



## ART.-NO. **FO 2471**

<b>DE</b>	Gebrauchsanleitung	Fondue-/Crêpes-Kombination	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Fondue-crêpe combination	8
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Appareil combiné fondue crêpes	12
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Fondue-Crêpe-combinatie	16
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Fondue-Crepera combinada	20
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Combinazione Fonduta e Crêpe	24
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Fondue-pandekage kombination	28
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Fondue-crêpeskombination	32
<b>FI</b>	Käyttöohje	Yhdistetty fonduepata ja ohukaislevy	36
<b>PT</b>	Manual de instruções	Combinação Fondue/Crepes	40
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Zestaw Fondue-Crêpe	44
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Συνδυασμός φοντού-κρέπα	48

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

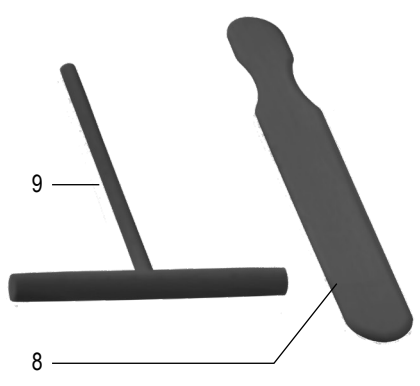
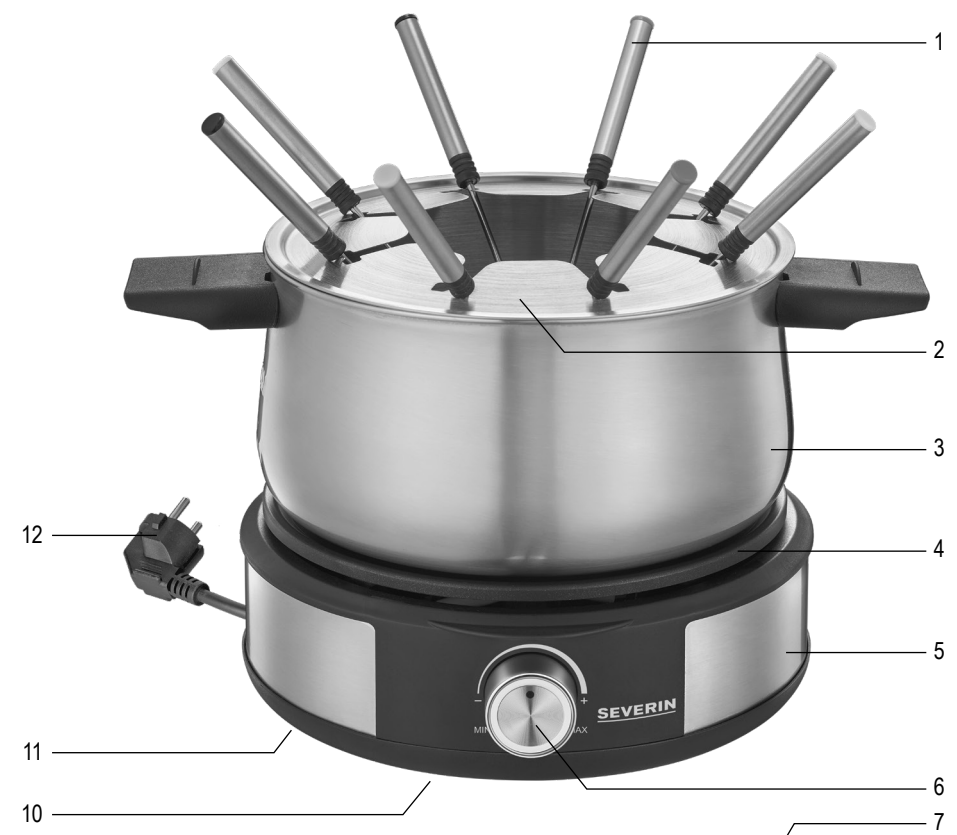
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

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

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

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

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



## Fondue-/Crêpes-Kombination

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

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

### Aufbau

1. Fondue-Gabeln, 8 Stück
2. Spritzschutzring
3. Fondue-Topf
4. Heizfläche
5. Basisgerät
6. Temperaturregler mit Kontrollleuchte
7. Crêpes-Platte
8. Crêpes-Wender
9. Teig-Spatel
10. Typenschild (Geräteunterseite)
11. Kabelaufwicklung
12. Anschlussleitung mit Netzstecker

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen

wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Crêpes-Platte im Spülwasser reinigen.  
Den Fondueopf, den Spritzschutz und die Fonduegabeln im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.  
Die Crêpes-Wender und den Teig-Spatel im Spülwasser reinigen.  
Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Die Heizfläche am Basisgerät muss vor Spritzwasser geschützt werden.
- **Warnung!** Eine Fehlanwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- **Warnung!** Einige berührbare Oberflächen sind während und nach dem Betrieb heiß.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett

- zu vermeiden.
- Den Fondue-Topf nur an den Handgriffen anfassen und nach Gebrauch erst abkühlen lassen.
  - Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
  - Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
    - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
    - in landwirtschaftlichen Betrieben,
    - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
    - in Frühstückspensionen.
  - Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 benutzt werden.
  - Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
  - Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
  - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Die Reinigung und Wartung durch den

Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

- **Warnung!** Das Gerät von jungen Kindern (0-8 Jahre) fernhalten, insbesondere während des Gebrauchs oder des Abkühlens.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erststickungsgefahr!
- Das Gerät nur einschalten, wenn der gefüllte Fonduetopf oder die Crêpes-Platte auf die Heizfläche gesetzt wurde.
- Niemals tiefgefrorene Lebensmittel für das Fondue benutzen. Die Lebensmittel vorher auftauen und ggf. trockentupfen.
- Um die Oberfläche der Crêpes-Platte zu schonen, keine scharfen Gegenstände bei der Entnahme der Crêpes benutzen.
- Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Fonduetopf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.
- **Niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett schütten!**
- Das heiße Gerät niemals tragen oder verschieben! Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät benutzen.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - bei fehlender Aufsicht,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

## Bedienung

### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Alle Werbe-Aufkleber, Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung das Basisgerät und die Crêpes-Platte mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Das Gerät mit Crêpes-Platte ca. 10 Min. ohne Teig aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Dann das Gerät inklusive aller Zubehörteile wie unter *„Reinigung und Pflege“* beschrieben reinigen.

## Inbetriebnahme

### Fondue

- Öl/Fett, Brühe, Käse oder Schokolade in den Fonduepotopf füllen. Dabei die untenstehenden Informationen zu den Füllmengen beachten!
- Den Fonduepotopf auf die Heizfläche setzen.
- Den Spritzschutz aufsetzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

### Gemüse/Fleisch-Fondue mit Öl/Fett

- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Das Öl/Fett ca. 25 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

### Gemüse/Fleisch-Fondue mit Brühe

- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Die Brühe ca. 10 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

### Käse-Fondue

- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 400 g betragen.
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, den Regler auf eine mittlere Position zurückdrehen.

### Schokoladen-Fondue

- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 500 g betragen.
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Regler auf eine Position knapp über MIN zurückdrehen.
- Die Lebensmittel auf die Fondue-Gabeln aufspießen, tief in den Fonduepotopf tauchen und die Gabeln im Spritzschutz arretieren.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Regler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät abkühlen lassen und nach jedem Gebrauch reinigen wie unter ‚Reinigung und Pflege‘ beschrieben.

## Crêpes-Zubereitung

- Die Crêpes-Platte auf die Heizfläche setzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Den Temperaturregler in die gewünschte Position stellen.
- Die Kontrollleuchte leuchtet. Das Gerät heizt auf.
- Ist die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte.
- Eine kleine Menge Crêpes-Teig auf die Crêpes-Platte geben und den Teig gleichmäßig mit dem Teigspatel durch eine drehende Bewegung verteilen.
- Während des Gebrauchs leuchtet die Kontrollleuchte immer wieder auf. Dies zeigt den Heizvorgang des Gerätes an. Die gewünschte Temperatur wird dadurch gehalten.
- Den Crêpe solange backen lassen, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und sich der Crêpe leicht verschieben lässt.
- Dann den Crêpes-Wender unter den Crêpe schieben, den Crêpe anheben und wenden.
- Den Crêpe kurz fertig backen. Den Crêpe zur Kontrolle mit dem Crêpes-Wender leicht anheben. Der Crêpe sollte sichtbar durchgebacken sein, aber nicht braun werden. So lässt er sich gut falten oder rollen.
- Den Crêpe von der Crêpes-Platte nehmen.
- Den Crêpe nach Wunsch belegen und falten oder rollen.
- Wenn der Bräunungsgrad nicht den Vorstellungen entspricht, den Regler auf eine höhere bzw. tiefere Position stellen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Regler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.

## Tipps

- Den Teigspatel vorher anfeuchten. Dann kann der Teig nicht so leicht daran kleben bleiben.
- Beim ersten Crêpe zum Üben etwas mehr Teig auf die Crêpes-Platte geben. Ein etwas dickerer Crêpe lässt sich leichter handhaben.

## Rezepte

### Süße Crêpes

#### Zutaten:

250 g Mehl  
4 Eier  
500 ml Milch  
1 Esslöffel Vanillezucker  
½ Teelöffel Salz  
Rum-Aroma  
50 g geschmolzene Butter

#### Zubereitung:

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

### Herzhafte Galettes

#### Zutaten:

250 g Buchweizenmehl  
1 Ei  
350 ml Milch  
350 ml kaltes Wasser  
1 Teelöffel Salz  
50 g geschmolzene Butter

#### Zubereitung:

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

## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Die Crêpes-Platte abnehmen und mit etwas heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Den Fondue-Topf mit Inhalt komplett erkalten lassen, bevor er entnommen wird.  
Verbrauchtes Öl/Fett nicht in den Ausguss gießen. Das erkaltete Öl/Fett in den Hausmüll geben.
- Den Fondue-Topf, den Spritzschutz und die Fondue-Gabeln im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.

• **Tipp!** Bei der Zubereitung von Käse-Fondue ist ein Anbacken des Käses im Fonduetopf unvermeidbar. Den Fonduetopf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser füllen und über Nacht einweichen lassen. Dann erst wie oben beschrieben reinigen.

- Den Crêpes-Wender und den Teig-Spatel im Spülwasser reinigen.
- Das Basisgerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Website <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service Center / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Entsorgung



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

## Fondue-crêpe combination

### Dear Customer,

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

### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

1. Fondue forks, 8 pieces
2. Splash-guard collar
3. Fondue bowl
4. Heating surface
5. Base unit
6. Thermostat with indicator light
7. Crêpe plate
8. Flip-over tool
9. Spatula
10. Rating label (on underside of appliance)
11. Cord winder
12. Power cord with plug

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please contact our customer service department by phone or email (see appendix).
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse

effects on the operational safety of the appliance.

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with water and do not immerse it in water.
- Clean the crêpe plate in warm soapy water.

Clean the fondue bowl, the splash-guard collar and the fondue forks in warm soapy water or in the dishwasher.

Clean the flip-over tool and the spatula in warm soapy water.

For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.

- The heating surface on the base unit must be protected from splashing water.
- **Warning!** Misuse of the appliance can lead to injuries.
- **Warning!** Some touchable surfaces are hot during and after use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- To prevent hot oil/fat from spilling, place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains and with sufficient surrounding space.



- Only hold the fondue bowl by the handles and always let it cool down after use.
- Do not position the appliance next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance but only if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- **Warning!** Keep the appliance away from young children (0 - 8 years), especially during use or when cooling down.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Only switch on the appliance when the filled fondue bowl or crêpe plate has been placed on the heating surface.
- Deep-frozen food must never be used for making fondue, but should be thawed first and, if necessary, dabbed dry.
- To avoid damage to the coating of the crêpe plate when removing the crêpes, only use non-abrasive utensils.
- Oil/fat may catch fire when overheated. In this case, pull out the plug and extinguish the fire by placing a lid or a metal tray onto the bowl.
- **Never pour water on hot or burning oil/fat!**
- **Caution:** Never attempt to carry or move the appliance when it is hot. Spilled hot oil/fat may cause severe injuries or burns.
- Only use the fondue bowl with the base unit provided.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction,
  - when there is no supervision, and
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

## **How to use the appliance**

### **Before first use**

- Carefully remove all packaging materials and stickers from the appliance.
- Before using the appliance for the first time, clean the base unit and crêpe plate with a damp cloth.
- Heat up the appliance, with the crêpe plate in place, for about 10 minutes, without any dough, to eliminate the smell typically encountered when first switching on (a small amount of smoke may be noticeable). For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.
- Clean the appliance including all individual parts afterwards, as described in *Cleaning and care*.

## Operation

### Fondue

- Put the oil/fat, broth, cheese or chocolate into the fondue bowl. Note the fill level information given below.
- Place the fondue bowl on the heating surface.
- Fit the splash guard.
- Connect the unit to the mains.

