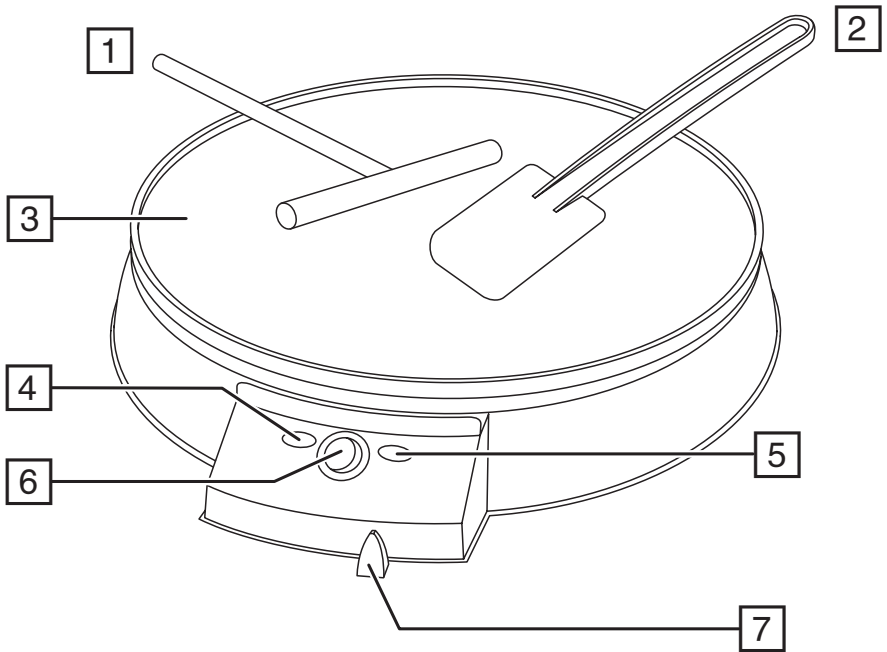




# Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	27
Bedienungsanleitung	5	pokyny (Slovenčina)	29
mode d'emploi	7	instrukcja	31
instructies	9	upute	33
istruzioni per l'uso	11	navodila	35
instrucciones	13	οδηγίες	37
instruções	15	utasítások	39
brugsanvisning	17	talimatlar	41
bruksanvisning (Svenska)	19	instrucțiuni	43
bruksanvisning (Norsk)	21	инструкции (Български)	45
käyttöohjeet	23	تعليمات الاستخدام	47
инструкции (Русский)	25		




Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

## IMPORTANT SAFEGUARDS


Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

 The surfaces of the appliance will get hot.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.

- Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- Don't use the appliance for any purpose other than making crepes.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

## HOUSEHOLD USE ONLY

### PARTS

- |                |                        |
|----------------|------------------------|
| 1. Spreader    | 5. Thermostat light    |
| 2. Spatula     | 6. Switch              |
| 3. Grill plate | 7. Temperature control |
| 4. Power light |                        |

### PREPARATION

- Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- Keep the appliance and cable away from the edges of worktops and out of reach of children.

### USING

1. Put the plug into the power socket.
2. Set the temperature control to 5.
3. Move the switch to **I**.
4. The power light will glow as long as the appliance is connected to the electricity supply.
5. The thermostat light will come on when the appliance reaches working temperature. It will then cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature. Wait till the thermostat light glows before cooking.
6. Moisten the spreader with water, to prevent sticking.
7. Pour a small amount of batter in the centre of the grill plate.
8. Spread it with circular movements of the spreader.
9. Wait till the surface is no longer liquid and the crêpe can be moved slightly.
10. Insert a spatula under a third of the crepe, and turn it over.
11. Lift the edge to check the underside of the crepe.

12. It should be golden, rather than brown.
13. Move the crepe to a wire tray.
  - If the crepe is too brown, reduce the temperature slightly for the next one.
  - Each batch of batter will be different.

### **CARE AND MAINTENANCE**

1. Move the switch to **O**.
2. Unplug the appliance and let it cool.
3. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
4. Hand wash the spreader and spatula.

### **HINTS AND TIPS**

- Thickness depends on egg to liquid ratio; more liquid = thin crêpes, more egg = thick crêpes.
- You can season the batter with sugar, herbs, spices, or a dash of beer.
- Adding sugar makes crêpes likely to stick together when stacked, and to tear when handled.
- Try other types of flour (wholemeal flour will produce thicker batter).

### **MAKES 12 CREPES**

- 250 g plain flour
- 500 ml milk
- 3 medium eggs (53-63g)
- Pinch of salt

Sift the flour into a bowl. Add the salt. Stir in the eggs. Stir in the milk. Stop adding liquid when the batter reaches a creamy consistency. Rest the batter for 1-2 hours before use.



### **ENVIRONMENTAL PROTECTION**


To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.


Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.  
Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

-  Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Crêpes.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

### NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

## ZEICHNUNGEN

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| 1. Teigverteiler  | 5. Thermostatlampe  |
| 2. Pfannenwender  | 6. Schalter         |
| 3. Grillplatte    | 7. Temperaturregler |
| 4. Kontroll-Lampe |                     |

## ZUBEREITUNG

- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- Gerät und Kabel sollten sich daher nicht zu nah am Rand der Arbeitsfläche und außerdem außer Reichweite von Kindern befinden.

## ANWENDUNG

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf 5.
3. Den Schalter drücken auf I.

4. Die Kontroll-Lampe leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Die Thermostatlampe schaltet sich ein, wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat. Sie wird dann in bestimmten Intervallen wieder angehen, um die Temperatur zu halten.
5. Warten Sie solange, bis die Thermostatlampe leuchtet, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
6. Befeuchten Sie den Teigverteiler mit Wasser, damit sich der Teig problemlos verteilen lässt.
7. Gießen Sie ein wenig Teig auf die Mitte der Grillplatte.
8. Verteilen Sie ihn durch kreisrunde Bewegungen mit Hilfe des Teigverteilers.
9. Warten Sie solange, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und der Crêpe ein wenig bewegt werden kann.
10. Schieben Sie den Pfannenwender unter ein Drittel des Crêpe und drehen Sie ihn um.
11. Heben Sie den Rand an, um die Unterseite des Crêpe zu überprüfen.
12. Diese sollte eher goldbraun als braun sein.
13. Legen Sie den Crêpe auf ein Kuchengitter.
  - Ist der Crêpe zu braun, verringern Sie bei der Zubereitung des nächsten die Temperatur ein wenig.
  - Jede Teigmenge fällt unterschiedlich aus.

## **PFLEGE UND INSTANDHALTUNG**

1. Den Schalter drücken auf **O**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
4. Waschen Sie den Teigverteiler und den Pfannenwender mit der Hand ab.

## **HINWEISE UND TIPPS**

- Die Dicke hängt vom Verhältnis zwischen Ei und Flüssigkeit ab; mehr Flüssigkeit = dünnere Crêpes, mehr Ei = dickere Crêpes.
- Sie können den Teig mit Zucker, Kräutern, Gewürzen oder einem Spritzer Bier verfeinern.
- Das Hinzufügen von Zucker führt dazu, dass die Crêpes leichter zusammenkleben, wenn Sie übereinander gelegt werden, und dass sie reißen, wenn sie bewegt werden.
- Verwenden Sie auch andere Mehllarten (mit Vollkornmehl wird der Teig dickflüssiger).

## **AUSREICHEND FÜR 12 CRÊPES**

- 250 g Weizenmehl
- 500 ml Milch
- 3 Ei, mittel (53-63 g)
- 1 Prise Salz

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie Salz hinzu. Rühren Sie die Eier unter. Rühren Sie die Milch unter. Fügen Sie keine Flüssigkeit mehr hinzu, sobald der Teig eine cremige Konsistenz angenommen hat. Lassen Sie den Teig 1-2 Stunden vor Zubereitung ruhen.



## **UMWELTSCHUTZ**

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.

- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
- Utilisez cet appareil exclusivement pour la préparation de crêpes.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

### POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

## SCHÉMAS

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 1. Répartiteur           | 5. Voyant de thermostat |
| 2. Spatule               | 6. Interrupteur         |
| 3. Plaque de gril        | 7. Thermostat           |
| 4. Voyant d'alimentation |                         |

## PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- Tenez l'appareil et le câble loin des bords des surfaces de travail et hors de portée des enfants.

## UTILISATION

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
2. Réglez le thermostat sur 5.
3. Placez l'interrupteur sur I.

