



Crêpes-Maker CR32

Gebrauchsanweisung	1
Instructions for use	7
Mode d'emploi	12
Gebruiksaanwijzing	17
Brugsanvisning	22
Instruktionsbok	27
Руководство по эксплуатации	32

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Das Gerät und die Netzanschlussleitung von heißen Teilen wie z.B. Herdplatten fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.

- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
-  **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen.
- Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
-  **Achtung das Gerät wird heiß!** Verbrennungsgefahr! Stellen Sie das Gerät nicht an die Kante der Tischplatte oder an eine Wand oder Ecke!

Reinigung und Pflege

- Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
- Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch abwischen.

Inbetriebnahme

- Wickeln Sie das Kabel ab.
- Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschildangabe an. Das rote Licht leuchtet.
- Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur.
- Das grüne Licht leuchtet, das Gerät heizt.
- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen auf.
- Ist die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet das grüne Licht aus. Geben Sie den Teig gemäß Rezeptanhang auf das Gerät.

- Während der Backzeit kann das grüne Licht aus- und wieder anschalten. Der Thermostat arbeitet.
- Wenn der Crepes fertig ist, diesen mit einem Holz- oder Plastikspatel herausnehmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Wenn das grüne Licht erlischt, können Sie die nächste Teigmenge auf das Gerät geben.
- Das Gerät ist nicht zum Braten von Fleisch geeignet.

Rezept für Teig:

250 gr. Mehl

4 Eier

50 gr. geschmolzene Butter

500 ml Milch (oder 250 ml Milch + 250 ml Sprudel)

Salz

Aroma (z.B. Rum)

Vanillezucker

Der Crepes-Teig benötigt wenig Mehl und viel Flüssigkeit. Die Milch mit den Eiern und dem Mehl gut verrühren. Die flüssige Butter und evtl. das kohlenensäurehaltige Wasser unterrühren und den Teig mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Der Crepes-Teig muss schnell und dünn auf der heißen Platte mit dem nassen Ausziehholz verteilt werden.

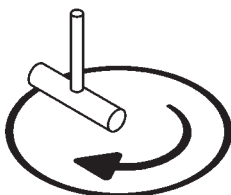
Zubereitung von Crêpes

Ölen Sie die Platte mit einem Pinsel leicht ein.

Geben Sie eine kleine Menge Teig auf die Platte und verteilen Sie diesen gleichmäßig mit dem Ausziehholz mit einer Drehbewegung auf der Platte.



Teig aufgeben



Drehbewegung



wenden

Wenn der Teig auf die Platte kommt, kann es wegen der Temperaturunterschiede zu Knackgeräuschen kommen, was aber völlig unbedenklich ist.

Lassen Sie den Crêpes so lange backen, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist. Lösen Sie mit dem Wender den Crepes von der Platte und wenden Sie diesen.

Kurz fertig backen.

Während die Crêpes fertig backen, belegen Sie diese nach Geschmack mit

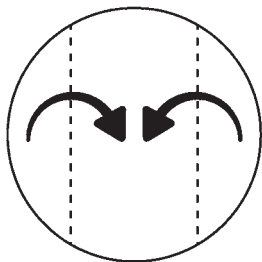
- Schokoladensoße oder
 - Marmelade oder
 - Zimt + Zucker oder
 - geriebenen Emmentaler
- und falten Sie den Crêpes gleich.

Bitte beachten Sie: je dunkler die Crepes gebacken sind, umso schlechter lassen sich diese rollen oder falten.

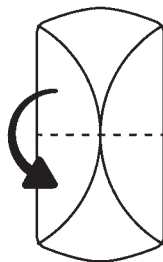
Hinweise und Tipps: Crêpes richtig backen

- Schalten Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur ein:
- Stufe I: helle Crêpes
- Stufe II: leicht gebräunte Crêpes
- Stufe III: dunkle Crêpes
- Geben Sie den Teig mittig auf die Backplatte
- Tauchen Sie den Teigrechen kurz in Wasser und verteilen Sie den Teig gleichmäßig dünn.
- Wenden Sie den Teig nach ca. 90-120 Sek. Mit Hilfe des Wender.
- Hinweis: diese Angaben sind Richtwerte und abhängig von z.B. Zutaten, Konsistenz usw. Ist der Crêpes zu dunkel, drehen Sie die Temperatur etwas zurück.
- Tipp: Tauchen Sie den Teigrechen immer kurz in Wasser, dann lässt sich der Teig leichter verteilen.

