

emerio®

CRM-112856.1



Crepe maker (EN)

Crêpe Maker (DE)

Crêpière (FR)

Crepemaskin (SE)

Crêpe Maker (NL)

Ohukaispannu (FI)

Crêpe maker (SI)

Palacsintasütő (HU)

Crêpe maker (SK)

Spotřebičnapalačinky (CZ)

Aparat za palačinke (HR)

Aparat pentru clătite (RO)



Inhalt – Content – Teneur – Innehåll – Inhoud – Sisältö – Vsebina –
Tartalom – Obsah – Obsah – Sadržaj – Cuprins

Bedienungsanleitung – German	- 2 -
Instruction manual – English	- 9 -
Mode d'emploi – French	- 15 -
Bruksanvisning – Swedish	- 22 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 28 -
Käyttöopas – Finnish	- 35 -
Priročnik za uporabo – Slovenian	- 41 -
Használati útmutató – Hungarian.....	- 47 -
Návod na obsluhu – Slovakian.....	- 53 -
Návod k použití – Czech	- 59 -
Uputa za korištenje – Croatian	- 65 -
Manual de utilizare – Romanian.....	- 71 -

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie

bitte den Abschnitt „ REINIGUNG UND PFLEGE “ in der Bedienungsanleitung.

7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
12. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
13. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
14. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
15. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
16. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
17. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
18. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
19. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.

20. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
21. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
22. **WARNUNG!**



Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

BEZEICHNUNGEN DER TEILE

1. Backplatte
2. Temperaturregler
3. Betriebsleuchte
4. Temperaturleuchte
5. Teigrechen
6. Crêpe-Wender

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Stellen Sie die Basis auf eine hitzebeständige und ebene Fläche. Setzen Sie die Backplatte auf die Basis und stellen Sie sicher, dass sie richtig und fest sitzt.
3. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch etwa 10 Minuten laufen, um alle Produktionsrückstände abzubrennen. Stellen Sie sicher, dass eine gute Belüftung gewährleistet ist. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann ihm etwas Rauch entweichen und ein typischer Geruch entstehen. Dies ist normal und wird bald aufhören.
4. Reinigen Sie die Backplatte, nachdem sie sich komplett abgekühlt hat.

BENUTZUNG DES GERÄTES

1. Verbinden Sie den Stecker mit der Steckdose.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position „Dark“ (Dunkel). Heizen Sie das Gerät vor, bis die Temperaturleuchte erlischt.
3. Geben Sie einen Löffel Teig auf die Backplatte. Um die korrekte Teigmenge zu ermitteln, geben Sie ausreichend Teig auf die Backplatte, um etwa 2/3 der Backplatte zu bedecken. Stellen Sie sicher, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte läuft. Sie können die Teigmenge für den nächsten Crêpe reduzieren oder vergrößern.
4. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der Backplatte mithilfe des Teigrechen. Der Teig sollte dünn auf der Backplatte verteilt werden.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die Temperaturleuchte erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, und schaltet sich ein, wenn das Gerät sich wieder aufheizt, um die Temperatur zu erreichen.
6. Sobald der Teig fest geworden ist, drehen Sie den Teig mithilfe des Crêpe-Wenders um.
7. Entfernen Sie den Crêpe mithilfe des Crêpe-Wenders nach etwa 45 Sekunden von der Backplatte.
8. Wiederholen Sie diesen Vorgang, um weitere Crêpes zu backen.
9. Stellen Sie den Temperaturregler auf „0“ und ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

Anmerkung:

- Die Betriebsleuchte leuchtet, so lange das Gerät mit dem Netzstrom verbunden ist.
- Tauchen Sie den Teigrechen nach jedem Gebrauch in Wasser. Auf diese Weise lässt sich der Teig besser verteilen.
- Die angegebenen Backzeiten sind nur Richtwerte. Die Backzeit variiert je nach persönlichen Vorlieben.

Achtung!

- Belegen oder garnieren Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte.
- Schneiden Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen oder metallischen Utensilien zum Wenden des Crêpe oder um ihn von der Backplatte zu nehmen. Dadurch könnte die Backplatte dauerhaft beschädigt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie stets den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es bewegen und/oder reinigen.
- Wischen Sie die Backplatte mit einem feuchten Tuch ab. Teigrechen und Crêpe-Wender in warmem Seifenwasser abwaschen und dann abspülen. Trocknen Sie alle Teile vor dem Gebrauch gründlich ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Utensilien.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie es auch nicht ab.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort nach dem Reinigen.

Hinweis: Reinigen Sie keines der Teile in der Geschirrspülmaschine.

REZEPTE

Anmerkung:

Die unten aufgeführten Mengen ergeben ca. 12 Crêpes/Galettes.

Crêpe-Grundteig

6 Eier
1 Liter Milch
500 g Mehl
3 Esslöffel Öl (Speiseöl)

Verquirlen Sie Eier und Milch. Geben Sie Mehl und Öl dazu, verarbeiten Sie dann alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig eine Stunde stehen.

Galette-Grundrezept

Galette ist eine herzhaftere Version eines Crêpe.

2 Eier
1 Liter Milch
500 g Buchweizenmehl
100 g Weizenmehl
Salz
100 g geschmolzene Butter
300 ml Wasser

Verquirlen Sie Eier, Milch und Wasser. Mischen Sie die beiden Mehlsorten und geben Sie eine Prise Salz dazu. Mischen Sie das Mehl mit den Flüssigkeiten. Geben Sie die abgekühlte und geschmolzene Butter dazu, verarbeiten Sie dann alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig eine Stunde stehen.

Crêpes mit Zucker und Zitrone

Crêpe-Grundteig
Kristallzucker
3 Zitrone

Backen Sie den Crêpe ca. 1 Minute lang auf maximaler Stufe (MAX). Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn ca. 2 Minuten lang.

Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte und legen Sie ihn auf einen flachen Teller. Bestreuen Sie ihn mit Zucker und träufeln Sie Zitronensaft darauf.

Falten Sie den Crêpe, um eine quadratische „Tasche“ zu formen. Servieren Sie den Crêpe.

Crêpes „Normandie“

Crêpe-Grundteig

1 kg Äpfel

100 g Butter

300 g Zucker

150 ml Calvados

250 g Crème fraîche

Zimt

Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie dann in dünne Scheiben. Braten Sie die Äpfel in einer Pfanne mit der Butter und dem Zucker. Bestreuen Sie die Äpfel mit Zimt. Geben Sie Calvados und Crème fraîche dazu und mischen Sie alles gut. Backen Sie den Crêpe ca. 1 Minute auf maximaler Stufe (MAX). Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn ca. 2 Minuten lang. Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte und legen Sie ihn auf einen flachen Teller. Verteilen Sie die gebratenen Äpfel auf dem Crêpe.

Falten Sie den Crêpe, um eine quadratische „Tasche“ zu formen. Servieren Sie den Crêpe.

Schinken- und Eier-Galette

Galette-Grundteig (siehe „**Galette-Grundteig**“)

12 Schinkenscheiben

150 Gramm geriebener Parmesan

12 Eier

Salz

Pfeffer

Verteilen Sie den Galette-Teig auf der Backplatte und backen Sie ihn ca. 1 Minute lang auf maximaler Temperaturstufe. Wenden Sie den Galette und backen Sie die andere Seite ca. 2 Minuten lang.

Nehmen Sie den Galette von der Backplatte und legen Sie ihn auf einen flachen Teller.

Verteilen Sie Schinken, Eierscheiben und etwas Parmesan auf dem Galette und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Falten Sie den Galette, um eine quadratische „Tasche“ zu formen. Servieren Sie den Galette.

Galettes mit Räucherlachs

Galette-Grundteig (siehe „**Galette-Grundteig**“)

500 g Räucherlachs, in Scheiben geschnitten

250 ml Crème fraîche

2 Zitronen

Verteilen Sie den Galette-Teig auf der Backplatte und backen Sie ihn ca. 1 Minute lang auf maximaler Temperaturstufe. Wenden Sie den Galette und backen Sie die andere Seite ca. 2 Minuten lang.

Nehmen Sie den Galette von der Backplatte und legen Sie ihn auf einen flachen Teller.

Garnieren Sie den Galette mit einer Scheibe Räucherlachs, einer dünnen Scheibe Zitrone und etwas Crème fraîche.

Falten Sie den Galette, um eine quadratische „Tasche“ zu formen. Servieren Sie den Galette.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1000W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu

fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "CLEANING AND MAINTENANCE" of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
9. Always plug the appliance into an earthed plug socket.

10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
13. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
14. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
15. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
16. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
17. Never leave the appliance unattended during use.
18. This appliance is not designed for commercial use.
19. Do not use the appliance for other than intended use.
20. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
21. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
22. WARNING!!



Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

PARTS DESCRIPTION

1. Baking plate
2. Thermostat control knob
3. Power light
4. Heating light
5. Batter spreader
6. Crepe turner



BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Place the base on a heat-resistant and level surface. Position the baking plate onto the base and make sure it sits well and stable.
3. Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.
4. Clean the baking plate after it has cooled down completely.