4. Le voyant d'alimentation restera allumé tant que l'appareil sera connecté au réseau électrique.
5. Le voyant du thermostat s'allume lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement. Le voyant s'allumera et s'éteindra en fonction de l'opération du thermostat pour maintenir la température. Attendez que le voyant du thermostat s'allume avant de démarrer la cuisson.
6. Humidifiez le répartiteur avec de l'eau pour empêcher la pâte d'adhérer.
7. Verser une petite quantité de pâte au centre de la plaque de gril.
8. Étalez-la à l'aide du répartiteur avec des mouvements circulaires.
9. Attendez que la surface ne soit plus liquide et que la crêpe puisse être manipulée délicatement.
10. Insérez une spatule sous un tiers de la crêpe et retournez-la.
11. Soulevez le bord pour vérifier le dessous de la crêpe.
12. Il doit être doré, plutôt que brun.
13. Posez la crêpe sur une claie.
  - Si la crêpe est trop brune, diminuez légèrement la température pour la prochaine cuisson.
  - Chaque lot de pâte sera différent.

## **SOINS ET ENTRETIEN**

1. Placez l'interrupteur sur **O**.
2. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
3. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
4. Lavez le répartiteur et la spatule à la main.

## **CONSEILS ET SUGGESTIONS**

- L'épaisseur dépend de la proportion d'œufs par rapport à la composante liquide de la pâte. Pâte plus liquide = crêpes plus fines, plus d'œufs = crêpes plus épaisses.
- Vous pouvez aromatiser la pâte avec du sucre, des herbes aromatiques, des épices ou un peu de bière.
- Si vous ajoutez du sucre, les crêpes seront plus susceptibles d'adhérer les unes aux autres lorsqu'elles seront empilées et se déchireront plus facilement lors de leur manipulation.
- Essayez d'autres types de farine (la farine complète donnera une pâte plus épaisse).

## **POUR LA PRÉPARATION DE 12 CRÊPES**

250 g farine

500 ml lait

3 œuf de taille moyenne (53-63 g)

1 pincée sel

Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel. Ajoutez les œufs. Versez le lait. N'ajoutez plus de liquide lorsque la pâte atteint une consistance crémeuse. Laissez reposer la pâte pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.



## **PROTECTION ENVIRONNEMENTALE**

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.




Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**


Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

-  Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het maken van crêpes.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

## **UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

### **AFBEELDINGEN**

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 1. Verspreider    | 5. Thermostaatlampje   |
| 2. Spatel         | 6. Schakelaar          |
| 3. Grillplaat     | 7. Temperatuurregelaar |
| 4. Voedingslampje |                        |

### **VOORBEREIDING**

- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Houd het apparaat en het snoer weg van de rand van werkbladen en buiten bereik van kinderen.

### **GEBRUIK**

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Zet de temperatuurregelaar op 5.
3. Zet de schakelaar op I.
4. Het voedingslampje blijft branden zolang het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.

5. Het thermostaatlampje zal oplichten als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt. Vervolgens zal het aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt. Wacht met bereiden tot het thermostaatlampje brandt.
6. Bevochtig de verspreider met water om kleven te voorkomen.
7. Giet een kleine hoeveelheid beslag op het midden van de grillplaat.
8. Verspreid dit door cirkelvormige bewegingen met de verspreider te maken.
9. Wacht tot het oppervlak niet langer vloeibaar is; de crêpe kan nu een beetje worden verplaatst.
10. Steek een spatel onder een derde van de crêpe en draai deze om.
11. Til de rand op om de onderkant van de crêpe te controleren.
12. De crêpe moet eerder goudkleurig dan bruin zijn.
13. Breng de crêpe over naar een rooster.
  - Wanneer de crêpe te bruin is, verlaagt u de temperatuur voor de volgende crêpe iets.
  - Elke hoeveelheid beslag is anders.

## ZORG EN ONDERHOUD

1. Zet de schakelaar op **O**.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
3. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
4. Was de verspreider en de spatel met de hand af.

## AANWIJZINGEN EN TIPS

- De dikte is afhankelijk van de verhouding ei en vloeistof; meer vloeistof = dünnere crêpes, meer ei = dikkere crêpes.
- Het beslag kunt u op smaak brengen met suiker, kruiden, specerijen of een scheut bier.
- Door het toevoegen van suiker kleven opgestapelde crêpes sneller aan elkaar en scheuren ze sneller bij het hanteren.
- Probeer andere soorten meel (volkorenmeel levert dikker beslag op).

## VOOR 12 CRÊPES

- 250 g gewone bloem
- 500 ml melk
- 3 ei, medium (53-63g)
- 1 snufje zout

Zeef de bloem in een kom. Voeg het zout toe. Voeg al roerend de eieren toe. Voeg al roerend de melk toe. Stop met het toevoegen van vloeistof zodra het beslag een romige consistentie bereikt. Laat het beslag voor gebruik 1 - 2 uur staan.

## MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

- ⊗ Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
- Utilizzare l'apparecchio solo ed esclusivamente per preparare le crêpes.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

### **SOLO PER USO DOMESTICO**

## **IMMAGINI**

- |                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. Rullo stendi crêpes | 5. Spia del termostato         |
| 2. Spatola             | 6. Interruttore                |
| 3. Griglia             | 7. Controllo della temperatura |
| 4. Spia di "acceso"    |                                |

## **PREPARAZIONE**

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dai bordi del piano d'appoggio e lontano dalla portata dei bambini.

## **MODO D'USO**

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Posizionare la temperatura su 5.
3. Posizionare il pulsante su **I**.
4. La spia di "acceso" resterà illuminata fino a quando il dispositivo resterà collegato all'alimentazione elettrica.
5. Quando viene raggiunta la temperatura di funzionamento si accende la spia del termostato. La spia luminosa poi si accenderà e si spegnerà ciclicamente perché il termostato funziona

per mantenere la temperatura selezionata. Attendere fino a quando la spia del termostato si illumina prima di cuocere.

6. Inumidire il rullo stendi crêpes con acqua, per evitare che si attacchi.
  7. Versare una piccola quantità di pastella al centro della griglia.
  8. Distenderla con movimenti circolari utilizzando il rullo stendi crêpes.
  9. Attendere fino a quando la superficie non sarà più liquida e la crêpe potrà essere spostata delicatamente.
  10. Inserire una spatola sotto un terzo della crêpe e capovolverla.
  11. Sollevare il bordo per controllare la parte inferiore della crêpe.
  12. Dovrà essere dorata, non scura.
  13. Spostare la crêpe su un vassorio in metallo.
- Se la crêpe è troppo scura, ridurre leggermente la temperatura per quella successiva.
  - Per ogni pastella bisognerà regolarsi in modo diverso.

## **CURA E MANUTENZIONE**

1. Posizionare il pulsante su **O**.
2. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
3. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
4. Lavare a mano il rullo stendi crêpes e la spatola.

## **CONSIGLI E SUGGERIMENTI**

- Lo spessore dipende dal rapporto uova-liquido; più liquido = crêpes più sottili, più uova = crêpes più spesse.
- Potete condire la pastella con zucchero, erbe aromatiche, spezie o con un goccio di birra.
- L'aggiunta dello zucchero rende le crêpes più tendenti ad attaccarsi tra loro quando sono messe una sopra l'altra e a strapparsi quando vengono manipolate.
- Provare con altri tipi di farina (la farina integrale forma una pastella più spessa).

## **PER PREPARARE 12 CRÊPES**

250 g farina bianca

500 ml latte

3 uovo, medio (53-63 g)

1 pizzico sale

Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere il sale. Aggiungere mescolando le uova.

Aggiungere mescolando il latte. Non aggiungere più liquido quando la pastella raggiunge una consistenza cremosa. Fare riposare la pastella per 1-2 ore prima dell'uso.



### **PROTEZIONE AMBIENTALE**

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES


Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

-  No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre.
- No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
- No utilice el aparato para otra finalidad que no sea hacer crepes.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### ILUSTRACIONES

- |                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| 1. Rodillo          | 5. Luz del termostato     |
| 2. Espátula         | 6. Interruptor            |
| 3. Plato para grill | 7. Control de temperatura |
| 4. Luz de encendido |                           |

### PREPARACIÓN

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Mantenga el aparato y el cable fuera de los bordes de las superficies de trabajo y fuera del alcance de los niños.

### UTILIZACIÓN

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Gire el control de temperatura hasta 5.
3. Mueva el interruptor a I.
4. La luz de encendido brillará mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
5. La luz del termostato se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo. Entonces empezará a encenderse y apagarse ya que el termostato estará trabajando para mantener la temperatura. No empiece a cocinar hasta que la luz del termostato se encienda.
6. Humedezca el rodillo con agua para evitar que la masa se pegue.