#### *Vegetable/meat fondue with oil or fat*

- Note: The fill amount must be between the MIN and MAX markings.
- Turn the thermostat to its MAX position.
- Pre heat the oil or fat for about 25 minutes before putting food into the bowl.

#### *Vegetable/meat fondue with broth*

- Note: The fill amount must be between the MIN and MAX markings.
- Turn the thermostat to its MAX position.
- Preheat the broth for about 10 minutes before putting food into the bowl.

#### *Cheese fondue*

- The fill amount must be between 200 g minimum and 400 g maximum.
- Turn the thermostat to its MAX position and stir the cheese continuously until it has melted.
- Once it has done so, turn the thermostat control back to a medium position.

#### *Chocolate fondue*

- The fill amount must be between 200 g minimum and 500 g maximum.
- Turn the thermostat to its MAX position. Break the chocolate into pieces and stir continuously until it has melted.
- Once it has done so, turn the thermostat control back to a position slightly above MIN.

- Skewer the food on the fondue forks, immerse them deep into the fondue bowl and fix the forks in the splash-guard collar.
- When cooking is finished, turn the thermostat back to MIN and disconnect the appliance from the mains.
- Let the appliance cool down and clean after each use as described under '*Cleaning and care*'.

### Preparing crêpes

- Place the crêpe plate on the heating surface.
- Insert the plug into a suitable wall socket.
- Turn the temperature control to the desired position.
- The indicator light comes on. The appliance is now pre-heating.
- Once the desired temperature has been reached, the indicator light switches off.
- Put a small amount of the crêpe mix on the crêpe plate, and then use the smoothing tool to spread out the mix evenly by swirling it round with a circular motion.
- The indicator light will periodically switch off and on again during use. This indicates the heating process of the appliance. The desired temperature is thereby maintained.
- Let the crêpe cook until the surface is no longer liquid and it can be moved easily.
- Slide the flip-over-tool under the crêpe, lift it up and turn it over.
- Cook the other side for a short time until done. To check whether it is ready, use the flip-over-tool to lift it slightly. The crêpe should be clearly cooked, but should not be browned; that way it is easy to fold or roll up.
- Remove the crêpe from the plate.
- Put your topping or spread onto the crêpe and fold or roll it.
- If the browning level is not to your satisfaction, use the control to adjust the temperature before cooking another crêpe.
- If no further crêpes are to be cooked, turn the temperature control back to its MIN position. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.

### Useful tips

- The smoothing tool should be moistened a little to prevent the crêpe mix sticking to it.
- When attempting the first crêpes, it is advisable to use a little more mix, as thicker crêpes are easier to handle.

## Recipes

### Sweet crêpes

#### Ingredients:

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

#### Preparation:

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

### Delicious galettes

#### Ingredients:

250 g buckwheat flour  
1 egg  
350 ml milk  
350 ml cold water  
1 tsp salt  
50 g melted butter

#### Preparation:

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

## Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, always make sure that the plug has been removed from the wall socket, and allow the appliance to cool down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Remove the crêpe plate and clean it in warm soapy water. Dry thoroughly afterwards.
- Before removing the fondue bowl, wait until it has completely cooled down.  
Do not pour used fat or oil in a sink. The cold oil/fat may be discarded with the domestic refuse.
- Clean the fondue bowl, the splash-guard collar and the fondue forks in warm soapy water or in the dishwasher.
- **Hint:** When making cheese fondue, cheese will unavoidably stick to the bowl. Fill the bowl with hot water after use, let it stand overnight and then clean it as described above.
- Clean the flip-over tool and the spatula in warm soapy water.
- The base unit may be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth.

## Disposal



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

## Appareil combiné fondue crêpes

### Chère cliente, Cher client,

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

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Fourchettes à fondue, 8 pièces
2. Écran anti projections
3. Cuve à fondue
4. Plaque chauffante
5. Socle
6. Thermostat avec témoin lumineux
7. Plaque de cuisson
8. Spatule
9. Râteau à crêpes
10. Plaque signalétique (sous l'appareil)
11. Rangement du câble
12. Cordon d'alimentation avec fiche

### Importantes consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Pour toute réparation, veuillez contacter notre Service Clientèle par téléphone ou courriel (voir appendice).
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait

tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir avant de nettoyer l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau savonneuse.  
Nettoyez la cuve à fondue, l'écran anti-projection et les fourchettes à fondue à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.  
Nettoyez la spatule et le râteau à l'eau savonneuse.  
Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- La plaque chauffante du socle doit être protégée contre les projections d'eau.
- **Attention !** Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
- **Attention !** Certaines surfaces exposées sont chaudes pendant et après l'utilisation.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Ne pas utiliser ou entreposer l'appareil à l'extérieur.

- Pour éviter que graisse chaude n'éclabousse, posez l'appareil sur une surface stable, résistant à la chaleur, imperméable aux éclaboussures et aux tâches et qui dispose de suffisamment d'espace.
- Tenez la cuve à fondue uniquement par les poignées et laissez-la refroidir après utilisation.
- Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil.
- **Avertissement !** Tenir l'appareil hors de portée des enfants (0-8 ans), en particulier pendant l'utilisation ou le refroidissement.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque la cuve à fondue ou la plaque de cuisson est installée sur la plaque chauffante.
- Les aliments congelés ne doivent jamais être utilisés pour préparer une fondue, mais doivent d'abord être décongelés et, si nécessaire, essuyés.
- Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson des crêpes lors de leur retrait, servez-vous uniquement d'ustensiles non abrasifs.
- L'huile/matière grasse risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Dans ce cas, retirez la fiche de la prise, puis posez un couvercle ou autre objet en métal sur le poêlon afin d'étouffer les flammes.
- **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/graisse chaude en flammes!**
- **Attention :** Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/graisse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
- Utilisez la cuve à fondue uniquement avec le socle fourni.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

## Fonctionnement

### Avant la première mise en marche

- Retirez tous les éléments d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez la plaque et la plaque de cuisson des crêpes avec un chiffon humide.
- Faites chauffer l'appareil, la plaque de cuisson des crêpes en place, pendant environ 10 minutes, à vide, pour éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage d'un appareil neuf (un léger dégagement de fumée peut être constaté). Pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres.
- Nettoyez ensuite l'appareil, y compris toutes les pièces, tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

## Fonctionnement

### Fondue

- Versez l'huile/graisse, bouillon, fromage ou chocolat dans la cuve à fondue. Notez les indications ci-dessous concernant le niveau de remplissage.
- Placez la cuve à fondue sur la plaque chauffante.
- Installez l'écran anti projections.
- Branchez l'appareil sur le secteur.

#### *Fondue légumes/viande avec huile ou matières grasses*

- Remarque : le niveau de remplissage se situe entre les repères MIN et MAX.
- Tournez le thermostat sur la position MAX.
- Préchauffez l'huile/graisse pendant environ 25 minutes avant de mettre les aliments dans la cuve.

#### *Fondue légumes/viande avec bouillon*

- Remarque : le niveau de remplissage se situe entre les repères MIN et MAX.
- Tournez le thermostat sur la position MAX.
- Préchauffez le bouillon pendant environ 10 minutes avant de mettre les aliments dans la cuve.

#### *Fondue savoyarde (fromage)*

- La quantité de remplissage doit se situer entre 200 g minimum et 400 g maximum.
- Tournez le thermostat sur la position MAX et mélangez continuellement le fromage jusqu'à ce qu'il fonde.
- Une fois fondu, tournez le bouton de thermostat sur sa position moyenne.

#### *Fondue au chocolat*

- La quantité de remplissage doit se situer entre 200 g minimum et 500 g maximum.
- Tournez le thermostat sur la position MAX. Cassez le chocolat en morceaux et mélangez continuellement jusqu'à ce qu'il fonde.
- Une fois fondu, tournez le bouton de thermostat sur la position légèrement au-dessus de MIN.
- Embrochez les aliments sur les fourchettes à fondue, plongez-les dans la cuve à fondue et bloquez les fourchettes dans l'écran anti-projection.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de thermostat sur MIN et débranchez l'appareil du secteur.
- Laissez l'appareil refroidir et nettoyez-le après chaque utilisation comme décrit dans « *Entretien et nettoyage* ».

### Préparation des crêpes

- Placez la plaque de cuisson sur la plaque chauffante.
- Branchez l'appareil sur une prise murale.
- Tournez le thermostat sur la position désirée.
- Le témoin lumineux s'allume. L'appareil chauffe.
- Une fois la température souhaitée atteinte, le témoin lumineux s'éteint.
- Versez une petite quantité de pâte à crêpes sur la plaque de cuisson, puis, à l'aide du râteau, étalez uniformément la pâte d'un mouvement circulaire.
- Pendant l'utilisation, le témoin lumineux se rallume régulièrement. Cela est dû au processus de chauffe de l'appareil qui maintient la température souhaitée.
- Laissez cuire la crêpe jusqu'à ce que la surface ne soit plus liquide et que la crêpe puisse être facilement retournée.
- Glissez la spatule sous la crêpe, soulevez-la et retournez-la.
- Laissez cuire l'autre côté de la crêpe pendant une courte période. Pour vérifier si la crêpe est prête, soulevez-la légèrement avec la spatule. La crêpe doit être bien cuite mais sa couleur ne doit pas être trop foncée ; vous pourrez ainsi facilement la plier ou la rouler.
- Retirez la crêpe de la plaque.
- Ajoutez la garniture de votre choix et étalez-la sur la crêpe. Pliez-la ou roulez-la.
- Si le degré de cuisson ne vous satisfait pas, servez-vous du thermostat pour régler la température avant de cuire la crêpe suivante.
- Si la cuisson des crêpes est terminée, tournez le thermostat sur la position **MIN**. Débranchez de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.

### Conseils

- Le râteau doit être légèrement humidifié pour empêcher la crêpe d'y coller.
- Pour vos premières crêpes, nous vous recommandons d'utiliser un tout petit peu plus de pâte car des crêpes plus épaisses sont plus faciles à manier.

## Recettes

### Crêpes sucrées

#### Ingrédients:

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

#### Préparation:

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

### Galettes délicieuses

#### Ingrédients:

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

#### Préparation:

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

## Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
- Retirez la plaque de cuisson et nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse. Séchez ensuite soigneusement.
- Avant de retirer la cuve à fondue, attendez que celle-ci ait complètement refroidie.  
Ne pas verser l'huile usée ou les matières grasses dans l'évier. L'huile/matières grasses froides peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- Nettoyez la cuve à fondue, l'écran anti-projection et les fourchettes à fondue à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

• **Conseil :** Lors de la préparation d'une fondue savoyarde, le fromage colle inévitablement aux parois de la cuve. Remplissez la cuve d'eau chaude après utilisation, laissez-la tremper toute une nuit puis nettoyez tel indiqué ci-dessus.

- Nettoyez la spatule et le râteau à l'eau savonneuse.
- Le socle peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide non pelucheux.

## Mise au rebut



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

## Fondue-Crêpe-combinatie

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

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

### Beschrijving

1. Fonduevorken, 8 stuks
2. Anti-spat ring
3. Fonduepan
4. Verwarmingselement
5. Basis/verwarmingselement
6. Regelbare thermostaat met indicatielampje
7. Crêpe-plaat
8. Pannenkoekenmes
9. Deegspatel
10. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
11. Kabelhaspel
12. Snoer met stekker

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het net snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Voor reparatie, graag contact opnemen met onze afdeling klantenservice via telefoon of email (zie aanhangsel).
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Indien het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen de basis nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Reinig de crêpes-plaat in een sopje. Reinig de fonduepan, de spatbescherming en de fonduevorken in een sopje of in de vaatwasmachine. Reinig het pannenkoekenmes en de deegspatel in een sopje. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Het verwarmingselement op het basisapparaat moet worden beschermd tegen spatwater.
- **Waarschuwing!** Gebruik van een defect apparaat kan letsel veroorzaken.
- **Waarschuwing!** Alle aanraakbare oppervlakken zijn heet tijdens en na het gebruik.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart systeem van afstandsbediening.
- Gebruik of bewaar het apparaat niet buitenshuis.