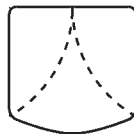
Falten des Crêpes



beide Seiten
einklappen



nur halbieren



fertig

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating label.
- Do not use if the power cord is damaged. This must be checked before each use.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After each use or in the case of a malfunction the plug must be pulled out of the socket.
- Never pull at the power cord. Do not chafe it over sharp edges or squeeze it.
- Keep the power cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Never store the appliance outdoors or in a damp area.

- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged, e.g. it fell down, or it is damaged in any other way.
- Repairs at the appliance, e.g, exchange of a damaged power cord, must only be done by authorized service persons, to avoid any dangers.
- The appliance becomes hot. Do not move the appliance until it cooled down
-  **Attention! Housing get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.

Cleaning and maintenance

- Clean after every usage.
- Unplug the device.
- Never immerse into water.
- Leave the device to cool. Cleaning is easiest when the device is lukewarm.
- Clean with a damp cloth.

Operation

- Unwind the cable
- Only use the appliance according the instructions on the rating label. The red lamp shines
- Set the thermostat to the desired temperature. The green lamp shines, the device heats.
- At the initial heating, the device can smoke slightly. After a few minutes the smoke clears away.
- If the desired temperature is reached, the green light goes out. According to the recipe, add small quantities of dough on the device.
- During the cooking time, the green light will turn off and on again. The thermostat works.
- If the crepe is ready, remove it only with a wooden or plastic spatula so that the coating will not get damaged.
- When the green light goes out, you can enter the next small quantity of dough onto the device.
- The appliance is not suitable for roasting meat.

Basic recipe:

250g flour

4 Eggs

50g melted butter

500ml milk

Salt

Aroma (e.g. rum)

Vanilla sugar

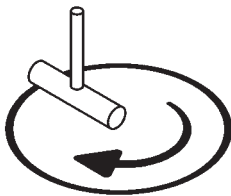
The crepe batter needs a little flour and plenty of fluids. Mix well the milk with the eggs and the flour. Stir in the melted butter and leave the dough to swell for at least 30 minutes. You need to spread the dough fast and thin on the hot plate by using the wet wooden spreader.

Preparation of Crêpes

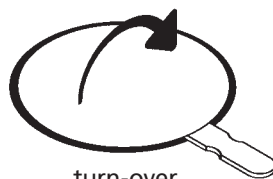
Lightly oil the plate with a brush. Add a little quantity of dough onto the plate and spread with a rotary motion equally with the spreader.



Add dough



rotary motion



turn-over

There might be some cracking due to temperature differences if the dough is added on the plate, this is completely harmless.

Let the crêpes back until the surface is not liquid anymore. Loosen the crêpe with the spatula and turn.

Back until ready.

While the crêpes backs ready, layer to taste with:

- Chocolate sauce
- Jam
- Cinnamon and sugar
- Cheese

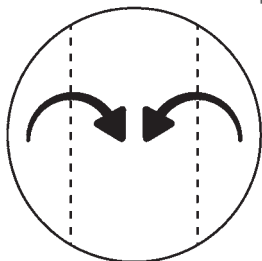
And fold the crêpe at once.

Please note: the browner the crêpes are, the worse they can be fold:

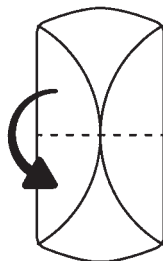
Hints and tips: bake crepes right

- Switch on the device on the desired temperature:
- Level I: bright crepes
- Level II: slightly browned crepes
- Level III: browned crepes
- Place the dough in the middle of the baking plate
- Dip the spreader briefly in water and spread the dough thinly and evenly
- Turn the dough after about 90-120 seconds using the spatula
- NOTE: These figures are indicative and dependent on, for example, Ingredients, consistency, etc. If the crepes are browned too much, turn down the temperature.
- Tip: always briefly immerse the spreader into water, then spreading the dough is much easier.