7. Vierta un poco de masa en el centro del plato para grill.
8. Extienda la masa con el rodillo mediante movimientos circulares.
9. Espere hasta que la superficie de la masa no esté líquida y el crepe se pueda separar ligeramente de la superficie del plato.
10. Pase la espátula por debajo de un tercio del crepe y vuélvalo.
11. Levante un extremo del crepe para ver cómo se está cocinando la parte inferior.
12. Deberá estar dorado, sin llegar a tener un color totalmente marrón.
13. Pase el crepe a una bandeja de rejilla.
  - Si el crepe tiene un color demasiado marrón, baje ligeramente la temperatura para cocinar el siguiente.
  - Cada porción de masa es diferente.

## **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

1. Mueva el interruptor a **O**.
2. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
3. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
4. Lave a mano el rodillo y la espátula.

## **CONSEJOS Y AYUDAS**

- El grosor de la masa dependerá de la proporción entre la cantidad de huevo y la cantidad de líquido: cuanto más líquido, más fino será el crepe; cuanto más huevo, más grueso.
- Puede dar sabor a la masa con azúcar, hierbas aromáticas, especias o un poco de cerveza.
- Si añade azúcar, es más probable que los crepes se peguen al apilarlos unos encima de otros y que se rompan al cogerlos con la mano.
- Pruebe con distintos tipos de harina (la harina integral producirá una masa más espesa).

## **PARA 12 CREPES**

- 250 g harina
- 500 ml leche
- 3 huevo, mediano (53-63 g.)
- 1 pizca sal

Espolvoree la harina en un bol. Añada la sal. Incorpore los huevos. Incorpore la leche. Deje de añadir líquido cuando la masa tenga un aspecto cremoso. Deje reposar la masa 1-2 horas antes de utilizarla.



## **PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL**

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.


Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

## MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES


Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

-  Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).
- Não utilize o aparelho para qualquer outra finalidade que não confeccionar crepes.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

### APENAS PARA USO DOMÉSTICO

#### ESQUEMAS

- |                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| 1. Espalhador     | 5. Luz do termóstato       |
| 2. Espátula       | 6. Interruptor             |
| 3. Placa de grill | 7. Controlo de temperatura |
| 4. Luz de ligação |                            |

#### PREPARAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- Mantenha o aparelho e o cabo afastados das bordas das bancadas e fora do alcance das crianças.

#### UTILIZAÇÃO

1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
2. Gire o controlo de temperatura para 5.
3. Passe o interruptor para I.
4. A luz de ligação brilhará enquanto o aparelho se mantiver ligado à corrente eléctrica.
5. A luz do termóstato acende quando o aparelho atingir a temperatura de funcionamento. A partir daí ir-se-á acendendo e apagando à medida que o termóstato trabalha para manter a temperatura. Aguarde que a luz do termóstato brilhe antes de cozinhar.

6. Molhe o espalhador com água para evitar que adira.
  7. Verta um pouco de massa no centro da placa de grill.
  8. Espalhe a massa com movimentos circulares utilizando o espalhador.
  9. Aguarde até que a superfície não se encontre líquida e o crepe possa ser movido ligeiramente.
  10. Introduza a espátula por baixo do crepe, cerca de um terço, e vire-o ao contrário.
  11. Levante a extremidade para verificar a parte de baixo do crepe.
  12. Deverá estar dourada e não castanha.
  13. Mova o crepe para uma grelha.
- Caso o crepe esteja muito escuro, reduza a temperatura ligeiramente para o próximo.
  - Cada porção da massa terá resultados diferentes.

## **CUIDADO E MANUTENÇÃO**

1. Passe o interruptor para **O**.
2. Desligue o aparelho da corrente eléctrica e aguarde que arrefeça.
3. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
4. Lave à mão o espalhador e a espátula.

## **CONSELHOS E SUGESTÕES**

- A densidade depende da proporção dos ovos em relação ao líquido: mais líquido = crepes mais finos; mais ovos = crepes mais espessos.
- Pode condimentar a massa com açúcar, ervas, especiarias ou um pouco de cerveja.
- Adicionar açúcar aumenta a probabilidade de se colarem uns aos outros ao serem empilhados e de romperem quando manuseados.
- Experimente outros tipos de farinha (farinha integral para produzir uma massa mais densa).

## **SERVE 12 CREPES**

- 250 g farinha simples
- 500 ml leite
- 3 ovo, médio (53-63 g)
- 1 pitada sal

Peneire a farinha para uma tigela. Junte o sal. Misture os ovos. Misture o leite. Pare de adicionar líquido quando a massa atingir uma consistência cremosa. Reserve a massa durante 1-2 horas antes da confecção.



## **PROTECÇÃO AMBIENTAL**

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.



Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER


Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/ har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

-  Nedsenk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
- Brug ikke apparatet til noget andet formål end pandekagebagning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

## KUN TIL PRIVAT BRUG

### TEGNINGER

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| 1. Fordeler       | 5. Termostatlampe   |
| 2. Paletkniv      | 6. Afbryderknap     |
| 3. Bageplade      | 7. Temperaturvælger |
| 4. Strømindikator |                     |

### FORBEREDELSE

- Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- Anbring både apparat og ledning uden for børns rækkevidde og i sikker afstand fra bordkanter.

### BRUG

1. Tilslut apparatet til strøm.
2. Indstil temperaturen til 5.
3. Skub afbryderknappen over på I.
4. Strømlampen lyser, så længe apparatet er tilsluttet strøm.
5. Termostatlampen vil lyse, når apparatet når den rette temperatur til tilberedning. Den vil herefter tænde og slukke som termostaten arbejder for at opretholde temperaturen. Vent indtil termostatlampen tænder, inden du tilbereder noget.
6. Fugt fordeleren med vand for at undgå, at dejen klistrer fast.

7. Hæld en lille smule dej midt på bagepladen .
8. Fordel dejen med en cirkelbevægelse med fordeleren.
9. Når overfladen ikke længere er flydende, kan pandekagen flyttes forsigtigt.
10. Sæt en paletkniv ind under en tredjedel af pandekagen og vend den.
11. Løft kanten op for at se til pandekagens underside.
12. Den bør være gylden, frem for brun.
13. Læg pandekagen over på en rist.
  - Hvis pandekagen bliver for brun, skal du sænke temperaturen en smule inden næste pandekage.
  - Hver portion dej vil være forskellig.

## **PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE**

1. Skub afbryderknappen over på **O**.
2. Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
3. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
4. Vask fordeleren og paletkniven af i hånden.

## **GODE RÅD OG TIPS**

- Tykkelsen afhænger af forholdet æg/væske: mere væske = tyndere pandekager, mere æg = tykkere pandekager.
- Du kan tilsætte smag til dejen med sukker, krydderurter, krydderier eller en sjat øl.
- Ved tilsætning af sukker vil pandekagerne være mere tilbøjelige til at klistre sammen når de stakkes, og til at gå i stykker når de håndteres.
- Prøv andre typer mel (groft mel vil give tykkere dej).

## **TIL 12 PANDEKAGER**

- 250 g hvedemel
- 500 ml mælk
- 3 æg, medium (53-63g)
- 1 knivspids salt

Hæld melet i skålen. Tilsæt salt. Rør æggene i. Rør mælken i. Stop med at tilsætte væske, når dejen har en cremet konsistens. Lad dejen hvile i 1-2 timer inden brug.



## **MILJØBESKYTTELSE**

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överläter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

 Apparatens utsida blir varm.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- ⊘ Lagg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än att grädda crêpes och tunna pannkakor.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

## ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

### BILDER

- |                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| 1. Spatel       | 5. Termostatlampa    |
| 2. Köksspade    | 6. Strömbrytare      |
| 3. Crêpesplatta | 7. Temperaturreglage |
| 4. Strömlampa   |                      |

### FÖRBEREDELSE

- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- Placera inte apparat och sladd nära bordskant och håll apparaten utom räckhåll för barn.

### ANVÄNDNING

1. Sätt stickproppen i väggkontakten.
2. Vrid temperaturreglaget till 5.
3. Vrid strömbrytaren till I.
4. Strömlampan lyser så länge som apparaten är ansluten till elnätet.
5. Termostatlampan tänds när apparaten har kommit upp till rätt temperatur. Den kommer sedan att tändas och släckas växelvis allteftersom termostaten justerar temperaturen. Vänta tills termostatlampan lyser innan gräddningen påbörjas.
6. Fukta spateln med vatten för att förhindra att smeten fastnar på den.
7. Häll en liten mängd smet mitt på crêpesplattan.
8. Sprid ut smeten med cirkelformade rörelser med hjälp av spateln.

