CRÊPES-MAKER CM 3849

Crêpes Maker • Crêpes Maker • Crêpière
Crepera • Creatore di crêpes • Urządzenie do naleśników
Crêpes Készítő • Прибор для приготовления блинчиков • صانع الكريب

Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

DEUTSCH Bedienungsanleitung.....Seite 3

ENGLISH Instruction Manual..... Page 7

NEDERLANDS Gebruiksaanwijzing..... Pagina 10

FRANÇAIS Mode d'emploi..... Page 14

ESPAÑOL Manual de instrucciones ..... Página 18

ITALIANO Istruzioni per l'uso..... Pagina 22

JĘZYK POLSKI Instrukcja obsługi.....Strona 26

MAGYARUL Használati utasítás ..... Oldal 30

РУССКИЙ Руководство по эксплуатации ..... стр. 34

العربية دليل التعليمات..... صفحة 40

WICHTIG:
Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

Lieferumfang

1× Crêpe-Maker
1× Teigverteiler
1× Spatel

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

⚠ **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**
Während des Betriebs und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

⚠ **ACHTUNG:**
Vorsicht aufsteigende Hitze! Verwenden das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien! Sorgen Sie für genügend Freiraum!

Inbetriebnahme des Gerätes

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

Anti-Haftbeschichtung

Bevor Sie die ersten Crêpes für den Verzehr zubereiten:

1. Reinigen Sie das Gehäuse und die Backflächen mit einem feuchten Tuch.
2. Fetten Sie die Backflächen vor dem ersten Gebrauch leicht ein.
3. Betreiben Sie das Gerät ca. 10 Minuten (siehe „Benutzung des Gerätes“).
   - Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
   - Die ersten Crêpes **nicht** verzehren!
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
5. Nachdem das Gerät erkaltet ist, wischen Sie die Backflächen mit Küchenpapier ab.

Anwendungshinweise

- Ist die Aufheizphase beendet, geht die grüne Kontrollleuchte an.
- Die rote Kontrollleuchte bleibt an, solange der Netzstecker in der Steckdose eingesteckt ist.
- Die grüne Kontrollleuchte schaltet während des Backvorgangs an und aus. Dies zeigt an, dass das Gerät heizt, um die Backtemperatur beizubehalten.

Benutzung des Gerätes

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf MAX, um das Gerät aufzuheizen.
3. Geben Sie ca. 100 ml Teig auf die Backfläche (entspricht ca. einer Suppenkelle).
4. Verteilen Sie den Teig kreisförmig mit dem beiliegenden Teigverteiler.
5. Mit dem Regler können Sie die gewünschte Backtemperatur einstellen.
   - Werden die Crêpes zu dunkel, drehen Sie den Regler auf eine niedrigere Einstellung.
6. Nach ca. 2 Minuten, sobald die Oberfläche trocken ist und sich die Ränder lösen, drehen Sie die Crêpe mit dem beiliegenden Spatel um.
7. Nach weiteren 2 Minuten sollte die Crêpe goldbraun sein. Nehmen Sie sie dann von der Backfläche.
   - Spitze oder schneidende Gegenstände können die Beschichtung der Backfläche beschädigen.
   - Fertige Crêpes lassen sich auf einem Teller gestapelt im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad bis zum Servieren gut warmhalten.

Betrieb beenden

Möchten Sie den Betrieb unterbrechen oder beenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

Rezeptvorschläge

Crêpes Grundrezept

Diese französische Spezialität kennt man als einen dünn ausgebackenen Eierkuchen. Der Teig für Crêpes muss flüssig sein.
Je nach Geschmack und Anlass werden die Crêpes mit unterschiedlichen Füllungen Ihrer Wahl versehen.

Zutaten (für 8–10 Crêpes):

250 g	Mehl
0,5 ℓ	Milch
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
50 g	Butter

Zubereitung:

1. Mehl, Milch, Salz, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Am besten eignet sich dafür ein elektrisches Rührgerät.
2. Die Butter schmelzen und unterrühren.
3. Den Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
4. Vor der Zubereitung den Teig nochmals umrühren. Falls er zu dickflüssig ist, noch etwas Milch zugeben.
5. Den Teig wie zuvor beschrieben backen.
6. Die Crêpes nach Belieben füllen, aufrollen oder zu Vierteln übereinander klappen. Sie schmecken am besten heiß serviert!

Tortilla Grundrezept

Zutaten (für 8–10 Tortillas):

250 g	Mehl
150 ml	Wasser
1 TL	Salz
1 TL	Backpulver
4 EL	Pflanzenöl

Mehl zum Formen
Öl zum Backen

Zubereitung:

1. Mehl, Wasser, Öl und Salz mischen und einige Minuten kneten bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig in 8–10 Stücke teilen. Diese mit etwas Mehl bestäuben und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen, runden Fladen ausrollen.
3. Fetten Sie den Crêpes-Maker mit etwas Öl ein und lassen Sie es heiß werden. Die Tortillas darin nacheinander pro Seite ca. 30 Sekunden backen. Dabei die Teigblasen mit einem Pfannenwender flach drücken. Wenden, sobald die Fladen kleine braune Flecken haben. Fertige Tortillas stapeln und zugedeckt abkühlen lassen.
   - Lassen Sie die Tortillas nicht hart werden! Tortillas müssen so weich bleiben, dass man sie noch rollen kann.
4. Füllen Sie die Tortillas nach Belieben.
   - Die fertig gebackenen Tortillas bilden die Grundlage für die Zubereitung weiterer Speisen, wie z. B. Enchiladas, Wraps, Tacos, Burritos, etc. Weitere Rezeptideen finden Sie hierzu im Internet (z. B. www.rezeptwelt.de, www.chefkoch.de; www.kochbar.de).

Reinigung

⚠ WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Pinseln Sie Krümel oder Reste von der Backfläche und dem Rand.
- Reinigen Sie das komplette Gerät nur mit einem leicht feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Aufwickelvorrichtung für Netzkabel

Das Netzkabel können Sie am Bodenteil aufwickeln.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die rote Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Stecken Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Das Gerät backt nicht.	Der Temperaturregler steht auf **MIN.**	Stellen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Stufe.
Der Teig ist übergelaufen.	Sie haben zu viel Teig auf die Backfläche gegeben.	Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.
Die Crêpes sind zu hell geworden.	Die eingestellte Temperatur ist zu gering.	Wählen Sie eine höhere Reglerstellung aus.
Die Crêpes sind zu dunkel geworden.	Die eingestellte Temperatur ist zu hoch.	Wählen Sie eine niedrigere Reglerstellung aus.

Technische Daten

Modell: ..... CM 3849
Spannungsversorgung: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme: ..... 1200 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: ..... *
Schutzklasse: I
Nettogewicht: ..... ca. 1,2 kg

* Das Gerät hat bauartbedingt keinen Aus-Zustand und keinen Bereitschaftszustand. Ziehen Sie nach dem Betrieb den Netzstecker aus der Steckdose.

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:
Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

Scope of Delivery

1× Crêpes Maker
1× Dough Spreader
1× Spatula

Warnings for the Use of the Appliance

⚠ **WARNING: Risk of Burns!**
During operation and afterwards, the temperature of the accessible surfaces can be very high.

⚠ **CAUTION:**
Caution rising heat! Never use the appliance near or under curtains or other flammable materials! Make sure there is enough free space!

Putting the Appliance into Operation

Electrical Connection

1. Check that the mains voltage you intend to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.
2. Unwind the mains cable completely.

Non-stick Coating

Before preparing the first crêpes for consumption:

1. Clean the housing and baking surfaces with a damp cloth.
2. Lightly grease the baking surfaces before first use.
3. Operate the appliance for approx. 10 minutes (see “Using the Appliance”).
   - Slight smoke and odours are normal during this process. Ensure that there is sufficient ventilation.
   - **Do not** eat the first crêpes!
4. Unplug the appliance from the mains and let it cool down.
5. After the appliance has cooled down, wipe the baking surfaces with kitchen paper.

Notes for Use

- Once the heating phase is complete, the green control lamp lights up.
- The red control lamp remains on as long as the mains plug is plugged into the socket.
- The green control lamp switches on and off during the baking process. This indicates that the appliance is heating to maintain the baking temperature.