- Om morsen van hete vet te voorkomen, moet men het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond te plaatsen, welke beschermd is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte.
- Pak de fonduepan alleen beet aan de handgrepen en laat deze na het gebruik eerst afkoelen.
- Het apparaat niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
- Het apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- **Waarschuwing!** Houd het apparaat uit de buurt van jonge kinderen (0-8 jaar), vooral tijdens het gebruik of tijdens het afkoelen.
  - **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bijvoorbeeld door verstikking.
  - Schakel het apparaat pas in als de gevulde fonduepan of de crêpe-plaat op het verwarmingselement staat.
  - Nooit diepgevroren voedsel gebruiken voor fonduen, het moet eerst ontdooid en eventueel droog gedept worden.
  - Om bij het verwijderen van de crêpes beschadiging van de coating van de crêpe-plaat te voorkomen, alleen gebruikmaken van niet-schurend keukengerel.
  - Olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. In dit geval dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en met een deksel of iets vergelijkbaars de pan afdekken zodat de vlammen doven.
  - **Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet!**
  - **Waarschuwing:** Het apparaat nooit verplaatsen tijdens gebruik of wanneer het nog heet is, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
  - De fonduepan alleen met het bijbehorende basisapparaat gebruiken.
  - **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
    - na gebruik,
    - wanneer het apparaat niet werkt,
    - wanneer er geen toezicht is,
    - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
  - Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
  - De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

## Gebruik

### Eerste ingebruikname

- Alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat verwijderen.
- Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, eerst de basis en crêpe-plaat met een vochtige doek schoonmaken.
- Laat het apparaat circa 10 minuten opwarmen, met de crêpe-plaat geplaatst en zonder deeg, om de typische geur te elimineren die ontstaat bij het voor de eerste keer aanzetten van het apparaat (een beetje rook kan merkbaar zijn). Men moet daarom zorgen voor voldoende ventilatie door ramen en balkon deuren te openen.
- Maak het apparaat inclusief alle afzonderlijke delen daarna schoon zoals beschreven in het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

## Bediening

### Fondue

- Doe de olie/ het vet, bouillon, kaas of chocolade in de fonduepan. Houd het vulniveau in de gaten zoals hieronder beschreven.
- Zet de fonduepan op het verwarmingselement.
- Plaats de anti-spat ring erop.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.

### *Groenten/vleesfondue met olie of vet*

- Let op: De te vullen hoeveelheid moet tussen de MIN en MAX markering zijn.
- Draai de thermostaatknop op zijn MAX stand.
- Voordat het eten in de pan gedaan wordt, de olie of het vet gedurende 25 minuten voorverwarmen.

### *Groenten/vleesfondue met bouillon*

- Let op: De te vullen hoeveelheid moet tussen de MIN en MAX markering zijn.
- Draai de thermostaatknop op zijn MAX stand.
- Voordat het eten in de pan gedaan wordt, de bouillon gedurende 10 minuten voorverwarmen.

### *Kaasfondue*

- De te vullen hoeveelheid moet tussen minimaal 200 g en maximaal 400 g zijn.
- Draai de thermostaatknop op zijn MAX stand en roer constant in de kaas totdat deze gesmolten is.
- Als dit gedaan is, de regelbare thermostaat terugdraaien naar een stand in het midden.

### *Chocoladefondue*

- De te vullen hoeveelheid moet tussen minimaal 200 g en maximaal 500 g zijn.
- Draai de thermostaatknop op zijn MAX stand. Breek de chocolade in stukjes en roer constant totdat deze gesmolten zijn.
- Als dit gedaan is, de regelbare thermostaat terug draaien naar een stand iets boven MIN.
- Prik de levensmiddelen aan de fonduevorken, dompel deze diep onder in de fonduepan en zet de vorken vast in de spatbescherming.
- Als het koken voorbij is, de thermostaat terugdraaien naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen en reinig het na ieder gebruik, zoals beschreven onder *Reiniging en onderhoud*.

### Crêpes bereiden

- Zet de crêpe-plaat op het verwarmingselement.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Draai de temperatuur thermostaat naar de gewenste stand.
- Het controlelampje gaat branden. Het apparaat warmt op.
- Het controlelampje gaat uit als de gewenste temperatuur is bereikt.
- Plaats een kleine hoeveelheid crêpe mix op de crêpe-plaat, en gebruik dan het gladmaak hulpstuk om de mix gelijkmatig over de plaat te verspreiden door het rond te vegen met een draaiende beweging.
- Het controlelampje lgaattijdens het gebruik telkens weer aan. Dat geeft aan dat het apparaat warm wordt. Daardoor wordt de gewenste temperatuur behouden.
- Laat de crêpe bakken totdat het oppervlak niet langer vloeibaar is en gemakkelijk verwijderd kan worden.
- Schuif het omdraai hulpstuk onder de crêpe, til deze op en keer het om.
- Kook de andere zijde voor een korte periode gaar. Om te controleren of het klaar is, gebruik het omdraai hulpstuk om het een klein beetje op te tillen. De crêpe moet goed gebakken, maar niet al te bruin zijn; zodat het makkelijk op te vouwen of rollen is.
- Verwijder de crêpe van de plaat.
- Plaats de vulling of spreid het uit over de crêpe en vouw of rol het op.
- Wanneer het bruiningsniveau niet naar wens is, gebruik dan de thermostaat om de temperatuur aan te passen voor het maken van de volgende crêpe.
- Als er geen crêpes meer gemaakt hoeven te worden, draai dan de thermostaat naar de stand **MIN**. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

## Bruikbare tips

- Het gladmaak hulpstuk moet eerst een beetje nat gemaakt worden om te voorkomen dat de crêpe mix er aan vastplakt.
- Wanneer men de eerste crêpes maakt, is het aanbevolen dat men wat extra mix gebruikt, daar dickere crêpes gemakkelijker te hanteren zijn.

## Recepten

### Zoete crêpes

#### In ingrediënten:

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

#### Bereiding:

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

### Heerlijke wafels

#### In ingrediënten:

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

#### Bereiding:

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

## Onderhoud en schoonmaken

- Haal vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Om elektrische schokken te voorkomen de basis nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Verwijder de crêpe-plaat en maak deze schoon in warm water met zeep. Daarna goed afdrogen.
- Wacht eerst totdat de fonduepan helemaal afgekoeld is voordat hij weggehaald wordt.  
Giet geen verbruikt vet of olie in de gootsteen. Het koude olie/vet mag weggegooid worden bij het huisvuil.
- Reinig de fonduepan, de spatbescherming en de fonduevorken in een sopje of in de vaatwasmachine.

**Opmerking:** Tijdens de kaasfondue, zal er onvermijdelijk kaas aan de pan gaan plakken. Vul na gebruik de pan met heet water, laat deze overnacht staan en maak hem dan schoon zoals hierboven beschreven.

- Reinig het pannenkoekenmes en de deegspatel in een sopje.
- De basis kan schoongemaakt worden met een licht vochtige, pluisvrije doek.

## Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

## Fondue-Crepera combinada

### Estimado Cliente,

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

### Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de corriente con toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Descripción

1. Tenedores de fondue, 8 piezas
2. Aro antisalpicaduras
3. Recipiente de la Fondue
4. Superficie de calentamiento
5. Base
6. Termostato con luz indicadora
7. Placa para crepes
8. Herramienta para girar los crepes
9. Espátula
10. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
11. Recogecables
12. Cable de alimentación con clavija

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. En caso de reparación, debe ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente por teléfono o email (consulte el apéndice).
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso

los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado y se haya enfriado por completo.
  - Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base de la unidad con sustancias líquidas y no la sumerja.
  - Limpie la placa para crepes con abundante agua en el fregadero. Limpie la olla de fondue, el protector contra salpicaduras y los tenedores para fondue con abundante agua en el fregadero o en el lavavajillas. Limpie el rodillo y la espátula para crepes con abundante agua en el fregadero.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- La superficie de calentamiento de la base debe protegerse contra las salpicaduras de agua.
  - **¡Advertencia!** El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
  - **¡Advertencia!** No toque las superficies del aparato ni durante ni después de su uso, ya que estarán calientes.
  - El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
  - No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
  - Para no derramar grasa caliente, coloque el aparato en una superficie

- estable y termorresistente, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor.
- Sujete la olla de fondue por las asas y deje que se enfríe después de usarla.
  - No coloque el aparato junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
  - Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
    - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
    - en empresas agrícolas,
    - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
    - en casas rurales.
  - Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
  - Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
  - El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
  - Los niños no deben jugar con el aparato.
  - No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
  - **¡Advertencia!** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños (de 0 a 8 años), especialmente mientras se está utilizando o enfriando.
  - **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
  - Encienda el aparato solamente cuando la olla de fondue esté llena o cuando la plancha de crepes se haya colocado en la superficie de calentamiento.
  - Nunca se deben utilizar alimentos congelados para preparar fondue, se deben descongelar previamente y, si fuera necesario, se deben secar.
  - Para no dañar el recubrimiento de la placa para crepes a la hora de retirar los crepes, utilice solo utensilios no abrasivos.
  - El aceite/grasa puede producir fuego al recalentarla. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y extinga el fuego poniendo una tapa o una bandeja metálica sobre el recipiente.
  - **No eche nunca agua en el aceite/grasa vegetal que esté caliente o ardiendo.**
  - **Precaución:** No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/grasa caliente puede causar quemaduras graves.
  - Utilice solo el recipiente de la fondue con el elemento calorífico suministrado.
  - **Desenchufe siempre el aparato**
    - después del uso,
    - si hay una avería, y
    - antes de dejar el aparato sin supervisión,
    - antes de limpiarlo.
  - Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
  - No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

## Modo de uso

### Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y etiquetas que acompañan al aparato.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie la base y la placa para crepes con un paño húmedo.
- Caliente el aparato, con la placa para crepes colocada, durante unos 10 minutos, sin masa, para eliminar el olor que generalmente se origina al encender el aparato por primera vez (se percibirá una pequeña cantidad de humo). Por este motivo, se debe asegurar una ventilación adecuada abriendo las ventanas o el balcón.
- Después limpie el aparato y todas las piezas individuales, tal y como se describe en *Limpieza y mantenimiento*.

## Funcionamiento

### Fondue

- Añada aceite/grasa, caldo, queso o chocolate en el recipiente de la fondue. Respete las indicaciones sobre el nivel de llenado que se indica previamente.
- Coloque la olla de fondue en la superficie de calentamiento.
- Coloque el aro antisalpicaduras.
- Conecte el aparato a la toma de corriente.

#### *Fondue de verdura/carne con aceite o grasa*

- Nota: La cantidad de ingredientes debe estar entre las marcas de nivel de MIN y MAX.
- Gire el botón del termostato hasta la posición MAX.
- Precaliente el aceite o la grasa durante unos 25 minutos antes de añadir los alimentos en el recipiente.

#### *Fondue de verdura/carne con caldo*

- Nota: La cantidad de ingredientes debe estar entre las marcas de nivel de MIN y MAX.
- Gire el botón del termostato hasta la posición MAX.
- Precaliente el caldo durante unos 10 minutos antes de añadir los ingredientes en el recipiente.

#### *Fondue de queso*

- La cantidad de ingredientes debe ser entre 200 g como mínimo y 400 g como máximo.
- Gire el botón del termostato hasta la posición MAX y revuelva el queso de modo continuo hasta que se derrita.
- Cuando se haya derretido, gire el control del termostato de nuevo a la posición media.

### *Fondue de chocolate*

- La cantidad de ingredientes debe ser entre 200 g como mínimo y 500 g como máximo.
- Gire el botón del termostato hasta la posición MAX. Rompa la tableta de chocolate en trozos y revuelva de modo continuo hasta que se derrita.
- Cuando se haya derretido, gire el control del termostato de nuevo a la posición ligeramente superior al MIN.
- Coloque los alimentos deseados en los tenedores para fondue, sumérjalos profundamente en la olla de la fondue y coloque el protector contra salpicaduras dejando los tenedores dentro.
- Cuando haya terminado de cocinar, vuelva a colocar el termostato en la posición MIN y desconecte el aparato de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe y límpielo después de cada uso tal y como se describe en el apartado «Limpieza y mantenimiento».

### Preparar crepes

- Coloque la plancha de crepes en la superficie de calentamiento.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada.
- Gire el control de temperatura a la posición deseada.
- La luz indicadora se enciende. El aparato se calienta.
- Cuando se alcanza la temperatura deseada, la luz indicadora se apaga.
- Coloque una pequeña cantidad de la masa para crepes en la placa, y utilice el distribuidor de la masa para extender la masa homogéneamente realizando un movimiento circular.
- Durante el uso, la luz indicadora se enciende una y otra vez. Es una señal normal del proceso de calentamiento del aparato. Así se mantiene la temperatura deseada.
- Permita que el crepe se cueza hasta que la superficie no sea líquida y se pueda mover con facilidad.
- Introduzca el utensilio para girar los crepes debajo del crepe, levante el crepe y déle la vuelta.
- Permita que la otra cara del crepe se cueza durante cierto tiempo hasta que esté hecho. Para comprobar si el crepe está listo, utilice el utensilio para girar y levante levemente el crepe. El crepe debe estar claramente cocido pero no tostado; de este modo será fácil doblarlo o enrollarlo.
- Retire el crepe de la placa.
- Añada los ingredientes adicionales preferidos sobre el crepe y doble o enrolle el crepe.
- Si no está satisfecho con el nivel de cocción del crepe, utilice el control para ajustar la temperatura antes de cocinar otro crepe.
- Cuando no desee preparar más crepes, gire el control de temperatura de nuevo a la posición **MIN**. Desenchufe el cable eléctrico de la toma de la pared y espere hasta que se haya enfriado.

## Consejos útiles

- El distribuidor de la masa se deberá mojar un poco para evitar que la masa para crepes se pegue a él.
- Al intentar preparar los primeros crepes, recomendamos utilizar una cantidad de masa ligeramente mayor porque los crepes gruesos son más fáciles de manipular.