9. Vänta tills ytan inte längre är flytande och man kan lossa crêpen en aning.
10. Vänd crêpen genom att föra in köksspaden under en tredjedel av crêpen.
11. Lyft upp ett hörn av crêpen för att kontrollera undersidan.
12. Undersidan ska vara gyllenbrun men inte mörkbrun.
13. Flytta över crêpen till ett bakgaller.
  - Om crêpen blir för mörk bör man minska värmen innan man gräddar nästa.
  - Smeten kan variera från gång till gång.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Vrid strömbrytaren till **O**.
2. Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
3. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
4. Handdiska spatel och köksspade.

## RÅD OCH TIPS

- Tjockleken beror på hur många ägg man har i smeten – mer vätska ger tunnare crêpes och fler ägg ger tjockare crêpes.
- Man kan smaksätta smeten med socker, kryddörter, kryddor eller några droppar öl.
- Om man tillsätter socker kan crêpesen klibba fast i varandra när man lägger dem i en hög, och det är större risk att de går sönder vid hanteringen.
- Pröva gärna också andra typer av mjöl (fullkornsmjöl ger en tjockare smet).

## FÖR 12 CRÊPES

- 250 g vanligt vetemjöl
- 500 ml mjölk
- 3 ägg, medelstort (53-63 g)
- 1 nypa salt

Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Rör i äggen. Rör i mjölken. Tillsätt inte mer vätska än som behövs för att få en slät och krämig smet. Låt smeten vila 1-2 timmar före gräddningen.

## MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK


Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringsystem.

 Apparatets overflater vil bli varme.

Hvis kablen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

-  Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn å lage crêpeer.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

## KUN FOR BRUK I HJEMMET

### FIGURER

- |               |                       |
|---------------|-----------------------|
| 1. Fordeler   | 5. Termostatlampe     |
| 2. Spatel     | 6. Bryter             |
| 3. Grillplate | 7. Temperaturkontroll |
| 4. Strømlampe |                       |

### FORBEREDELSE

- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- Hold apparatet og kablen unna arbeidsbenkkanter og utenfor barns rekkevidde.

### BRUK

1. Ha kontakten i støpselet.
2. Still inn temperaturkontrollen til 5.
3. Ha bryteren på |.
4. Strømlyset vil lyse så lenge apparatet er koblet til strømforsyningen.
5. Termostatlampen vil lyse når apparatet når driftstemperatur. Den vil deretter kretse mellom på og av fordi termostaten vil jobbe med å holde temperaturen. Vent til termostatlampen før du starter tilberedningen.
6. Fukt fordeleren med vann for å hindre at den kleber.
7. Hell en liten mengde røre ned i midten av grillplaten.
8. Spre den med sirkulære bevegelser med fordeleren.
9. Vent til overflaten ikke lenger er flytende og crêpeen kan flyttes på.
10. Sett inn en spatel under en tredjedel av crêpeen, og snu den rundt.
11. Løft på kanten for å sjekke undersiden av crêpeen.

12. Det skal være gyllen heller enn brun.
13. Flytt crêpeen over i en rist.
  - Hvis crêpeen er for brun, må du redusere temperaturen noe før du lager den neste.
  - Hvert parti med røre vil være forskjellig.

## **BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD**

1. Ha bryteren på **O**.
2. Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
3. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
4. Vask fordeleren og spatelen for hånd.

## **HINT OG TIPS**

- Tykkelsen avhenger av forholdet mellom egg og væske; mer væske gir tynnere crêpeer, mer egg gir tykkere crêpeer.
- Du kan smake til røren med sukker, urter, krydder eller litt øl.
- Hvis du tilsetter sukker, er det mer sannsynlig at crêpeene vil klistre seg sammen når de stables og at de vil bli ødelagte når du jobber med dem.
- Prøv andre typer mel (sammalt mel vil gi tykkere røre).

## **GIR 12 CRÊPEER**

- 250 g hvetemel
- 500 ml melk
- 3 egg, medium (53-63 gram)
- 1 klype salt

Sikt melet i en bolle. Tilsett salt. Rør inn eggene. Rør inn melken. Ikke tilsett mer væske når røren har nådd en kremliende konsistens. La røren hvile i 1-2 timer før bruk.



## **MILJØBESKYTTELSE**

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.


Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- ⚠ Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ohukaisten valmistamiseen.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

### VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

#### PIIRROKSET

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| 1. Levitin           | 5. Termostaatin valo |
| 2. Lasta             | 6. Katkaisija        |
| 3. Grillilevy        | 7. Lämpötilansäätö   |
| 4. Virran merkkivalo |                      |

#### VALMISTELU

- Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Säilytä laitetta ja sen johtoa poissa työtason laidalta ja poissa lasten ulottuvilta.

#### KÄYTTÖ

1. Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
2. Aseta lämpötilansäädin asentoon 5.
3. Siirrä kytkin asentoon |.
4. Virran merkkivalo palaa niin kauan, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
5. Termostaatin merkkivalo palaa, kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan. Se syttyy ja sammuu sitten termostaatin toimiessa ja pitäessä lämpötilan tasaisena. Odota kunnes termostaatin valo syttyy ja aloita sitten paistaminen.
6. Kostuta levitin vedellä tarttumisen estämiseksi..
7. Kaada pieni määrä taikinaa grillilevyn keskelle.
8. Levitä levittimellä pyörittävin liikkein.
9. Odota kunnes pinnassa ei ole enää nestettä ja ohukaista voidaan siirtää hieman.
10. Aseta lasta ohukaisen kolmasosan alle ja käännä.
11. Nosta reunaa ja tarkasta ohukaisen alapuoli.

12. Sen tulee olla mieluummin kullankeltainen kuin ruskea.
13. Siirrä ohukainen ritiläalustalle.
  - Jos ohukainen on liian ruskea, vähennä hieman lämpöä, kun paistat seuraavan ohukaisen.
  - Jokainen taikinaerä on erilainen.

## HOITO JA HUOLTO

1. Siirrä kytkin asentoon **O**.
2. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
3. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
4. Pese levitin ja lasta käsin.

## VINKKEJÄ JA OHJEITA

- Paksaus riippuu kananmunien ja nesteen suhteesta; jos nestettä enemmän = ohukaiset ohuempia, kananmunia enemmän = ohukaiset paksumpia.
- Voit myös maustaa taikinaa lisäämällä sokeria, yrttejä, mausteita tai tilkan olutta.
- Sokerin lisääminen saa ohukaiset pysymään paremmin koossa pinottaessa sekä kestävämmän käsittelyä.
- Kokeile erilaisia jauhoja (täysjyväjauhosta tulee paksumpi taikina).

## ANNOKSESTA TULEE 12 OHUKAISTA

250 g tavallisia jauhoja

500 ml maitoa

3 kananmuna, keskikokoinen (53-63g)

1 hyppysellinen suolaa

Siilaa jauhot kulhoon. Lisää suola. Sekoita joukkoon kananmunat. Sekoita joukkoon maito.

Lopeta nesteen lisääminen, kun taikinan koostumus on kermamainen. Anna seistä 1-2 tuntia ennen käyttöä.

## YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.



## ЭЛЕКТРОБЛИННИЦА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

 Поверхности прибора нагреваются.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

-  Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- Не используйте прибор для каких-либо других целей, кроме приготовления блинчиков.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### ИЛЛЮСТРАЦИИ

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Спредер          | 5. Индикатор термостата  |
| 2. Лопатка          | 6. Выключатель           |
| 3. Пластина гриля   | 7. Регулятор температуры |
| 4. Лампочка питания |                          |

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- Держите прибор вдали от краев рабочей поверхности и в недоступных для детей местах.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Установите регулятор температуры на 5.
3. Установите переключатель в положение I.

4. Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.
5. Индикатор термостата светится, когда устройство нагревается до рабочей температуры. Затем лампочка поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры. Дождитесь включения индикатора термостата перед началом приготовления.
6. Смочите спредер водой с целью предотвращения прилипания.
7. Налейте небольшое количество жидкого теста в центр пластины гриля.
8. Размажьте его круговыми движениями с использованием спредера.
9. Подождите, пока поверхность перестанет быть жидкой, чтобы тесто можно было слегка перемещать.
10. Вставьте лопатку под треть блина и переверните его.
11. Поднимите край блина для проверки нижней его стороны.
12. Она должна быть золотистого, а не коричневого цвета.
13. Уберите блин на проволочный поднос.
  - Если блин слишком коричневого цвета, для приготовления следующего блина слегка уменьшите температуру .
  - Каждая порция жидкого теста будет отличаться от других.