Using the Appliance

1. Insert the mains plug into a properly installed earthed socket. The control lamp lights up red.
2. Set the temperature control to MAX to heat up the appliance.
3. Pour approx. 100 ml of dough onto the baking surface (corresponds to approx. one soup ladle).
4. Spread the dough in a circle with the enclosed dough spreader.
5. Use the control knob to set the desired baking temperature.
   - If the crêpes become too dark, turn the control to a lower setting.
6. After approx. 2 minutes, as soon as the surface is dry and the edges are starting to come away, turn the crêpe over with the spatula provided.

7. After a further 2 minutes, the crêpe should be golden brown. Then remove it from the baking surface.
   - Pointed or cutting objects can damage the coating of the baking surface.
   - Finished crêpes can be stacked on a plate and kept warm in a preheated oven at 100 °C until ready to serve.

Ending Operation

If you want to stop or interrupt the operation, pull the mains plug out of the socket. The red control lamp goes out.

Recipe suggestions

Basic Crêpes Recipe

This French speciality is known as a thinly baked pancake. The batter for crêpes must be liquid.
Depending on taste and occasion, the crêpes can be filled with different fillings of your choice.

Ingredients (for 8–10 crêpes):

250 g	flour
0,5 ℓ	milk
1 pinch	salt
1 sachet	vanilla sugar
4	eggs
50 g	butter

Preparation:

1. Put the flour, milk, salt, vanilla sugar and eggs in a bowl and mix to a smooth batter. An electric mixer is best for this.
2. Melt the butter and stir in.
3. Leave the dough to rest for about half an hour.
4. Stir the dough again before preparing it. If it is too thick, add a little more milk.
5. Bake the dough as described above.
6. Fill the crêpes as desired, roll them up or fold them into quarters. They taste best served hot!

Basic Tortilla Recipe

Ingredients (for 8–10 tortillas):

250 g	flour
150 ml	water
1 tsp	salt
1 tsp	baking powder
4 tbsp	vegetable oil

Flour for moulding
Oil for baking

Preparation:

1. Mix the flour, water, oil and salt and knead for a few minutes until a smooth dough forms. Cover and leave to rest for at least 30 minutes.
2. Divide the dough into 8–10 pieces. Dust these with a little flour and roll out into thin, round patties on a lightly floured work surface.
3. Grease the Crêpes Maker with a little oil and let it get hot. Bake the tortillas one after the other for approx. 30 seconds on each side. Press the dough bubbles flat with a spatula. Turn as soon as the tortillas have small brown spots. Stack the finished tortillas, cover and leave to cool.
   - Do not allow the tortillas to harden! Tortillas must remain soft enough that you can still roll them.
4. Fill the tortillas as desired.
   - The ready-baked tortillas form the basis for preparing other dishes, such as enchiladas, wraps, tacos, burritos, etc. You can find more recipe ideas on the internet.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always unplug the appliance from the mains before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

- Brush crumbs or residues from the baking surface and the rim.
- Only clean the entire appliance with a slightly damp cloth.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Winding Device for Mains Cable

You can wind up the mains cable at the bottom part.

Troubleshooting

Fault	Possible Cause	Remedy
The red control lamp does not light up.	The appliance has no power supply.	Check the power socket with another appliance.
		Plug in the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	The appliance is defective.	Contact our service department or a specialist.
The appliance does not bake.	The temperature control is set to **MIN**.	Set the temperature control to a higher setting.
The batter has overflowed.	You have poured too much batter onto the baking surface.	Properly measure and distribute the amount of dough.
The crêpes have become too light in colour.	The set temperature is too low.	Select a higher control setting.
The crêpes have become too dark.	The set temperature is too high.	Select a lower control setting.

Technical Data

Model: ..... CM 3849
Power supply: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Power consumption: ..... 1200 W
Power consumption in off-mode: ..... *
Protection class: I
Net weight: ..... approx. 1.2 kg

* The appliance does not have an off mode or standby mode due to its design. Pull the mains plug out of the socket after use.

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:
Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

Omvang van de levering

1× Crêpes Maker
1× Deeg strooier
1× Spatel

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

⚠ **WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!**
Tijdens de werking en daarna kan de temperatuur van de bereikbare oppervlakken zeer hoog oplopen.

⚠ **LET OP:**
Let op opstijgende hitte! Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare materialen! Zorg voor voldoende vrije ruimte!

Ingebruikneming van het apparaat

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de gegevens op het typeplaatje.
2. Wikkel het netsnoer volledig af.

Anti-aanbaklaag

Voordat je de eerste crêpes klaarmaakt voor consumptie:

1. Reinig de behuizing en de bakvlakken met een vochtige doek.
2. Vet de bakvlakken voor het eerste gebruik licht in.
3. Laat het apparaat ong. 10 minuten werken (zie "Gebruik van het apparaat").
   - Lichte rook en geuren zijn tijdens dit proces normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.
   - Eet de eerste flensjes **niet** op!
4. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
5. Veeg de bakvlakken na het afkoelen van het apparaat met keukenpapier schoon.

Opmerkingen voor het gebruik

- Zodra de opwarmfase is voltooid, gaat het groene controlelampje branden.
- Het rode controlelampje blijft branden zolang de netstekker in het stopcontact zit.
- Het groene controlelampje gaat tijdens het bakproces aan en uit. Dit geeft aan dat het apparaat verwarmt om de baktemperatuur te handhaven.

Gebruik van het apparaat

1. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geaard stopcontact. Het controlelampje brandt rood.
2. Zet de temperatuurregeling op MAX om het apparaat op te warmen.
3. Giet ong. 100 ml deeg op het bakoppervlak (komt overeen met ong. één soeplepel).
4. Verdeel het deeg in een cirkel met de bijgeleverde deegverspreider.
5. Gebruik de regelknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen.
   - Als de crêpes te donker worden, zet u de regelaar op een lagere stand.
6. Na ong. 2 minuten, zodra het oppervlak droog is en de randen beginnen los te komen, draai je de crêpe om met de bijgeleverde spatel.
7. Na nog eens 2 minuten moet de crêpe goudbruin zijn. Haal hem dan van het bakoppervlak.
   - Puntige of snijdende voorwerpen kunnen de coating van het bakoppervlak beschadigen.
   - Afgewerkte crêpes kunnen op een bord worden gestapeld en warm worden gehouden in een voorverwarmde oven op 100 °C tot ze klaar zijn om te serveren.

Werking beëindigen

Als u het apparaat wilt stoppen of onderbreken, trekt u de netstekker uit het stopcontact. Het rode controlelampje gaat uit.

Recept suggesties

Basis crêpes recept

Deze Franse specialiteit staat bekend als een dun gebakken pannenkoek. Het beslag voor crêpes moet vloeibaar zijn.
Afhankelijk van smaak en gelegenheid kunnen de crêpes gevuld worden met verschillende vullingen naar keuze.

Ingrediënten (voor 8–10 crêpes):

250 g	bloem
0,5 ℓ	melk
1 snufje	zout
1 zakje	vanillesuiker
4	eieren
50 g	boter

Bereiding:

1. Doe de bloem, melk, zout, vanillesuiker en eieren in een kom en mix tot een glad beslag. Een elektrische mixer is hiervoor het beste.
2. Smelt de boter en roer erdoor.
3. Laat het deeg ongeveer een half uur rusten.
4. Roer het deeg nogmaals door voordat je het klaarmaakt. Als het te dik is, voeg dan iets meer melk toe.
5. Bak het deeg zoals hierboven beschreven.
6. Vul de crêpes naar wens, rol ze op of vouw ze in vieren. Ze smaken het lekkerst als je ze warm serveert!

Basis Tortilla Recept

Ingrediënten (voor 8–10 tortilla's):

250 g	bloem
150 ml	water
1 theelepel	zout
1 theelepel	bakpoeder
4 EL	plantaardige olie

Meel om te vormen
Olie om te bakken

Bereiding:

1. Meng de bloem, het water, de olie en het zout en kneed een paar minuten tot er een soepel deeg ontstaat. Dek af en laat minstens 30 minuten rusten.
2. Verdeel het deeg in 8–10 stukken. Bestuif deze met een beetje bloem en rol ze uit tot dunne, ronde deeglapjes op een licht met bloem bestoven werkvlak.
3. Vet de crêpesvormer in met een beetje olie en laat hem heet worden. Bak de tortilla's na elkaar ong. 30 seconden aan elke kant. Druk de deegbelletjes plat met een spatel. Keer zodra de tortilla's kleine bruine vlekjes hebben. Stapel de afgewerkte tortilla's op, dek af en laat afkoelen.
   - Laat de tortilla's niet hard worden! De tortilla's moeten zacht genoeg blijven zodat je ze nog kunt rollen.
4. Vul de tortilla's zoals gewenst.
   - De kant-en-klare tortilla's vormen de basis voor het bereiden van andere gerechten, zoals enchiladas, wraps, taco's, burrito's, enz. Je kunt meer receptideeën vinden op het internet.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.