USING THE APPLIANCE

1. Put the plug into a power outlet.
2. Switch the thermostat control knob to the position "Dark". Preheat till the heating light turns off.
3. Place a scoop full of batter onto the baking plate. To determine the correct volume of batter, put as much batter onto the baking plate as is required to cover about 2/3 of the baking plate. Make sure that the batter does not run over the edge of the baking plate. You may reduce or increase the volume of batter for the next crepe.
4. Evenly spread the batter over the baking plate using the batter spreader. The batter should be spread thinly over the baking plate.
5. Adjust the thermostat to a desired temperature. The heating light turns off when the set temperature has been attained and turns on when the appliance heats up again to reach the temperature.
6. Once the batter becomes dry, flip the batter over using the crepe turner.
7. After approx. 45 seconds, remove the crepe from the baking plate with the crepe turner.
8. Repeat the process for more crepes.
9. After use, switch the thermostat control knob to the position "0" and unplug the appliance.

Note:

- The power light illuminates as long as the power is connected.
- After every use, dip the batter spreader in water. This will help better spread the batter.
- The given baking time are just for reference. The baking time varies with individual taste.

Caution!

- Do not coat or garnish the crepe when it is on the baking plate.
- Do not cut the crepe when it is on the baking plate.
- Do not use sharp or metallic utensils to turn the crepe or lift it from the baking plate. This could cause irreparable damage to the baking plate.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance and allow cooling before moving and/or cleaning.
- Wipe the baking plate with a damp cloth. Clean the batter spreader and crepe turner in warm soapy water, and then rinse them. Dry all the parts thoroughly before use.

- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils for cleaning.
- Never submerge the appliance in water or any other liquids. Do not rinse it either.
- Store the appliance in a cool and dry place after cleaning.

Note: Do not place any parts in a dishwasher.

RECIPES

Note:

The quantities listed below are sufficient for approx. 12 Crêpes / Galettes.

Basic crêpe recipe

6 eggs
1 liter milk
500 g flour
3 tbsp oil (Cooking oil)

Whisk together the eggs and the milk. Add the flour and oil, then process everything into a smooth batter. Allow the batter to stand for an hour.

Basic galette recipe

Galette is the savoury variant of a crêpe.

2 eggs
1 liter milk
500 g buckwheat flour
100 g wheat flour
Salt
100 g melted butter
300 ml water

Whisk together the eggs, the milk and the water. Blend the two flours together and add a pinch of salt. Mix the flour with the fluids. Add the cooled and melted butter, then process everything into a smooth batter. Allow the batter to stand for an hour.

Crêpes with sugar and lemon

Basic crêpe recipe
Crystal sugar
3 Lemons

Bake the crêpe for approx. 1 minute with the setting MAX. Turn the crêpe and bake it for approx. 2 minutes. Take the crêpe from the baking plate and lay it on a flat plate. Sprinkle it with sugar and drizzle it with lemon juice.
Fold the crêpe together to make a square-shaped “bag”. Serve the crêpe.

Crêpes Normandy style

Basic crêpe recipe
1 kg apples
100 g butter

300 g sugar
150 ml Calvados
250 g crème fraîche
Cinnamon

Peel the apples and then cut them into thin slices. Roast the apples in a pan with the butter and the sugar. Sprinkle with cinnamon. Add the calvados and the crème fraîche and blend everything well. Bake the crêpe for approx. 1 minute with the setting MAX. Turn the crêpe and bake it for approx. 2 minutes. Take the crêpe from the baking plate and lay it on a flat plate. Spread the apple composition over the crêpe. Fold the crêpe together to make a square-shaped “bag”. Serve the crêpe.

Ham and egg galette

Basic galette batter (see “**Basic galette recipe**”)

12 slices of ham
150 gram grated Parmesan cheese
12 eggs
Salt
Pepper

Spread the batter for a galette onto the baking plate and bake the galette for approx. 1 minute with the maximum thermostat setting. Turn the galette and bake the other side for approx. 2 minutes. Take the galette from the baking plate and lay it on a flat plate. Spread the ham, egg slices and a little Parmesan on the galette and season with salt and pepper. Fold the galette together to make a square-shaped “bag”. Serve the galette.

Gallettes with smoked salmon

Basic galette batter (see “**Basic galette recipe**”)

500 g smoked salmon, sliced
250 ml crème fraîche
2 Lemons

Spread the batter for a galette onto the baking plate and bake the galette for approx. 1 minute with the maximum thermostat setting. Turn the galette and bake the other side for approx. 2 minutes. Take the galette from the baking plate and lay it on a flat plate.

Garnish the galette with a slice of smoked salmon, a thin slice of lemon and some crème fraîche. Fold the galette together to make a square-shaped “bag”. Serve the galette.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
Power consumption: 1000W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Customer service:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre la risques impliqués.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
4. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » du mode d'emploi.

7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
9. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
10. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
11. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
12. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
13. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
14. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
15. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
16. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
17. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
19. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
20. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.

21. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
22. AVERTISSEMENT !!



Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Plaque de cuisson
2. Bouton de thermostat
3. Voyant d'alimentation
4. Voyant de chauffe
5. Râteau
6. Spatule

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

1. Enlevez tous les éléments d'emballage.
2. Placez la base sur une surface horizontale et résistante à la chaleur. Placez la plaque de cuisson sur la base en veillant à ce qu'elle soit stable et bien installée.
3. Avant la première utilisation de l'appareil, faites-le fonctionner 10 minutes environ pour brûler les résidus de fabrication. Veillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation. L'appareil peut émettre un peu de fumée et une odeur caractéristique quand vous l'allumez pour la première fois. C'est un phénomène normal qui disparaît rapidement.
4. Nettoyez la plaque de cuisson après qu'elle a complètement refroidi.

UTILISER L'APPAREIL

1. Branchez la fiche dans une prise électrique.
2. Tournez le bouton du thermostat sur la position « Dark » (foncé). Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant de chauffe s'éteigne.
3. Placez une pleine louche de pâte sur la plaque de cuisson. Pour déterminer le volume approprié de pâte, mettez sur la plaque de cuisson la quantité de pâte nécessaire pour pouvoir la recouvrir aux 2/3. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas du bord de la plaque de cuisson. Vous pouvez réduire ou augmenter le volume de pâte pour la crêpe suivante.
4. Étalez uniformément la pâte sur la plaque de cuisson avec le râteau. La pâte doit être étalée en une fine couche sur la plaque de cuisson.
5. Réglez le bouton du thermostat à la température désirée. Le voyant de chauffe s'éteint quand la température réglée a été atteinte et il s'allume quand l'appareil chauffe à nouveau pour atteindre cette température.
6. Une fois que la pâte s'est solidifiée, retournez-la avec la spatule.
7. Après 45 s environ, retirez la crêpe de la plaque de cuisson avec la spatule.
8. Répétez la même procédure pour préparer d'autres crêpes.
9. Après utilisation, tournez le bouton du thermostat sur la position « 0 » et débranchez l'appareil.

Remarque :

- Le voyant d'alimentation est allumé tant que l'appareil est sous tension.
- Après chaque utilisation, trempez le râteau dans de l'eau. Cela facilite l'étalement de la pâte.
- La durée de cuisson indiquée n'est fournie qu'à titre indicatif. La durée de cuisson varie selon les préférences personnelles.

Attention !

- Ne garnissez pas et ne recouvrez pas la crêpe quand elle est sur la plaque de cuisson.
- Ne coupez pas la crêpe quand elle est sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensile métallique ou coupant pour retourner la crêpe ou la soulever de la plaque de cuisson. Cela peut endommager irrémédiablement la plaque de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le déplacer et/ou de le nettoyer.
- Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide. Nettoyez le râteau et la spatule à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.
- N'utilisez pas d'ustensile coupant ou de nettoyant abrasif pour nettoyer les pièces.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais après nettoyage.

Remarque : Ne mettez aucune pièce dans un lave-vaisselle.

RECETTES

Remarque :

Les quantités listées ci-dessous sont suffisantes pour 12 crêpes/galettes environ.

Recette basique de crêpe

6 œufs

1 litre de lait

500 g de farine

3 cuillères à soupe d'huile (huile de cuisson)

Fouettez ensemble le lait et les œufs. Ajoutez la farine et l'huile, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez la pâte reposer une heure.

Recette basique de galette

La galette est une variante savoureuse de crêpe.

2 œufs

1 litre de lait

500 g de farine de blé noir

100 g de farine de blé

Sel

100 g de beurre fondu

300 ml d'eau

Fouettez ensemble le lait, l'eau et les œufs. Mélangez les deux farines, puis ajoutez une pincée de sel. Incorporez les farines aux liquides. Ajoutez le beurre fondu et refroidi, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez la pâte reposer une heure.

Crêpes au sucre et au citron

Recette basique de crêpe

Sucre cristallisé

3 citrons

Faites cuire la crêpe pendant 1 minute environ sur le réglage MAX. Retournez la crêpe et faites-la cuire pendant 2 minutes environ.

Retirez la crêpe de la plaque de cuisson et posez-la sur une surface plane. Saupoudrez-la avec le sucre et du jus de citron.

Repliez la crêpe pour lui donner la forme d'un « sac » carré. Servez-la.