## **УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

1. Установите переключатель в положение **0**.
2. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
3. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
4. Помойте спредер и лопатку вручную.

## **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

- Толщина зависит от соотношения яйца к жидкости; больше жидкости = тоньше блины, больше яйца = толще блины.
- Вы можете сдобрить тесто сахаром, кухонными травами, специями или добавлением небольшого количества пива.
- Добавление сахара делает блины более липкими при их складывании в стопку и во время обращения с ними они более подвержены разрыванию.
- Попробуйте использовать другие сорта муки (из обойной муки получается более густое тесто).

## **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 12 БЛИНОВ**

- 250 г муки
- 500 мл молока
- 3 яйца, среднее (53-63г)
- 1 щепотка соль

Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Смешайте с яйцами. Смешайте с молоком.

Прекратите добавлять жидкость, когда тесто достигнет кремообразной консистенции.

Выдержите тесто на протяжении 1-2 часов перед его использованием.

## **ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ


Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

-  Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- Přístroj nepoužívejte k žádnému jinému účelu, než k výrobě palačinek.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.

## JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

### NÁKRESY

- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Roztírač                   | 5. Kontrolka termostatu |
| 2. Lopatka                    | 6. Spínač               |
| 3. Grilovací plotna           | 7. Regulátor teploty    |
| 4. Kontrolka připojení k síti |                         |

### PŘÍPRAVA

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplu.
- Umístěte spotřebič i kabel mimo okraje pracovních ploch a mimo dosah dětí.

### POUŽITÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Regulátor teploty nastavte na symbol 5.
3. Přesuňte spínač na |.
4. Kontrolka připojení k síti svítí, pokud je zařízení připojeno k síti.
5. Po zahřátí přístroje na pracovní teplotu se rozsvítí kontrolka termostatu. Střídavě se bude rozsvěcovat podle toho, jak bude spínat termostat, který udržuje nastavenou teplotu. Než se pustíte do práce, počkejte, dokud se nerozsvítí kontrolka termostatu.
6. Roztírač navlhčete vodou, aby se nelepil.
7. Do středu grilovací plotny nalijte malé množství těsta.
8. Pomocí roztírače těsto krouživými pohyby rozetřete.
9. Počkejte, až povrch palačinky přestane být tekutý a s palačinkou bude možné zlehka hýbat.
10. Lopatkou palačinku pod jednou třetinou podeberte a otočte ji.
11. Zvedněte okraj, abyste zjistili, jak vypadá palačinka zespodu.

12. Měla by být spíše dozlatova než dohněda.
13. Palačinku přesuňte na drátěný podnos.
  - Pokud je palačinka příliš dohněda, u další lehce snižte teplotu.
  - Každá dávka těsta bude jiná.

## **PÉČE A ÚDRŽBA**

1. Přesuňte spínač na **O**.
2. Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
3. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
4. Roztírač a lopatku umyjte ručně.

## **NÁPADY A TIPY**

- Tloušťka se odvíjí od poměru vajec a mléka; tekutější těsto = tenčí palačinky, více vajec = silnější palačinky.
- Těsto můžete ochutit cukrem, bylinkami, kořením nebo kapkou piva.
- Po přidání cukru se palačinky budou pravděpodobně více lepit, když budou naskládány na sobě, a při manipulaci snáze trhat.
- Vyzkoušejte jiné druhy mouky (s celozrnnou moukou docílíte hustší těsto).

## **NA 12 PALAČINEK**

- 250 g jemná pšeničná mouka
- 500 ml mléko
- 3 vejce, střední (53-63 g)
- 1 špetka sůl

Prosejte mouku do mísy. Přidejte sůl. Vmíchejte vejce. Vmíchejte mléko. Jakmile těsto zkrémovatí, přestaňte mléko dolévat. Těsto nechte před použitím 1-2 hodiny odležet.



## **OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.


## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

-  Spotrebič nekladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
- Nepoužívajte prístroj na akýkoľvek iný účel ako prípravu palacínok.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

## LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

### NÁKRESY

- |                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. Roztierač                    | 5. Svetielko termostatu |
| 2. Vareška                      | 6. Spínač               |
| 3. Grilovacia platňa            | 7. Regulátor teploty    |
| 4. Svetelná kontrolka napájania |                         |

### PRÍPRAVA

- Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- Spotrebič a prírodný kábel umiestnite mimo okraja pracovných plôch a dosahu detí.

### POUŽÍVANIE

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Regulátor teploty nastavte na 5.
3. Spínač zapnite do polohy I.
4. Svetelná kontrolka napájania svieti pokiaľ je prístroj zapojený do siete.
5. Keď prístroj dosiahne pracovnú teplotu, svetielko termostatu bude svietiť. Potom bude cyklicky zapínať a zhasínať podľa toho, ako bude pracovať termostat pri udržiavaní teploty. Pred prípravou počkajte, kým sa svetielko termostatu nerozsvieti.
6. Namočte roztierač do vody, aby ste zabránili nalepeniu cesta.
7. Do stredu grilovacej platne nalejte malé množstvo cesta.
8. Roztiahnite ho krúživými pohybmi roztierača.
9. Počkajte, kým povrch prestane byť tekutý a palacinka sa dá trochu pohnúť.

10. Pod tretinu palacinky vložte varešku a palacinku obráťte.
11. Nadvihnite okraj a skontrolujte spodnú časť palacinky.
12. Mala by byť viac zlatá než hnedá.
13. Preložte palacinku na drôtenú mriežku.
  - Ak je palacinka príliš hnedá, pred prípravou ďalšej trochu znížte teplotu.
  - Každá dávka cesta bude iná.

## **STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA**

1. Spínač zapnite do polohy **O**.
2. Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
3. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
4. Roztierač a varešku umývajte v rukách.

## **RADY A TIPY**

- Hustota závisí od pomeru vajec k tekutine; viac tekutiny = tenšie palacinky, viac vajec = hrubšie palacinky.
- Cesto môžete ochutiť cukrom, bylinkami, korením, alebo trochou piva.
- Pridanie cukru môže spôsobiť, že sa budú palacinky jedna na druhú lepíť, ak budú poukladané na sebe, a trhať pri prekladaní.
- Vyskúšajte iné druhy múky (z celozrnej múky bude cesto hustejšie).

## **NA 12 PALACINIEK**

- 250 g čistá múka
- 500 ml mlieko
- 3 vajce, stredné (53-63g)
- 1 štipka soľ

Múku preosejte do misy. Pridajte soľ. Vmiešajte vajcia. Vmiešajte mlieko. S pridávaním tekutiny prestaňte, keď cesto dosiahne krémovú konzistenciu. Cesto nechajte pred prípravou odležať 1-2 hodiny.

## **OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
- Nie używaj urządzenia do innych celów jak smażenie naleśników.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

## TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

### RYSUNKI

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Rozgarniak       | 5. Lampka termostatu     |
| 2. Łopatką          | 6. Wylłącznik            |
| 3. Płyta            | 7. Regulator temperatury |
| 4. Lampka zasilania |                          |

### PRZYGOTOWANIE

- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- Urządzenie oraz przewód zasilający powinny być oddalone od krawędzi blatu i poza zasięgiem dzieci.

### UŻYCIE

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
2. Ustaw regulator temperatury na 5.
3. Przesuń wylłącznik na I.
4. Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
5. Lampka termostatu zaświeci się, gdy urządzenie osiągnie temperaturę roboczą. Będzie to następować w cyklu włączony/wylłączony, gdy termostat pracuje, aby utrzymać temperaturę. Zacznij smażyć dopiero wtedy, gdy zaświeci się lampka termostatu.
6. Zwilż rozgarniak wodą, aby zapobiec przywieraniu.

7. Wylej niewielką ilość ciasta na płytę.
8. Rozprowadź kolistymi ruchami rozgarniaka.
9. Poczekaj, że ciasto nie będzie już płynne i naleśnik można przemieszczać.
10. Włóż łopatkę pod naleśnik i obróć go na drugą stronę
11. Unieś brzeg naleśnika, aby sprawdzić spód.
12. Powinien być złoty, nie brązowy.
13. Przełóż naleśnik na drucianą tackę.
  - Jeśli naleśnik jest bardzo brązowy, zmniejsz trochę temperaturę.
  - Każda porcja ciasta będzie inna.