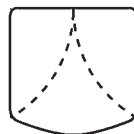
Fold the crêpes



Fold both sides



now halve



done

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que le cordon ait en contact avec des pièces chaudes.

- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.



Attention!

L'extérieur de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlures.

Nettoyage et maintenance

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez la fiche d'alimentation.
- Ne plonger jamais dans l'eau.
- Laissez refroidir l'appareil, dans l'état tiède il peut être nettoyé plus meilleur.
- Essuyez avec un chiffon humide.

Mise en service

- Déroutez le câble
- Respecter impérativement les indications de la plaque signalétique pour l'utilisation. La lampe rouge s'allume.
- Mettez la thermostat à la température désirée. La lampe verte s'allume.
- Lors de la chauffe initiale, l'appareil peut facilement fumer. Après quelques minutes, la fumée s'arrête.
- Si la température est attendue la lampe verte s'éteint. Mettez la pâte selon la recette en petite quantités sur l'appareil.
- Pendant le temps de cuisson, le voyant verte s'éteint et réenclenche. Le thermostat fonctionne.
- Lorsque la crêpe se fait, ceux-ci prennent uniquement avec une spatule en bois ou en plastique afin que le revêtement ne soit pas endommagé.
- Lorsque le voyant vert s'éteint, vous pouvez mettre la prochaine petite quantité de pâte sur l'appareil.
- L'appareil n'est pas adapté pour la cuisson de la viande.

Recette pour la pâte

250g farine

4 œufs

50g beurre fondu

500ml lait

Sel

Arome (p.e. rhum)

Sucre vanille

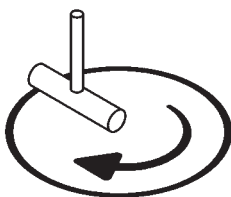
La pâte à crêpe a besoin d'un peu de farine et beaucoup de liquides. Mélangez bien le lait avec les œufs et la farine. Incorporez le beurre et permettez la pâte de gonfler pendant au moins 30 minutes. La pâte à crêpe doit être distribuée rapidement et mince sur la plaque chaude avec le râteau à crêpes humide.

Préparation des crêpes

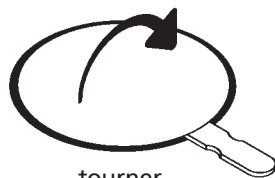
Huiler la plaque avec une brosse légèrement. Appliquez une petite quantité de pâte sur la plaque et répartir uniformément avec le râteau à crêpe avec un mouvement rotatif.



Placer la pâte



mouvement rotatif



tourner

En raison des différences de température il peut y avoir des craquements lorsque la pâte est mise sur la plaque.

Laissez cuire les crêpes jusqu'à ce que la surface ne soit plus liquide. Desserrer le crêpe avec une spatule et tourner.

Cuir a fini

Pendant cuir les crêpes, garnir à votre gout avec :

Sauce au chocolat

Marmelade

Cannelle et sucre

Fromage

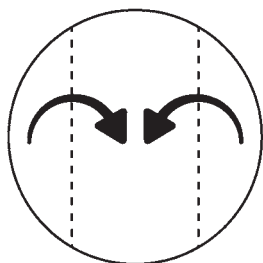
et plissez le crêpes.

Attention : le plus sombre les crêpes, le plus pire ils peuvent plisser.

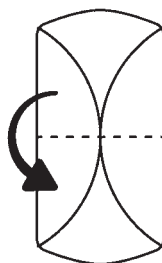
Renseignements et tuyaux: faire les crêpes

- Mettre l'appareil sur la température souhaitée:
- Niveau I : crêpes blondes
- Niveau II : crêpes bronzants
- Niveaux III : crêpes sombres
- Donnez la pâte à centre de la plaque
- Trempez le râteau à crêpes brièvement dans l'eau et étendre la pâte fine et homogène.
- Tournez la pâte après environ 90 à 120 secondes à l'aide de la spatule en bois.
- Renseignement: Ces indications sont indicatifs et dépend à, par exemple, Ingrédients, la consistance, etc. Si les crêpes sont trop sombres, tourner la température en arrière.
- Tuyau : Plonger le râteau à crêpes toujours brièvement dans l'eau, puis la pâte s'étend plus facilement.