Crêpes normandes

Recette basique de crêpe

1 kg de pommes

100 g de beurre

300 g de sucre

150 ml de Calvados

250 g de crème fraîche

Cannelle

Épluchez les pommes, puis coupez-les en fines tranches. Faites dorer les pommes dans une poêle avec le beurre et le sucre. Saupoudrez-les de cannelle. Ajoutez le Calvados et la crème fraîche, puis mélangez bien tous les ingrédients. Faites cuire la crêpe pendant 1 minute environ sur le réglage MAX. Retournez la crêpe et faites-la cuire pendant 2 minutes environ. Retirez la crêpe de la plaque de cuisson et posez-la sur une surface plane. Répartissez la préparation à la pomme sur la crêpe.

Repliez la crêpe pour lui donner la forme d'un « sac » carré. Servez-la.

Galette au jambon et aux œufs

Pâte à galette basique (voir « **Recette basique de galette** »)

12 tranches de jambon

150 g de Parmesan râpé

12 œufs

Sel

Poivre

Étalez la pâte sur la plaque de cuisson et faites cuire la galette 1 minute environ avec le bouton du thermostat sur le réglage maximal. Retournez la galette et faites cuire son autre face pendant 2 minutes environ.

Retirez la galette de la plaque de cuisson et posez-la sur une surface plane.

Étalez le jambon, les tranches d'œuf et un peu de Parmesan sur la galette, puis salez et poivrez.

Repliez la galette pour lui donner la forme d'un « sac » carré. Servez-la.

Galette au saumon fumé

Pâte à galette basique (voir « **Recette basique de galette** »)

500 g de saumon fumé, en tranches

250 ml de crème fraîche

2 citrons

Étalez la pâte sur la plaque de cuisson et faites cuire la galette 1 minute environ avec le bouton du thermostat sur le réglage maximal. Retournez la galette et faites cuire son autre face pendant 2 minutes environ.

Retirez la galette de la plaque de cuisson et posez-la sur une surface plane.

Garnissez la galette avec une tranche de saumon fumé, une fine tranche de citron et un peu de crème fraîche.

Repliez la galette pour lui donner la forme d'un « sac » carré. Servez-la.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique: 1000W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter toute nuisance possible pour l'environnement et la santé humaine causée par les déchets non contrôlés, recyclez ce produit de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de l'environnement.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Service à la clientèle:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
4. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Se avsnittet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

8. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
9. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
10. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
11. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
12. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
13. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
14. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
15. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
16. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
17. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
18. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
19. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
20. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
21. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
22. VARNING!



Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

DELBESKRIVNING

1. Bakplåt
2. Termostatvred
3. Strömlampa
4. Värmeindikator
5. Crepe-skrapa
6. Crepe-vändare

**FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING**

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Placera basenheten på en värmebeständig och jämn yta. Placera bakplåten på basenheten och se till att den sitter bra och är stabil.
3. Före första användning, kör apparaten i cirka tio minuter för att bränna bort restprodukter från tillverkningen. Se till att det finns en god ventilation. Apparaten kan avge viss rök och en karakteristisk lukt när du slår på den för första gången. Detta är normalt och kommer snart att upphöra.
4. Rengör bakplåten efter att den har svalnat helt.

ANVÄNDA APPARATEN

1. Anslut strömkontakten till ett eluttag.
2. Växla termostatens kontrollvred till läget "Dark" (Mörk). Förvärm tills värmeindikatorn slocknat.
3. Häll en full skopa med smet på bakplåten. För att fastställa en korrekt smetmängd, häll ut så mycket smet på bakplåten som krävs för att täcka ungefär 2/3 av bakplåten. Se till att smeten inte rinner över bakplåtens kanter. Du kan minska eller öka smetmängden för nästa crepe.
4. Sprid ut smeten jämnt över bakplåten med crepe-skrapan. Smeten bör skrapas till ett tungt lager över bakplåten.
5. Justera termostaten till önskad temperatur. Värmeindikatorn slocknar när den inställda temperaturen har uppnåtts och tänds när apparaten värms upp igen för att uppnå korrekt temperatur.
6. När smeten blir torr, vänd på smeten med crepe-vändaren.
7. Efter cirka 45 sekunder, ta bort crepen från bakplåten med crepe-vändaren.
8. Upprepa processen för fler crepes.
9. När du är klar, vrid termostatvredet till läget "0" och dra ut apparatens strömkontakt ur eluttaget.

Obs!

- Strömlampan är tänd så länge som ström är ansluten.
- Doppa crepe-skrapan i vatten efter varje användning. Smeten sprids ut på ett bättre sätt då.
- Den angivna baktiden är endast en referens. Baktiden varierar beroende på individuell smak.

Varning!

- Du får inte pensla eller garnera crepen när den är på bakplåten.
- Skär inte crepen när den är på bakplåten.
- Använd inga vassa eller metalliska redskap för att vända på crepen eller lyfta bort den från bakplåten. Det kan orsaka permanenta skador på bakplåten.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Koppla alltid ur apparatens strömkontakt ur eluttaget och låt den svalna innan den flyttas och/eller rengörs.
- Torka av bakplåten med en fuktig trasa. Rengör crepespateln och crepevändaren i varmt vatten och diskmedel, och skölj sedan av dem. Låt alla delar torka ordentligt innan de används igen.

- Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa redskap för rengöring.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska. Skölj inte heller av den under rinnande vatten.
- Förvara apparaten på en sval och torr plats efter rengöring.

Obs! Inga delar får köras i en diskmaskin.

RECEPT

Obs!

De mängder som anges nedan är för cirka 12 crepes/galettes.

Vanligt recept för crepes

6 ägg
1 liter mjölk
500 g mjöl
3 tsk olja (matlagningsolja)

Vispa ihop äggen och mjölken. Lägg till mjölet och oljan, bearbeta sedan allting till en jämn smet. Låt smeten stå i en timme.

Vanligt recept för galette

Galette är en saltad variant av en crepe.

2 ägg
1 liter mjölk
500 g bovetemjöl
100 g vetemjöl
Salt
100 g smält smör
300 ml vatten

Vispa ihop äggen, mjölken och vattnet. Blanda ihop de två mjölsorterna och tillsätt en nypa salt. Blanda mjölet med vätskorna. Tillsätt det smälta smöret (svalt) och bearbeta sedan allting till en jämn smet. Låt smeten stå i en timme.

Crepes med socker och citron

Vanligt recept för crepes

Kristallsocker
3 citroner

Tillaga crepen i cirka 1 minut med inställningen "MAX". Vänd på crepen och tillaga den i cirka 2 minuter. Ta bort crepen från bakplåten och lägg den på en flat tallrik. Strö den med socker och skvätt på citronjuicen. Vik ihop crepen för att skapa en fyrkantsformad "påse". Servera crepen.

Crepes med Normandystil

Vanligt recept för crepes

1 kg äpplen
100 g smör
300 g socker

150 ml Calvados
250 g crème fraiche
Kanel

Skala äpplena och skär dem sedan i tunna skivor. Rosta äpplena i en kastrull med smör och socker. Bestro dem med kanel. Tillsätt calvadosen och crème fraichen och blanda ihop allt noga. Tillaga crepen i cirka 1 minut med inställningen "MAX". Vänd på crepen och tillaga den i cirka 2 minuter. Ta bort crepen från bakplåten och lägg den på en flat tallrik. Sprid ut äppelblandningen över crepen.

Vik ihop crepen för att skapa en fyrkantsformad "påse". Servera crepen.

Galette med skinka och ägg

Vanlig galettesmet (se "**Vanligt recept för galette**")

12 skinkskivor
150 gram riven parmesanost
12 ägg
Salt
Peppar

Sprid ut smeten för en galette på bakplåten och tillaga galetten i cirka 1 minut, på maximala termostatinställningen. Vänd på galetten och tillaga den andra sidan i cirka 2 minuter.

Ta bort galetten från bakplåten och lägg den på en flat tallrik.

Sprid ut skinkan, äggskvorna och lite parmesanost på galetten och krydda med salt och peppar.

Vik ihop galetten för att skapa en fyrkantsformad "påse". Servera galetten.

Galettes med rökt lax

Vanlig galettesmet (se "**Vanligt recept för galette**")

500 g rökt lax, skivad
250 ml crème fraiche
2 citroner

Sprid ut smeten för en galette på bakplåten och tillaga galetten i cirka 1 minut, på maximala termostatinställningen. Vänd på galetten och tillaga den andra sidan i cirka 2 minuter.

Ta bort galetten från bakplåten och lägg den på en flat tallrik.

Garnera galetten med en rökt laxskiva, en tunn citronskiva och lite crème fraiche.

Vik ihop galetten för att skapa en fyrkantsformad "påse". Servera galetten.

TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 1000W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer

av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell miljöförstöring och eventuella hälsorisker på grund av icke kontrollerad avyttring ska den avyttras med ansvar för att materialet ska kunna återanvändas på ett hållbart sätt.

Returnera den använda enheten enligt retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren som sålt produkten. Återförsäljaren kan ombesörja att produkten återvinns på ett miljömässigt säkert sätt.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Kundservice:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.

6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel, dient u de instructies in de paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
9. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
10. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
11. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
12. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
13. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
14. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
15. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
16. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
17. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
18. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
19. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
20. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.

21. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
22. WAARSCHUWING!!



Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Bakplaat
2. Thermostaatregelaar
3. Aan/uit-lampje
4. Opwarmlampje
5. Verspreider
6. Pannenkoekenspatel

**VOOR INGEBRUIKNAME**

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Plaats het voetstuk op een hittebestendig en vlak oppervlak. Installeer de bakplaat op het voetstuk zodat deze goed en stabiel zit.
3. Voor ingebruikname van het apparaat, schakel het circa 10 minuten in om eventuele restanten van het fabricageproces te verbranden. Zorg voor voldoende ventilatie. Het apparaat kan enige rook en een bepaalde geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en verdwijnt snel.
4. Maak de bakplaat schoon eenmaal het volledig is afgekoeld.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Stel de thermostaatregelaar in op de stand "Dark" (donker). Verwarm het apparaat voor totdat het opwarmlampje dooft.
3. Breng een volle lepel beslag aan op de bakplaat. Om de juiste hoeveelheid beslag te hebben, bedek circa 2/3 van de bakplaat met beslag. Zorg dat het beslag niet over de rand van de bakplaat loopt. U kunt voor de volgende pannenkoek minder of meer beslag gebruiken.
4. Spreid het beslag gelijkmatig over de bakplaat met behulp van de verspreider. De bakplaat moet met een dun laagje beslag zijn bedekt.
5. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Het opwarmlampje dooft zodra de ingestelde temperatuur is bereikt en brandt wanneer het apparaat opnieuw opwarmt om de ingestelde temperatuur te bereiken.
6. Eenmaal het beslag droog wordt, keer het om met behulp van de pannenkoekenspatel.
7. Haal de pannenkoek na circa 45 seconden van de bakplaat af met behulp van de pannenkoekenspatel.
8. Herhaal deze procedure om meer pannenkoeken te maken.
9. Na gebruik, stel de thermostaatregelaar in op de stand "0" en haal de stekker uit het stopcontact.

Opmerking:

- Het aan/uit-controlelampje brandt zolang de stekker in het stopcontact steekt.
- Na elk gebruik, dompel de verspreider in water. Dit zorgt voor een betere verspreiding van het beslag.
- De vermelde baktijd is louter indicatief. De baktijd varieert afhankelijk van uw individuele smaak.

Opgelet!

- Breng niets op de pannenkoek aan wanneer deze zich op de bakplaat bevindt.
- Snij de pannenkoek niet wanneer deze zich op de bakplaat bevindt.
- Draai of haal de pannenkoek niet van de bakplaat af met behulp van een scherp of metalen keukengerei. Dit kan permanente schade aan de bakplaat veroorzaken.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst en/of reinigt.

- Veeg de bakplaat schoon met een vochtige doek. Maak de verspreider en de pannenkoekenspatel schoon in een warm sopje en spoel ze vervolgens af. Droog alle onderdelen grondig voor elk gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddel of een scherp voorwerp.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof. Spoel het tevens niet af.
- Berg het apparaat na reiniging op in een koele en droge plaats.

Opmerking: Stop geen onderdelen in de vaatwasmachine.

RECEPTEN

Opmerking:

De vermelde hoeveelheden zijn bestemd voor circa 12 pannenkoeken / galettes.

Basis pannenkoekenrecept

6 eieren

1 liter melk

500 g bloem

3 el olie (spijsolie)

Meng de eieren en de melk met behulp van een garde. Doe er de bloem en olie bij en roer het mengsel tot een glad beslag. Laat het beslag gedurende één uur staan.

Basis galettenrecept

Een galette is een lekkere variant van de pannenkoek.

2 eieren

1 liter melk

500 g boekweitmeel

100 g tarwemeel

Zout

100 g gesmolten boter

300 ml water

Meng de eieren, de melk en het water met behulp van een garde. Meng de twee soorten meel en doe een snufje zout erbij. Mix de bloem met het vloeibaar mengsel. Doe er de gekoelde en gesmolten boter bij en roer het mengsel tot een glad beslag. Laat het beslag gedurende één uur staan.

Pannenkoeken met suiker en citroen

Basis pannenkoekenrecept

Kristalsuiker

3 citroenen

Bak de pannenkoek circa 1 minuut op de stand MAX. Keer de pannenkoek om en bak opnieuw gedurende circa 2 minuten.

Haal de pannenkoek van de bakplaat af en leg het op een plat bord. Bestrooi het met suiker en besprenkel met citroensap.

Vouw de pannenkoek om een vierkant “tasje” te maken. Serveer de pannenkoek.

Normandische pannenkoeken

Basis pannenkoekenrecept

1 kg appels

100 g boter

300 g suiker

150 ml Calvados

250 g slagroom

Kaneel

Schil de appels en snij ze in dunne schijfjes. Bak de appels in een pan met de boter en suiker. Bestrooi met kaneel. Doe er de Calvados en slagroom bij en roer het mengsel grondig. Bak de pannenkoek circa 1 minuut op de stand MAX. Keer de pannenkoek om en bak opnieuw gedurende circa 2 minuten. Haal de pannenkoek van de bakplaat af en leg het op een plat bord. Spreid de appelmoes over de pannenkoek.

Vouw de pannenkoek om een vierkant “tasje” te maken. Serveer de pannenkoek.

Galette met ham en ei

Basis galettenbeslag (zie “**Basis galettenrecept**”)

12 plakjes ham

150 gram geraspte Parmezaanse kaas

12 eieren

Zout

Peper

Spreid het galettenbeslag over de bakplaat uit en bak de galette circa 1 minuut op de maximum stand. Keer de galette om en bak de andere zijde circa 2 minuten.

Haal de galette van de bakplaat af en leg het op een plat bord.

Spreid de ham, schijfjes ei en een beetje Parmezaanse kaas over de galette uit en kruid met zout en peper.

Vouw de pannenkoek om een vierkant “tasje” te maken. Serveer de galette.

Galette met gerookte zalm

Basis galettenbeslag (zie “**Basis galettenrecept**”)

500 g gerookte zalm, in plakjes

250 ml slagroom

2 citroenen

Spreid het galettenbeslag over de bakplaat uit en bak de galette circa 1 minuut op de maximum stand. Keer de galette om en bak de andere zijde circa 2 minuten.

Haal de galette van de bakplaat af en leg het op een plat bord.

Garneer de galette met een plakje gerookte zalm, een schijfje citroen en een beetje slagroom.

Vouw de pannenkoek om een vierkant “tasje” te maken. Serveer de galette.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 1000W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de

productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever

verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Klantendienst:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

TURVALLISUUSOHJEET

Varmista ennen käyttöä, että olet lukenut kaikki alla olevat ohjeet henkilövahinkojen ja vaurioiden välttämiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi laitteesta. Säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa. Jos annat tai siirrät laitteen jollekin muulle, anna tämä käyttöopas laitteen mukana.

Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

1. Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
4. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
5. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
6. Lisätietoa ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamisesta on käyttöoppaan luvussa ”PUHDISTAMINEN JA HOITO”.
7. Tämä laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

8. Varmista ennen laitteen pistokkeen liittämistä pistorasiaan, että jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
9. Liitä laite aina maadoitettuun pistorasiaan.
10. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä ennen puhdistamista.
11. Varmista, ettei virtajohto roiku terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
12. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Sähköisku aiheuttaa hengenvaaran!
13. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä vedä virtajohdosta.
14. Älä koske laitteeseen, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke pistorasiasta, kytke laite pois päältä ja lähetä korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
15. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai irrota sitä pistorasiasta märin käsin.
16. Älä koskaan yritä avata laitteen koteloä tai korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
17. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
18. Tätä laitetta ei ole suunniteltu ammattikäyttöön.
19. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.
20. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille, äläkä taivuttele sitä.
21. Aseta laite vakaalle, tasaiselle pinnalle, josta se ei voi pudota.
22. VAROITUS!!



Älä koske pintaa käytön aikana. Kosketuspintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa.

OSIEN KUVAUS

1. Paistolevy
2. Termostaatin säätönuppi
3. Virran merkkivalo
4. Lämpenemisen merkkivalo
5. Taikinan levitin
6. Taikinalasta

**ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA**

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Aseta jalusta lämpöä kestäväälle ja vaakasuoralle pinnalle. Aseta paistolevy jalustan päälle ja varmista, että se asettuu kunnolla ja on vakaa.
3. Käytä laitetta noin 10 minuuttia tyhjänä ennen ensimmäistä käyttökertaa tuotantojäämien polttamiseksi. Varmista, että tilassa on hyvä ilmanvaihto. Laitteesta saattaa tulla hieman savua ja tyyppillistä hajua, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia ja loppuu pian.
4. Puhdista paistolevy, kun se on täysin jäähtynyt.