## Recetas

### Crepes dulces

#### Ingredientes:

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

#### Preparación:

Utilice una batidora para mezclar la harina, huevos, leche, azúcar con aroma de vainilla y sal. Añada la esencia de ron y la mantequilla derretida y bata hasta obtener una masa fina y homogénea. Deje reposar la masa durante aproximadamente 1 hora antes de preparar los crepes.

### Galettes deliciosas

#### Ingredientes:

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

#### Preparación:

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

## Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base de la unidad con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No use detergentes abrasivos.
- Retire la placa para crepes y límpiela en agua templada con jabón. Después séquela por completo.
- Antes de retirar el recipiente de fondue, espere hasta que se haya enfriado.  
No tire la grasa o el aceite usado en el fregadero. La grasa/aceite usada fría se puede tirar en la basura doméstica.
- Limpie la olla de fondue, el protector contra salpicaduras y los tenedores para fondue con abundante agua en el fregadero o en el lavavajillas.

• **Consejo:** Al preparar fondue de queso, el queso irremediablemente se pegará al recipiente. Después de usarlo, llene el recipiente de agua caliente, déjelo reposar por la noche y después límpielo siguiendo las indicaciones anteriores.

- Limpie el rodillo y la espátula para crepes con abundante agua en el fregadero.
- La base se puede limpiar con un paño ligeramente húmedo y sin pelusa.

## Eliminación



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

## Combinazione Fonduta e Crêpe

### Gentile Cliente,

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

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione dell'apparecchio

1. Forchettine da fonduta 8 pz.
2. Anello paraspruzzi
3. Recipiente per fonduta
4. Superficie riscaldante
5. Base
6. Manopola di comando del termostato con spia luminosa
7. Piastra per le crêpe
8. Paletta gira crêpes
9. Spatola della pastella
10. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
11. Avvolgicavo
12. Cavo di alimentazione con spina

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Se si rendesse necessaria una riparazione, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti per telefono o per email (ved. in appendice).
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una

superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo disinserito dalla rete elettrica e che si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'unità base con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Lavare il piatto per crêpes in acqua e detersivo per piatti. Lavare la pentola per fonduta, il paraspruzzi e le forchette per fonduta in acqua e detersivo per piatti o in lavastoviglie. Pulire la paletta gira crêpes e la spatola della pastella in acqua e detersivo per piatti.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Proteggere la superficie riscaldante della base dell'apparecchio dagli schizzi d'acqua.
- **Avvertenza!** L'uso improprio del dispositivo può causare lesioni.
- **Avvertenza!** Alcune superfici accessibili sono molto calde durante e dopo il funzionamento.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a



- distanza.
- Non utilizzare o conservare il dispositivo all'aperto.
  - Per evitare schizzi di grasso bollente, sistemate l'apparecchio su una superficie di lavoro solida, resistente al calore, che sia anche impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie e abbia sufficiente spazio libero tutt'intorno.
  - Tenere la pentola per fonduta solo per i manici e dopo l'uso lasciarla prima raffreddare.
  - Non mettete l'apparecchio vicino a una parete o in un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
  - Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
    - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
    - in aziende agricole,
    - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
    - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
  - Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
  - I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
  - L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
  - Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
  - Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.
  - **Avvertenza!** Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini (0-8 anni), soprattutto durante l'uso o il raffreddamento.
  - **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
  - Accendere l'apparecchio solo quando la pentola per fonduta o il piatto per crepes pieni sono stati appoggiati sulla superficie riscaldante.
  - Non vanno mai utilizzati alimenti congelati per preparare la fonduta, vi raccomandiamo di scongelarli prima e, se necessario, anche di tamponarli per asciugarli.
  - Per evitare danni al rivestimento antiaderente della piastra per crêpe quando rimuovete le crêpe pronte, utilizzate solo utensili antigraffio.
  - L'olio/grasso vegetale surriscaldato rischia di infiammarsi. Nell'eventualità che prenda fuoco, disinserite la spina dalla presa di corrente e spegnete le fiamme chiudendo il recipiente con il coperchio o con una lastra metallica.
  - **Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente!**
  - **Avvertenza:** Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante o immediatamente dopo l'uso (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
  - Utilizzate il recipiente da fonduta solo con l'apparecchio base fornito.
  - **Disinserite sempre la spina dalla presa**
    - **dopo l'uso,**
    - **in caso di cattivo funzionamento,**
    - **se l'apparecchio è lasciato incustodito,**
    - **prima di pulire l'apparecchio.**
  - Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
  - Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

## Modalità d'uso

### Primo utilizzo

- Eliminate completamente dall'apparecchio tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulite la base dell'apparecchio e la piastra per crêpe con un panno umido.
- Fate riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti con la piastra per crêpe sistemata in sede ma senza impasto: questo serve a eliminare il tipico odore che si sprigiona al primo utilizzo (è possibile che si diffonda anche del fumo). È bene quindi assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre.
- Dopo, pulite l'apparecchio e tutti i singoli elementi secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

## Funzionamento

### Fonduta

- Inserite l'olio/grasso, il brodo, il formaggio o il cioccolato nel recipiente per la fonduta. Fate attenzione alla nota di avvertenza circa il livello di riempimento riportata più sotto.
- Posizionare la pentola per fonduta sulla superficie riscaldante.
- Inserite l'anello paraspruzzi.
- Collegate l'apparecchio alla rete elettrica.

### Fonduta di ortaggi/carne con olio o grasso

- Nota: La quantità di riempimento deve essere tra i segni indicati di MIN e MAX.
- Ruotate la manopola di comando del termostato sulla posizione di MAX.
- Lasciate preriscaldare l'olio o il grasso per circa 25 minuti prima di inserire alimenti nel recipiente.

### Fonduta di ortaggi/carne con brodo

- Nota: La quantità di riempimento deve essere tra i segni indicati di MIN e MAX.
- Ruotate la manopola di comando del termostato sulla posizione di MAX.
- Lasciate preriscaldare il brodo per circa 10 minuti prima di inserire alimenti nel recipiente.

### Fonduta di formaggio

- La quantità di riempimento deve essere tra un minimo di 200 g e un massimo di 400 g.
- Ruotate la manopola di comando del termostato sulla posizione di MAX e mescolate continuamente il formaggio sino a quando si è sciolto completamente.
- Alla fine dell'operazione, ruotate di nuovo il termostato di controllo e riportatelo su una posizione intermedia.

### Fonduta di cioccolato

- La quantità di riempimento deve essere tra un minimo di 200 g e un massimo di 500 g.
- Ruotate la manopola di comando del termostato sulla posizione di MAX. Spezzettate il cioccolato e mescolate continuamente sino a quando si è sciolto.
- Alla fine dell'operazione, ruotate di nuovo il termostato di controllo e riportatelo su una posizione leggermente superiore al MIN.
- Infilzare il cibo sulle forchette per fonduta, immergere le forchette nella pentola per fonduta e fissarle nel paraspruzzi.
- Alla fine della cottura, riportate il termostato sulla posizione di MIN e disinserite l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Lasciare raffreddare il dispositivo e pulirlo dopo ogni utilizzo come descritto in "*Pulizia e cura*".

### Preparazione delle crêpe

- Posizionare il piatto per crêpes sulla superficie riscaldante.
- Collegate la spina a una presa di corrente a muro adatta.
- Ruotate il regolatore della temperatura sulla posizione desiderata.
- La spia di controllo si accende. Il dispositivo si sta riscaldando.
- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne.
- Versate una piccola quantità dell'impasto per crêpe sulla piastra e poi, aiutandovi con il rullo stendi impasto, distribuitelo in modo omogeneo tutt'intorno con un movimento circolare.
- La spia si accende ripetutamente durante l'uso. Ciò indica il processo di riscaldamento del dispositivo. La temperatura desiderata viene così mantenuta.
- Lasciate cucinare la crêpe sino a quando la superficie non è più liquida e può essere mossa facilmente.
- Fate scivolare sotto la crêpe la paletta per rivoltare e con questa sollevate e rivoltate la crêpe.
- Lasciate cucinare l'altro lato per un breve lasso di tempo sino a quando la crêpe è pronta. Per controllarne la cottura, sollevatela delicatamente con la paletta per rivoltarla. La crêpe deve sembrare cotta, ma non deve abbrustolirsi troppo perché sia facile poterla piegare o arrotolare senza romperla.
- Togliete la crêpe dalla piastra.
- Aggiungetevi il condimento o distribuitelo sulla crêpe e poi piegatela o arrotolatela.
- Se il livello di doratura non vi soddisfa, agite sul regolatore della temperatura per cambiarne l'impostazione prima di preparare la crêpe successiva.
- Se non dovete preparare altre crêpe, ruotate il regolatore di temperatura sulla posizione **MIN**. Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro. Lasciate raffreddare l'apparecchio.

## Consigli utili

- Inumidite leggermente il rullo stendi impasto per evitare che l'impasto si attacchi.
- Se è la prima volta che provate a preparare crêpe, vi consigliamo di utilizzare un po' di impasto in più, perché le crêpe più spesse sono più facili da maneggiare.

## Ricette

### Crêpe dolci

#### Ingredienti:

250 gr. di farina

4 uova

500 ml di latte

1 cucchiaino di zucchero di vaniglia

½ cucchiaino di sale

essenza di rum

50 gr. di burro fuso

#### Esecuzione:

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

### Galette deliziose

#### Ingredienti:

250 g di farina di grano saraceno

1 uovo

350 ml di latte

350 ml di acqua fredda

1 cucchiaino di sale

50 g di burro fuso

#### Preparazione:

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

## Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'unità base con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Rimuovete la piastra per le crêpe e lavatela con acqua calda e detersivo per i piatti. Dopo, asciugatela bene.
- Prima di rimuovere il recipiente per la fonduta, aspettate che si sia raffreddato completamente. Non versate il grasso o l'olio usato nel lavello di cucina. Queste sostanze possono essere smaltite insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lavare la pentola per fonduta, il paraspruzzi e le forchette per fonduta in acqua e detersivo per piatti o in lavastoviglie.

• **NOTA:** Quando preparate la fonduta di formaggio, inevitabilmente il formaggio si attaccherà al recipiente. Dopo l'uso, riempite il recipiente con acqua calda, lasciatelo riposare per una notte intera e poi lavatelo secondo quanto descritto più sopra.

- Pulire la paletta gira crêpes e la spatola della pastella in acqua e detersivo per piatti.
- La base dell'apparecchio può essere pulita con un panno non lanuginoso leggermente umido.

## Smaltimento



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

## Fondue-pandekage kombination

### Kære kunde,

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

### El-tilslutning

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

### Apparatets dele

1. Fonduegaffer, 8 stk.
2. Stænkafskærmning
3. Fonduegryde
4. Varmeflade
5. Sokkel
6. Termostat med indikator
7. Bageplade
8. Vendereskab
9. Spatel
10. Typeskilt (på undersiden)
11. Ledningsoprulning
12. Ledning med stik

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation bliver nødvendig, kontakt vores kundeservice afdeling per telefon eller e-mail (se tillæg).
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må sokkelen ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Rengør bagepladen i sæbevand. Rengør fonduegryden, stænkafskærmningen og fonduegafferne i sæbevand eller i opvaskemaskinen. Rengør vendereskabet og spatelen i sæbevand. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Varmefladen på sokkelen skal beskyttes mod vandstænk.
- **Advarsel!** Det kan medføre skader, hvis apparatet anvendes forkert.
- **Advarsel!** Nogle berørbare overflader er varme, når apparatet er i brug – og efterfølgende.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- Anvend eller opbevar ikke apparatet i det fri.
- For at undgå at spilde varm olie, bedes du anbringe apparatet på en stabil varmeresistent overflade (der kan tåle sprøjt og pletter og sørg for at der er tilstrækkelig med plads udenom).
- Tag kun fat i fonduegryden i håndtagene, og lad den køle af først, når den har været i brug.

- Placer ikke apparatet tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
- Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat.
- **Advarsel!** Hold apparatet udenfor mindre børns rækkevidde (0-8 år), især under brug og afkøling.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Tænd først for apparatet, når den fyldte fonduegryde eller bagepladen er placeret på varmepladen.
- Brug aldrig dybfrosne fødevarer til fondue, de må først tøs op og om nødvendigt dubbes tørre.
- For at undgå beskadigelse af bagepladens belægningen, skal man kun benytte køkkenredskaber der ikke er skarpe, når pandekagerne tages af.
- Olie/fedtstof kan antændes ved overophedning. I så fald, tag stikket ud af kontakten og sluk ilden ved at tildække gryden med et låg eller lignende.
- **Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedt!**
- **Advarsel:** Flyt aldrig apparatet, når den er varm, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas meget på: Varm olie/fedt kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- Benyt kun fonduegryden sammen med den tilhørende varmeplade.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - når apparatet ikke er under opsyn,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

## Betjening

### Før brug

- Fjern al emballage og mærkater fuldstændigt fra apparatet.
- Inden apparatet tages i brug første gang, skal soklen og bagepladen rengøres med en fugtig klud.
- Opvarm apparatet med bagepladen på plads i ca. 10 minutter uden dejen for at eliminere lugten, der typisk opstår første gang det er tændt (en smule røg kan også forekomme). Af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne vinduer eller yderdøre.
- Rengør derefter apparatet og alle de forskellige dele som beskrevet i *Rengøring og vedligehold*.

