 col. sopa de açúcar de baunilha
½ col. chá de sal
Essência de rum
50 g de manteiga derretida

Preparação:

Misture a farinha, os ovos, o leite, o açúcar de baunilha e o sal numa batedeira. Acrescente a essência de rum e a manteiga derretida e mexa até obter uma massa homogênea. Deixe a massa descansar durante aproximadamente 1 hora antes de cozê-la.

Galettes salgadas

Ingredientes:

250 g farinha de trigo sarraceno
1 ovo
350 ml de leite
350 ml de água fria
½ col. chá de sal
50 g de manteiga derretida

Preparação:

Misture a farinha, o ovo, o leite, a água e o sal numa batedeira. Acrescente a manteiga derretida e mexa a mistura até obter uma massa homogênea. Deixe a massa descansar durante aproximadamente 1 hora antes de cozê-la.

Limpeza e manutenção

- Antes de cada limpeza, desligue a ficha do cabo de energia elétrica da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho não deve ser limpo com líquidos nem neles imerso.
- Não utilize produtos de limpeza fortes ou abrasivos.
- Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
- Retire a chapa de cozedura, lave-a com água corrente e seque-a bem.
- Lave a espátula para crepes e a espátula de pastelaria com água.

Compartimento para o Cabo Elétrico

Na parte inferior do aparelho encontra-se um compartimento para o cabo elétrico. Desenrole completamente o cabo elétrico antes de usá-lo e enrole-o somente depois de o aparelho ter arrefecido completamente e de ter sido limpo.

Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

Garantia

Nas seguintes condições, os direitos de garantia obrigatórios perante o vendedor e eventuais garantias permanecem intactos. Caso necessite de usufruir da sua garantia, contacte o comerciante diretamente.

Além disso, a SEVERIN concede uma garantia de 2 anos com efeito a partir da data da compra do produto. Neste período, resolveremos qualquer defeito de fabrico ou de material que prejudique significativamente o funcionamento do aparelho. Quaisquer outras reivindicações serão rejeitadas. Excluídos da garantia estão: Danos causados devido à não observância das instruções de uso, manuseio inadequado ou desgaste normal, bem como peças facilmente quebráveis, como, por exemplo, vidro, plástico ou lâmpadas. A garantia expira em caso de intervenção de agências não autorizadas pela SEVERIN. Se for necessária uma reparação, entre em contacto com o nosso atendimento ao cliente por telefone ou por e-mail. Os detalhes de contacto estão anexados a este manual.

Płyta do cienkich naleśników

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Prawidłowe użytkowanie

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przyrządzania naleśników, galettes i innych podobnych, cienkich placków.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do grillowania ani smażenia.
- Każdy inne użycie urządzenia niż opisane w niniejszej instrukcji jest nieprawidłowe i może doprowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

Zestaw

1. Płyta główna
2. Obudowa
3. Szpatułka do odwracania
4. Szpatułka do wygładzania
5. Komora na zwinięty przewód zasilający (na spodzie)
6. Regulator temperatury z lampką kontrolną
7. Przewód zasilający z wtyczką

Instrukcja bezpieczeństwa

- Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Oplukać płytę naleśnikową pod bieżącą wodą.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Konserwacja i czyszczeni*.
- Urządzenie nie jest przystosowane, by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do

używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.

- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Należy zapewnić wystarczającą wolną przestrzeń wokół urządzenia. Nie umieszczać go bezpośrednio pod ścianą, w rogu, albo w pobliżu firanek lub podobnych przedmiotów. Trzymać z dala od urządzenia wszelkie łatwopalne przedmioty i materiały oraz nie przykrywać urządzenia w trakcie pracy.
- Urządzenie zawsze należy ustawiać na równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury, gorące odpryski i plamy.
- Aby nie dopuścić do zniszczenia obudowy urządzenia lub przewodu zasilającego, nie stawiać ani nie używać opiekacza na gorących powierzchniach (np. na kuchence), ani w pobliżu źródeł ciepła lub ognia.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie wkładać wtyczki do gniazdka sieciowego, dopóki patelnia na naleśniki nie jest włożona do urządzenia. Nigdy nie należy obsługiwać urządzenia bez patelni na naleśniki.
- W żadnym wypadku nie przecinać naleśników na płycie głównej urządzenia. Aby nie zniszczyć specjalnej warstwy chroniącej płytę przed przywieraniem ciasta, należy korzystać wyłącznie z przyborów plastikowych odpornych na wysokie temperatury lub drewnianych.