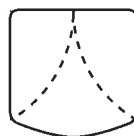
Plisser les crêpes



Plier les deux côtés



partager



prête

Mise au rebut



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Voor elk gebruik controleren!
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.

- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.



Waarschuwing!

De buhuizing worden heet:
Verbrandingsgevaar.

Reiniging en verzorging

- Reinig het apparaat na elk gebruik
- Verwijder de stekker uit het stopcontact
- Niet onderdompelen in water
- Laat het apparaat afkoelen totdat deze lauw aanvoelt, dan is deze het eenvoudigste te reinigen
- Neem het apparaat af met een vochtige doek

Gebruik

- Wikkel de kabel af
- Gebruik het apparaat volgens de instructies op het typeplaatje, het rode lampje zal branden.
- Gebruik het apparaat volgens de instructies op het typeplaatje, het groen lampje zal branden.
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat roken. Na een paar minuten zal deze rook verdwijnen.

- Verwarm het apparaat tot de maximale temperatuurinstelling tot het groen lampje uitgaat. U heeft de optimale temperatuur bereikt.
- Voeg, volgens het recept, het deeg in kleine hoeveelheden toe op het apparaat
- Tijdens de kooktijd zal het lampje uit- en inschakelen, de thermostaat werkt.
- Als de crêpe klaar is, verwijder deze dan met een houten of kunststof spatel zodat de coating niet beschadigt
- Als het groen lampje uit gaat, kunt u de volgende kleine hoeveelheid deeg op het apparaat toevoegen.
- Het apparaat is niet geschikt voor het braden van vlees

Basisrecept

250 gram bloem

4 eieren

50 gram gesmolten boter

500 ml melk (of 250 ml melk + 250 ml bruisend mineraalwater)

Zout

Aroma (bijvoorbeeld rum)

Vanillesuiker

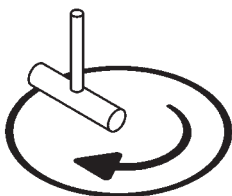
Het beslag heeft een beetje bloem nodig en veel vocht. Meng de melk goed met de eieren en de bloem. Voeg de gesmolten boter toe en roer eventueel het bruisende mineraalwater toe en laat het deeg 30 minuten rusten/zwellen. U dient het deeg snel en dun over de hete plaat te verspreiden met behulp van de natte houten verspreider.

Bereiding van crêpes

Doe een beetje olie op de plaat met een borstel. Voeg een kleine hoeveelheid deeg toe op de plaat en verspreid dit egaal met een draaiende beweging met behulp van de verspreider.



Voeg deeg toe



Roterende beweging



Draai om

Er kunnen enkele barstjes ontstaan door temperatuurverschillen wanneer het deeg wordt toegevoegd aan de plaat, dit is volledig onschadelijk.

Laat de crêpes bakken totdat de oppervlakte niet meer vloeibaar is. Draai met een spatel de crêpes om.

Bak kort totdat de crêpe klaar is.

Wanneer de crêpes aan het bakken zijn, beleg deze naar smaak met:

Chocolade of

Jam of

Kaneel + suiker of

Geraspte kaas

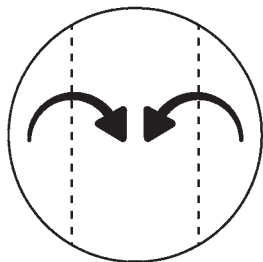
Vouw de crêpes gelijk.

Let op: hoe donkerder de crêpes gebakken worden, hoe lastiger het is om ze te vouwen of op te rollen.

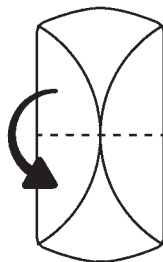
Hints en tips: crêpes op de juiste manier bakken

- Schakel het apparaat op de gewenste temperatuur:
- Niveau I: lichte crêpes
- Niveau II: licht gebruide crêpes
- Niveau III: gebruide crêpes
- Plaats het beslag in het midden van de bakplaat
- Dompel de verspreider kort in water en verspreid het beslag dun en gelijkmatig
- Keer de nog ongere crêpe na ongeveer 90-120 seconden om met behulp van de spatel
- OPMERKING: Deze cijfers zijn indicatief en afhankelijk van de ingrediënten, consistentie etc. Als de crêpes veel te bruin zijn, verlaag dan de temperatuur.
- Tip: Dompel de verspreider altijd even in water, dan is het verspreiden van het beslag veel makkelijker.