⚠ WAARSCHUWING:

- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

- Borstel kruimels of resten van het bakoppervlak en de rand.
- Maak het hele apparaat alleen schoon met een licht vochtige doek.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Opwikkelapparaat voor netsnoer

U kunt het netsnoer aan het onderste gedeelte oprollen.

Problemen oplossen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het rode controlelampje brandt niet.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de netstekker goed in het stopcontact.
		Controleer de huiszekering.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze servicedienst of een specialist.
Het apparaat bakt niet.	De temperatuurregeling staat op **MIN**.	Zet de temperatuurregeling op een hogere stand.
Het beslag is overgelopen.	Je hebt te veel beslag op het bakoppervlak gegoten.	Meet en verdeel de hoeveelheid deeg op de juiste manier.
De crêpes zijn te licht van kleur geworden.	De ingestelde temperatuur is te laag.	Kies een hogere regelstand.
De crêpes zijn te donker geworden.	De ingestelde temperatuur is te hoog.	Kies een lagere instelling.

Technische gegevens

Model:..... CM 3849
Stroomvoorziening:..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Stroomverbruik:..... 1200 W
Stroomverbruik in uit-stand:..... *
Beschermingsklasse:..... I
Nettogewicht: ..... ong. 1,2 kg

* Het apparaat heeft door zijn ontwerp geen uit- of stand-by modus. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :
Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.

Contenu de la livraison

1× Crêpière
1× Spatule à pâte
1× Spatule

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !**
Pendant et après le fonctionnement, la température des surfaces accessibles peut être très élevée.

⚠ **ATTENTION :**
Attention à la chaleur montante ! N'utilisez jamais l'appareil à proximité ou sous des rideaux ou autres matériaux inflammables ! Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre !

Mise en service de l'appareil

Branchement électrique

1. Vérifiez que la tension du réseau que vous comptez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez cette information sur la plaque signalétique.
2. Déroulez complètement le câble d'alimentation.

Revêtement antiadhésif

Avant de préparer les premières crêpes pour la consommation :

1. Nettoyez le boîtier et les surfaces de cuisson avec un chiffon humide.
2. Graissez légèrement les surfaces de cuisson avant la première utilisation.
3. Faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 minutes (voir « Utilisation de l'appareil »).
   - Une légère fumée et des odeurs sont normales pendant ce processus. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.
   - **Ne pas** consommer les premières crêpes !
4. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir.
5. Une fois l'appareil refroidi, essuyez les surfaces de cuisson avec du papier absorbant.

Notes d'utilisation

- Une fois la phase de chauffe terminée, le témoin de contrôle vert s'allume.
- Le témoin de contrôle rouge reste allumé tant que la fiche secteur est branchée sur la prise.
- Le témoin de contrôle vert s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Il indique que l'appareil chauffe pour maintenir la température de cuisson.

Utilisation de l'appareil

1. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Le témoin de contrôle s'allume en rouge.
2. Réglez le contrôle de température sur MAX pour chauffer l'appareil.
3. Versez environ 100 ml de pâte sur la surface de cuisson (ce qui correspond à environ une louche à soupe).
4. Étalez la pâte en cercle à l'aide de l'étaleur de pâte fourni.
5. Utilisez le bouton de commande pour régler la température de cuisson souhaitée.
   - Si les crêpes deviennent trop foncées, réglez le contrôle sur une valeur inférieure.
6. Après environ 2 minutes, dès que la surface est sèche et que les bords commencent à se détacher, retourner la crêpe à l'aide de la spatule fournie.
7. Après 2 minutes supplémentaires, la crêpe doit être dorée. Retirez-la alors de la surface de cuisson.
   - Les objets pointus ou coupants peuvent endommager le revêtement de la surface de cuisson.
   - Les crêpes finies peuvent être empilées sur une assiette et maintenues au chaud dans un four préchauffé à 100 °C jusqu'au moment de les servir.

Fin de l'opération

Si vous souhaitez arrêter ou interrompre l'opération, retirez la fiche secteur de la prise. Le témoin de contrôle rouge s'éteint.

Suggestions de recettes

Recette de base des crêpes

Cette spécialité française est connue comme une crêpe finement cuite. La pâte à crêpes doit être liquide.
Selon le goût et l'occasion, les crêpes peuvent être fourrées avec différentes garnitures de votre choix.

Ingrédients (pour 8 à 10 crêpes) :

250 g	farine
0,5 ℓ	lait
1 pincée	sel
1 sachet	sucre vanillé
4	œufs
50 g	beurre

Préparation :

1. Mettre la farine, le lait, le sel, le sucre vanillé et les œufs dans un bol et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Il est préférable d'utiliser un batteur électrique.
2. Faire fondre le beurre et l'incorporer.
3. Laisser reposer la pâte pendant environ une demi-heure.
4. Remuer à nouveau la pâte avant de la préparer. Si elle est trop épaisse, ajouter un peu plus de lait.
5. Cuire la pâte comme indiqué ci-dessus.
6. Remplissez les crêpes à votre guise, roulez-les ou pliez-les en quatre. Elles sont meilleures servies chaudes !

Recette de base des tortillas

Ingrédients (pour 8 à 10 tortillas) :

250 g	farine
150 ml	eau
1 cuillère à café	sel
1 cuillère à café	levure chimique
4 cuillères à soupe	d'huile végétale

Farine pour le moulage
Huile pour la cuisson

Préparation :

1. Mélanger la farine, l'eau, l'huile et le sel et pétrir pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer pendant au moins 30 minutes.
2. Diviser la pâte en 8 à 10 morceaux. Les saupoudrer d'un peu de farine et les étaler en fines galettes rondes sur un plan de travail légèrement fariné.
3. Graisser la crêpière avec un peu d'huile et la laisser chauffer. Cuire les tortillas l'une après l'autre pendant environ 30 secondes de chaque côté. Pressez les bulles de pâte à plat à l'aide d'une spatule. Retournez les tortillas dès qu'elles présentent de petites taches brunes. Empilez les tortillas terminées, couvrez-les et laissez-les refroidir.
   - Ne laissez pas les tortillas durcir ! Les tortillas doivent rester suffisamment souples pour que vous puissiez encore les rouler.
4. Remplissez les tortillas comme vous le souhaitez.
   - Les tortillas prêtes à l'emploi constituent la base de la préparation d'autres plats, tels que les enchiladas, les wraps, les tacos, les burritos, etc. Vous trouverez d'autres idées de recettes sur Internet.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

- Brossez les miettes ou les résidus sur la surface de cuisson et le rebord.
- Ne nettoyez l'ensemble de l'appareil qu'avec un chiffon légèrement humide.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Dispositif d'enroulement du câble d'alimentation

Vous pouvez enrouler le câble secteur sur la partie inférieure.

Dépannage

Défaut	Cause possible	Remède
Le témoin de contrôle rouge ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas alimenté en courant.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Branchez correctement la fiche secteur.
		Vérifiez le fusible de l'appareil.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service après-vente ou un spécialiste.
L'appareil ne cuit pas.	Le contrôle de température est réglé sur **MIN**.	Réglez la température à un niveau plus élevé.
La pâte a débordé.	Vous avez versé trop de pâte sur la surface de cuisson.	Mesurez et répartissez correctement la quantité de pâte.
Les crêpes sont devenues trop claires.	La température réglée est trop basse.	Sélectionnez un réglage plus élevé.
Les crêpes sont trop foncées.	La température réglée est trop élevée.	Sélectionnez un réglage plus bas.

Données techniques

Modèle : ..... CM 3849
Alimentation électrique :..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Puissance absorbée : ..... 1200 W
Consommation d'énergie en mode arrêt :.....*
Classe de protection : I
Poids net : ..... env. 1,2 kg

* De par sa conception, l'appareil ne dispose pas d'un mode arrêt ou d'un mode veille. Débranchez la fiche de la prise de courant après utilisation.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:
Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.