- **Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka każdorazowo:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku awarii urządzenia;
 - zanim zdejmiesz patelnię na naleśniki,
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- Wtyczki wolno dotykać tylko suchymi rękami.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał żadnych gorących elementów.
- Nie używać ani nie przechowywać urządzenia na wolnym powietrzu lub w wilgotnych pomieszczeniach, jak np. piwnica lub garaż.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

Przed pierwszym użyciem

- Wyjąć urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania. Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Rozwinąć cały przewód zasilający.
- Pozostawić urządzenie włączone na maksymalną moc przez około 6 minut, aby się rozgrzało. Przy pierwszym rozgrzewaniu może pojawić się lekki śwąd, z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi

balkonowe.

- Następnie poczekać, aż urządzenie ostygnie i wyczyścić je zgodnie z instrukcją w punkcie *Konserwacja i czyszczeni*.

Lampka kontrolna

- Czerwony → Urządzenie nagrzewa się
- Niebieski → Została osiągnięta ustawiona temperatura
- Podczas użytkowania lampka kontrolna świeci się na przemian na czerwono i niebiesko. Wskazuje to na proces nagrzewania urządzenia. W ten sposób zostaje utrzymana pożądana temperatura.

Obsługa

- Rozwinąć cały przewód zasilający.
- Umieścić patelnię na naleśniki na płycie grzejnej w taki sposób, aby wypukła krawędź była skierowana w dół.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Ustawić regulator temperatury w żądanej pozycji.
- Lampka kontrolna świeci się na czerwono. Urządzenie się nagrzewa.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury lampka kontrolna zapala się na niebiesko.
- Nałożyć niewielką ilość ciasta na płytę główną i za pomocą łopatk do wygładzania rozprowadzić je równo, wykonując łagodne ruchy kołowe.
- Smażyć każdego naleśnika tak długo, aż zmieni konsystencję płynną na stałą i będzie można z łatwością go przesunąć po płycie.
- Wsunąć szpatułkę pod naleśnik i za jej

- pomocą obrócić go na drugą stronę.
- Smażyć przez chwilę drugą stronę, aż będzie gotowa. Aby sprawdzić, czy jest już gotowa, podnieść lekko naleśnik szpatułką. Naleśnik powinien być zdecydowanie spoisty, ale nie zarumieniony, aby można było go z łatwością zagiąć lub zawinąć.
- Zdjąć naleśniki z płyty.
- Włożyć lub rozsmarować na naleśniku nadzienie i zagiąć go lub zwinąć.
- Jeżeli naleśnik nie przyrumienił się wystarczająco, przed rozpoczęciem smażenia kolejnego, zmienić temperaturę smażenia.
- Po usmażeniu ostatniego naleśnika, ustawić regulator temperatury z powrotem w pozycji **Min**. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Porady

- Przy pierwszych próbach smażenia cienkich naleśników lepiej nałożyć nieco więcej ciasta, ponieważ trochę grubsze naleśniki łatwiej się smaży.
- Po nałożeniu ciasta na płytę różnice temperatury oraz tworzące się napięcia mogą powodować lekkie odkształcenie się płyty. Jest to zupełnie normalne i niegroźne zjawisko.

Przepisy

Słodkie naleśniki

Składniki:

250 g mąki
4 jaja
500 ml mleka

1 łyżka stołowa cukru waniliowego
pół łyżeczki soli
aromat rumowy
50 g roztopionego masła

Przygotowanie:

Za pomocą miksera ręcznego zmieszać mąkę, jaja, mleko, cukier waniliowy i sól. Dodać aromat rumowy i roztopione masło, i miksować do uzyskania delikatnego ciasta o równej konsystencji. Odstawić ciasto na około 1 godzinę przed przystąpieniem do smażenia naleśników.

Delicje galettes

Składniki:

250 g mąki gryczanej
1 jajko
350 ml mleka
350 ml zimnej wody
1 łyżeczka soli
50 g roztopionego masła

Przygotowanie:

Za pomocą miksera ręcznego zmiksować mąkę, jajko, mleko, wodę i sól. Dodać roztopione masło i miksować do uzyskania delikatnego ciasta o równej konsystencji. Odstawić ciasto na około 1 godzinę przed przystąpieniem do smażenia naleśników.