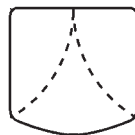
Vouw de crêpes



Beide zijden naar binnen klappen



Door het midden vouwen



Klaar

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt Apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og Apparatet er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang Apparatet skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til Apparatet.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene Apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af Apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med Apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af Apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang Apparatet har været brugt, og i tilfælde af at der opstår en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.

- Apparatet må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke Apparatet i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Dyp aldrig Apparatet i vand.
- Benyt aldrig Apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af Apparatet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af Apparatet kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved Apparatet, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før Apparatet benyttes første gang. Lad Apparatet være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra Apparatet i de første minutter.
-  **Pas på!**
Apparatet bliver varmt.
Risiko for at pådrage sig forbrændinger.

Regøring og pleje

- Crepebagepladen skal gøres ren, hver gang den har været benyttet.
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Crepebagepladen må aldrig dykkes i vand.
- Lad crepebagepladen køle lidt af. Det er nemmere at gøre den rent, mens den endnu er lidt varm.
- Tør crepebagepladen af med en fugtig klud.

Ibrugtagning

- Træk kablet af kabelholderen.
- Stik stikket ind i en stikkontakt, som opfylder kravene oplyst på typeskiltet og tænd for strømmen. Den røde lampe lyser.
- Stik stikket ind i en stikkontakt, som opfylder kravene oplyst på typeskiltet og tænd for strømmen. Den grønne lampe lyser.

- Første gang du benytter crepebagepladen, kan der udvikle sig en let røg. Det holder dog op efter få minutter.
- Varm crepebagepladen op, mens termostaten er indstillet på den maksimale temperatur, indtil den grønne lampe slukker. Så er den optimale temperatur nået.
- Hæld dejen på crepebagepladen i små portioner som beskrevet i opskriften på bagepladen.
- Mens crepen bager, kan den grønne lampe tænde og slukke gentagne gange. Det viser, at termostaten virker.
- Når crepen er færdig, skal den fjernes fra bagepladen med en træ- eller plastikspatel, så crepebagepladens overflade ikke bliver ridset.
- Når den grønne lampe slukker, kan du fordele den næste lille portion dej på crepebagepladen.
- Crepebagepladen er uegnet til at stege kød med.

Opskrift til crepedej:

250 g mel

4 æg

50 g smeltet smør

5 dl mælk (eller 2,5 dl mælk + 2,5 dl dansk vand)

Salt

Aroma (fx rom)

Vaniljesukker

Crepedejen laves af kun lidt mel og rigelig væske. Rør mælken godt sammen med æggene og melet. Rør det smeltede smør og eventuelt lidt dansk vand i dejen og lad den hvile i mindst 30 minutter. Crepedejen skal fordeles hurtigt på den varme plade i et tyndt lag.

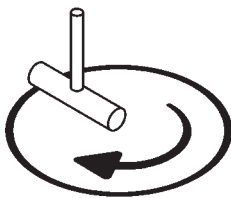
Tilberedning af crepes

Smør lidt olie på crepebagepladen med en pensel.

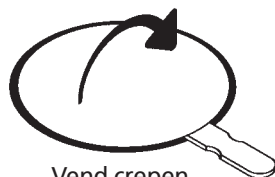
Hæld lidt dej på pladen og fordel den ensartet med skraberen med en drejebevægelse.



Dejen hældes på crepebagepladen



Drejebevægelse



Vend crepen

Når dejen hældes på pladen, kan der optræde små smæld. De skyldes temperaturforskellen og er fuldstændigt uden betydning.

Bag crepesene, indtil overfladen ikke mere er flydende. Løs dem fra pladen med skraberen og vend dem.

Bag dem derefter kort færdigt.