## Betjening

### Fondue

- Hæld olie/fedtstof, fond, ost eller chokolade i fonduegryden. Vær opmærksom på informationen om påfyldningsniveau anvist nedenfor.
- Placer fonduegryden på varmekontakten.
- Sæt stænkafskærmningen på.
- Tilslut apparatet til stikkontakten.

### *Grøntsags/kødfondue med olie eller fedtstof*

- Bemærk: Påfyldningsniveauet må være mellem MIN og MAX markeringerne.
- Drej termostatknappen til positionen MAX.
- Forvarm olien eller fedtstoffet i ca. 25 minutter inden der lægges mad i gryden.

### *Grøntsags/kødfondue med fond*

- Bemærk: Påfyldningsniveauet må være mellem MIN og MAX markeringerne.
- Drej termostatknappen til positionen MAX..
- Forvarm fonden i ca. 10 minutter inden der lægges mad i gryden.

### *Ostefondue*

- Påfyldningsmængden må være mellem minimum 200 g og maksimalt 400 g ost.
- Drej termostatknappen til positionen MAX og rør konstant i osten indtil den er smeltet.
- Når osten er smeltet drejes termostatknappen tilbage til en middel indstilling.

### *Chokoladefondue*

- Påfyldningsmængden må være mellem minimum 200 g og maksimalt 500 g chokolade.
- Drej termostatknappen til positionen MAX. Bræk chokoladen i mindre stykker og rør konstant indtil den er smeltet.
- Når chokoladen er smeltet drejes termostatknappen tilbage til en indstilling lidt over MIN.
- Sæt maden på fonduegafflerne, sænk dem helt ned i fonduegryden, og fastgør gafflerne i stænkafskærmningen.
- Når tilberedningen er færdig, drejes termostatknappen tilbage til MIN og stikket tages ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle af og rengør det, hver gang det har været i brug, som beskrevet under '*Rengøring og pleje*'.

## Tilberedning af pandekager

- Placer bagepladen på varmekontakten.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Drej termostaten til den ønskede position.
- Indikatoren lyser. Apparatet opvarmes.
- Indikatoren slukker, når den ønskede temperatur er nået.
- Hæld en lille portion pandekagedej på bagepladen, og benyt dejfordeleren til at udjævne dejen ved at føre den rundt i en cirkulær bevægelse.
- Indikatoren vil lyse gentagne gange, når apparatet er i brug, for at markere opvarmningsprocessen. Dette sikrer, at den ønskede temperatur opretholdes.
- Lad pandekagen bage indtil overfladen ikke længere er flydende og den let kan flyttes.
- Skub spatelen ind under pandekagen, løft den op og vend den.
- Bag den anden side kortvarigt indtil pandekagen er færdig. For at se om pandekagen er færdig kan man benytte vanderedskebet til at løfte den lidt op. Pandekagen bør være gennembagt, men ikke brun; på den måde er den lettere at folde eller rulle sammen.
- Tag pandekagen af bagepladen.
- Put eventuelt fyld eller smørepålæg på pandekagen og fold eller rul den sammen.
- Hvis du ikke er tilfreds med graden af bagning, juster temperaturen ved hjælp af termostaten inden den næste pandekage bages.
- Når der ikke skal bages flere pandekager, drejes termostaten tilbage til dens **MIN** position. Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.

## Praktiske tips

- Dejfordeleren bør fugtes lidt for at undgå at pandekagedejen klæber fast til den.
- Når de første pandekager tilberedes anbefales det at benytte en smule mere dej, da tykkere pandekager er lettere at håndtere.

## Opskrifter

### Søde pandekager

#### Ingredienser:

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

#### Tilberedning:

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

### Lækre galetter

#### Ingredienser:

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

#### Tilberedning:

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

## Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må sokkelen ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler.
- Fjern bagepladen og rengør den i varmt sæbevand. Tør den omhyggeligt af bagefter.
- Vent med at tage fonduegryden af indtil den er kølet fuldstændigt af.  
Brugt fedtstof eller olie må aldrig hældes i afløbet. Den kolde olie/fedtstoffet kan bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet.
- Rengør fonduegryden, stænkafskærmningen og fonduegaflerne i sæbevand eller i opvaskemaskinen.
- **Tips:** Når der laves ostefondue vil ostene uundgåeligt sætte sig fast i gryden. Fyld gryden med varmt vand efter brug, og lad den stå over natten og rengør den derefter som beskrevet ovenfor.
- Rengør vandereds-kabet og spatelen i sæbevand.
- Sokkelen kan rengøres med en let fugtig, fnugfri klud.

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Fondue-crêpeskombination

### Bästa kund!

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

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Delar

1. Fonduegafflar, 8 st.
2. Stänkskydd
3. Fondueskål
4. Värmeyta
5. Bas
6. Termostat med signallampa
7. Crêpesplatta
8. Crêpes-vändare
9. Degspade
10. Märkskylt (på apparatens undersida)
11. Kabellindning
12. Elsladd med stickpropp

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om reparation skulle behövas, vänligen kontakta vår kundservice via telefon eller email (se bilagan).
- Kontrollera noga om apparaten skadats innan du tar den i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsam kraft, får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Se till att apparaten inte är kopplad till vägguttaget och att den har svalnat helt innan apparaten rengörs.

- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor.
- Crêpes-plattan ska rengöras i diskvatten.  
Rengör fonduegrytan, stänkskyddet och fondue-gafflarna i diskvatten eller i diskmaskinen.  
Rengör crêpes-vändaren och smetspateln i diskvattnet.  
Se avsnittet *Rengöring och skötsel* och för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Värmeytan på basenheten måste skyddas från stänkande vatten.
- **Varning!** En felaktig användning av enheten kan leda till personskador.
- **Varning!** Vissa berörbara ytor är heta under och efter användning.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Använd eller förvara inte enheten utomhus.
- För att förhindra att het olja spills ut placerar du apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta som ej skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runt om.
- Håll bara fonduegrytan i handtagen och låt den först svalna efter användning.
- Placera inte apparaten nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom - i personalkök, kontor och andra



- kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Barn under 8 år får ej använda apparaten.
- Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller underhålla apparaten.
- **Varning!** Håll enheten borta från små barn (0–8 år), särskilt under användning eller nedkyllning.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Slå endast på apparaten när den fyllda fonduegrytan eller crêpes-tallriken har placerats på värmeytan.
- Djupfryst mat får aldrig användas för fondue utan den måste tinas upp först och vid behov bör ytan torkas torr.
- Undvik skador på plattans yta när du tar bort crêpesen genom att bara använda redskap som inte repar.
- Olja/fett kan antändas vid överhettning. Ifall detta skulle hända bör du dra ut stickproppen ur eluttaget och släcka lågorna genom att placera ett lock eller motsvarande på skålen.
- **Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja eller fett.**

- **Varning:** Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja/upphettat fett kan orsaka allvarliga brännskador.
- Använd bara fondueskålen tillsammans med avsedd värmeåll och utrustning.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - när apparaten inte övervakas,
  - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

## Hur du använder din raclettegrill

### Innan första användningen

- Avlägsna eventuella förpackningsmaterial och klistermärken från apparaten.
- Innan du använder apparaten för första gången bör du rengöra crêpesplattan med en fuktad duk.
- Låt apparaten värmas upp ca 10 minuter med crêpesplattan på plats för att få bort den "nya" lukt som vanligen uppstår när apparaten kopplas på för första gången (en liten mängd rök kan också bildas). Vädra därför ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
- Rengör apparaten och alla enskilda delar efteråt enligt beskrivningen i avsnittet *Rengöring och skötsel*.

## Användning

### Fondue

- Lägg oljan/fettet, buljongen, osten eller chokladen i fondueskålen. Observera fyllnadsangivelsen nedan.
- Placera fonduegrytan på värmeytan.
- Sätt stänkskyddet på plats.
- Anslut enheten till vägguttaget.

### Grönsaks-/köttfondue med olja eller fett

- Obs: Fyllnadsmängden bör vara mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- Vrid termostatkontrollen till position MAX.
- Värm upp oljan eller fettet i ca 25 minuter innan du lägger mat i fondueskålen.

### Grönsaks-/köttfondue med buljong

- Obs: Fyllnadsmängden bör vara mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- Vrid termostatkontrollen till position MAX.
- Värm upp buljongen i ca 10 minuter innan du lägger mat i skålen.

### Ostfondue

- Fyllnadsmängden måste vara mellan minst 200 och högst 400 g.
- Vrid termostatkontrollen till position MAX och rör om i osten hela tiden tills den har smält.
- När osten har gjort det vrider du tillbaka termostatknappen till dess mediumläge.

### Chokladfondue

- Fyllnadsmängden måste vara mellan minst 200 och högst 500 g.
- Vrid termostatkontrollen till position MAX. Bryt chokladen i bitar och blanda kontinuerligt tills den har smält.
- När chokladen smält färdigt vrider du tillbaka termostatknappen på en position något över MIN.
- Fäst maten på fonduegafflarna, doppa dem djupt i fonduegrytan och sätt fast gafflarna i stänkskyddet.
- När tillagningen är klar, vrider du termostatknappen tillbaka på MIN och drar stickproppen ur vägguttaget.
- Låt apparaten svalna och rengör efter varje användning enligt beskrivningen under *'Rengöring och skötsel'*.

## Så tillagar du crêpes

- Placera crêpesplattan på värmeytan.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag.
- Vrid temperaturkontrollen till önskad position.
- Kontrolllampan lyser. Apparaten värms upp.
- När önskad temperatur har uppnåtts slocknar kontrolllampan.
- Lägg en liten mängd pannkakssmet på crêpesplattan och använd slickepotten för att sprida ut smeten jämnt över plattan genom att föra slickepotten i cirkelformade rörelser.
- Indikatorlampan tänds om och om igen under användning. Detta indikerar enhetens uppvärmningsprocess. På så sätt bibehålls den önskade temperaturen.
- Grädda pannkakan tills ytan inte längre är i flytande form och tills pannkakan lätt kan flyttas.
- För in vändspaden under pannkakan, lyft och vänd.
- Grädda andra sidan en kort stund tills den är klar. Kontrollera om den är klar genom att använda vändspaden för att lyfta den litet. Pannkakan bör gräddas, men inte brynas; då är den svår att rulla ihop.
- Ta bort pannkakan från plattan.
- Lägg fyllningen eller bredbart pålägg på pannkakan och vik eller rulla ihop den.
- Om du inte är nöjd med hur pannkakan gräddats, bör du använda temperaturkontrollen för att justera temperaturen innan du gräddar flera crêpes.
- När du har gräddat alla crêpes, vrider du temperaturkontrollen till dess **MIN**-position. Dra stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

## Användbara tips

- Slickepotten bör fuktas litet för att förhindra att crêpessmeten fastnar på den.
- När du gör dina första crêpes, rekommenderar vi att du använder något mera mix eftersom det är lättare att handskas med tjockare crêpes.

## Recept

### Söta crêpes

#### Ingredienser:

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

#### Tillagning:

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

### Utsökta pannkakor (galettes)

#### Ingredienser:

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

#### Tillagning:

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

## Rengöring och skötsel

- Innan du rengör apparaten bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Ta bort crêpesplattan och diska den i varmt diskvatten. Torka noga efteråt.
- Innan du tar bort fondueskålen bör du vänta tills den har svalnat fullständigt. Håll inte använt fett eller olja i vasken. Kall olja/kallt fett bör bortskaffas med köksavfallet.
- Rengör fonduegrytan, stänkskyddet och fonduegafflarna i diskvatten eller i diskmaskinen.
- **OBS:** När du gör ostfondue kommer osten oundvikligt att fastna i skålen. Fyll grytan med hett vatten efter användningen, låt stå över natten och diska därefter enligt beskrivningen ovan.
- Rengör crêpes-vändaren och smetspateln i diskvattnet.
- Basen kan rengöras med en lätt fuktad, luddfri duk.

## Avfallshantering



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

## Yhdistetty fonduepata ja ohukaislevy

### Hyvä Asiakas,

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

### Verkkoliitäntä

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

### Osat

1. Fonduehaarukat (8 kpl)
2. Roiskesuojakaulus
3. Fonduepata
4. Keittolevy
5. Jalusta
6. Termostaatti ja merkkivalo
7. Ohukaistaso
8. Ohukaislasta
9. Taikinalasta
10. Arvokilpi (laitteen alapuolella)
11. Johtokela
12. Liitäntäjohto ja pistotulppa

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusien liitäntäjohtojen. Jos vaakaa joudutaan korjaamaan, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme puhelimitse tai sähköpostitse (katso liite).
- Ennen käyttöönottoa tarkista laite ja mahdolliset lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtojen vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.

- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista jalustaa nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Puhdista ohukaislevy huuhtelemalla sitä vedellä. Puhdista fonduepata, roiskesuojus ja fonduehaarukat huuhtelemalla niitä vedellä tai pesemällä ne astianpesukoneessa. Puhdista ohukaislasta ja taikinalasta huuhtelemalla niitä vedellä. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Peruslaitteessa oleva keittolevy on suojattava vesiroiskeilta.
- **Varoitus!** Laitteen virheellinen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
- **Varoitus!** Kosketettavat pinnat ovat kuumia käytön aikana ja välittömästi käytön jälkeen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Laitetta ei saa käyttää tai säilyttää ulkona.
- Estä kuumien öljyn/rasvan läikkyminen, sijoittamalla laite vakaalle, kuumuudenkestävälle työalustalle, joka on roiskeita ja tahroja kestävä sekä jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa.
- Tartu fonduepataan vain kahvoista ja anna sen jäähtyä käytön jälkeen.

- Älä aseta laitetta seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaita
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- **Varoitus!** Pidä laite poissa lasten (0–8-vuotiaiden) ulottuvilta, etenkin käytön ja jäähtymisen aikana.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Kytke laite päälle vasta sitten, kun täytetty fonduepata tai ohukaislevy on asetettu keittolevyille.
- Fonduen valmistukseen ei saa koskaan käyttää pakasteruokaa, vaan se tulee sulattaa ensin ja tarvittaessa taputella kuivaksi.
- Käytä vain hankaamattomia keittövälineitä, ettei ohukaistason pinnoite vaurioidu.
- Öljy/rasva voi ylikuumentessaan syttyä tuleen. Vedä tässä tapauksessa pistotulppa irti. Tukahduta liekit peittämällä pata kannella tai vastaavalla.
- **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan!**
- **Varoitus:** Älä koskaan kanna laitetta sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat kompastua sen kanssa). Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen, sillä kuuma öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Käytä fondue-pataa vain sen mukana toimitetun lämpölevyllä varustetun alustan kanssa.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen,**
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - kun laite ei ole valvottuna,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

## Käyttö

### Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Poista pakkausmateriaalit ja tarrat laitteesta.
- Puhdista perusyksikkö ja ohukaistasto kostealla liinalla ennen laitteen ensikäyttöä.
- Lämmitä laitetta ohukaistasto paikallaan noin 10 minuutin ajan ilman taikinaa, jotta laitteen ensimmäisen käyttökerran aikainen tyyppillinen ominaishaju haihtuu (vähäistä savunmuodostusta voi olla havaittavissa). Sen takia täytyy varmistaa riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.
- Puhdista kaikki yksittäiset osat sen jälkeen kohdassa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Käyttö

### Fondue

- Laita öljy/rasva, liemi, juusto tai suklaa fonduepataan. Noudata alla mainittuja täyttömäärätietoja.
- Aseta fonduepata keittolevyille.
- Asenna roiskesuojus.
- Kytke laite verkkovirtaan.

### *Vihannes-/lihafondue öljyllä tai rasvalla*

- Huomaa: Täyttömäärän täytyy olla merkkien MIN ja MAX välissä.
- Käännä termostaatti asentoon MAX.
- Esikuumenna öljyä tai rasvaa noin 25 minuutin ajan ennen ruoka-ainesten laittamista pataan.

### *Vihannes-/lihafondue liemellä*

- Huomaa: Täyttömäärän täytyy olla merkkien MIN ja MAX välissä.
- Käännä termostaatti asentoon MAX.
- Esikuumenna liemeä noin 10 minuutin ajan ennen ruoka-ainesten laittamista pataan.

### *Juustofondue*

- Täyttömäärän täytyy olla minimin 200 g ja maksimin 400 g välillä.
- Käännä termostaatti asentoon MAX ja sekoita juustoa jatkuvasti, kunnes se on sulanut.
- Kun juusto on sulanut, käännä termostaattisäädin takaisin keskiasentoon.

### *Suklaafondue*

- Täyttömäärän täytyy olla minimin 200 g ja maksimin 500 g välillä.
- Käännä termostaatti asentoon MAX. Murra suklaa palasiksi ja sekoita jatkuvasti, kunnes se on sulanut.
- Kun suklaa on sulanut, käännä termostaattisäädin takaisin asentoon, joka on hieman MIN-asennon yläpuolella.
- Varrasta ruoka fonduehaarukoihin, upota syvälle fonduepataan ja aseta haarukat roiskesuojukseen.
- Kun kypsennys on valmis, käännä termostaatti takaisin asentoon MIN ja kytke laite irti verkkovirrasta.
- Anna laitteen jäähtyä ja puhdista se aina käytön jälkeen kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

## Ohukaisten valmistus

- Aseta ohukaislevy keittolevyille.
- Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan.
- Käännä lämpötilan säädin haluamaasi asentoon.
- Merkkivalo palaa. Laite kuumenee.
- Kun haluttu lämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu.
- Laita pieni määrä ohukaisseosta ohukaistasolle. Levitä seos tasaustyökälulla tasaiseksi liikuttamalla työkalua ympäri kiertoliikkeellä.
- Käytön aikana merkkivalo syttyy toistuvasti. Se osoittaa laitteen lämmitystoiminnon olevan toiminnassa. Näin ylläpidetään haluttua lämpötilaa.
- Anna ohukaisen kypsyä, kunnes sen pinta ei ole enää nestemäinen ja sitä voidaan liikuttaa helposti.
- Liu'uta kääntölasta ohukaisen alle, nosta ohukainen ylös ja käännä se ympäri.
- Kypsennä toista puolta vähän aikaa, kunnes se on kypsä. Tarkistaa, onko se valmis kohottamalla sitä hieman kääntölastalla. Ohukaisen pitäisi olla selvästi kypsä, muttei ruskinutunut; se on sellaisena helppo taittaa tai pyörittää rullalle.
- Ota ohukainen pois tasolta.
- Laita täyte tai levite ohukaisen päälle ja taita tai rullaa se.
- Jollei ruskeustaso ole tyydyttävä, säädä lämpötilaa ennen seuraavan ohukaisen valmistusta.
- Kun kaikki ohukaiset on valmistettu, käännä lämpötilan säädin takaisin asentoon **MIN**. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

## Hyödyllisiä vinkkejä

- Tasaustyökälun tulee olla hieman kostutettu, sillä se estää ohukaisseosta tarttumasta siihen.
- Kun kokeillaan tehdä ensimmäisiä ohukaisia, on suositeltavaa käyttää hieman enemmän seosta, koska paksumpia ohukaisia on helpompi käsitellä.

## Resepti

### Makeat ohukaiset

#### Ainekset:

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

#### Valmistus:

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

### Herkulliset galettet

#### Ainekset:

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

#### Valmistus:

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

### Puhdistus ja hoito

- Vedä verkkopistoke irti ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistajalustaa nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Irrota ohukaistaso ja pese se lämpimässä saippuavedessä. Kuivaa perusteellisesti sen jälkeen.
- Odota, että fonduepata jäähtyy täysin ennen sen irrottamista.  
Älä kaada käytettyä rasvaa tai öljyä lavuaariin. Kylmä öljy/rasva voidaan hävittää kotitalousjätteen mukana.
- Puhdista fonduepata, roiskesuojus ja fonduehaarukat huuhtelemalla niitä vedellä tai pesemällä ne astianpesukoneessa.

• **Vinkki:** Juustofondueta valmistettaessa juuston tarttumista pataan ei voi välttää. Täytä pata kuumalla vedellä käytön jälkeen, anna sen seisoa yön yli ja puhdista se sitten yllä olevan kuvauksen mukaisesti.

- Puhdista ohukaistasta ja taikinalasta huuhtelemalla niitä vedellä.
- Perusyksikkö voidaan puhdistaa kosteahkolla, nukkaamattomalla liinalla.

### Jätehuolto



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

## Combinação Fondue/Crepes

### Caro(a) cliente,

Deve ler cuidadosamente as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho e deve guarda-las para referência futura. O aparelho apenas deve ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as instruções de segurança.

### Ligação

Este aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de corrente com ligação a terra, instalada de acordo com as normas em vigor. A tensão da rede deve corresponder à tensão especificada na placa de identificação do aparelho. O produto está em conformidade com as diretrizes obrigatórias para a marcação CE.

### Descrição

1. Garfos de fondue, 8 unidades
2. Aro antissalpícos
3. Recipiente do fondue
4. Superfície de aquecimento
5. Unidade da base
6. Regulador de temperatura com luz indicadora
7. Placa para crepes
8. Espátula para crepes
9. Espátula para a massa
10. Placa de identificação (parte inferior do aparelho)
11. Enrolador do cabo
12. Cabo de ligação com ficha principal

### Informações de segurança

- Para evitar correr riscos e cumprir os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho e no cabo de ligação só podem ser efetuadas pelo nosso serviço de apoio ao cliente. Portanto, em caso de reparação, deve contactar o nosso serviço de apoio ao cliente por telefone ou e-mail (ver anexo).
- Antes da instalação, deve verificar todo o equipamento, incluindo o cabo de ligação e quaisquer outros acessórios, relativamente a defeitos e danos que possam prejudicar a fiabilidade funcional do aparelho. Se o aparelho, por exemplo, tiver caído ou

o cabo de ligação tiver sido puxado, pode haver danos que não são visíveis do lado de fora. Neste caso, não deve utilizar o aparelho.

- Antes de limpar, deve retirar a ficha de alimentação e deixar que o aparelho arrefeça.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho básico não deve ser limpo com líquidos ou submergido neles.
- Limpar a placa para os crepes com água e detergente.

Limpar o recipiente do fondue, a proteção antissalpícos e os garfos de fondue com água e detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça. Limpar a espátula para crepes e a espátula para a massa com água e detergente.

Consultar a secção *Limpeza e Cuidados* para obter detalhes sobre a limpeza.

- A superfície de aquecimento do aparelho básico deve ser protegida de salpícos de água.
- **Aviso!** A utilização incorreta do aparelho pode provocar lesões.
- **Aviso!** Algumas superfícies em que pode tocar podem ficar quentes durante e depois da utilização.
- O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Não utilizar nem guardar o aparelho no exterior.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície estável e livre, resistente à temperatura e aos salpícos para evitar



- o derramamento da gordura quente.
- Segurar o recipiente do fondue apenas pelas pegas e depois da utilização deve deixar que arrefeça.
- Não colocar o aparelho diretamente junto a uma parede ou a um canto e remover objetos facilmente inflamáveis, que se encontrem perto.
- O aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, por ex.
  - em espaços de refeição para trabalhadores em lojas, escritórios e ambientes de trabalho similares,
  - em quintas,
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais tradicionais,
  - em ambientes residenciais de alojamento e pequeno-almoço.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, desde que constantemente supervisionadas.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções relativamente ao uso seguro do aparelho e que tenham compreendido os perigos resultantes da sua utilização.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.
- **Aviso!** Manter o aparelho afastado de crianças pequenas (0-8 anos), especialmente durante a utilização ou durante o arrefecimento.
  - Deve manter todo o material de embalagem afastado das crianças. Existe o perigo de asfixia!
  - Ligar o aparelho apenas com o recipiente do fondue cheio ou com a placa de crepes colocados na superfície de aquecimento.
  - Nunca utilizar alimentos congelados para fazer o fondue. Descongelar os alimentos com a devida antecedência e secá-los, se necessário.
  - Para proteger a superfície da placa de crepes, não utilizar objetos pontiagudos para retirar os crepes.
  - O óleo/gordura podem provocar um incêndio se forem sobreaquecidos. Neste caso, deve retirar a ficha da tomada e tapar a panela de fondue com uma tampa ou algo semelhante para apagar as chamas.
  - **Nunca colocar água no óleo/gordura quente ou nas chamas!**
  - Nunca deslocar ou carregar o aparelho quando estiver quente! O óleo/gordura a ferver pode provocar queimaduras graves.
  - Utilizar a panela de fondue apenas com o respetivo aparelho básico associado o.
  - **Remover a ficha,**
    - depois de cada utilização,
    - no caso de ocorrer alguma avaria durante a operação,
    - na ausência de supervisão,
    - antes de cada limpeza.
  - Não retirar a ficha de alimentação da tomada puxando pelo cabo de ligação, mas segurando-a.
  - Se o aparelho for utilizado de forma incorreta ou para finalidades diferentes das pretendidas, não é aceite qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ocorrer.

## Funcionamento

### Antes da primeira utilização

- Remover completamente todos os autocolantes de publicidade, restos das embalagens e inserções.
- Antes de utilizar a unidade base pela primeira vez, limpar a placa de crepes com um pano húmido.
- Aquecer o aparelho com a placa de crepes durante cerca de 10 minutos sem massa, para que o próprio odor do aparelho possa diminuir (é possível uma ligeira formação de fumo). Portanto, deve garantir a ventilação adequada através de janelas ou portas de varanda abertas.
- Em seguida, deve limpar o aparelho incluindo todos os acessórios, conforme descrito em “*Limpeza e cuidados*”.