Konserwacja i czyszczeni

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować

żadnych silnych środków ściernych czy roztworów, ani ostrych narzędzi czyszczących.

- Obudowę należy tylko przecierać lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Zdjąć płytę główną, wypłukać ją pod bieżącą wodą i dokładnie osuszyć.
- Wyczyścić szpatułkę i łopatkę do wygładzania ciasta w wodzie z detergentem.

Komora na zwinięty przewód zasilający

Komora na przewód zasilający znajduje się w spodzie urządzenia. Przed włączeniem urządzenia rozwinąć cały przewód zasilający. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia i zwinięciem przewodu zasilającego sprawdzić, czy urządzenie już zupełnie ostygło.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu. W przypadku uzasadnionej reklamacji, Klient może zareklamować kupiony towar w sklepie w którym dokonał zakupu- uszkodzony artykuł zostanie wymieniony na pełnowartościowy, lub na życzenie Klienta Sprzedawca zwróci Nabywcy równowartość ceny artykułu. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane, lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzywa sztucznego, żarówki, filtry itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Κρεπιέρα

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Σωστή χρήση

- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή κρεπών, γκαλέτ ή παρόμοιων λεπτών τηγανίτων.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο ή τηγάνισμα
- Οποιαδήποτε χρήση διαφορετική από αυτή που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες πρέπει να θεωρηθεί λανθασμένη και μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά σε υλικά.

Τα μέρη της συσκευής

1. Πλάκα κρέπας
2. Περίβλημα
3. Σκεύος για γύρισμα κρέπας
4. Σκεύος για άπλωμα κρέπας
5. Χώρος περιέλιξης και φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου (στο κάτω μέρος)
6. Θερμοστάτης με λυχνία ελέγχου
7. Ηλεκτρικό καλώδιο με φιο

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.
- Πριν καθαρίσετε τη

- συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
 - Ξεπλύντε την πλάκα κρέπας κάτω από τρεχούμενο νερό.
 - Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».
 - Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
 - Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
 - Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους

κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή με αρκετό χώρο γύρω από αυτή. Μην την τοποθετείτε ακριβώς δίπλα σε τοίχο ή σε γωνία, ούτε κοντά σε κουρτίνες και παρόμοια αντικείμενα. Διατηρείτε τα εύφλεκτα αντικείμενα αρκετά μακριά και μην καλύπτετε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας που δεν θα καταστραφεί από πιτσιλιές και λεκέδες.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο περίβλημα και στο ηλεκτρικό καλώδιο, μην τοποθετείτε τη συσκευή ούτε να τη θέτετε σε λειτουργία επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνων) ή σε γυμνές φλόγες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Βάλτε το φως στην πρίζα μόνο εφόσον το πλάκα κρέπας είναι τοποθετημένο στη θέση του. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς το πλάκα κρέπας.
- Μην κόβετε τις κρέπες επάνω στην πλάκα κρέπας. Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην αντικολητική επικάλυψη της πλάκας, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικά πλαστικά ή ξύλινα σκεύη.
- **Να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.**
 - μετά τη χρήση,

- σε περίπτωση βλάβης,
- προτού απομακρύνετε το πλάκα κρέπας,
- κατά τον καθαρισμό.
- Όταν βγάξετε το φιν από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φιν.
- Πιάνετε το φιν μόνο με στεγνά χέρια.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία και μην την αποθηκεύετε σε εξωτερικό χώρο ή σε υγρά περιβάλλοντα, ούτε σε δωμάτια όπως το κελάρι ή το γκαράζ.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Βγάλετε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ της από τη συσκευασία. Αφαιρέστε και απορρίψτε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Φροντίστε να ξετυλίξετε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για 6 λεπτά σε μέγιστη ισχύ. Κατά τη διάρκεια αυτής της αρχικής περιόδου θέρμανσης, μπορεί να εκλυθεί μια ελαφρά οσμή. Για το λόγο αυτό, ανοίξτε τα παράθυρα ή την μπαλκονόπορτα ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Μετά, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε την όπως περιγράφεται

στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Λυχνία ελέγχου

- Κόκκινο → Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται
- Μπλε → Η επιλεγμένη θερμοκρασία επιτεύχθηκε
- Κατά τη χρήση της συσκευής, η λυχνία ανάβει εναλλάξ με κόκκινο και μπλε χρώμα. Αυτό υποδεικνύει τη διαδικασία θέρμανσης της συσκευής. Με αυτόν τον τρόπο διατηρείται η επιθυμητή θερμοκρασία της συσκευής.