### **KONSERWACJA I OBSŁUGA**

1. Przesuń wyłącznik na **O**.
2. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
3. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
4. Rozgarniak i łopatkę myj ręcznie.

### **SUGESTIE I WSKAZÓWKI**

- Grubość zależy od proporcji jaj do płynu; więcej płynu = cieńsze naleśniki, więcej jaj = grubsze naleśniki.
- Ciasto możesz doprawić cukrem, ziołami, przyprawami, lub odrobiną piwa.
- Dodanie cukru może spowodować, że naleśniki się sklejają jeden na drugim i przy ich rozdzielaniu mogą się rozrywać.
- Wypróbuj różne rodzaje mąki (ciasto z mąki razowej będzie gęściejsze).

### **NA 12 NALEŚNIKÓW**

- 250 g mąka pszenna
- 500 ml mleko
- 3 jajo, średnie (53-63g)
- 1 szczypta sól

Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Wbij jaja. Zmieszaj z mlekiem. Nie dodawaj więcej płynu, gdy ciasto uzyska konsystencję śmietany. Przed użyciem odstaw ciasto na 1-2 godzin.



### **OCHRONA ŚRODOWISKA**

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE


Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

 Površine uređaja će postati vruće.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.

- Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pravljenje palačinki.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

## ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

### CRTEŽI

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Dodatak za razmazivanje tijesta | 5. Svjetlo termostata          |
| 2. Lopatica                        | 6. Prekidač                    |
| 3. Ploča                           | 7. Kontrolna tipka temperature |
| 4. Svjetlo napajanja               |                                |

### PRIPREMA:

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Držite uređaj i kabel daleko od ivica radnih površina i van dosega djece.

### UPORABA

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Postavite kontrolnu tipku temperature na 5.
3. Pomjerite prekidač prema oznaci |.
4. Svjetlo napajanja će svijetliti dokle god je uređaj spojen na dovod električne energije.
5. Termostat će svijetliti kad uređaj postigne radnu temperaturu. Zatim će se u ciklusima uključivati i isključivati kako termostat radi da održi temperaturu. Prije nego što počnete s pečenjem pričekajte dok se svjetlo termostata ne upali.
6. Ovlažite vodom dodatak za razmazivanje tijesta, kako biste spriječili prljanje tijesta.
7. Sipajte malu količinu tekućeg tijesta na središnji dio ploče.
8. Raširite ga kružnim pokretima uz pomoć dodatka za razmazivanje tijesta.
9. Pričekajte dok površina nije više u tekućem stanju i dok se palačinka može lagano pomjeriti.
10. Uvucite lopaticu ispod jedne trećine palačinke i okrenite je.

11. Podignite ivicu kako bi ste provjerili donji dio palačinke.
12. Trebao bi biti zlataste, radije nego smečkaste boje.
13. Prebacite palačinku na rešetkasti pladanj.
  - Ako je palačinka previše smeđe boje, malo smanjite temperaturu za sljedeću.
  - Svaka mješavina tekućeg tijesta bit će drugačija.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Pomjerite prekidač prema oznaci **O**.
2. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
3. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
4. Ručno operite dodatak za razmazivanje tijesta i lopaticu.

## SAVJETI I PRIJEDLOZI

- Debljina ovisi o omjeru jaja u tekućini; tečnije tijesto = tanje palačinke, više jaja = deblje palačinke.
- Možete začiniti tekuće tijesto šećerom, aromatičnim biljem, začinima ili s nekoliko kapi piva.
- Ako dodate šećer, vrlo je vjerojatno da će se palačinke zalijepiti jedna za drugu kad se naslažu i da će se istrgati kad se njima rukuje.
- Pokušajte koristiti drugačiju vrstu brašna (brašnom od cjelovitog zrna tekuće tijesto bit će gušće).

## ZA 12 PALAČINKI

- 250 g običnog brašna
- 500 ml mlijeka
- 3 jaje, srednje (53-63 g)
- 1 prstohvat soli

Prosijte brašno u zdjeli. Dodajte sol. Umiješajte jaja. Umiješajte mlijeko. Prestanite dodavati vodu kad tekuće tijesto dostigne kremastu konzistentnost. Ostavite tekuće tijesto da se odmori 1-2 sata prije uporabe.

## ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

## POMEMBNA VAROVALA


Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/ dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

 Površine naprave se segrejejo.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

-  Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
- Aparata ne uporabljajte za nič drugega kot za peko palačink.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

## SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

### RISBE

- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| 1. Lopatica za mazanje | 5. Lučka termostata       |
| 2. Lopatica            | 6. Stikalo                |
| 3. Plošča žara         | 7. Nastavitev temperature |
| 4. Lučka za vklop      |                           |

### PRIPRAVA

- Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- Napravo in kabel imejte postavljene stran od robov delovne mize in zunaj dosega otrok.

### UPORABA

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
2. Nastavitev temperature nastavite na 5.
3. Stikalo premaknite na I.
4. Lučka za vklop sveti, dokler je naprava priključena na električno omrežje.
5. Lučka termostata sveti, ko naprava doseže delovno temperaturo. Nato se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo. Počakajte, da lučka termostata zasveti, preden začnete s kuhanjem.
6. Lopatico za mazanje namočite z vodo, da se nanjo ne prijema.
7. V sredino plošče žara ulijte majhno količino testa.
8. S krožnimi gibi lopatice za mazanje ga razširite.

9. Počakajte, da površina več ni tekoča in lahko palačinko nekoliko premaknete.
10. Pod eno tretjino palačinke potisnite lopatico in palačinko obrnite.
11. Dvignite rob, da preverite, kakšna je palačinka od spodaj.
12. Biti mora zlate, ne rjave barve.
13. Palačinko prenesite na žičnat pladenj.
  - Če je palačinka preveč rjava, za naslednjo palačinko nekoliko zmanjšajte temperaturo.
  - Vsako testo je drugačno.

## **NEGA IN VZDRŽEVANJE**

1. Stikalo premaknite na **O**.
2. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
3. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
4. Lopatico za mazanje in lopatico ročno umijte.

## **NASVETI IN ZVIJAČE**

- Debelina je odvisna od razmerja med količino jajc in tekočine; več ko je tekočine = bolj tanke palačinke, več ko je jajc = bolj debele palačinke.
- Testo lahko oplemenitite s sladkorjem, zelišči, začimbami ali kančkom piva.
- Sladkor povzroči, da se palačinke, položene ena na drugo, zlepijo, pri rokovanju pa se rade raztrgajo.
- Poskusite še druge vrste moke (s polnozrnato moko bo testo bolj gosto).

## **ZADOŠČA ZA 12 PALAČINK**

- 250 g gladka moka
- 500 ml mleko
- 3 jajce, srednje (53–73 g)
- 1 ščepec sol

Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Umešajte jajca. Umešajte mleko. Prenehajte dodajati tekočino, ko postane testo kremasto. Pred uporabo naj testo 1-2 uri počiva.



## **ZAŠČITA OKOLJA**

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

-  Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από την παρασκευή κρεπών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

## ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

### ΣΧΕΔΙΑ

- |                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. Σπάτουλα απλώματος | 5. Λυχνία θερμοστάτη      |
| 2. Σπάτουλα           | 6. Διακόπτης              |
| 3. Πλάκα ψησίματος    | 7. Διακόπτης θερμοκρασίας |
| 4. Λυχνία ισχύος      |                           |

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από τις άκρες των επιφανειών εργασίας και μακριά από παιδιά.

### ΧΡΗΣΗ

1. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
2. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 5.

3. Μετακινήστε το διακόπτη στο **I**.
4. Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
5. Η λυχνία θερμοστάτη ανάβει όταν η συσκευή φτάνει σε θερμοκρασία λειτουργίας. Κατόπιν θα ανάβει και θα σβήσει καθώς ο θερμοστάτης θα λειτουργεί για διατήρηση της θερμοκρασίας. Περιμένετε να ανάψει η λυχνία θερμοστάτη για να αρχίσετε την παρασκευή.
6. Βρέξτε τη σπάτουλα απλώματος με νερό, για να μην κολλάει.
7. Ρίξτε λίγο κουρκούτι στο κέντρο της πλάκας ψησίματος.
8. Απλώστε το με τη σπάτουλα απλώματος κάνοντας κυκλικές κινήσεις.
9. Περιμένετε να στεγνώσει η επιφάνεια και η κρέπα θα μπορεί να μετακινηθεί ελαφρώς.
10. Βάλτε τη σπάτουλα κάτω από το ένα τρίτο της κρέπας, και γυρίστε την.
11. Σηκώστε το άκρο για να ελέγξετε την κάτω πλευρά της κρέπας.
12. Θα πρέπει να έχει ροδίσει, αλλά να μην έχει αρπάξει.
13. Μεταφέρετε την κρέπα σε σχάρα.
  - Αν η κρέπα έχει αρπάξει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία ελαφρώς για την επόμενη.
  - Κάθε μερίδα κουρκουτιού θα είναι διαφορετική.