Volumen de entrega

1× Crepera
1× Esparcidor de masa
1× Espátula

Advertencias para el uso del aparato

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**
Durante el funcionamiento y posteriormente, la temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada.

⚠ **ATENCIÓN:**
Precaución: ¡calor ascendente! No utilice nunca el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales inflamables. ¡Asegúrese de que hay suficiente espacio libre!

Puesta en marcha del aparato

Conexión eléctrica

1. Compruebe que el voltaje de la red eléctrica que va a utilizar coincide con el del aparato. Encontrará la información en la placa de características.
2. Desenrolle completamente el cable de alimentación.

Revestimiento antiadherente

Antes de preparar los primeros crêpes para el consumo:

1. Limpie la carcasa y las superficies de cocción con un paño húmedo.
2. Engrase ligeramente las superficies de cocción antes del primer uso.
3. Ponga el aparato en funcionamiento durante aprox. 10 minutos (véase “Uso del aparato”).
   - Es normal que se produzcan humos y olores durante este proceso. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
   - ¡**No** coma los primeros crepes!
4. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe.
5. Una vez que el aparato se haya enfriado, limpie las superficies de cocción con papel de cocina.

Notas de uso

- Una vez finalizada la fase de calentamiento, se enciende la lámpara de control verde.
- El piloto de control rojo permanece encendido mientras el enchufe esté conectado a la toma de corriente.
- El piloto de control verde se enciende y se apaga durante el proceso de cocción. Esto indica que el aparato está calentando para mantener la temperatura de cocción.

Uso del aparato

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra. La lámpara de control se ilumina en rojo.
2. Ajuste el control de temperatura al máximo para calentar el aparato.
3. Vierta aprox. 100 ml de masa sobre la superficie de cocción (corresponde aprox. a un cazo sopero).
4. Extienda la masa en círculo con la espátula incluida.
5. Utilice el mando de control para ajustar la temperatura de cocción deseada.
   - Si los crepes quedan demasiado oscuros, gire el regulador a una posición más baja.
6. Transcurridos aprox. 2 minutos, en cuanto la superficie esté seca y los bordes empiecen a despegarse, dé la vuelta a la crêpe con la espátula suministrada.
7. Transcurridos otros 2 minutos, la crêpe debe estar dorada. A continuación, retírela de la superficie de cocción.
   - Los objetos puntiagudos o cortantes pueden dañar el revestimiento de la superficie de horneado.
   - Los crêpes terminados pueden apilarse en un plato y mantenerse calientes en un horno precalentado a 100 °C hasta el momento de servirlos.

Finalización del funcionamiento

Si desea detener o interrumpir el funcionamiento, extraiga el enchufe de la toma de corriente. El piloto rojo de control se apaga.

Sugerencias de recetas

Receta básica de crêpes

Esta especialidad francesa se conoce como una tortita fina horneada. La masa de los crêpes debe ser líquida. Dependiendo del gusto y de la ocasión, los crêpes pueden rellenarse con diferentes rellenos de su elección.

Ingredientes (para 8–10 crêpes)

250 g	harina
0,5 ℓ	leche
1 pizca	sal
1 sobre	azúcar vainillado
4	huevos
50 g	mantequilla

Preparación:

1. Poner la harina, la leche, la sal, el azúcar vainillado y los huevos en un cuenco y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Para ello, lo mejor es utilizar una batidora eléctrica.
2. Derretir la mantequilla y remover.
3. Dejar reposar la masa una media hora.
4. Volver a remover la masa antes de prepararla. Si está demasiado espesa, añadir un poco más de leche.
5. Hornear la masa como se ha descrito anteriormente.
6. Rellene los crepes a su gusto, enróllelos o dóblelos en cuartos. ¡Saben mejor si se sirven calientes!

Receta básica de tortillas

Ingredientes (para 8–10 tortillas):

250 g	harina
150 ml	agua
1 cucharadita	sal
1 cucharadita	levadura en polvo
4 cucharadas	aceite vegetal
Harina para moldear	
Aceite para hornear	

Preparación:

1. Mezclar la harina, el agua, el aceite y la sal y amasar durante unos minutos hasta que se forme una masa lisa. Tapar y dejar reposar al menos 30 minutos.
2. Dividir la masa en 8–10 trozos. Espolvoréelos con un poco de harina y extiéndalos con un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada
3. Engrasar la crepera con un poco de aceite y dejar que se caliente. Hornear las tortillas una tras otra durante aprox. 30 segundos por cada lado. Presione las burbujas de masa para aplanarlas con una espátula. Dar la vuelta en cuanto las tortillas tengan pequeñas manchas marrones. Apilar las tortillas terminadas, tapar y dejar enfriar.
   - No dejes que las tortillas se endurezcan. Las tortillas deben permanecer lo suficientemente blandas como para que aún puedas enrollarlas.
4. Rellenar las tortillas al gusto.
   - Las tortillas ya cocidas son la base para preparar otros platos, como enchiladas, wraps, tacos, burritos, etc. Puedes encontrar más ideas de recetas en internet.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se haya enfriado.

⚠ AVISO:

- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

- Cepille las migas o residuos de la superficie de cocción y del borde.
- Limpie todo el aparato sólo con un paño ligeramente humedecido.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Dispositivo para enrollar el cable de alimentación

Puede enrollar el cable de alimentación en la parte inferior.

Solución de problemas

Avería	Posible causa	Solución
El piloto rojo de control no se enciende.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Enchufe correctamente la clavija de red.
		Compruebe el fusible de la casa.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.
El aparato no hornea.	El control de temperatura está ajustado al **MIN**.	Ajuste el control de temperatura a un nivel más alto.
La masa se ha desbordado.	Ha vertido demasiada masa sobre la superficie de cocción.	Mida y distribuya correctamente la cantidad de masa.
El color de los crepes es demasiado claro.	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Seleccione un ajuste de control más alto.
Los crepes han quedado demasiado oscuros.	La temperatura ajustada es demasiado alta.	Seleccione un ajuste de control más bajo.

Datos técnicos

Modelo: ..... CM 3849
Alimentación:..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo de energía: ..... 1200 W
Consumo de energía en modo apagado:..... *
Clase de protección: I
Peso neto: ..... aprox. 1,2 kg

* Debido a su diseño, el aparato no dispone de modo de apagado ni de modo de espera. Saque el enchufe de la toma de corriente después de utilizarlo.

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:
Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

ITALIANO

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

Nella fornitura

1× Creatore di crêpes
1× Spalmatore per pasta
1× Spatola

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

⚠ **AVVISO: Rischio di ustioni!**
Durante il funzionamento e dopo, la temperatura delle superfici accessibili può essere molto alta.

⚠ **ATTENZIONE:**
Attenzione al calore in aumento! Non usare mai l'apparecchio vicino o sotto tende o altri materiali infiammabili! Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio libero!

Messa in funzione dell'apparecchio

Collegamento elettrico

1. Verificare che la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. L'informazione si trova sulla targhetta.
2. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Rivestimento antiaderente

Prima di preparare le prime crêpes da consumare:

1. Pulire l'alloggiamento e le superfici di cottura con un panno umido.
2. Ingrassare leggermente le superfici di cottura prima del primo utilizzo.
3. Utilizzare l'apparecchio per circa 10 minuti (vedere "Utilizzo dell'apparecchio").
   - Leggeri fumi e odori sono normali durante questo processo. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.
   - **Non** mangiare le prime crêpes!
4. Scollegare l'apparecchio dalla rete e lasciarlo raffreddare.
5. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, pulire le superfici di cottura con carta da cucina.

Note per l'uso

- Al termine della fase di riscaldamento, si accende la lampada di controllo verde.
- La spia rossa rimane accesa finché la spina di rete è inserita nella presa.
- La spia di controllo verde si accende e si spegne durante il processo di cottura. Ciò indica che l'apparecchio sta riscaldando per mantenere la temperatura di cottura.

Uso dell'apparecchio

1. Inserire la spina di rete in una presa con messa a terra adeguata. La lampada di controllo si illumina di rosso.
2. Impostare il controllo della temperatura su MAX per riscaldare l'apparecchio.
3. Versare circa 100 ml di impasto sulla superficie di cottura (corrisponde a circa un mestolo da minestra).
4. Stendere l'impasto in cerchio con l'apposito stendipasta in dotazione.
5. Usare la manopola di controllo per impostare la temperatura di cottura desiderata.
   - Se le crêpes diventano troppo scure, abbassare la manopola di controllo.
6. Dopo circa 2 minuti, non appena la superficie è asciutta e i bordi iniziano a staccarsi, girare la crêpe con l'apposita spatola.
7. Dopo altri 2 minuti, la crêpe dovrebbe essere dorata. Rimuoverla quindi dalla superficie di cottura.
   - Oggetti appuntiti o taglienti possono danneggiare il rivestimento della superficie di cottura.
   - Le crêpes finite possono essere impilate su un piatto e tenute in caldo in forno preriscaldato a 100 °C fino al momento di servirle.