Λειτουργία

- Φροντίστε να ξετυλίξετε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε το πλάκα κρέπας με τέτοιον τρόπο στη θερμή εστία, ώστε το καμπυλωτό χείλος να δείχνει προς τα κάτω.
- Βάλτε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στην επιθυμητή θέση.
- Η λυχνία ελέγχου ανάβει με κόκκινο χρώμα. Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.
- Όταν η συσκευή φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία ελέγχου ανάβει με μπλε χρώμα.
- Τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα μίγματος κρέπας στην πλάκα και μετά χρησιμοποιήστε το σκεύος απλώματος κρέπας για να απλώσετε το μίγμα ομοιόμορφα γυρίζοντας το με κυκλική κίνηση.
- Για να διατηρείται η θερμοκρασία

μαγειρέματος σταθερή, η συσκευή θα σβήνει και θα ανάβει περιοδικά όπως υποδεικνύεται από την κόκκινη ενδεικτική λυχνία.

- Αφήστε την κρέπα να μαγειρευτεί έως ότου η επιφάνεια να μην είναι πλέον υγρή και να μπορείτε να την κινείτε εύκολα.
- Σύρετε το σκεύος για το γύρισμα της κρέπας κάτω από το ένα τρίτο της κρέπας, σηκώστε τη και γυρίστε τη.
- Ψήστε την άλλη πλευρά για λίγο έως ότου γίνει. Για να ελέγξετε αν η κρέπα είναι έτοιμη, χρησιμοποιήστε το σκεύος για το γύρισμα της κρέπας για να τη σηκώσετε λίγο. Η κρέπα πρέπει να ψηθεί καλά, αλλά δεν πρέπει να ροδοκοκκινήσει. Έτσι, είναι εύκολο να τη διπλώσετε ή να την τυλίξετε.
- Βγάλτε την κρέπα από την πλάκα.
- Τοποθετήστε ή απλώστε τα επιθυμητά υλικά επάνω στην κρέπα και διπλώστε ή τυλίξτε την.
- Αν ο βαθμός μαγειρέματος/χρώματος δεν είναι ικανοποιητικός, χρησιμοποιήστε το ρυθμιστή για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πριν μαγειρέψετε μια άλλη κρέπα.
- Εάν δεν πρόκειται να μαγειρέψετε άλλες κρέπες, θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ξανά στη θέση **Min**. Βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Χρήσιμες συμβουλές

- Εάν φτιάχνετε κρέπες για πρώτη φορά, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε περισσότερο μίγμα, επειδή οι πιο

χονδρές κρέπες είναι πιο εύκολες στο χειρισμό.

- Όταν τοποθετείτε το μίγμα κρέπας στην πλάκα, οι διαφορές στη θερμοκρασία και τάση μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα μια ελαφρά παραμόρφωση της πλάκας. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί αιτία για να ανησυχείτε.

Συνταγές

Γλυκές κρέπες

Συστατικά:

250 γρ. αλεύρι

4 αυγά

500 κ.εκ. γάλα

1 κ.σ. ζάχαρη βανίλια

½ κ.γ. αλάτι

ρούμι

50 γρ. λιωμένο βούτυρο

Προετοιμασία:

Χρησιμοποιήστε το μίξερ χειρός για να αναμίξετε καλά το αλεύρι, τα αυγά, το γάλα, τη ζάχαρη βανίλια και το αλάτι. Προσθέστε το ρούμι και το λιωμένο βούτυρο και χτυπήστε έως ότου δημιουργηθεί ένα ομοιόμορφο, λείο μίγμα. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περίπου 1 ώρα πριν μαγειρέψετε τις κρέπες.