## **ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

1. Μετακινήστε το διακόπτη στο **O**.
2. Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
3. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
4. Πλύνετε τη σπάτουλα απλώματος και τη σπάτουλα στο χέρι.

## **ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

- Το πάχος εξαρτάται από την αναλογία αυγού και υγρού, δηλ. περισσότερο υγρό = πιο λεπτές κρέπες, περισσότερο αυγό = πιο παχιές κρέπες.
- Μπορείτε να νοστιμίσετε το κουρκούτι με ζάχαρη, βότανα, μπαχαρικά ή με λίγη μπύρα.
- Με την προσθήκη ζάχαρης αυξάνονται οι πιθανότητες οι κρέπες να κολλάνε μεταξύ τους όταν τις στοιβάξετε, και να κοπούν όταν τις πιάνετε.
- Δοκιμάστε διαφορετικούς τύπους αλευριού (με το αλεύρι ολικής άλεσης θα φτιάξετε πιο πηχτό κουρκούτι).

## **ΒΓΑΙΝΟΥΝ 12 ΚΡΕΠΕΣ**

- 250 g αλεύρι
- 500 ml γάλα
- 3 αβγό, μέτριο (53-63 γρ)
- 1 πρέζα αλάτι

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μολ. Προσθέστε το αλάτι. Προσθέστε ανακατεύοντας τα αυγά. Προσθέστε ανακατεύοντας το γάλα. Σταματήστε να προσθέτετε υγρό όταν το κουρκούτι αποκτήσει γίνει κρεμώδες. Αφήστε το κουρκούτι να φουσκώσει για 1-2 ώρες προτού το χρησιμοποιήσετε.

## **ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.


## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva. Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

-  Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
- Csak palacsintasütésre használja a készüléket!
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

### RAJZOK

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1. Simítópálca        | 5. Termosztát kijelző lámpa |
| 2. Kanál              | 6. Kapcsoló                 |
| 3. Palacsintasütő lap | 7. Hőmérséklet szabályozó   |
| 4. Működésjelző fény  |                             |

### ELŐKÉSZÍTÉS

- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- Tartsa a készüléket és a kábelt a konyhaszekrény szélétől távol és gyermekek által el nem érhető helyen.

### HASZNÁLAT

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
2. A hőmérsékletszabályozót állítsa 5 állásba.
3. Állítsa a kapcsolót I-re.
4. A működésjelző fény folyamatosan világít addig, amíg a készülék áram alatt van.
5. A termosztát jelzőfénye akkor gyullad ki, ha a készülék elérte az üzemi hőmérsékletet. Ezután be- és ki fog kapcsolni, ahogy termosztát működik, hogy fenntartsa a kívánt hőmérsékletet. A sütés megkezdése előtt várja meg, hogy a termosztát kijelző lámpa kigyulladjon.

6. Vízrel nedvesítse meg a simítópálcát, így elkerülheti a leragadását.
7. Helyezzen kis mennyiségű masszát a palacsintasütő lap közepére.
8. A simítópálcával körkörös mozdulatokkal simítsa szét a tésztát.
9. Várjon, míg a tészta felülete már nem folyékony, és a palacsinta óvatosan mozdíthatóvá válik.
10. Helyezze a kanalat a palacsinta harmada alá, és óvatosan fordítsa meg.
11. Emelje fel a szélét, hogy ellenőrizze a palacsinta állapotát.
12. Aranybarnának kell lennie, nem pedig barna színűnek.
13. Helyezze a palacsintát egy tálcára.
  - Ha a palacsinta túl barna, csökkentse a hőmérsékletet a következő palacsinta kisütéséhez.
  - Minden massa eltérő lesz.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Állítsa a kapcsolót **O**-re.
2. Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
3. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
4. Kézvel mosogassa el a simítópálcát és a kanalat.

## TANÁCSOK ÉS TIPPEK

- A tészta vastagsága a tojás és a folyadék arányától függ: több folyadék = vékonyabb palacsinták, több tojás = vastagabb palacsinták.
- Cukorral, fűszernövényekkel, fűszerekkel, vagy akár egy kis sörrel is ízesítheti a masszát.
- Cukor hozzáadásával a palacsinták ragadósabbak lesznek, és nagyobb eséllyel szakadnak szét.
- Próbáljon ki különböző típusú lisztet (teljes kiőrlésű liszt felhasználásával sűrűbb masszát kap).

## 12 ADAG PALACSINTÁHOZ

- 250 g közönséges liszt
- 500 ml Tej
- 3 közepes tojás (53-63 g)
- 1 csipetnyi só

Szitálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Keverje bele a tojásokat. Keverje bele a tejet. Ne adjon hozzá több folyadékot, ha a massa krémes állagúvá válik. Felhasználás előtt 1-2 órán át pihentesse a masszát.

## KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- ⊗ Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekânlarda kullanmayın.
- Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- Cihazı, krep yapmak dışında herhangi bir nedenle kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

### ÇİZİMLER

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| 1. Krep yayma çubuğu | 5. Termostat lambası |
| 2. Spatula           | 6. Düğme             |
| 3. Izgara plakası    | 7. Isı kumandası     |
| 4. Güç lambası       |                      |

### HAZIRLAMA

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- Cihazı ve elektrik kablosunu tezgah kenarlarından ve çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.

### KULLANIM

1. Fişi prize takın.
2. Isı kumandasını 5 simgesine ayarlayın.
3. Düğmeyi I konumuna getirin.
4. Cihaz elektrik kaynağına bağlı oldukça, güç lambası da yanacaktır.
5. Cihaz çalışma sıcaklığına ulaştığında, termostat lambası yanacaktır. Termostat, ütünün kullanımı sırasında ısıyı ayarlanan seviyede muhafaza etmek için zaman zaman devreye girer veya devre dışı kalır. Pişirmeye başlamadan önce, termostat lambası yanana dek bekleyin.

6. Hamura yapışmasını önlemek için, krep yayma çubuğunu suyla ıslatın.
  7. Az miktarda krep hamurunu, ızgara plakasının ortasına dökün.
  8. Yayma çubuğunun dairesel hareketleriyle, hamuru yayın.
  9. Yüzeyde sıvı kalmayınca ve krep yerinden hafifçe oynatılabilene dek bekleyin.
  10. Krep, üçte birlik kısmının altına bir spatula yerleştirilerek ters çevirin.
  11. Krepin alt kısmını kontrol etmek için kenarını kaldırın.
  12. Kahverenginden çok, altın rengi olmalıdır.
  13. Krep tel bir tepsiye alın.
- Krep aşırı kahverengi renkte ise, bir sonraki krep için sıcaklığı hafifçe azaltın.
  - Her hamur grubu farklı sonuç verecektir.

## TEMİZLİK VE BAKIM

1. Düğmeyi **O** konumuna getirin.
2. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
3. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
4. Krep yayma çubuğunu ve spatulayı elde yıkayın.

## IPUÇLARI

- Krepin kalınlığı, içindeki yumurta ve sıvı oranına bağlıdır; sıvıyı artırmak = daha ince krepler, yumurtayı artırmak = daha kalın krepler anlamına gelir.
- Krep hamurunu şeker, çeşitli otlar, baharatlar veya az miktarda bira ile tatlandırın.
- Şeker eklemek, krepler üst üste konduğunda muhtemelen birbirlerine yapışmalarına ve alınırken yırtılmalarına yol açacaktır.
- Diğer un türlerini deneyin (tam buğday unu daha koyu kıvamlı bir hamur oluşturacaktır).

## 12 KREP YAPILABİLİR

- 250 g sade un
- 500 ml süt
- 3 yumurta, orta (53-63 gr)
- 1 tutam tuz

Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Yumurtaları içine katarak karıştırın. Sütü ekleyerek karıştırın. Hamur, krema kıvamına geldiğinde sıvı eklemeyi durdurun. Krep hamurunu, kullanmadan önce en az 1-2 saat dinlendirin.



## ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

## PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- ⊗ Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit clătite.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

### EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

#### SCHIȚE

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 1. Distribuitor   | 5. Bec termostat       |
| 2. Spatulă        | 6. Întrerupător        |
| 3. Placă grătar   | 7. Control temperatură |
| 4. Bec alimentare |                        |

#### PREPARARE

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- Feriți vasul și cablul de marginile blaturilor lucru și nu le lăsați la îndemâna copiilor.

#### UTILIZARE

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Setați temperatura la 5.
3. Comutați întrerupătorul la I.
4. Becul de alimentare va lumina atâta timp cât aparatul este conectat la sursa de curent.
5. Becul termostatului se va aprinde atunci când aparatul atinge temperatura de funcționare. Apoi se va aprinde și se va stinge, pe măsură ce termostatul va fi activat și dezactivat pentru a menține temperatura. Așteptați ca becul termostatului să se aprindă înainte de a începe să gătiți.
6. Înmuiați distribuitorul în apă, pentru a preveni lipirea.
7. Turnați o cantitate mică de aluat în centrul plăcii de grătar.

8. Distribuieți-l prin mișcări circulare, cu ajutorul distribuitorului.
9. Așteptați până când suprafața nu mai este lichidă și clătita poate fi mișcată cu ușurință.
10. Introduceți spatulă sub o treime a clătitei și întoarceți-o.
11. Ridicați capătul pentru a verifica partea de dedesubt a clătitei.
12. Ar trebui să fie aurie, nu maronie.
13. Transferați clătita pe o tavă de sârmă.
  - Dacă clătita este prea maronie, pentru următoarea reduceți ușor temperatura.
  - Fiecare porție de luat va fi diferită.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Comutați întrerupătorul la **O**.
2. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
3. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
4. Spălați distribuitorul și spatulă cu mâna.

## SUGESTII ȘI SFATURI

- Grosimea depinde de proporția ou - lichid; mai mult lichid = clătite mai subțiri, mai mult ou = clătite mai groase.
- Puteți asezona aluatul cu zahăr, ierburi, condimente sau puțină bere.
- Adăugând zahăr, riscați ca clătitele să se lipească una de alta atunci când sunt puse una peste alta și să se rupă atunci când le manevrați.
- Încercați alte tipuri de făină (făina integrală va da un aluat mai gros).

## PENTRU 12 DE CLĂTITE

- 250 g făină simplă
- 500 ml lapte
- 3 ou, mediu (53-63g)
- un praf de sare

Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Adăugați ouăle, amestecând. Adăugați laptele, amestecând. Nu mai adăugați lichid atunci când aluatul atinge o consistență cremoasă. Lăsați aluatul să se odihnească 1-2 ore înainte de a-l folosi.



## PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ


Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

-  Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).
- Не използвайте уреда за друго, освен за приготвяне на палачинки.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

## САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

### ИЛЮСТРАЦИИ

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Разстилачка              | 5. Лампичка за термостата   |
| 2. Лъжица                   | 6. Ключ                     |
| 3. Плоча за грил            | 7. Контрол на температурата |
| 4. Лампичка за захранването |                             |

### ПОДГОТОВКА

- Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- Дръжте уредът и кабела на разстояние от кухненския плот и далеч от достъп на деца.

### УПОТРЕБА

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
2. Настройте контрола на температурата на 5.
3. Преместете ключа в позиция I.
4. Лампичката за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
5. Лампичката на термостата ще светне, когато уредът достигне работната температура. След това ще се включва и изключва заедно с термостата, докато той поддържа температурата. Изчакайте докато лампичката за термостата светне.
6. Намокрете разстилачката с вода, за да избегнете залепване.

7. Изсипете малко количество тесто в центъра на плочата за грил.
8. Намажете с кръгови движения на разстилачката.
9. Изчакайте докато повърхността вече не е влажна и палачинката може леко да се мести.
10. Вкарайте лъжицата под една трета от палачинката и преобърнете.
11. Повдигнете края, за да проверите долната част на палачинката.
12. Трябва да е придобила златист, а не кафеникав цвят.
13. Преместете палачинката към тавичката.
  - Ако е прекалено кафеникава, намалете леко температурата за следващата.
  - Всяка партида тесто ще изглежда различно.

## **ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА**

1. Преместете ключа в позиция **О**.
2. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
3. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
4. Измийте ръчно разстилачката и лъжицата.

## **СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ**

- Плътността зависи от съотношението между яйцето и течността; повече течност = по-тънки палачинки, повече яйца = по-плътни палачинки.
- Можете да подправите тестото със захар, билки, подправки или малко бира.
- Ако добавите захар, е по-вероятно палачинките да залепнат една за друга и да се разкъсат.
- Опитайте с други видове брашно (ако ползвате непресято брашно, тестото ще стане по-плътно).

## **ЗА 12 ПАЛАЧИНКИ**

- 250 г обикновено брашно
- 500 мл мляко
- 3 яйца, средно голямо (53-63 гр)
- 1 щипка сол

Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Добавете яйцата, като разбърквате. Добавете млякото, като разбърквате. Престанете да добавяте течност, когато тестото стане гъсто като крем. Оставете тестото да отлежи 1-2 часа, преди да го използвате.


## **ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**


За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

### اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
- استخدم الجهاز بالموصل والكبل المزود فقط، والعكس بالعكس.
-  سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.
- إذا كان الموصل أو الكبل تالفا، يجب استبدالهما بمجمع خاص متوفر من الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها.

-  لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).
- افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير صنع الكريب.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

### للاستعمال المنزلي فقط

#### الرسومات

- |                |                           |
|----------------|---------------------------|
| 1. الفارشة     | 5. لمبة الترموستات        |
| 2. ملعقة صيدلي | 6. مفتاح التشغيل          |
| 3. صينية شواية | 7. التحكم في درجة الحرارة |
| 4. لمبة الطاقة |                           |

#### التحضير

1. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
2. حافظ على الجهاز والكبلات بعيدا عن حواف أسطح العمل وبعيدا عن متناول الأطفال.
3. تأكد أن كل صواني التنقيط مثبتة للداخل بشكل كامل في (الشكل A).

#### الاستخدام

1. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
2. قم بضبط التحكم في درجة الحرارة على 5.
3. ضع مفتاح التشغيل بوضعية I.
4. سوف تضيئ لمبة الطاقة طالما أن الجهاز موصل بمصدر الكهرباء.
5. سوف تضيئ لمبة الترموستات عندما يصل الجهاز لدرجة الحرارة العاملة. وسيقوم بالتشغيل والإيقاف عندما يعمل الترموستات على الحفاظ على درجة الحرارة. انتظر إلى أن تضيئ لمبة الترموستات قبل الطهي.
6. قم بترطيب الفارشة بالماء لمنع الالتصاق.
7. قم بصب كمية صغيرة من الخليط في وسط صينية الشواء.
8. قم بالتوزيع بحركات دائرية للفارشة.
9. انتظر إلى أن يصبح السطح غير سائل مع إمكانية تحريك الكريب قليلا.
10. أدخل ملعقة تحت ثلث الكريب وأدرها لأعلى.
11. ارفع الحافة لفحص الجانب السفلي من الكريب.
12. ويجب أن يكون لونه ذهبيا وليس بنيا.

13. انقل الكريب لصينية سلكية.
- إذا كان لون الكريب بني للغاية، اخفض درجة الحرارة قليلا للدرجة التالية.
  - ستكون كل دفعة من الخليط مختلفة.

### محاذير وصيانة

- ضع مفتاح التشغيل بوضعية O.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
- قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
- اغسل الفارشة والملعقة باليد.

### تلميحات ونصائح

- يتوقف السمك على نسبة البيض إلى السائل؛ سائل أكثر = الكريب أرق، بيض أكثر = الكريب أكثر سمكا.
- يمكنك تبيتيل الخليط بالسكر أو الأعشاب أو التوابل أو رشة بييرة.
- إضافة السكر يجعل الكريب أكثر عرضة للالتصاق مع بعضه البعض عند تكومه وعرضه للتمزق عند مسكه.
- جرب أنواعا أخرى من الدقيق (سوف ينتج دقيق القمح الكامل خليطا أكثر سمكا).

### يصنع 12 كريب

- 250 g دقيق عادي
- 500 ml لبن
- 3 بيض
- حصوة ملح

انخل الدقيق في وعاء. أضف الملح. قلب في البيض. قلب في اللبن. أوقف إضافة السائل عندما يصل الخليط إلى قوام دسم. اترك الخليط لمدة 1-2 ساعة قبل الاستخدام.

### رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.