Mens crepesene bager færdigt, kan de alt efter smag og behag belægges med

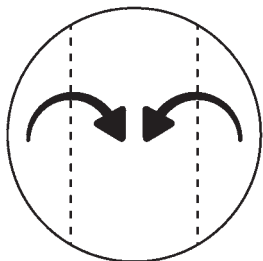
- chokoladesovs eller
 - marmelade eller
 - sukker og kanel eller
 - revet emmentaler-ost,
- hvorefter de foldes sammen som beskrevet nedenfor.

Vær opmærksom på, at jo mørkere crepesene er, desto vanskeligere er det at rulle eller folde dem sammen.

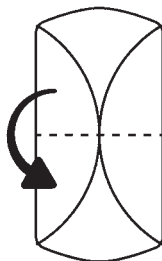
Gode råd og tips: bag crepes på den rigtige måde

- Indstil apparatet til den ønskede temperatur:
- Niveau 1: Lyse crepes
- Niveau 2: Let brunede crepes
- Niveau 3: Brunede crepes
- Placér dejen i midten af bagepladen
- Dyp sprederen kortvarigt i vand og fordel dejen tyndt og jævnt
- Vend dejen efter 90-120 sekunder med en spatel
- NOTE: disse tal er vejledende og afhænger af, for eksempel, ingredienser, konsistens osv. Hvis dine crepes bliver for brune, sku ned for temperaturen.
- Råd: altid dyp sprederen kortvarigt i vand, da det gør det nemmere at sprede dejen.

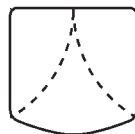
Sammenfoldning af crepesene



Klap de to sider
ind mod midten



Fold crepen sammen
på midten



Crepen
er færdig

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at Apparatetens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter Apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankererede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Allmänt

Denna apparat är endast konstruerad att användas i hushållet och är inte avsedd för yrkesmässig användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Om du ger produkten vidare till andra personer måste även bruksanvisningen överlämnas. Använd apparaten enligt instruktionen och beakta säkerhetsinformationen. Vi ansvarar ej för skador eller olycksfall, som inträffar på grund av att bruksanvisningen och säkerhetsinformationen inte beaktats.

Säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas och användas i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Får endast användas, om nätkabel och apparat inte är skadade. Kontrollera före varje användning!
- Rör inte nätkontakten med våta händer.
- Anslut endast nätkontakten till ett korrekt installerat och lättillgängligt uttag.
- Dra alltid ur nätkontakten från uttag genom att hålla i kontakten - dra aldrig i kabeln.
- Dra ut stickproppen ur vägguttaget efter varje användning eller om fel uppstår.
- Dra inte i nätkabeln. Skava den inte på kanter och kläm inte in den.
- Håll nätkabeln borta från varma delar.
-  Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått riskerna. Barn får inte leka med apparaten och förpackningen. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.
- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och nätsladden.

- Apparaten får inte drivas med en klockströmbrytare eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Dra ut stickkontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra inte i nätanslutningsledningen. Nöt den inte mot vassa kanter och kläm den inte.
- Håll till-ledningen borta från varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt då den används.
- Förvara inte apparaten ute i det fria eller i ett fuktigt rum.
- Ställ ingenting på apparaten och täck inte ventilationsspringorna.
- Doppa aldrig ner apparaten i vatten.
- Använd aldrig apparaten efter ett fel t.ex. om den har trillat ner eller på andra sätt skadats.
- Tillverkaren tar inget ansvar vid felaktig eller icke fackmässig användning, vilket har uppkommit genom att bruksanvisningen ignoreras.
- För att undvika faror får reparationer på apparaten, t.ex. byta ut en skadad till-ledning, endast utföras av en auktoriserad kundtjänst.
- Apparaten blir varm. Transportera endast efter nedkylning.
- Använd endast apparaten för syftena som beskrivs i bruksanvisningen.
- Grillrätter får inte inlindas i aluminium folie
- Placera inte främmande material som papper, kartong, plast eller liknande i ugnen.
- **Före första användningen:** Alla delar – förutom värmeelement – ska rengöras grundligt och torkas. För att avlägsna lukten ska man värma upp apparaten ca 15 minuter.
-  **Varning! Apparaten blir varm. Risk för brännskador!** Ställ apparaten på en jämn, icke känslig yta (t.ex. lackerad möbel) och med min. 70 cm avstånd till brännbara material (t.ex. gardiner). Använd det bifogade handtaget för att ta ut gallret eller pannan. Försiktighet när vätskor finns i pannan - **Risk för brännskador.**
- Ställ omedelbart apparaten med baksidan mot köksväggen.