Fine del funzionamento

Se si desidera fermare o interrompere il funzionamento, estrarre la spina dalla presa di corrente. La spia rossa di controllo si spegne.

Suggerimenti per le ricette

Ricetta base delle crêpes

Questa specialità francese è conosciuta come una frittella sottile. La pastella per le crêpes deve essere liquida.
A seconda dei gusti e delle occasioni, le crêpes possono essere farcite con diversi ripieni a scelta.

Ingredienti (per 8–10 crêpes):

250 g	farina
0,5 ℓ	latte
1 pizzico	sale
1 bustina	zucchero vanigliato
4	uova
50 g	burro

Preparazione:

1. Mettere in una ciotola la farina, il latte, il sale, lo zucchero vanigliato e le uova e mescolare fino a ottenere una pastella omogenea. Per questo è meglio usare un mixer elettrico.
2. Sciogliere il burro e mescolarlo.
3. Lasciare riposare l'impasto per circa mezz'ora.
4. Mescolare nuovamente l'impasto prima di prepararlo. Se è troppo denso, aggiungere un po' di latte.
5. Cuocere l'impasto come descritto sopra.
6. Riempire le crêpes a piacere, arrotolarle o piegarle in quattro. Sono ottime se servite calde!

Ricetta della tortilla di base

Ingredienti (per 8–10 tortillas):

250 g	farina
150 ml	acqua
1 cucchiaino	sale
1 cucchiaino	lievito in polvere
4 cucchiai	olio vegetale

Farina per la formatura
Olio per la cottura

Preparazione:

1. Mescolare la farina, l'acqua, l'olio e il sale e impastare per qualche minuto fino a formare un impasto omogeneo. Coprire e lasciare riposare per almeno 30 minuti.
2. Dividere l'impasto in 8–10 pezzi. Spolverare con un po' di farina e stendere in polpette sottili e rotonde su un piano di lavoro leggermente infarinato.
3. Ungere la crêpiera con un po' d'olio e farla scaldare. Cuocere le tortillas una dopo l'altra per circa 30 secondi per lato. Premere le bolle di pasta con una spatola. Girare non appena le tortillas presentano piccole macchie marroni. Impilare le tortillas finite, coprire e lasciare raffreddare.
   - Non lasciare che le tortillas si induriscano! Le tortillas devono rimanere abbastanza morbide da poter essere arrotolate.
4. Riempire le tortillas a piacere.
   - Le tortillas pronte sono la base per la preparazione di altri piatti, come enchiladas, wraps, tacos, burritos, ecc. Su Internet si possono trovare altre idee di ricette.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete prima di pulirlo. Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato.

⚠ AVVISO:

- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare una scossa elettrica o un incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

- Spazzolare briciole o residui dalla superficie di cottura e dal bordo.
- Pulire l'intero apparecchio solo con un panno leggermente umido.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Dispositivo di avvolgimento del cavo di rete

È possibile avvolgere il cavo di rete nella parte inferiore.

Risoluzione dei problemi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
La spia di controllo rossa non si accende.	L'apparecchio non è alimentato.	Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
		Controllare il fusibile di casa.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il nostro servizio di assistenza o uno specialista.
L'apparecchio non cuoce.	Il controllo della temperatura è impostato su **MIN.**	Impostare il controllo della temperatura su un valore più alto.
La pastella è traboccata.	È stata versata troppa pastella sulla superficie di cottura.	Misurare e distribuire correttamente la quantità di impasto.
Le crêpes sono diventate troppo chiare.	La temperatura impostata è troppo bassa.	Selezionare un'impostazione di controllo più alta.
Le crêpes sono diventate troppo scure.	La temperatura impostata è troppo alta.	Selezionare un'impostazione di controllo più bassa.

Dati tecnici

Modello: ..... CM 3849
Alimentazione: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo di energia: ..... 1200 W
Consumo di energia in modalità spenta: ..... *
Classe di protezione: I
Peso netto: ..... ca. 1,2 kg

* L'apparecchio non dispone di una modalità di spegnimento o di standby a causa del suo design. Estragga la spina dalla presa di corrente dopo l'uso.

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.

Zakres dostawy

1× Urządzenie do naleśników
1× Szpatułka do ciasta
1× Szpatułka

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

⚠ **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!**
Podczas pracy i po jej zakończeniu temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

⚠ **UWAGA:**
Uwaga na wzrastające ciepło! Nigdy nie używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami łatwopalnymi! Upewnij się, że jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni!

Uruchomienie urządzenia

Podłączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, z którego zamierzasz korzystać, jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej.
2. Całkowicie rozwinąć kabel sieciowy.

Powłoka nieprzywierająca

Przed przygotowaniem pierwszych naleśników do spożycia:

1. Wyczyść obudowę i powierzchnie do pieczenia wilgotną ściereczką.
2. Przed pierwszym użyciem lekko natłuścić powierzchnie do pieczenia.
3. Obsługuj urządzenie przez około 10 minut (patrz „Użytkowanie urządzenia").
   - Lekkie dymienie i zapachy są przy tym normalne. Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację.
   - **Nie** jedz pierwszych naleśników!
4. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i pozostawić do ostygnięcia.
5. Po ostygnięciu urządzenia wytrzeć powierzchnie do pieczenia papierem kuchennym.

Uwagi dotyczące użytkowania

- Po zakończeniu fazy podgrzewania zaświeci się zielona lampka kontrolna.
- Czerwona lampka kontrolna pozostaje zapalona tak długo, jak długo wtyczka sieciowa jest podłączona do gniazdka.
- Podczas pieczenia zielona lampka kontrolna włącza się i wyłącza. Oznacza to, że urządzenie nagrzewa się w celu utrzymania temperatury pieczenia.

Użytkowanie urządzenia

1. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono.
2. Ustaw regulator temperatury na MAX, aby podgrzać urządzenie.
3. Wylej ok. 100 ml ciasta na powierzchnię do pieczenia (odpowiada to ok. jednej chochli do zupy).
4. Rozprowadź ciasto po okręgu za pomocą dołączonej szpatułki do ciasta.
5. Pokrętłem nastawczym ustawić żądaną temperaturę pieczenia.
   - Jeśli naleśniki staną się zbyt ciemne, przestaw regulator na niższe ustawienie.
6. Po około 2 minutach, gdy powierzchnia będzie sucha, a brzegi zaczną odchodzić, odwróć naleśnik za pomocą dołączonej szpatułki.
7. Po kolejnych 2 minutach naleśnik powinien być złotobrązowy. Następnie zdejmij go z powierzchni do pieczenia.
   - Spiczaste lub tnące przedmioty mogą uszkodzić powłokę powierzchni do pieczenia.
   - Gotowe naleśniki można ułożyć na talerzu i trzymać w cieple w piekarniku rozgrzanym do temperatury 100 °C, aż będą gotowe do podania.

Zakończenie pracy

Aby zakończyć lub przerwać pracę urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Czerwona lampka kontrolna zgaśnie.

Propozycje przepisów

Podstawowy przepis na naleśniki

Ten francuski specjał znany jest jako cienko upieczony naleśnik. Ciasto na naleśniki musi być płynne.
W zależności od gustu i okazji, naleśniki mogą być wypełnione różnymi nadzieniami do wyboru.

Składniki (na 8–10 naleśników):

250 g	mąki
0,5 ℓ	mleka
1 szczypta	soli
1 saszetka	cukru waniliowego
4	jajka
50 g	masła

Przygotowanie:

1. Umieść mąkę, mleko, sól, cukier waniliowy i jajka w misce i wymieszaj na gładkie ciasto. Najlepiej użyć do tego miksera elektrycznego.
2. Roztop masło i wymieszaj.
3. Odstaw ciasto na około pół godziny.
4. Ponownie wymieszaj ciasto przed przygotowaniem. Jeśli jest zbyt gęste, dodać trochę więcej mleka.
5. Upiecz ciasto w sposób opisany powyżej.
6. Nadziewaj naleśniki według uznania, zwijaj je lub składaj na ćwiartki. Najlepiej smakują podawane na gorąco!