LAITTEEN KÄYTTÄMINEN

1. Yhdistä pistoke pistorasiaan.
2. Käännä termostaatin säätönuppi asentoon "Dark" (Tumma). Esilämmitä, kunnes lämpenemisen merkkivalo sammuu.
3. Laita kauhallinen taikinaa paistolevylle. Oikean taikinamäärän voi määrittää laittamalla taikinaa siten, että se peittää noin 2/3 paistolevystä. Varmista, ettei taikina mene yli paistolevyn reunoista. Voit lisätä tai vähentää taikinamäärää seuraavaa ohukaista paistaessasi.
4. Levitä taikina tasaisesti paistolevylle käyttäen taikinan levitintä. Taikina tulee levittää ohueksi kerrokseksi paistolevyn päälle.
5. Sääda termostaatti haluamaasi lämpötilaan. Lämpenemisen merkkivalo sammuu, kun asetettu lämpötila on saavutettu ja syttyy uudelleen, kun laite lämpiää lämpötilan saavuttamiseksi.
6. Kun taikina on muuttunut kiinteäksi, käännä ohukainen käyttäen taikinalastaa.
7. Poista ohukainen levyltä noin 45 sekunnin kuluttua taikinalastan avulla.
8. Toista menettely toisten ohukaisten kanssa.
9. Käännä termostaatin säätönuppi käytön jälkeen "0"-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.

Huomautus:

- Virran merkkivalo palaa niin kauan, kun virta on kytkettynä.
- Kasta taikinan levitin veteen jokaisen käyttökerran jälkeen. Tämä auttaa taikinan levittämässä.
- Annetut paistoaajat ovat vain viitteellisiä. Paistoaika vaihtelee mieltymysten mukaan.

Huomio!

- Älä peitä tai päällystä ohukaista, kun se on paistolevyllä.
- Älä leikkaa ohukaista, kun se on paistolevyllä.
- Älä käytä teräviä tai metallisia välineitä ohukaisen kääntämiseen tai nostamiseen paistolevyltä. Tämä voi aiheuttaa pysyviä vaurioita paistolevyyn.

PUHDISTAMINEN JA HOITO

- Irrota laite aina pistorasiasta ja anna jäähtyä ennen siirtämistä ja/tai puhdistamista.
- Pyyhi paistolevy kostealla liinalla. Puhdista taikinan levitin ja taikinalasta lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ne sen jälkeen. Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen käyttöä.

- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä välineitä puhdistamisessa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä myöskään huuhtelee sitä.
- Säilytä laite puhdistamisen jälkeen viileässä ja kuivassa paikassa.

Huomautus: Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.

RESEPTIT

Huomautus:

Alla olevat määrät riittävät noin 12 ohukaisen tekemiseen.

Ohukaisten perustaikina

6 munaa
1 litra maitoa
500 g vehnäjauhoja
3 rkl öljyä (ruokaöljyä)

Vatkaa munat ja maito yhteen. Lisää vehnäjauhot ja öljy. Sekoita kaikki tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan seistä noin tunnin ajan.

Galetten perusresepti

Galette on ohukaisen suolainen versio.

2 munaa
1 litra maitoa
500 g tattarijauhoja
100 g vehnäjauhoja
Suolaa
100 g sulatettua voita
300 ml vettä

Vatkaa munat, maito ja vesi yhteen. Sekoita jauhot yhteen ja lisää hyppysellinen suolaa. Yhdistä jauhot ja neste. Lisää jäähtynyt sulatettu voi, sekoita kaikki tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan seistä noin tunnin ajan.

Ohukaiset sokerin ja sitruunan kanssa

Ohukaisten perustaikina
Kidesokeria
3 sitruunaa

Paista ohukaisia noin 1 minuutti MAX-asetuksella. Käännä ohukainen ja paista toiselta puolelta noin 2 minuuttia. Ota ohukainen paistolevyltä ja aseta matalalle lautaselle. Ripottele pinnalle sokeria ja pirskottele sitruunanmehua.

Taittele ohukainen neliömuotoiseksi ”pussiksi”. Tarjoile ohukaiset.

Ohukaiset Normandian tyyliin

Ohukaisten perustaikina
1 kg omenoita
100 g voita
300 g sokeria

150 ml Calvadosia
250 g ranskankermää
Kanelia

Kuori omenat ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Paahda omenat pannulla voin ja sokerin kanssa. Ripottele niihin kanelia. Lisää Calvados ja ranskankerma ja sekoita kaikki hyvin yhteen. Paista ohukaisia noin 1 minuutti MAX-asetuksella. Käännä ohukainen ja paista toiselta puolelta noin 2 minuuttia. Ota ohukainen paistolevyltä ja aseta matalalle lautaselle. Levitä omenaseos ohukaisen päälle.

Taittele ohukainen neliönmuotoiseksi ”pussiksi”. Tarjoile ohukaiset.

Galettet kinkun ja munan kanssa

Galetten perustaikina (katso ”**Galetten perusresepti**”)

12 viipaletta kinkkua
150 g raastettua parmesaanijuustoa
12 munaa
Suolaa
Pippuria

Levitä galette-taikina paistolevylle ja paista galettea noin 1 minuutti termostaatin maksimi asetuksella. Käännä galette ja paista toiselta puolelta noin 2 minuuttia.

Ota galette paistolevyltä ja aseta matalalle lautaselle.

Levitä kinkku, munaviipaleet ja parmesaania galetten päälle ja mausta suolalla ja pippurilla.

Taittele galette neliönmuotoiseksi ”pussiksi”. Tarjoile galettet.

Galettet ja savulohi

Galetten perustaikina (katso ”**Galetten perusresepti**”)

500 g savulohta viipaloituna
250 ml ranskankermää
2 sitruunaa

Levitä galette-taikina paistolevylle ja paista galettea noin 1 minuutti termostaatin maksimi asetuksella. Käännä galette ja paista toiselta puolelta noin 2 minuuttia.

Ota galette paistolevyltä ja aseta matalalle lautaselle.

Asettele galetten päälle viipale savulohta, ohut sitruunan viipale ja hieman ranskankermää.

Taittele galette neliönmuotoiseksi ”pussiksi”. Tarjoile galettet.

TEKNISIÄ TIEDOT

Käyttöjännite: 220-240V ~ 50/60Hz
Virrankulutus: 1000W

TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteet tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Viallisen tuotteen voi palauttaa suoraan ostopaikkaan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina ostokuitti, sillä ilman kuittia et voi vaatia takuukorvauksia. Takuu ei kata vikoja ja niistä aiheutuneita esine- tai henkilövahinkoja, jos ne ovat seurausta käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Myöskään valmistaja ei ole tällöin vastuussa. Lisävarusteiden vioittuminen ei oikeuta koko laitteen vaihtamiseen. Kyseisissä tapauksissa kannattaa ottaa yhteyttä valmistajan asiakaspalveluun. Rikkoontuneiden lasi- tai muoviosien korjaus tai vaihto ei kuulu takuuseen. Kuluvien osien vikojen korjaus, puhdistus, huolto ja vaihto eivät kuulu takuuseen.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää uudelleenkäyttöä.

 Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Asiakaspalvelu:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

VARNOSTNA OPOZORILA

Pred uporabo obvezno preberite naslednja navodila, da preprečite poškodbe in dobite najboljši rezultat pri uporabi te naprave. Ta navodila za uporabo shranite na varnem mestu. Če boste napravo predali tretji osebi, ji predajte tudi ta navodila.

V primeru poškodb zaradi nespoštovanja te navodil za uporabo, postane garancija neveljavna. Proizvajalec/Uvoznik ne odgovarja za poškodbe, ki so nastale zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo in zaradi malomarnosti pri uporabi, ki ni skladna z navodili za uporabo.

1. Otroci, starejši od 8 let in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali so dobili napotke za varno uporabo naprave ter poznajo s tem povezane nevarnosti.
2. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
3. Čiščenje in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci; razen, če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
4. Napravo in kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od osmih let.
5. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik, da se preprečijo nevarnosti.
6. Navodila za čiščenje površin, ki pridejo v stik z živili, najdete pod „ČIŠČENJE IN NEGA“ v navodilih za uporabo.
7. Ta naprava ni namenjena za uporabo preko zunanega merilca časa ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
8. Preden priključite napravo v električno vtičnico, preverite, če se napetost električnega omrežja ujema z navedbami na tipski tablici naprave.
9. Napravo priključite samo v ustrezno ozemljeno vtičnico (z zaščitnim kontaktom).

10. Ko naprave ne uporabljate ali preden jo očistite, povlecite vtič iz vtičnice.
11. Pozorni bodite, da priključni kabel ne visi čez ostre robove ter da se ne nahaja v bližini vročih predmetov in odprtega ognja.
12. Naprave in električnega vtiča ne potopite v vodo ali v druge tekočine. Obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
13. Ko naprave ne uporabljate, povlecite vtič iz vtičnice. Ne vlecite za kabel.
14. Naprave ne primite, če vam je padla v vodo. Priključni kabel izvlecite iz vtičnice, napravo izklopite in jo pošljite pooblaščenem serviserju za popravilo.
15. Električni vtič ne izvlecite iz vtičnice, če imate mokre roke, prav tako ga ne vtaknite v vtičnico.
16. V nobenem primeru ne odpirajte ohišja naprave, ali jo poskusite sami popraviti. Lahko vas strese elektrika.
17. Delujočo napravo imejte vedno pod nadzorom.
18. Ta naprava ni namenjena komercialni uporabi.
19. Napravo uporabljajte samo v njen namen.
20. Kabla ne ovijte okoli aparata in ga tudi ne prepogibajte.
21. Napravo postavite na stabilno, ravno površino, s katere ne more pasti.
22. OPOZORILO!