Rengöring och underhåll

- Rengör apparaten efter varje användning.
- Dra ut elkontakten.
- Dopa inte ned apparaten i vatten.
- Kyl av apparaten, det är lättast att rengöra när den är ljummen.
- Torka av med en fuktig duk.

Idrifttagning

- Linda ut kabeln.
- Anslut apparaten enligt uppgifterna på typskylten. Det röda lampan lyser.
- Anslut apparaten enligt uppgifterna på typskylten. Det gröna lampan lyser.
- Vid första uppvärmningen kan apparaten röka något. Efter några minuter upphör rökningen.
- Värm upp apparaten vid maximal termostatinställning till den gröna lampan släcks. Du har fått optimal temperatur.
- Tillsätt degen i mindre mängder på apparaten enligt recept.
- Under baktiden kan den gröna lampan stängas av och åter på. Termostaten arbetar.
- När din Crêpes är färdig, ta nu ut den med en trä- eller plastspade, så att beläggningen inte skadas.
- När den gröna lampan släcks, kan du tillsätta nästa mindre degmängd på apparaten.
- Apparaten är inte lämplig för att steka kött.

Recept för deg:

250 gr mjöl

4 ägg

50 g smält smör

500 ml mjölk (eller 250 ml mjölk + 250 ml mineralvatten)

Salt

Smakämne (t.ex. rom)

Vaniljsocker

Crepes-degen behöver lite mjöl och mycket vätska. Rör ordentligt om mjölken med äggen och med mjölet. Rör i det flytande smöret och eventuellt det kolsyrehaltiga vattnet och låt degen jäsa under minst 30 minuter. Crepes-degen måste snabbt och tätt fördelas på den heta plattan med den våta fördelningsspaden.

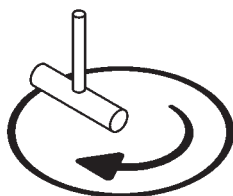
Tillagning av crêpes

Olja lätt in plattan med en pensel.

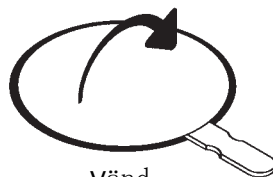
Tillsätt en liten mängd deg på plattan och fördela den jämnt med fördelningsspaden med en vridande rörelse på plattan.



Tillsätt deg



Vridrörelse



Vänd

När degen kommer på plattan, kan det på grund av temperaturskillnader höras knackljud, men de har ingen betydelse.

Grädda din Crêpes så länge till ytan inte längre är flytande. Lossa din Crêpes från plattan och vänd den igen med en vändspade.

Grädda snabbt färdigt.

Under tiden din Crêpes gräddas färdigt, kan du lägga på efter smak med

- chokladsås eller
- marmelad eller
- kanel + socker eller
- riven emmentaler

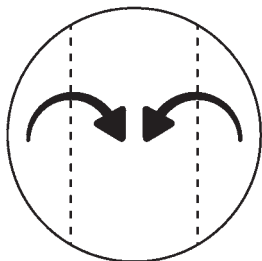
och vik din crêpes samtidigt.

Observera att: ju mörkare man gräddar en crepes, desto svårare blir det att rulla eller vika den.

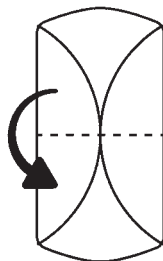
Råd och tips: baka crepes rätt

- Slå på enheten på önskad temperatur:
- Nivå I: ljusa crepes
- Nivå II: något brynta crepes
- Nivå III: brynta crepes
- Håll degen på mitten av bakplåten
- Doppa deg rakan snabbt i vatten och sprid degen tunt och jämnt
- Vänd degen efter ca 90-120 sekunder med hjälp av spateln
- OBS: Dessa siffror är preliminära och beroende av ingredienser och konsistens på degen. Anpassa temperaturinställningen beroende på detta för att få gräddningen som Du vill ha den.
- Tips: Doppa alltid deg rakan snabbt i vatten, innan Du använder den.