Podstawowy przepis na tortillę

Składniki (na 8–10 tortilli):

250 g	mąki
150 ml	wody
1 łyżeczka	soli
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
4 łyżki	oleju roślinnego

Mąka do formowania
Olej do pieczenia

Przygotowanie:

1. Wymieszać mąkę, wodę, olej i sól i wyrabiać przez kilka minut, aż powstanie gładkie ciasto. Przykryć i odstawić na co najmniej 30 minut.
2. Podziel ciasto na 8–10 części. Posyp je odrobiną mąki i rozwałkuj na cienkie, okrągłe placki na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej.
3. Nasmaruj naleśnikarkę odrobiną oleju i pozwól jej się rozgrzać. Piec tortille jedna po drugiej przez około 30 sekund z każdej strony. Dociśnij bąbelki ciasta na płasko szpatułką. Odwróć tortille, gdy tylko pojawią się na nich małe brązowe plamki. Gotowe tortille ułożyć w stos, przykryć i pozostawić do ostygnięcia.
   - Nie dopuść do stwardnienia tortilli! Tortille muszą pozostać na tyle miękkie, aby można je było nadal zwijać.
4. Wypełnij tortille według uznania.
   - Gotowe tortille stanowią podstawę do przygotowania innych potraw, takich jak enchilady, wrapy, tacos, burrito itp. Więcej pomysłów na przepisy można znaleźć w Internecie.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

- Usuń okruchy lub pozostałości z powierzchni pieczenia i obręczy.
- Czyść całe urządzenie tylko lekko wilgotną ściereczką.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Przyrząd do nawijania kabla sieciowego

Przewód sieciowy można zwinąć w dolnej części.

Rozwiązywanie problemów

Usterka	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Czerwona lampka kontrolna nie świeci się.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdzić gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić bezpiecznik domowy.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z naszym serwisem lub specjalistą.
Urządzenie nie piecze.	Regulator temperatury jest ustawiony na **MIN**.	Ustawić wyższą temperaturę.
Ciasto przelało się.	Na powierzchnię pieczenia wylano zbyt dużo ciasta.	Prawidłowo odmierzyć i rozprowadzić ilość ciasta.
Naleśniki mają zbyt jasny kolor.	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Wybrać wyższą regulację.
Naleśniki stały się zbyt ciemne.	Ustawiona temperatura jest zbyt wysoka.	Wybrać niższe ustawienie.

Dane techniczne

Model:..... CM 3849
Zasilanie:..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Pobór mocy:..... 1200 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia: .....*
Klasa ochronności:..... I
Waga netto:.....ok. 1,2 kg

* Ze względu na swoją konstrukcję urządzenie nie posiada trybu wyłączenia ani trybu czuwania. Po użyciu proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowny jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.

A csomag tartalma

1× Crêpes Készítő
1× Tésztaszóró
1× Spatula

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!**
Működés közben és utána a hozzáférhető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Vigyázat emelkedő hő! Soha ne használja a készüléket függönyök vagy más gyúlékony anyagok közelében vagy alatt! Ügyeljen arra, hogy legyen elegendő szabad hely!

A készülék üzembe helyezése

Elektromos csatlakoztatás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információt a típustáblán találja.
2. Tekerje ki teljesen a hálózati kábelt.

Tapadásmentes bevonat

Az első fogyasztásra szánt crêpes elkészítése előtt:

1. Tisztítsa meg a készülékházat és a sütőfelületeket nedves ruhával.
2. Az első használat előtt enyhén kenje be a sütőfelületeket.
3. Használja a készüléket kb. 10 percig (lásd „A készülék használata”).
   - Eközben enyhe füst és szagok normálisak. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
   - **Ne** fogyassza el az első crêpeseket!
4. Húzza ki a készüléket a hálózatból, és hagyja kihűlni.
5. Miután a készülék lehűlt, törölje le a sütőfelületeket konyhai papírral.

Használati megjegyzések

- A melegítési fázis befejezése után a zöld ellenőrző lámpa kigyullad.
- A piros kontroll-lámpa addig világít, amíg a hálózati dugó be van dugva a konnektorba.
- A zöld kontroll-lámpa a sütési folyamat alatt be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a készülék a sütési hőmérséklet fenntartása érdekében fűt.

A készülék használata

1. Helyezze a hálózati dugót egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba. A vezérlőlámpa pirosan világít.
2. A készülék felmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletszabályozót MAX értékre.
3. Öntsön kb. 100 ml tésztát a sütőfelületre (ez kb. egy leveseskanálnak felel meg).
4. A mellékelt tésztaszóróval terítse el a tésztát kör alakban.
5. A szabályozógomb segítségével állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.
   - Ha a crêpes túl sötét lesz, állítsa a szabályozót alacsonyabb fokozatra.
6. Kb. 2 perc múlva, amint a felület megszáradt és a szélei kezdenek leválni, fordítsa meg a crêpe-et a mellékelt spatulával.
7. További 2 perc elteltével a crêpe-nek aranybarnának kell lennie. Ezután vegyük le a sütőfelületről.
   - A hegyes vagy vágó tárgyak károsíthatják a sütőfelület bevonatát.
   - A kész crêpeseket tányérra lehet halmozni, és tálalásig 100 °C-ra előmelegített sütőben melegen tartani.

Művelet leállítása

Ha le akarja állítani vagy meg akarja szakítani a műveletet, húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. A piros ellenőrző lámpa kialszik.

Receptjavaslatok

Alapvető crêpes recept

Ezt a francia specialitást vékonyra sütött palacsintaként ismerik. A crêpes tésztájának folyékonynak kell lennie. Ízléstől és alkalomtól függően a crêpeseket különböző, tetszés szerinti töltelékkel tölthetjük meg.

Hozzávalók (8–10 crêpeshez):

250 g	liszt
0,5 ℓ	tej
1 csipet	só
1 tasak	vaníliás cukor
4	tojás
50 g	vaj

Elkészítés:

1. Tegyük a lisztet, a tejet, a sót, a vaníliás cukrot és a tojásokat egy tálba, és keverjük sima tésztává. Ehhez a legjobb az elektromos keverőgép.
2. Olvasszuk fel a vajat, és keverjük bele.
3. Hagyjuk a tésztát körülbelül fél órát pihenni.
4. Keverjük meg újra a tésztát, mielőtt elkészítjük. Ha túl sűrű, adjunk hozzá még egy kis tejet.
5. Süssük a tésztát a fent leírtak szerint.
6. Töltsük meg a crêpeket tetszés szerint, tekerjük fel vagy hajtsuk negyedekbe. A legjobb ízük forrón tálalva van!

Alapvető tortilla recept

Hozzávalók (8–10 tortillához):

250 g	liszt
150 ml	víz
1 teáskanál	só
1 teáskanál	sütőpor
4 evőkanál	növényi olaj

Liszt a formázáshoz
Olaj a sütéshez

Elkészítés:

1. Keverjük össze a lisztet, a vizet, az olajat és a sót, majd gyúrjuk néhány percig, amíg sima tésztát kapunk. Letakarjuk, és legalább 30 percig pihentetjük.
2. Osszuk a tésztát 8–10 darabra. Ezeket porítsuk meg kevés liszttel, és enyhén lisztezett munkafelületen nyújtsuk ki vékony, kerek pogácsákká.
3. Kenjük meg a palacsintasütőt egy kevés olajjal, és hagyjuk felforrósodni. Süssük a tortillákat egymás után, mindkét oldalukon kb. 30 másodpercig. A tésztabuborékokat egy spatulával laposra nyomkodjuk. Fordítsuk meg, amint a tortillákon apró barna foltok jelennek meg. Rakja egymásra a kész tortillákat, fedje le, és hagyja kihűlni.
   - Ne hagyja, hogy a tortillák megkeményedjenek! A tortilláknak elég puhának kell maradniuk ahhoz, hogy még fel lehessen őket tekerni.
4. Töltse meg a tortillákat tetszés szerint.
   - A készre sütött tortillák képezik az alapot más ételek, például enchiladas, wraps, taco, burrito stb. elkészítéséhez. Az interneten további receptötleteket találhat.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózatból. Várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy koptató tisztítószereket.