Prosimo, da se med uporabo ne dotičete površine. Površina se lahko močno segreje, ko je naprava vklopljena.

OZNAKE DELOV

1. Plošča za pečenje
2. Gumb za nastavev temperature
3. Upravljalna lučka
4. Svetilka za temperaturo
5. Strgalo za testo
6. Obračalka

**PRED PRVO UPORABO**

1. Odstranite celoten material embalaže.
2. Bazo postavite na ravno površino, ki je obstojna na temperaturo. Ploščo za peko postavite na bazo in se prepričajte, da je trdno nameščena.
3. Pred prvo uporabo vklopite napravo za približno deset minut, da izgorijo vsi ostanki proizvodnje. Prepričajte se, da se je dobra zračnost v prostoru. Ko boste napravo prvič prižgali, lahko nastane vonj ali dim. To je normalno in hitro izgine.
4. Ploščo očistite šele, ko se je popolnoma ohladila.

UPORABA NAPRAVE

1. Vtič povežite z vtičnico.
2. Gumb za nastavljanje postavite na pozicijo „Dark“ (temno). Napravo ogrejte, dokler se ne ugasne lučka za temperaturo.
3. Nanesite žlico testa na ploščo. Za zadostno količino testa, dajte dovolj testa na ploščo, da prekrije približno 2/3 plošče. Prepričajte se, da testo me teče čez roba plošče. Za naslednji Crêpe lahko daste več ali manj testa na ploščo.
4. Testo enakomerno razporedite na plošči z strgalom za testo. Na ploščo dajte tanko plastjo testa.
5. Gumb za nastavev temperature postavite na želeno temperaturo. Lučka za temperature se ugasne, ko je dosežena nastavljena temperatura in se ugasne, ko se naprava ponovno ogreje, da doseže nastavljeno temperaturo.
6. Tako, ko zakrke testo, ga obrnite z obračalko.
7. Po približno 45 sekund odstranite Crêpe s pomočjo obračalke iz plošče.
8. Ta postopek ponovite za peko nadaljnjih Crêpe.
9. Regulator temperature nastavite na stopnjo "0" in izvlecite vtič iz vtičnice.

Opomba:

- Upravljalna lučka gori, dokler je naprava povezana z električnim tokom.
- Po vsaki uporabi potopite strgalnik za testo v vodo. Ta način testo lažje razporedite po plošči.
- Navedeni časa peke so samo približni časi. Čas pečenje je odvisno od posameznika.

Pozor!

- Na Crêpe ne položite sestavine, ko je še na plošči.
- Crêpe ne režite na plošči.
- Ne uporabite ostrih ali kovinskih pripomočkov za obračanje ali da palačinko odstranite iz plošče. Tako lahko poškodujete ploščo permanentno.

ČIŠČENJE IN NEGA

- Vtič vedno izklopite iz vtičnice, preden napravo vzdržujete ali premikajte.
- Ploščo obrišite z vlažno krpo. Strgalo za testo in obračalko umijete v topli milnico is dobro splahnite. Pred uporabo dobro osušite.

- Za čiščenje nikoli ne uporabljajte razredčila, agresivne kemikalije ali ostre predmete.
- Naprave nikoli ne potopite v vodo ali v druge tekočine. In jo tudi ne izperite z vodo.
- Ko naprave ne uporabljate, jo hranite na suhem in čistem mestu.

Opozorilo: Delov nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju.

REZEPTE

Opomba:

Spodaj navedene količine zadostujejo za približno 12 Crêpes/Galettes.

Crêpe-osnovno testo

6 jajc
1 liter mleka
500 g moke
3 jedilne žlice olja (jedilno olje)

Zmešajte jajca in mleko. Dodajte moko in olja, in toliko časa mešajte, da nastane mehko testo brez grudic. Testo naj počiva eno uro.

Galette-osnovni recept

Galette je začinjena različica Crêpe.

2 jajci
1 liter mleka
500 g ajdove moke
100 g pšenične moke
Sol
100 g mehkega masla
300 ml vode

Zmešajte jajca, mleko in vodo. Zmešajte obe vrsti moke in dodajte ščepec soli. Moko zamešajte s tekočino. Dodajte stopljeno in ohlajeno maslo in mešajte toliko časa, da nastane voljno testo. Testo naj počiva eno uro.

Crêpes s sladkorjem in limono

Crêpe-osnovno testo
Kristalni sladkor
3 limona

Crêpe pecite približno 1 minuto na maksimalni stopnji (MAX). Crêpe obrnite in pecite še približno 2 minuti. Crêpe odstranite iz plošče in položite na plitvi krožnik. Nato posujete s sladkorjem in limoninim soku. Crêpe zložite, da dobite pravokotni »žepek«. Crêpe postrezite.

Crêpes „Normandie“

Crêpe-osnovno testo
1 kg jabolka
100 g masla
300 g sladkorja
150 ml Calvados
250 g Crème fraîche (sveži sir)
cimet

Jabolka olupite in narežite na tanke rezine. Jabolka pecite v ponvi skupaj z maslom in sladkorjem. Jabolka potresite s cimetom. Dodajte Calvados in Crème fraîche in vse skupaj dobro premešajte. Crêpe pecite približno 1 Minute na maksimalni stopnji (MAX). Crêpe obrnite in pecite še približno 2 minuti. Crêpe odstranite iz plošče in položite na plitvi krožnik. Na Crêpe položite pečena jabolka. Crêpe zložite, da dobite pravokotni »žepek«. Crêpe postrezite.

Galette iz šunke in jajc

Osnovno testo za Galette (glej pod „**Galette-osnovno testo**“)

12 kos rezin šunke

150 gr nariban parmezan

12 jajca

Sol

Poper

Testo za Galette razmažite po plošči in pecite pribl. 1 minuto na maksimalni stopnji, Galette obrnite in pecite drugo stran pribl. 2 minuti.

Crêpe odstranite iz plošče in položite na plitvi krožnik.

Na pečenem testu razdelite rezine šunke, rezine jajc in nekaj parmezana in začinite s soljo in poprom.

Galette zložite, da dobite »pravokotni žepek«. Galette postrezite.

Galette z dimljenim lososom

Osnovno testo za Galette (glej pod „**Galette-osnovno testo**“)

500 g dimljeni losos, narezan na rezine

250 g Crème fraîche (sveži sir)

2 limoni

Testo za Galette razmažite po plošči in pecite pribl. 1 minuto na maksimalni stopnji, Galette obrnite in pecite drugo stran pribl. 2 minuti.

Crêpe odstranite iz plošče in položite na plitvi krožnik.

Na pečeno testo položite rezine dimljenega lososa, tanko rezino limone in nekaj svežega sira (Crème fraîche).

Galette zložite, da dobite »pravokotni žepek«. Galette postrezite.

TEHNIČNI PODATKI

Delovna napetost: 220-240V ~ 50/60Hz

Moč: 1000W

GARANCIJA IN SERVIS

Pred dostavo naših naprav se izvede strog nadzor kakovosti. Če pride med proizvodnjo ali prevozom kljub vsej previdnosti do poškodb, vrnite napravo trgovcu. Poleg zakonsko določenih pravic ima kupec pravico do naslednje garancije v skladu s spodnjimi pogoji:

Za kupljeno napravo velja dveletna garancija od dneva nakupa. Ta garancija ne pokriva napak, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe naprave, ter okvar zaradi posegov in popravil nepooblaščenih oseb ali zaradi montaže neoriginalnih nadomestnih delov. Vedno shranite račun, saj vam brez računa garancije ne moremo upoštevati. Pri škodi, do katere pride zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, garancija preneha veljati, prav tako ne prevzemamo odgovornosti za škodo, ki nastane kot posledica tega. Za materialno škodo ali poškodbe, do katerih pride zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih opozoril, ne prevzemamo odgovornosti. Okvara na

dodatnih delih ne pomeni, da se brezplačno zamenja celotna naprava. V takšnem primeru se obrnite na našega serviserja. Počeno steklo ali plastične dele se vedno zamenja na stroške kupca. Škodo na potrošnem materialu ali delih, ki se obrabijo, ter čiščenje, vzdrževanje ali zamenjavo omenjenih delov je treba plačati, saj garancija tega ne pokriva.

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE NAPRAVE



Ponovna uporaba materialov – Evropska smernica 2012/19/ES

Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete odstraniti med običajne gospodinjske odpadke. Da bi preprečili škodo za okolje in zdravje zaradi neustreznega ravnanja z odpadki, odgovorno reciklirajte izdelek ter na ta način prispevajte k ponovni in trajnostni uporabi materialov. Za odstranjevanje stare

 naprave uporabite ustrezna zbirališča ali vrnite napravo na prodajno mesto, kjer ste jo kupili. Tu bodo poskrbeli za okolju prijazno odstranjevanje naprave.

Emerio Deutschland GmbH (ni naslov za servis)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Informacije za kupce:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Használat előtt olvassa el az alábbiakban található útmutatót az esetleges sérülések és meghibásodás elkerülése érdekében ill., hogy a lehető legjobb eredményt érhesse el a termék használatával. Kérjük őrizze meg a használati útmutatót egy biztonságos helyen. Amennyiben a készüléket továbbadja valakinek, győződjön meg arról, hogy a használati útmutatót is átadta.