Νόστιμα γκαλέτ

Συστατικά:

250 γρ. αλεύρι σικάλεως

1 αυγό

350 ml γάλα

350 ml κρύο νερό

1 κ.γ. αλάτι

50 γρ. λιωμένο βούτυρο

Προετοιμασία:

Χρησιμοποιήστε το μίξερ χειρός για να αναμίξετε καλά το αλεύρι, το αυγό, το γάλα, το νερό και το αλάτι. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο και χτυπήστε έως ότου δημιουργηθεί ένα ομοιόμορφο, λείο μίγμα. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περίπου 1 ώρα πριν μαγειρέψετε τις κρέπες.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Θα πρέπει να σκουπίζετε το περίβλημα με ένα βρεγμένο πανί που δεν αφήνει χνούδι.
- Βγάλετε την πλάκα κρέπας, ξεπλύνετε την κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε καλά.
- Πλύνετε την σκεύος για γύρισμα κρέπας και τη σπάτουλα για ζύμη με σαπουνόνερο.

Χώρος περιέλιξης και φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου

Ο χώρος φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου βρίσκεται κάτω από τη συσκευή. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, φροντίστε να ξετυλίξετε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει

κρυώσει εντελώς πριν το τυλίξετε ξανά μετά από εκτενή καθαρισμό.

Απορριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Kundendienstzentralen

Service Centres

Centrales service-après-vente

Servicios post-venta

Centros de serviço

Centrale del servizio clienti

Service-centrales

Centrale serviceafdelinger

Centrala kundtjänstplatser

Keskushuollot

Servisné stredisko

Centrala obsluhi klientów

Szerviz

Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service

Röhre 27

59846 Sundern

Telefon (02933) 982-460

Telefax (02933) 982-480

E-Mail: service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria

Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH

Karolingerstraße 1

5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 251 300

Fax: +43 (0) 662 251 300-50

E-Mail: office@silva-schneider.at

Belgique/Belgie

BVBA Dancal Elektro

Industriepark 12A – Unit 4

B-8587 SPIERE

Tel.: +32 56 71 54 51

Fax: +32 56 70 04 49

E-Mail: info@dancal.be

Bolivia

TIENDAS TAKAI

Sucursal 1

C/León de la Barra No. 687.

Zona Gran Poder

Tel.: +591-2-2460700

Sucursal 2

C/13 de Calacoto No. 7916

Zona Sur

Tel.: +591-2-2790436

Bulgaria

Pirita Ltd

1 Angel Kanchev, 5th floor

1000 Sofia, Bulgaria

Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33

Fax: +359 2 944 96 49

E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.

Parkerova 618

CZ 25067 Klecany

Tel.: +420 233 55 94 74

Fax: +420 233 55 81 59

Danmark

F&H of Scandinavia A/S

Gl. Skivevej 70

DK-8800 Viborg

Tel.: +45 8928 1300

Fax: +45 8928 1301

E-Mail: info@fh-as.dk

Estonia:

Renneri Kaubanduse OÜ

Tammsaare tee 134B

Tallinn, Estonia

Tel.: +372 6 512 222

E-Mail: klienditeenindus@rener.ee

Espana

Severin Electrodomésticos España S.L.

C.C. 'Las Higueras'

Plaza Miguel de Cervantes s/n

45217 UGENA

Tel.: 925 51 34 05

Fax: 925 54 19 40

E-Mail: severin@severin.es

Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.

C/Subida al Mayorazgo, 14

38110 Santa Cruz de Tenerife

Tel.: 922 20 58 00

Fax: 922 20 59 00

E-Mail: comalte@telefonica.net

Finland

AV-Komponentti Oy

Sinimäentie 8B (4th floor)

02630 Espoo

Tel.: +358 9 867 8020

Fax: +358 9 867 80250

Web: www.avkomponentti.fi

France

SEVERIN France Sarl

Service-Après-Vente

4, rue Denis Papin

67400 Illkirch-Graffenstaden

Tél.: 03 88 47 62 08

Fax: 03 88 47 62 09

E-Mail: sav@severin.fr

Web: http://www.severin.fr

Greece

BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki

Agias Anastasias & Laertou str.

57001 Pylaia

tel. 2310-954020

Athens

47, Agamemnonos str.