- A sütőfelületről és a peremről söpörje le a morzsákat vagy a maradékokat.
- Az egész készüléket csak enyhén nedves ruhával tisztítsa meg.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Tekercselőszerkezet a hálózati kábelhez

A hálózati kábelt az alsó résznél lehet feltekerni.

Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A piros vezérlőlámpa nem világít.	A készüléknek nincs áramellátása.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel.
		Helyesen dugja be a hálózati csatlakozót.
		Ellenőrizze a házi biztosítékot.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.
A készülék nem süt.	A hőmérsékletszabályozót **MIN** állásba állítja.	Állítsa a hőmérsékletszabályozót magasabb fokozatra.
A tészta túlcsordult.	Túl sok tésztát öntött a sütőfelületre.	Mérje ki és ossza el megfelelően a tészta mennyiségét.
A crêpes túl világos színű lett.	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Válasszon magasabb vezérlési beállítást.
A crêpesek túl sötétek lettek.	A beállított hőmérséklet túl magas.	Válasszon alacsonyabb beállítási fokozatot.

Műszaki adatok

Modell: ..... CM 3849
Tápegység: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Energiafogyasztás: ..... 1200 W
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban: ..... *
Védelmi osztály: I
Nettó súly: ..... kb. 1,2 kg

* A készülék kialakításából adódóan nem rendelkezik kikapcsolt vagy készenléti üzemmóddal. Használat után húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka" piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás" gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:
Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте устройство. Немедленно верните его дилеру.

Комплект поставки

1× Прибор для приготовления блинчиков
1× Разравниватель теста
1× Лопатка

Предупреждения по использованию прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!**
Во время работы и после нее температура доступных поверхностей может быть очень высокой.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Осторожно, повышенная температура! Никогда не используйте прибор рядом или под шторами или другими легковоспламеняющимися материалами! Убедитесь, что там достаточно свободного пространства!

Ввод прибора в эксплуатацию

Электрическое подключение

1. Убедитесь, что напряжение в сети, которое вы собираетесь использовать, соответствует напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке.
2. Полностью размотайте сетевой кабель.

Антипригарное покрытие

Перед приготовлением первых блинчиков для употребления:

1. Очистите корпус и поверхности для выпечки влажной тканью.
2. Слегка смажьте поверхности выпечки перед первым использованием.
3. Включите прибор примерно на 10 минут (см. «Использование прибора»).
   - Небольшой дым и запахи являются нормальным явлением во время этого процесса. Обеспечьте достаточную вентиляцию.
   - **Не** ешьте первые блинчики!
4. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
5. После того как прибор остынет, протрите поверхности для выпечки кухонной бумагой..

Примечания по использования

- После завершения фазы нагрева загорится зеленая контрольная лампа.
- Красная контрольная лампа остается включенной, пока сетевая вилка вставлена в розетку.
- Зеленая контрольная лампа включается и выключается во время процесса выпечки. Это означает, что прибор нагревается для поддержания температуры выпечки.

Использование прибора

1. Вставьте сетевую вилку в правильно установленную заземленную розетку. Контрольная лампа горит красным.
2. Установите регулятор температуры на MAX, чтобы нагреть прибор.
3. Вылейте около 100 мл теста на поверхность для выпечки (соответствует примерно одному половнику).
4. Распределите тесто по кругу с помощью прилагаемого разравнивателя теста.
5. С помощью ручки управления установите желаемую температуру выпечки.
   - Если блинчики получаются слишком темными, переключите регулятор на более низкую настройку.
6. Примерно через 2 минуты, как только поверхность станет сухой, а края начнут отходить, переверните блинчик лопаточкой, входящей в комплект.
7. Еще через 2 минуты блинчик должен стать золотисто-коричневым. Тогда снимите его с поверхности для выпечки.
   - Острые или режущие предметы могут повредить покрытие поверхности для выпечки.
   - Готовые блинчики можно выложить на тарелку и держать в разогретой до 100 °C духовке до готовности.

Завершение работы

Если вы хотите остановить или прервать работу, выньте сетевую вилку из розетки. Красная контрольная лампа погаснет.

Рекомендации по рецептам

Базовый рецепт блинчиков

Это французское блюдо известно как тонкий блинчик. Тесто для блинов должно быть жидким.
В зависимости от вкуса и случая, блинчики можно наполнить различными начинками по вашему выбору.

Ингредиенты (на 810 блинов):

250 г	муки
0,5 ℓ	молока
1 щепотка	соли
1 пакетик	ванильного сахара
4	яйца
50 г	сливочного масла

Приготовление:

1. Положите муку, молоко, соль, ванильный сахар и яйца в миску и смешайте до однородного теста. Лучше всего для этого подходит электрический миксер.
2. Растопите сливочное масло и перемешайте.
3. Оставьте тесто отдохнуть примерно на полчаса.
4. Перед приготовлением еще раз перемешайте тесто. Если оно слишком густое, добавьте еще немного молока.
5. Выпекайте тесто, как описано выше.
6. Наполните блинчики по желанию, сверните их или сложите на четвертинки. Лучше всего подавать их горячими!

Основной рецепт тортильи

Ингредиенты (на 8–10 тортилий):

250 г	муки
150 мл	воды
1 ч.л.	соли
1 ч.л.	пекарского порошка
4 ст. л.	растительного масла

Мука для формовки
Масло для выпечки

Приготовление:

1. Смешайте муку, воду, масло и соль и месите несколько минут, пока не образуется гладкое тесто. Накройте и оставьте отдыхать не менее чем на 30 минут.
2. Разделите тесто на 8–10 частей. Присыпьте их небольшим количеством муки и раскатайте в тонкие круглые лепешки на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности.
3. Смажьте форму для выпечки лепешек небольшим количеством масла и поставьте ее нагреваться. Выпекайте тортильи одну за другой примерно по 30 секунд с каждой стороны. Лопаткой придавите пузырьки теста. Переворачивайте, как только на тортильях появятся небольшие коричневые пятна. Сложите готовые тортильи в стопку, накройте и оставьте остывать.
   - Не позволяйте тортильям затвердеть! Тортильи должны оставаться достаточно мягкими, чтобы их можно было свернуть.
4. Наполните тортильи по желанию
   - Готовые тортильи служат основой для приготовления других блюд, таких как энчиладас, фантики, тако, буррито и т. д. Идеи рецептов можно найти в интернете.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети. Подождите, пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

- Смахните крошки и остатки с поверхности выпечки и обода.
- Очищайте прибор только слегка влажной тканью.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устройство для намотки сетевого кабеля

Сетевой кабель можно намотать на нижнюю часть.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Красная контрольная лампа не горит.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно подключите сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
	Прибор неисправен.	Обратитесь в наш сервисный отдел или к специалисту.
Прибор не пропекается.	Регулятор температуры установлен на **MIN**.	Установите более высокую температуру.
Тесто перелилось через край.	Вы налили слишком много теста на поверхность для выпечки.	Правильно отмерьте и распределите количество теста.
Блины получились слишком светлого цвета.	Установлена слишком низкая температура.	Выберите более высокую температуру.
Слишком темные блины.	Установлена слишком высокая температура.	Выберите более низкую настройку.

Технические данные

Модель: ..... CM 3849
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50 / 60 Гц
Потребляемая мощность: ..... 1200 Вт
Потребляемая мощность в
выключенном состоянии: ..... *
Класс защиты: I
Вес нетто: ..... прибл. 1,2 кг

* В силу своей конструкции прибор не имеет режима выключения или режима ожидания. Вытащите сетевую вилку из розетки после использования.

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»

Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

خلل	السبب المحتمل	العلاج
مصباح التحكم الأحمر لا يُضيء.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحصي مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر.
		وصلي قابس كابل التوصيل الرئيسي بصورة صحيحة.
		تحققي من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
	الجهاز معيب/معطوب.	اتصلي بقسم الخدمة لدينا أو بمُتخصص.
الجهاز لا يعد الخبز.	يتم ضبط التحكم في درجة الحرارة على **MIN**.	اضبطي مفتاح درجة الحرارة على درجة أعلى درجة حرارة.
لقد فاض الخليط.	لقد سكبت الكثير من الخليط على سطح الخَبز.	قومي بقياس وتوزيع كمية العجين بشكل ملائم.
أصبح لون الكريب فاتحًا جدًا.	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جدًا.	اختاري إعداد تحكم أعلي.
أصبح لون الكريب داكنًا جدًا.	درجة الحرارة المضبوطة عالية جدًا.	اختاري إعداد تحكم أقل.