### Colocar em funcionamento

#### Fondue

- Colocar óleo/gordura, caldo, queijo ou chocolate no recipiente do fondue. Deve respeitar as informações abaixo sobre as quantidades a colocar!
- Colocar o recipiente sobre a superfície de aquecimento.
- Colocar a proteção antissalpicos.
- Introduzir a ficha de alimentação na tomada elétrica.

#### *Fondue de vegetais/carne em óleo/gordura*

- A quantidade a colocar deve estar entre as marcas MÍN e MÁX!
- Rodar o regulador da temperatura para a posição MÁX.
- Pré-aquecer o óleo/gordura durante cerca de 25 minutos, antes de colocar os alimentos no recipiente.

#### *Fondue de vegetais/carne com caldo*

- A quantidade a colocar deve estar entre as marcas MÍN e MÁX!
- Rodar o regulador da temperatura para a posição MÁX.
- Pré-aquecer o caldo durante cerca de 10 minutos antes de colocar os alimentos no recipiente.

#### *Fondue de queijo*

- A quantidade a colocar deve ser de no mínimo 200 g e no máximo 400 g.
- Rodar o regulador da temperatura para a posição MÁX e derreter o queijo mexendo sempre.
- Quando o queijo já estiver derretido, rodar o regulador novamente para uma posição intermédia.

#### *Fondue de chocolate*

- A quantidade a colocar deve ser de no mínimo 200 g e no máximo 500 g.
- Rodar o regulador da temperatura para a posição MÁX. Partir o chocolate em pedaços, derretendo-o, mexendo sempre.
- Quando o chocolate já estiver derretido, rodar o regulador novamente para uma posição um pouco acima do MÍN.
- Coloque os alimentos nos garfos de fondue, mergulhe-os profundamente no recipiente do fondue, coloque os garfos no recipiente do fondue e prenda-os para evitar que haja salpicos.
- Quando terminar de preparar os alimentos, rodar o regulador para a posição MIN e retirar a ficha.
- Deixar o aparelho arrefecer e limpar após cada utilização, conforme descrito em “*Limpeza e cuidados*”.

#### Preparação dos crepes

- Colocar a placa dos crepes sobre a superfície de aquecimento.
- Introduzir a ficha de alimentação na tomada elétrica.
- Colocar o regulador da temperatura na posição pretendida.
- A lâmpada de controlo acende. O aparelho está a aquecer.
- Uma vez atingida a temperatura pretendida, a lâmpada de controlo apaga-se.
- Colocar uma pequena quantidade de massa de crepes na placa e utilizar a espátula para espalhar a massa de forma uniforme, com um movimento de rotação.
- A luz indicadora acende-se novamente durante a utilização. Isso indica que está a decorrer o processo de aquecimento do aparelho. É mantida assim a temperatura pretendida.
- Deixar o crepe cozinhar até que a superfície deixe de estar líquida e o crepe possa facilmente ser retirado.
- De seguida, fazer deslizar a espátula por baixo do crepe, levantar o crepe e virá-lo.
- Cozer o crepe rapidamente. Para verificar, levantar ligeiramente o crepe com a espátula. O crepe deve estar visivelmente cozido, mas não tostado. Pode assim ser dobrado ou enrolado com facilidade.
- Retirar o crepe da placa de crepes.
- Enrolar ou dobrar o crepe conforme pretendido.
- Se o grau de escurecimento do crepe não estiver de acordo com o que pretende, deve colocar o regulador numa posição superior ou inferior.
- Quando terminar de preparar os alimentos, rodar o regulador para a posição MIN e retirar a ficha.

## Sugestões

- Humedecer previamente a espátula. Para que a massa não fique colada à superfície com facilidade.
- Para o primeiro crepe, adicionar um pouco mais de massa na placa de crepes para poder decidir a quantidade correta de massa. Um crepe mais espesso é mais fácil de manusear.

## Receitas

### Crepes doces

#### Ingredientes:

250 g de farinha

4 ovos

500 ml de leite

1 colher de sopa de açúcar baunilhado

½ colher de chá de sal

Aroma de rum

50 g de manteiga derretida

#### Preparação:

Com a batedeira, misturar a farinha, os ovos, o leite, o açúcar baunilhado e o sal. Adicionar o aroma de rum e a manteiga derretida e bater tudo até obter uma massa fina e lisa. Deixar a massa descansar cerca de 1 hora antes de cozer.

### Panquecas deliciosas

#### Ingredientes:

250 g de trigo sarraceno

1 ovo

350 ml de leite

350 ml de água fria

1 colher de chá de sal

50 g de manteiga derretida

#### Preparação:

Com a batedeira, misturar a farinha, o ovo, o leite, a água e o sal. Adicionar a manteiga derretida e bater tudo até obter uma massa fina e lisa. Deixar a massa descansar cerca de 1 hora antes de cozer.

## Limpeza e cuidados

- Antes de limpar, deve retirar a ficha de alimentação e deixar que o aparelho arrefeça.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho básico não deve ser limpo com líquidos ou submergido neles.
- Não usar acessórios de limpeza pontiagudos nem abrasivos!
- Retirar a placa de crepes e lavá-la com um pouco de água quente com detergente, secando com um pano.
- Deixar que o recipiente do fondue e que o respetivo conteúdo arrefeçam totalmente antes de a retirar. Não despejar o óleo/gordura no esgoto. Colocar o óleo/gordura depois de frios no lixo doméstico.
- Limpar o recipiente do fondue, a proteção antissalpícos e os garfos de fondue com água e detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça.

• **Sugestão!** Ao preparar o fondue de queijo, não é possível evitar que o queijo fique agarrado ao recipiente do fondue. Após a utilização, encher o recipiente do fondue com água quente e deixar a amolecer durante a noite. Limpar a espátula de crepes e a espátula de massa com água e detergente.

- Limpar a espátula para crepes e a espátula para a massa com água e detergente.
- Limpar a base do aparelho com um pano ligeiramente humedecido.

## Eliminação



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

## Zestaw Fondue-Crêpe

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej

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

### Zestaw

1. Widelce do fondue, 8 szt.
2. Pierścień zakrywający
3. Garnek fondue
4. Powierzchnia grzewcza
5. Podstawa
6. Termostat z wskaźnik świetlny lampką kontrolną
7. Płyta do naleśników
8. Szpatułka
9. Narzędzie do odwracania
10. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
11. Nawijarka kabla
12. Przewód zasilający z wtyczką

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. W przypadku konieczności wykonania naprawy, należy skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne

szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy upewnić się, czy urządzenie zupełnie wystygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieczami ani nie zanurzać jej.
- Płytę do naleśników należy czyścić w wodzie z detergentem. Garnek fondue, osłonę i widelce do fondue czyścić w wodzie z detergentem lub w zmywarce do naczyń. Szpatułkę i narzędzie do odwracania czyścić w wodzie z detergentem. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Powierzchnię grzewczą podstawy urządzenia zabezpieczyć koniecznie przed wodą rozpryskową.
- **Ostrzeżenie!** Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może prowadzić do obrażeń.
- **Ostrzeżenie!** Niektóre powierzchnie dotykowe są gorące podczas i po pracy.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego

- sterowania.
- Nie należy używać ani przechowywać urządzenia na zewnątrz.
  - Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju/tłuszczu, należy ustawić urządzenie na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.
  - Garnek fondue chwytać tylko za uchwyty i po użyciu pozostawić do ostygnięcia.
  - Nie stawiać urządzenia w rogu ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
  - Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
    - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
    - agroturystyce;
    - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
    - pensjonatach.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
  - Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
  - Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
  - **Ostrzeżenie!** Trzymać urządzenie z dala od małych dzieci (0-8 lat), zwłaszcza podczas użytkowania lub schładzania.
  - **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - Włączyć urządzenie dopiero wtedy, gdy napełniony garnek fondue lub płyta do naleśników zostały umieszczone na powierzchni grzewczej.
  - Do przyrządzania fondue nie należy wykorzystywać zamrożonych produktów – trzeba je najpierw rozmrozić i w razie potrzeby osuszyć.
  - Aby nie uszkodzić warstwy ochronnej płyty do naleśników, podczas zdejmowania naleśników używać wyłącznie takich przyborów, które poruszają powierzchnię płyty.
  - Przegrzany olej/tłuszcz może się zapalić. W takim wypadku należy wyjąć wtyczkę z sieci, a garnek nakryć niepalną pokrywą aby zadusić płomień.
  - Nigdy nie należy próbować gasić płonącego oleju/ tłuszczu wodą. Nie należy również do gorącego oleju/ tłuszczu wlewać wody.
  - **Ostrzeżenie:** Nigdy nie należy przenosić rozgrzanego urządzenia, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu czynności smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Należy zawsze postępować z niezwykłą ostrożnością: gorący tłuszcz powoduje poważne oparzenia.
  - Garnek fondue można tylko używać z podstawą z zestawu.
  - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
    - po zakończeniu pracy;
    - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
    - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;
    - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
  - Wyjmując wtyczkę z gniazda nigdy nie należy szarpać za przewód.

- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

## Instrukcja używania grilla

### Przed pierwszym użyciem

- Zdjąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki.
- Przed pierwszym włączeniem urządzenia, wyczyścić jego korpus oraz płytę do naleśników wilgotną ściereczką.
- Rozgrzać urządzenie z założoną płytą do naleśników na około 10 minut, bez nakładania ciasta, w celu pozbycia się specyficznego zapachu pojawiającego się przy pierwszym włączeniu (może też pojawić się nieco dymu). Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie, wyczyścić urządzenie wraz ze wszystkimi elementami w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

## Obsługa

### Fondue

- Do garnka do fondue wlać olej/tłuszcz, rosół, ser lub czekoladę. Zwrócić uwagę na poniższą wskazówkę nt. poziomu napelnienia.
- Postawić gamek fondue na powierzchni grzewczej.
- Założyć osłonę.
- Podłączyć urządzenie do zasilania.

### *Fondue warzywne/mięsne z olejem lub tłuszczem*

- Wskazówka: Poziom napelnienia garnka musi mieścić się między oznaczeniami MIN a MAX.
- Ustawić gałkę termostatu w pozycji MAX.
- Przed włożeniem produktów do garnka, rozgrzewać olej lub tłuszcz przez około 25 minut.

### *Fondue warzywne/mięsne z rosółem*

- Wskazówka: Poziom napelnienia garnka musi mieścić się między oznaczeniami MIN a MAX.
- Ustawić gałkę termostatu w pozycji MAX.
- Rozgrzewać rosół przez około 10 minut, zanim do garnka zostaną włożone produkty.

### *Fondue serowe*

- Do garnka należy włożyć minimum 200 g i maksimum 400 g produktu.
- Ustawić gałkę termostatu w pozycji MAX i mieszać nieprzerwanie ser, aż się stopi.
- Kiedy już się stopi, ustawić termostat w pozycji środkowej.

### *Fondue czekoladowe*

- Do garnka należy włożyć minimum 200 g i maksimum 500 g produktu.
- Ustawić gałkę termostatu w pozycji MAX, połamać czekoladę na kawałki i mieszać nieprzerwanie, aż się stopi.
- Kiedy już się stopi, ustawić termostat w pozycji nieco powyżej ustawienia MIN.
- Nadziać produkt na widelce do fondue, włożyć je głęboko do garnka i unieruchomić widelce w osłonie.
- Po zakończeniu gotowania, ustawić termostat w pozycji MIN i odłączyć urządzenie od zasilania.
- Po każdym użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia i wyczyścić je zgodnie z opisem w punkcie *„Czyszczenie i konserwacja”*.

### Przyrządzanie naleśników

- Umieścić płytę do naleśników na powierzchni grzewczej.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Ustawić regulator temperatury w żądanej pozycji.
- Lampka kontrolna zapala się. Urządzenie się nagrzewa.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury lampka sygnalizacyjna gaśnie.
- Nałożyć niewielką ilość ciasta na płytę do naleśników i za pomocą łopatkki do wygładzania rozprowadzić je równo, wykonując łagodne ruchy kołowe.
- Podczas użytkowania lampka sygnalizacyjna zapala się ciągle na nowo. Wskazuje to na proces nagrzewania urządzenia. W ten sposób zostaje utrzymana pożądana temperatura.
- Smażyć każdego naleśnika tak długo, aż zmieni konsystencję płynną na stałą i będzie można z łatwością go przesuwac po płycie.
- Wsunąć szpatułkę pod naleśnik i za jej pomocą obrócić go na drugą stronę.
- Smażyć przez chwilę drugą stronę, aż będzie gotowa. Aby sprawdzić, czy jest już gotowa, podnieść lekko naleśnik szpatułką. Naleśnik powinien być zdecydowanie spoisty, ale nie zarumieniony, aby można było go z łatwością zagiąć lub zwinąć.
- Zdjąć naleśniki z płyty.
- Włożyć lub rozsmarować na naleśniku nadzienie i zagiąć go lub zwinąć.
- Jeżeli naleśnik nie przyrumienił się wystarczająco, przed rozpoczęciem smażenia kolejnego, zmienić temperaturę smażenia.
- Po usmażeniu ostatniego naleśnika, ustawić regulator temperatury z powrotem w pozycji **MIN**. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### Porady

- Przed użyciem należy zmoczyć lekko szpatułkę do wygładzania, aby nie przywierało do niej ciasto.
- Przy pierwszych próbach smażenia cienkich naleśników lepiej nałożyć nieco więcej ciasta, ponieważ trochę grubsze naleśniki łatwiej się smażą.