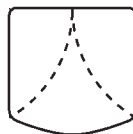
Att vika en crêpes



fäll ihop båda sidor



bara halvera



färdigt

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der:

PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Kundservice:

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, sørger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland

Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19

E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещении, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не прикасайтесь к электрической вилке влажными руками.
- Подключите шнур питания к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Для отсоединения шнура питания, необходимо тянуть за вилку, а не за сам кабель.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.

-  Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не ставьте на прибор какие-либо предметы, никогда не закрывайте вентиляционное отверстие.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.

- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, могут проводить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор нагревается, перемещайте его только после остывания. Перед первым использованием: тщательно очистите и высушите все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его в течение примерно 15 минут.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- **Осторожно! Прибор нагревается. Опасность получения ожога!**

Чистка и уход

После каждого применения устройство следует почистить.

Вытянуть сетевой штекер.

Устройство в воду не погружать.

Устройство должно остыть, в умеренно теплом состоянии легче всего очищается.

Протереть влажным полотенцем.

Ввод в эксплуатацию

- Размотайте кабель.
- Подключите устройство в соответствии с указаниями на заводской табличке. Загорится красная лампа.
- Подключите устройство в соответствии с указаниями на заводской табличке. Загорится зеленый лампа.
- При первом нагреве устройство может слегка задымиться. По истечении нескольких минут дым прекращается.
- Разогрейте устройство при максимальной настройке термостата, пока не погаснет зеленый лампа. Вы достигли оптимальной температуры.
- Загрузите тесто в небольших пропорциях согласно рецепту на устройство.
- Во время выпекания зеленый лампа может погаснуть и снова загореться. Термостат работает.
- Как только блин будет готов, его следует снимать только с помощью деревянной ложки или пластиковой лопаточки, чтобы не повредить поверхность.
- После того как гаснет зеленый лампа, Вы можете загрузить на устройство следующую небольшую порцию теста.
- Устройство не предназначено для жарки мяса.

Рецепт для теста:

250 гр. муки

4 шт. яиц

50 гр. плавленного масла

500 мл. молока (или 250 мл молоко + 250 мл газированной воды)

соль

пряный запах (например, ром)

ванильный сахар

Тесто для блина требует меньше муки и больше жидкости. Молоко, яйца и муку хорошенько смешать. Замешать жидкое и газированную воду, а затем замочить тесто в течении как минимум 30 минут. С помощью влажного деревянного приспособления для накатки тесто следует быстро тонким слоем распределить на горячей плите.

Приготовление блина

С помощью кисточки смажьте слегка маслом плиту. Подайте небольшую порцию теста на плиту и распределите его равномерно по плите посредством вращательного движения.



При попадании теста на плиту из-за разницы в температуре могут возникнуть потрескивания, но они вовсе не опасны.

Запекайте блин до тех пор, пока поверхность перестанет быть жидкой. С помощью лопатки блин следует оторвать от плиты и перевернуть.

Быстрая готовая выпечка.

В то время как готовится блин, смажьте его по своему вкусу

- шоколадной массой или
 - вареньем или
 - корицей + сахар или
 - тертым эмментальным сыром
- и ровно сложите блин.

Просьба обратить внимание: чем темнее блины испечены, тем сложнее их впоследствии вращать или сложить.

На заметку: как правильно готовить блины

- включите прибор, подождите, пока он нагреется до требуемой температуры:
- Уровень I – «золотистые» блины
- Уровень II – слегка поджаристые блины
- Уровень III – поджаристые блины
- налейте тесто на середину рабочей поверхности
- опустите распределитель теста на короткое время в воду, затем равномерно распределите им тесто по рабочей поверхности. Следите за тем, чтобы слой теста был достаточно тонким
- Через 90-120 секунд переверните блин с помощью лопатки
- ПРИМЕЧАНИЕ: приведенные выше цифры являются примерными и зависят от ряда факторов (ингредиенты, консистенция теста и тп). Если увидите, что блины начинают пригорать, убавьте температуру.

Складывание блина



**сложить обе
стороны**



**поделить ровно
пополам**



ГОТОВО

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18