البيانات الفنية

الطراز:..... CM 3849

مصدر إمداد التيار الكهربائي:..... 220–240 فولت، 50 / 60 هرتز

استهلاك الطاقة:..... 1200 وات

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل:..... *

فئة الحماية: I

الوزن الصافي:..... حوالي 1،2 كيلو جرام

* لا يحتوي الجهاز على وضع إيقاف التشغيل أو وضع الاستعداد بسبب تصميمه. اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس بعد الاستخدام.

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدي مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

إنهاء التشغيل

إذا كانت لديك رغبة في إيقاف أو مقاطعة عملية الخبيز، اسحبي قابس التيار الكهربائي الرئيسي من المقبس. سينطفئ مصباح التحكم الأحمر.

اقتراحات الوصفة

وصفة الكريب الأساسية

يُعرف هذا التخصص الفرنسي بأنه فطيرة مخبوزة بشكل رقيق. يجب أن يكون خليط الكريب سائلاً.

حسب الذوق والمناسبة، يمكن حشو الكريب بحشوات مختلفة من اختيارك.

المكونات (لـ *8–10* كريب):

250 غ	من الدقيق
0.5 ℓ	حليب
1 رشة	ملح
1 كيس	سكر الفانيليا
4	بيضات
50 غ	من الزبدة

التحضير:

1. ضعي الدقيق والحليب والملح وسكر الفانيليا والبيض في وعاء واخلطيهم للحصول على خليط ناعم. الخلاط الكهربائي هو الأفضل لهذا الغرض.
2. تُذوّب الزبدة وتُقلب.
3. اترك العجينة لترتاح لمدة نصف ساعة تقريبًا.
4. قلّب العجينة مرة أخرى قبل تحضيرها. إذا كانت سميكة جدًا، أضيفي القليل من الحليب.
5. تُخبز العجينة كما هو موضح أعلاه.
6. املأ الكريب حسب الرغبة ولفها أو قم بطيها إلى أرباع. من الأفضل تقديمها ساخنة!

وصفة التورتيلا الأساسية

المكونات (تكفي لـ *8–10* تورتيا)

250 غ	من الدقيق
150 مل	ماء
1 ملعقة صغيرة	ملح
1 ملعقة صغيرة	بيكنج بودر
4 ملاعق كبيرة	زيت نباتي
طحين للتشكيل	
زيت للخبز	

التحضير:

1. يُخلط الدقيق والماء والزيت والملح ويُعجن لبضع دقائق حتى تتكون عجينة ناعمة. تُغطى وتترك لترتاح لمدة 30 دقيقة على الأقل.
2. قسّم العجينة إلى 8–10 قطع. قم برشها بالقليل من الدقيق وفردها على سطح عمل مرشوش بالقليل من الدقيق.
3. ادهن صانعة الكريب بقليل من الزيت واتركها تسخن. تُخبز الرقائق واحدة تلو الأخرى لمدة 30 ثانية تقريباً على كل جانب. اضغط على فقاعات العجين بشكل مسطح باستخدام ملعقة. تُقلب التورتيلا بمجرد ظهور بقع بنية صغيرة على التورتيلا. تكدس التورتيا الجاهزة وتغطى وتترك لتبرد.
   - لا تدع التورتيلا تتصلب! يجب أن تبقى التورتيلا طرية بما فيه الكفاية بحيث لا يزال بإمكانك لفها.
4. يُحشى التورتيا حسب الرغبة.
   - تشكل خبزات التورتيلا الجاهزة أساساً لتحضير أطباق أخرى مثل الانتشلادا واللفائف والتاكو والبوريتو وغيرها. يمكنك العثور على المزيد من أفكار الوصفات على الإنترنت.

التنظيف

⚠ تحذير:

- افصلي الجهاز دائمًا من مصدر التيار الكهربائي الرئيسي قبل التنظيف. انتظري حتى يبرد الجهاز تمامًا.
- احرصي على عدم غمر الجهاز بالماء؛ فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أدوات كاشطة أخرى.
- لا تستخدم مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.

- تُنظف الفتات أو البقايا من سطح الخَبز والحافة.
- نظف الجهاز بالكامل فقط بقطعة قماش مبللة قليلاً.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. تُترك الملحقات لتجف تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

جهاز لف كابل التيار الكهربائي

يُمكنك لف كابل التيار الكهربائي الرئيسي بالجزء الأسفل من الجهاز.

هام:
تأكد من قراءة تعليمات الأمان المُرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رجاءً قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز. قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائما على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعده مباشرة إلى البائع.

نطاق التسليم

1× صانع الكريب
1× مفرشة العجين
1× الملعقة

تحذيرات لاستخدام الجهاز

تحذير: خطر الحرق!
أثناء التشغيل وبعد ذلك، ستكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة جدا.

تنبيه:
احترسي من ارتفاع درجة الحرارة! احرصي على عدم استخدام الجهاز تحت الستائر أو بالقرب من المواد الأخرى القابلة للاشتعال! تأكدي من وجود ما يكفي من المساحة الخالية!

تشغيل الجهاز

التوصيل الكهربائي

1. تحققي مما إذا كان الجهد الكهربائي للتيار الرئيسي الذي تريدين استخدامه ملائمًا للجهاز من عدمه. ستجدين المعلومات على لوحة النوع.
2. يُرجى فك الكابل الرئيسي بالكامل.

الطلاء غير قابل للالتصاق

قبل تحضير أول كريب للاستهلاك:

1. ابدأي بتنظيف قلب الجهاز وأسطح الخبيز بقطعة قماش مُبللة.
2. قومي بتزييت أسطح الخبيز قبل أول استخدام.
3. قم بتشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق تقريبًا (انظر «استخدام الجهاز»).
   - الدخان والروائح المُنبعثة شيء عادي أثناء عملية تحضير الخبز. التحقق من وجود ما يكفي من التهوية.
   - **لا** تأكل الكريب الأول!
4. افصلي الجهاز عن التيار الرئيسي واتركيه ليبرد.
5. بعد أن يبرد الجهاز، قومي بتنظيف أسطح تحضير الخبز بالمناديل الورقية الخاصة بالمطبخ.

ملاحظات بشأن التشغيل

- بمجرد اكتمال مرحلة التسخين، يضيء مصباح التحكم الأخضر.
- يبقى مصباح التحكم الأحمر مضاءً طالما أن قابس التيار الكهربائي الرئيسي موصول بالمقبس.
- يجري تشغيل وإيقاف تشغيل مصباح التحكم الأخضر أثناء تحضير الخبز للحفاظ على درجة حرارته. وهذا يوضح أن درجة حرارة الجهاز آخذة في الارتفاع للحفاظ على حرارة عملية الخبز.

استخدام الجهاز

1. أدخلي قابس التيار الكهربائي الرئيسي في مقبس مُؤرّض ومُثبت بشكل صحيح. يضيء مصباح التحكم باللون الأحمر.
2. اضبطي التحكم في درجة الحرارة على MAX لتسخين الجهاز.
3. اسكبي حوالي 100 مل من العجين على سطح الخَبز (ما يعادل مغرفة حساء واحدة تقريبًا).
4. افرد العجينة على شكل دائرة باستخدام مفرشة العجين المرفقة.
5. استخدمي مقبض التحكم لضبط درجة حرارة الخبيز المرغوبة.
   - إذا أصبح لون الكريب داكنًا جدًا، أدر عنصر التحكم إلى إعداد أقل.
6. بعد دقيقتين تقريبًا، وبمجرد أن يجف السطح وتبدأ الحواف في الابتعاد، اقلب الكريب باستخدام الملعقة المرفقة.
7. بعد دقيقتين إضافيتين، يجب أن يصبح لون الكريب ذهبيًا بنيًا ذهبيًا. ثم يُرفع عن سطح الخبز.
   - يمكن للأشياء المدببة أو المقطوعة أن تلحق الضرر بطبقة سطح الخبز.
   - يمكن تكديس الكريب الجاهز على طبق وحفظه دافئًا في فرن مسخن مسبقًا على درجة حرارة 100 درجة مئوية حتى يصبح جاهزًا للتقديم.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

CM 3849

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH
Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Internet: http://www.clatronic-germany.de
E-Mail: info@clatronic.de
Made in P.R.C.

Stand 02/2026