## Przepisy

### Słodkie naleśniki

#### Składniki:

250 g mąki  
4 jaja  
500 ml mleka  
1 łyżka stołowa cukru waniliowego  
pół łyżeczki soli  
aromat rumowy  
50 g roztopionego masła

#### Przygotowanie:

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

### Delicje galettes

#### Składniki:

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

#### Przygotowanie:

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

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieciami ani nie zanurzać jej.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Zdjąć płytę do naleśników i umyć ją w ciepłej wodzie z detergentem. Po umyciu dokładnie osuszyć.
- Garnek fondue można zdjąć, dopiero kiedy całkowicie ostygnie. Nie wylewać oleju ani tłuszczu do zlewozmywaka. Zimny olej/tłuszcz można wyrzucić do domowych odpadów.
- Garnek fondue, osłonę i widelce do fondue czyścić w wodzie z detergentem lub w zmywarce do naczyń.

**Informacja:** Podczas przyrządzania fondue serowego, ser przyklei się do garnka, czego nie da się uniknąć. Po użyciu garnka, najlepiej napęlić go gorącą wodą i zostawić noc, po czym umyć zgodnie z powyższymi instrukcjami.

- Szpatułkę i narzędzie do odwracania czyścić w wodzie z detergentem.
- Podstawę urządzenia można przetrzeć wilgotną, gładką ściereczką.

## Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Συνδυασμός φοντού-κρέπτα

### Οδηγίες χρήσης

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

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

### Τα μέρη της συσκευής

1. Πιρούνια φοντού, 8 τεμ.
2. Προστατευτικό από πιπιλίσματα
3. Μπτολ φοντού
4. Θερμική επιφάνεια
5. Βάση
6. Θερμοστάτης με ενδεικτική λυχνία
7. Πλάκα κρέπας
8. Σπάτουλα για κρέπες
9. Σπάτουλα ζύμης
10. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
11. Υποδοχή καλωδίου
12. Ηλεκτρικό καλώδιο με βύσμα

### Σημαντικοί κανόνες ασφαλείας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτηθεί επισκευή, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email (δείτε παράρτημα).
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν

- η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
  - Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη βάση με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
  - Η επιφάνεια ψησίματος για κρέπες πρέπει να πλένεται με νερό βρύσης. Το δοχείο φοντού, ο προστατευτικός δακτύλιος και τα πιρούνια φοντού πρέπει να πλένονται είτε με νερό βρύσης είτε στο πλυντήριο πιάτων. Η σπάτουλα για κρέπες καθώς και η σπάτουλα ζύμης πρέπει να πλένονται με νερό βρύσης. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».
  - Η θερμική επιφάνεια στην βασική συσκευή πρέπει να προστατεύεται από σταγόνες νερού.
  - **Προσοχή!** Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.
  - **Προσοχή!** Ορισμένες επιφάνειες επαφής ενδέχεται να είναι πολύ



- θερμές πριν και μετά την χρήση της συσκευής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
  - Μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε την συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
  - Για την αποφυγή της έκχυσης του ζεστού λίπους, τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας, η οποία δεν αλλοιώνεται από πιτσιλιίσματα και λεκέδες και διαθέτει αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή.
  - Πιάνετε το δοχείο φοντού μόνο από τις χειρολαβές και αφήστε το να ψυχθεί μετά τη χρήση.
  - Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτήν.
  - Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
    - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
    - σε γεωργικές εταιρείες,
    - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
    - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
  - Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
  - Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
  - Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
  - Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.
  - **Προειδοποίηση!** Κρατάτε τη συσκευή μακριά από μικρά παιδιά (0-8 ετών), ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια της χρήσης ή ενώ κρυώνει.
  - **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
  - Ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν έχετε τοποθετήσει το δοχείο φοντού ή την επιφάνεια ψησίματος για κρέπες πάνω στην θερμική επιφάνεια.
  - Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ποτέ κατεψυγμένα φαγητά για την παρασκευή φοντού, αλλά θα πρέπει πρώτα να αποψυχθούν και, εάν απαιτείται, να σκουπιστούν μέχρι να είναι στεγνά.
  - Για να μην προκληθεί ζημιά στην επιστροφή της πλάκας κρέπας όταν αφαιρείτε τις κρέπες, να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που δεν προκαλούν γρατσουνιές.
  - Το λάδι/λίπος μπορεί να αναφλεγεί όταν υπερθερμανθεί. Στην περίπτωση ανάφλεξης, βγάλτε γρήγορα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και σβήστε τη φωτιά τοποθετώντας ένα καπάκι ή μεταλλικό δίσκο επάνω στο σκεύος.
  - **Ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι/λίπος!**
  - **Προσοχή!** Μη μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή όταν είναι καυτή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκονιάσετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

- Να χρησιμοποιείτε το σκεύος φοντού μόνο με τη βάση που το συνοδεύει.
- **Φροντίστε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη, και
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε τη μονάδα βάσης και την πλάκα κρέπας με ένα βρεγμένο πανί.
- Θερμάνετε τη συσκευή, με την πλάκα κρέπας στη θέση της, για περίπου 10 λεπτά, χωρίς καθόλου ζύμη, για να αποβάλλετε την οσμή που συνήθως συναντάται όταν ανάβετε τη συσκευή για πρώτη φορά (μπορεί να υπάρχουν και λίγοι καπνός).. Για το λόγο αυτό, ανοίξτε τα παράθυρα ή την μπαλκονόπορτα ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Κατόπιν, καθαρίστε τη συσκευή, μαζί με όλα τα μεμονωμένα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

## Λειτουργία

### Φοντού

- Τοποθετήστε το λάδι/λίπος, ζυμώ, τυρί ή σοκολάτα μέσα στο μπολ φοντού. Να γνωρίζετε τις πληροφορίες για τη στάθμη γεμίσματος που δίνονται στη συνέχεια.
- Το δοχείο φοντού θα πρέπει να τοποθετείται πάνω στην θερμική επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το προστατευτικό.
- Συνδέστε τη μονάδα με την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

### Φοντού λαχανικών/κρέατος με λάδι ή λίπος

- Σημείωση: Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX.
- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοστάτη στη θέση MAX.
- Προθερμάνετε το λάδι ή το λίπος για περίπου 25 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο μπολ.

### Φοντού λαχανικών/κρέατος με ζυμώ

- Σημείωση: Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX.
- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοστάτη στη θέση MAX.
- Προθερμάνετε το ζυμώ για περίπου 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο μπολ.

### Φοντού τυριού

- Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να είναι μεταξύ 200 g το ελάχιστο και 400 g το μέγιστο.
- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοστάτη στη θέση MAX και αναδεύστε συνεχόμενα το τυρί μέχρι να λιώσει.
- Μόλις λιώσει, γυρίστε τον έλεγχο θερμοστάτη ξανά στη μεσαία θέση.

### Φοντού σοκολάτας

- Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να είναι μεταξύ 200 g το ελάχιστο και 500 g το μέγιστο.
- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοστάτη στη θέση MAX. Στάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια και αναδεύστε τη συνεχόμενα μέχρι να λιώσει.
- Μόλις λιώσει, γυρίστε τον έλεγχο θερμοστάτη σε μια θέση λίγο παραπάνω από τη θέση ελάχιστης θέρμανσης (MIN).

- Περάστε τα τρόφιμα στα πιρούνια φοντού, βυθίστε τα μέσα στο δοχείο και εναποθέστε τα πιρούνια στον προστατευτικό δακτύλιο.
- Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, θέστε τον θερμοστάτη στη θέση ελάχιστης θέρμανσης (MIN) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.
- Αφήστε την συσκευή να ψυχθεί και καθαρίστε την μετά από κάθε χρήση όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο *Καθαρισμός και Συντήρηση*.

## Προετοιμασία κρέπας

- Τοποθετήστε την επιφάνεια ψησίματος για κρέπες επάνω στην θερμική επιφάνεια.
- Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στην επιθυμητή θέση.
- Η λυχνία ελέγχου ανάβει. Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.
- Όταν η συσκευή φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία ελέγχου σβήνει.
- Τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα μίγματος κρέπας στην πλάκα και μετά χρησιμοποιήστε το σκεύος απλώματος κρέπας να απλώσετε το μίγμα ομοιόμορφα γυρίζοντας το με κυκλική κίνηση.
- Κατά την χρήση της συσκευής, η λυχνία ανάβει και σβήνει πολλές φορές. Αυτό υποδεικνύει τη διαδικασία θέρμανσης της συσκευής. Με αυτόν τον τρόπο διατηρείται η επιθυμητή θερμοκρασία της συσκευής.
- Αφήστε την κρέπα να μαγειρευτεί έως ότου η επιφάνεια να μην είναι πλέον υγρή και να μπορείτε να την κινείτε εύκολα.
- Σύρετε το σκεύος για το γύρισμα της κρέπας κάτω από το ένα τρίτο της κρέπας, σηκώστε τη και γυρίστε τη.
- Ψήστε την άλλη πλευρά για λίγο έως ότου γίνει. Για να ελέγξετε αν η κρέπα είναι έτοιμη, χρησιμοποιήστε το σκεύος για το γύρισμα της κρέπας για να τη σηκώσετε λίγο. Η κρέπα πρέπει να ψηθεί καλά, αλλά δεν πρέπει να ροδοκοκκινήσει. Έτσι, είναι εύκολο να τη διπλώσετε ή να την τυλίξετε.

- Βγάλτε την κρέπα από την πλάκα.
- Τοποθετήστε ή απλώστε τα επιθυμητά υλικά επάνω στην κρέπα και διπλώστε ή τυλίξτε την.
- Αν ο βαθμός μαγειρέματος/χρώματος δεν είναι ικανοποιητικός, χρησιμοποιήστε το ρυθμιστή για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πριν μαγειρέψετε μια άλλη κρέπα.
- Εάν δεν πρόκειται να μαγειρέψετε άλλες κρέπες, θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ξανά στη θέση **MIN**. Βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

## Χρήσιμες συμβουλές

- Θα πρέπει να υγράνετε λίγο το σκεύος για το άπλωμα κρέπας για να μην κολλήσει το μίγμα κρέπας επάνω σε αυτό.
- Εάν φτιάχνετε κρέπες για πρώτη φορά, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε περισσότερο μίγμα, επειδή οι πιο χονδρές κρέπες είναι πιο εύκολες στο χειρισμό.

## Συνταγές

### Γλυκές κρέπες

#### Συστατικά:

- 250 γρ. αλεύρι
- 4 αυγά
- 500 κ.εκ. γάλα
- 1 κ.σ. ζάχαρη βανίλια
- ½ κ.γ. αλάτι
- ρούμι
- 50 γρ. λιωμένο βούτυρο

#### Προετοιμασία:

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

### Νόστιμα γκαλέτ

#### Συστατικά:

- 250 γρ. αλεύρι σικάλεως
- 1 αυγό
- 350 ml γάλα
- 350 ml κρύο νερό
- 1 κ.γ. αλάτι
- 50 γρ. λιωμένο βούτυρο

#### Προετοιμασία:

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

## Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίζετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάλετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Βγάλτε την πλάκα κρέπας και καθαρίστε την με ζεστό σαπουνόνερο. Κατόπιν, στεγνώστε καλά.
- Πριν αφαιρέσετε το μπολ φοντού, περιμένετε μέχρι να έχει ψυχθεί τελείως. Μη χύνετε το χρησιμοποιημένο λίπος ή λάδι στο νεροχύτη. Μπορείτε να απορρίψετε το κρύο λάδι/λίπος στα οικιακά απορρίμματα.
- Το δοχείο φοντού, ο προστατευτικός δακτύλιος και τα προυόνια φοντού πρέπει να καθαρίζονται είτε με νερό βρύσης είτε στο πλυντήριο πιάτων.

• **Σημείωση:** Όταν φτιάχνετε φοντού τυριού, αναπόφευκτα το τυρί θα κολλήσει στο μπολ. Γεμίστε το μπολ με ζεστό νερό μετά τη χρήση, αφήστε το όλη τη νύχτα και μετά καθαρίστε όπως περιγράφεται ανωτέρω.

- Η σπάτουλα για κρέπες καθώς και η σπάτουλα ζύμης πρέπει να πλένονται με νερό βρύσης.
- Η μονάδα βάσης μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρώς νωπό πανί χωρίς χνούδι.

## Απόρριψη



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

## SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 10437.0000 **01/23**