17675 Kallithea

tel. 210-9478773

BERSON / ΑΦΘΙ Κ. Σαραφίδη ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη

Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου

57001 Πυλαία

τηλ. 2310-954020

Αθήνα

Αγαμέμνωνος 47

17675 Καλλιθέα

Τηλ. 210-9478773

Iceland

Heimilistæki ehf

Sudurlandsbraut 26

IS-108 Reykjavik Iceland

Tel.: +354 5691520

Ireland

Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co., Meath
Tel.: 046 94 83100
Fax: 046 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia

ASSISTENZA POST-VENDITA
NUMERO VERDE 800224155
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

Indonesia

PT. Setai Modern Elektronik
Email: info@severin.co.id
Web.: www.severin.co.id
Jakarta
Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl.
Pinangsia Raya, Jakarta Barat
021 65911888 / 021 6592889
Medan
Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri
061 6620186 / 061 6625836

Surabaya

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,
Blok DC No. 2
Telp: (031) 749 1012, (031) 749 1016

Banjarmasin

Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM
17.9 Gudang B 15, Gambut
0511 6730101

Tangerang

Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa
021 5902219-21

Cirebon

Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470

Pontianak

Pergudangan Mega Bispak No A3
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01
0561 812 3701

Jordanien

Terb for Trading
Dr.Waleed Maraqa commercial center,
Level 1
Khalda , Amman Zip code : 11953
Tel : +962 6 5346429
Fax : +962 6 5341706
Mob Jordan : +962 797426108

Kuwait

Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel.: +965 4810855

Latvia

SIA GTCL BALTIC
Piedrujas iela 7
LV - Riga 1073
Tel.: +371 29119989
Fax: +371 67297769

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel.: +961 1 244200
Fax: +966 1 253535
E-Mail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St. Prvomajska BB
1000-Skopje
MACEDONIA
E-Mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország

Dora-Land Kft.
2161 Csomád Szent István utca 13.
Tel.: (+36)70-884-9477
E-mail: sales@doraland.hu

Malta

Crosscraft Co Ltd
Valletta Road
Paola. PLA1511
Malta
Tel:+356 21805805
+356 79498432
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

Maroc

BS Cast
19, Allée de Villas Ain Sebba
20250 Casablanca
Fax: +212 5 22 24 40 34
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

Nederland

Severin Nederland B.V.
Wittweg 60
1431 GZ Aalsmeer
Tel.: +31 297-347054
E-Mail: info@severinnl.com

Norway

F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel.: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
E-Mail: info@fh-as.no

Oman

A.A.K & Partners L.L.C.
P.O Box:-1650, Muttrah
Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax: +968 24835186
E-Mail: aakplc@gmail.com

PERU

SEVERIN PERU / Comercial Rebeca S.R.L
208 Circunvalación del Golf Avenue
Office 301-A Los Inkas Prime Tower II
Santiago de Surco - Lima - Peru
Tel.: 0051 1 2729370
E-mail: severinperu@gmail.com

Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska

Severin Polska Sp.z o.o.
E-Mail: reklamacje@severin.pl

Portugal

Imporadio Ida
Rua Dom Marcos da Cruz, 1281
4455-482 Perafita
Matosinhos
Tel.: +351 229 966 738 / 739 / 740
Fax: +351 229 966 741
E-mail: imporadio@imporadio.com

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
Web: www.bestecom.sg
E-Mail: info@bestecom.sg

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel.: +386 1 542 1927
Fax: +386 1 542 1926

Slovak Republic

BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

South Africa

AL&CD Ashley (PTY) Ltd.
3rd Floor, Grove Exchange
Grove Avenue
Claremont
South Africa
7708
Tel: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
Web: <http://www.alcdashley.co.za>
Mail: service@alcdashley.co.za

Svenska

EI & Digital Service AB
Folkungagatan 144
11630 Stockholm
Tel.: +46 8 845180
www.eldigital.se
E-Mail: info@eldigital.se

Switzerland

SPC Electronics AG
Mövenstrasse 12
CH – 9015 St. Gallen
Tel.: +41 71 227 99 99
E-Mail: service@spcag.ch
www.spc.ch

Thailand

Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
E-Mail: askverasu@verasu.com

Tunisie

GEI
54, rue du Mercure
Zone Industrielle 2013-BEN AROUS
TUNISIE

Ukrayina

Service for Modern Electronics LLC
Sim'i Khokhlovykh Str.8
4119 Kiev
Tel.: + 38 044 247 67 34
E-Mail: info1@photoservice.com.ua

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169
E-Mail: office@homespares.co.uk
Web: www.homespares.co.uk

Vietnam

BRAND PARTNER
CTY TNHH DOI TAC NHAN HIEU
2/7 NGUYEN THANH Y
DA KAO WARD, DISTRICT 1
HO CHI MINH CITY, VIETNAM
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 10.2020

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de