Amennyiben a termék azért hibásodott meg, mert használat közben figyelmen kívül hagyta az útmutatóban leírtakat, a garancia érvényét veszti. A gyártó/ forgalmazó nem vállalja a garanciát olyan meghibásodások esetében, melyek a használati útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyásából vagy figyelmetlen használatból erednek.

1. A készüléket gyermekek 8 éves kortól és testileg vagy szellemileg sérült személyek olyan személy felügyeletével használhatják akik ismerik a készülék használati feltételeit és tisztában vannak az ezzel járó veszélyekkel.
2. Gyermekek ne játszanak a készülékkel.
3. A tisztítást és karbantartást gyermekek ne végezzék, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet alatt vannak.
4. 8 évnél fiatalabb gyermekektől tartsa a készüléket és a vezetéket távol.
5. Ha a hálózati kábel megsérült, azt kizárólag a gyártó, annak ügyfélszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki, így elkerülhetőek az esetleges sérülések.
6. A tisztítással kapcsolatos információkat a " TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS " fejezetben találja meg.
7. Ez az eszköz nem használható időzítővel vagy távirányítóval.
8. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék típuscímkején jelzettel.
9. Csak földelt aljzatba (konnektorba) csatlakoztassa a készüléket.

10. Tisztítás előtt, ill., ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
11. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon éles felületek felett és tartsa távol a forró felületektől ill. nyílt lángtól.
12. Ne merítse a készüléket és a hálózati kábelt vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszély!
13. A csatlakozót húzza ki a dugaljból a csatlakozónál fogva. A kábelnél fogva húzza ki.
14. Ha a készülék vízbe esett, ne érintse meg. Húzza ki a csatlakozót az aljzatból, kapcsolja ki a készüléket és küldje el javíttatni az erre a célra megjelölt ügyfélszolgálatra.
15. Soha ne húzza ki vagy dugja be a csatlakozót az aljzatba nedves kézzel.
16. Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg a termék külső borítását felnyitni és javítási munkálatokat végezni. Ez áramütést okozhat.
17. Ne hagyja őrizetlenül az eszközt használata közben.
18. Ez a készülék ipari használatra nem alkalmas.
19. Csak rendeltetésszerűen használja.
20. Ne tekerje a hálózati kábelt a turmixgép köré és ügyeljen rá, hogy ne törjön meg.
21. Állítsa a készüléket stabil felületre ahol nem borulhat fel.
22. FIGYELMEZTETÉS:



Kérjük használat közben ne érintse meg a gép felületét. Működés közben a gép felületének hőmérséklete magas lehet.

Az elemek megnevezése

1. sütőlap
2. Hőfokszabályzó
3. Üzemlámpa
4. Hőmérsékletkijelző
5. Tésztakeverő
6. Palacsinta készítő

**ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Helyezze a készüléket egy hőálló sima felületre. Tegye a sütőlapot az alpra és győződjön meg róla hogy stabil.
3. Hagyja a készüléket az első használat előtt kb. 10 percig működésben, míg a gyártási melléktermékek kiégnek. Győződjön meg róla hogy a jól szellőző helyen használja a készüléket. Ha a készüléket először kapcsolja be, egyfajta tipikusú illat keletkezik. Ez teljesen normális mely rövid időn belül megszűnik.
4. Tisztítsa meg a sütőfelületet ha az teljesen kihűlt.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Dugja be a Hálózati vezetékét egy konektorba.
2. Állítsa a hőmérsékletkijelzőt a "Dark" (sötét) pozícióra. Melegítse a készüléket elő, amíg a hőmérsékletkijelző lámpa felvillan.
3. Adjon egy kanálnyi tésztát a sütőfelületre. A helyes tézstamennyiség kiválasztásához tegye a megfelelő mennyiséget a sütőlapra hogy kb. 2/3 részét befedje. Győződjön meg róla hogy a tészta ne fusson túl a sütőlap szélétől. A következő palacsinta sütésénél csökkentheti vagy növelheti a tézstamennyiséget.
4. A tésztát a tésztaadagolóval tegyük a sütőfelületre. A tésztát vékonyan oszlassa el sütőfelületen.
5. Állítsa be a hőmérséklet szabályozóval a kívánt hőmérsékletet. A hőmérsékletkijelző lámpa felvillan, ha a beállított hőmérsékletet elérte, kikapcsol majd a készülék újra melegedni kezd a kívánt hőmérséklet eléréséhez.
6. Ha a tészta egyik fele átsült, fordítsa meg a palacsintaadagoló segítségével.
7. Távolítsa el a palacsintát kb. 45 másodperc után a sütőfelületről.
8. Ismételje meg a folyamatot további palacsinták elkészítéséhez.
9. Állítsa a hőmérsékletszabályzót "0"-ra és húzza ki a dugót a konektorból.

Megjegyzés:

- Amíg az üzemlámpa világít, a készülék áram alatt van.
- Minden használat után merítse víz alá a tésztaadagolót. Így a tésztát jobban fel tudjuk osztani.
- Az ajánlott sütési idő csak egy irányvonal. A sütési időt személyes ízlés szerint variálhatjuk.

Figyelem!

- Ne szervírozza a palacsintát közvetlen a sütőlapon.
- Ne szeletelje a palacsintát közvetlen a sütőlapon.
- Soha ne használjon éles fém eszközöket a palacsinta megfordításához vagy a sütőlapról való leemeléshez. Ezáltal a sütőlap megsérülhet.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készüléket a hálózatról és hagyja kihűlni mielőtt mozgatja vagy tisztítja.
- Tisztítsa meg a Külső felületet egy nedves kendővel. Meleg szappanos vízzel mossa le majd szárítsa meg. Használat előtt szárítsa meg a részeket alaposan.

- Ne használjon súrolószert az éles eszközök tisztítására.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba. Ne öblítse le!
- Tisztítás után hűvös száraz helyen tisztítsa a készüléket.

Figyelem: A készülék egyik része Sem tisztítható mosogatógépben.

RECEPTEK

Megjegyzés:

Az alul írott mennyiség kb. 12 db palacsintához elegendő.

Palacsinta alaptészta

6 tojás
1 Liter tej
500gr liszt
3 evőkanál olaj(étolaj)

Keverje el a tejet és a tojásokat. Adjon hozzá lisztet és olajat. Hagyja a tésztát egy órán át állni.

Pite alaprecept

A pite a palacsinta egy kiadósabb változata.

2 tojás
1 Liter tej
500gr hajdinaliszt
100 g búzaliszt
só
100gr olvasztott vaj
300ml víz

Keverje el a tojásokat a tejet és a vizet. Keverje el különböző liszteket és adjon hozzá egy csipet sót. Keverje el a lisztet a folyadékkal. Adja hozzá a lehűtött olvasztott vajat és dolgozza el egy sima tésztává. Hagyja a tésztát egy órán át állni.

Palacsinta cukorral és citrommal

Palacsinta alaprecept
Kristálycukor
3 db citrom

Süsse a palacsintát kb. 1 percre maximális fokozaton (MAX). Fordítsa meg a palacsintát és süsse 2 percre. Vegye le a palacsintát a sütőről és tegye egy tányérra. Szórja meg cukorral és locsolja meg citromlével. Hajtsa a palacsintából egy szögletes "táska" formát. Tálalja fel a palacsintát.

"Normand" palacsinta

Palacsinta alaptészta
1 kg alma
100gr vaj
300gr cukor
150ml alma brandy
250gr Crème fraîche
fahéj

Pucoljameg az almát és vágja vékony szeletekre. Süssse meg az almát egy serpenyőbe vajjal és némi cukorral. Szórja meg az almát fahéjjal. Adja hozzá az almagrandyt a Crème fraîche és keverje jól össze. Süssse a palacsintát 1 perig maximális hőfokon (MAX). Fordítsa meg a palacsintát és süssse kb. 2 percig. Vegye le a palacsintát a sütőlapról és tegye egy tányérra. Oszlassa el a sült almát a palacsintán. Hajtsa össze szögletes formára. Tálalja fel a palacsintát.

Sonkás-tojásos pite

Pite alaprecept (lásd "**pite alaprecept**")

12 szelet sonka

150gr reszelt parmezán

12 db tojás

só

bors

Oszlassa el a pitéstét a sütőlapon és süssse kb. 1 percig maximális hőfokon majd fordítsa meg és süssse a másik oldalát kb. 2 percig.

Vegye le a pitést a sütőlapról és tegye egy tányérra.

Oszlassa el a sonkát, a tojászeleteket és némi parmezánt a tésztán majd sózza borsozza.

Hajtsa össze a tésztát szögletes formára. Tálalja a pitést.

Pite füstölt lazaccal

Pite alaprecept (lásd "**pite alaprecept**")

500gr füstölt lazac szeletelve

250ml Crème fraîche

2 citrom

Oszlassa el a pite tésztát a sütőlapon és süssse kb. 1 percig maximális hőfokon majd fordítsa meg és süssse a másik oldalát is kb. 2 percig.

Vegye le a pitést a sütőlapról és tegye egy tányérra.

Süssön meg egy szelet füstölt lazaccal a pitést és citrommal Crème fraîche-val ízesítse.

Hajtsa össze szögletes formára. Tálalja.

TECHNIKAI ADATOK

hálózati feszültség: 220-240V ~ 50/60Hz

teljesítmény: 1000W

GARANCIA ÉS VEVŐSZOLGÁLAT

Szállítást megelőzően a készülék szigorú minőségi ellenőrzésen esik át. Minden igyekezet ellenére előfordulhatnak gyártás vagyállítás közben keletkezett sérülések, ha ilyet tapasztal vigye vissza a készüléket a kereskedőnek. A hatályos jogszabályok mellett a vásárlónak az alábbi garanciális lehetőségei vannak:

Két év garanciát kínálunk az eladás napjától számítva. Hibákra, amelyek a készülék nem megfelelő használatából erednek és beavatkozások által okozott zavarokra és javításra harmadik fél által vagy nem eredeti alkatrészek összeszerelésére nem vonatkozik a garancia. Mindig őrizze meg a számlát, nyugta nélkül a garancia érvényét veszíti. A használati utasítások betartásának elmulasztása a garancia elvesztésével jár. Nem vállalunk felelősséget az ebből eredő károkért. A szakszerűtlen használatból eredő anyagi károkért vagy személyi sérülésekért, a biztonsági előírások betartásának elmulasztásért nem vagyunk felelősek. A tartozékokon keletkezett sérülések

nem jelentik a teljes készülék térítésmentes cseréjét. Ebben az esetben kérjük, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal. Törött üveg vagy műanyag alkatrészek cseréje mindig díjköteles. Fogyó vagy kopó alkatrészeken okozott sérülésekre, valamint a tisztításra, karbantartásra vagy kopó alkatrészek cseréjére nem terjed ki a garancia, ezért díjkötelesek.

KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK



Újrahasznosítás - 2012/19/EG európai irányelv

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Az ellenőrizetlen hulladékkezelésből adódó környezeti- és egészségügyi károk elkerülése érdekében, kérjük kezelje felelősségteljesen az elektronikai hulladékokat, ezzel is támogatva az újrahasznosítást és az

erőforrások megővését. A leadáshoz vegye igénybe a gyűjtőpontokat vagy forduljon a kereskedőhöz, akinél a terméket vásárolta. Így megfelelő feldolgozásra kerül.

Emerio Deutschland GmbH (nem szervíz cím)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Vásárlói információk:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Prečítajte si pred použitím nasledujúce pokyny a dodržujte ich, aby nedošlo k zraneniu osôb alebo poškodeniu prístroja a aby ste dosiahli najlepšie výsledky s prístrojom. Uchovajte si prosím tento návod pre budúce použitie. Ak odovzdáte spotrebič inej osobe, uistite sa, že ste jej odovzdali tento návod na obsluhu.

V prípade škody spôsobenej nerešpektovaním pokynov v tomto návode na obsluhu, zaniká záruka. Výrobca/dovozca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nerešpektovaním návodu na použitie, nesprávnym použitím alebo použitie, ktoré nie je v súlade s požiadavkami tohoto návodu na obsluhu.

1. Toto zariadenie nemôžu používať deti od 8 rokov, a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na ne nebude dohliadané alebo neboli poučený o bezpečnom používaní prístroja a neporozumeli s týmto spojeným rizikám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti; ak nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
4. Spotrebič a kábel umiestnite mimo dosah detí mladších ako 8 rokov.
5. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným centrom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
6. Ak chcete získať informácie o čistení povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, nájdete ich v odsseku „ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ“ v návode na použitie.
7. Tento prístroj nie je určený pre použitie s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

8. Pred zapojením zástrčky do zásuvky skontrolujte, či napätie a frekvencia súhlasia s údajmi na typovom štítku.
9. Pripojte prístroj len do uzemnenej zásuvky (Schuko zásuvky).
10. Odpojte napájací kábel zo zásuvky pred jeho čistením a keď prístroj nepoužívate.
11. Uistite sa, že napájací kábel nevisí cez ostré hrany a držte ho ďalej od horúcich povrchov a otvoreného ohňa.
12. Neponárajte prístroj a zástrčku do vody alebo iných tekutín. Vzniká nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
13. Ak chcete vybrať zástrčku zo zásuvky, uchopte zástrčku. Neťahajte spotrebič za kábel.
14. Nedotýkajte sa prístroja, ak spadol do vody. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, vypnite prístroj a dajte ho do autorizovaného servisného strediska na opravu.
15. Napájací kábel nezapájajte alebo nevyťahujte zo zásuvky mokrými rukami.
16. Za žiadnych okolností neotvárajte kryt prístroja alebo neopravujte prístroj sami. To by mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
17. Nenechávajte nikdy prístroj počas prevádzky bez dozoru.
18. Tento prístroj nie je určený pre komerčné použitie.
19. Používajte prístroj iba na stanovený účel.
20. Nenamotávajú kábel okolo spotrebiča a neohýbajte ho.
21. Postavte prístroj na rovný a stabilný povrch, z ktorého nemôže spadnúť.
22. UPOZORNENIE!



Nedotýkajte sa prosím počas používania povrchu. Teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká, keď je prístroj v prevádzke.

NÁZVY ČASTÍ

1. Doska na pečenie
2. Regulátor teploty
3. Prevádzková kontrolka
4. Kontrolka teploty
5. Zarovnávač na cesto
6. Obracačka na palacinky

**PRED PRVÝM POUŽITÍM**

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Umiestnite základňu na rovný a tepelne odolný povrch. Umiestnite dosku na pečenie na základňu a uistite sa, či je správne a bezpečne osadená.
3. Pred prvým použitím nechajte prístroj asi 10 minút v prevádzke aby spálil všetky zvyšky z výroby. Uistite sa, či je dobré vetranie. Keď zapnete prístroj prvýkrát, môže uniknúť nejaký dym a vzniknúť typický zápach. To je normálne a čoskoro to prestane.
4. Vyčistite dosku na pečenie až po úplnom vychladnutí.

POUŽITIE PRÍSTROJA

1. Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky.
2. Nastavte reguláciu teploty do polohy „Dark“ (tmavá). Predhrievajte spotrebič, kým nezhasne kontrolka teploty.
3. Dajte lyžicu cesta na dosku na pečenie. Pre určenie správneho množstva cesta, dajte dostatok cesta na dosku aby pokrylo asi 2/3 z dosky na pečenie. Uistite sa, či sa cesto sa neprelieva cez okraj dosky na pečenie. Môžete znížiť alebo zvýšiť množstvo cesta na ďalšiu palacinku.
4. Rozdeľte cesto rovnomerne na plech pomocou zarovnávača na cesto. Rozdeľte cesto na tenko po doske na pečenie.
5. Nastavte regulátor teploty na požadovanú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty zhasne kontrolka teploty a rozsvieti sa, keď sa spotrebič bude opäť zohrievať na požadovanú teplotu.
6. Akonáhle je cesto upečené, otočte cesto na druhú stranu pomocou obracačky na palacinky
7. Odstráňte palacinku pomocou obracačky na palacinky asi po 45 sekundách z dosky na pečenie.
8. Tento postup opakujte, pri pečení palacieniek.
9. Nastavte regulátor teploty na "0" a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Poznámka:

- Kontrolka prevádzky sa rozsvieti, keď je prístroj pripojený do elektrickej zásuvky.
- Ponorte paličku na cesto pokaždým použití do vody. Týmto spôsobom môže byť cesto lepšie rozdelené.
- ponúknuté časy na pečenie sú len orientačné. Doba pečenia sa bude líšiť v závislosti na osobných preferenciách.

Upozornenie!

- Neplňte alebo nedekorujte palacinky na doske na pečenie.
- Nerežte palacinky na doske na pečenie.
- Nepoužívajte žiadne ostré alebo kovové kuchynské pomôcky na obracanie palacieniek alebo na vyberanie palacieniek z dosky na pečenie. Doska na pečenie by sa mohla trvale poškodiť.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

- Vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť pred prenášaním a/alebo čistením.

- Utrite povrch vlhkou handričkou. Paličku na cesto a obracačku umyte v teplej mydlovej vode a potom opláchnite. Pred použitím dôkladne vysušte všetky časti.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kuchynské náčinie.
- Výrobok nikdy neponárajte do vody alebo iných tekutín. Neoplachujte ho.
- Skladujte prístroj po čistení na chladnom a suchom mieste.

Upozornenie: Nečistite žiadne diely v umývačke riadu.

RECEPTY

Poznámka:

Dole uvedené množstvá sú na cca 12 palaciniiek/slaných palaciniiek.

Palacinky- základné cesto

6 vajec

1 liter mlieka

500 g múky

3 lyžice oleja (jedlý olej)

Ušľahajte vajcia a mlieko. Pridajte k tomu múku a olej, potom spracujte všetko do hladkého cesta. Nechajte cesto postáť po dobu jednej hodiny.

Slaná palacinka- základný recept

Slané palacinky sú odvážnejšia verzia palaciniiek

2 vajcia

1 liter mlieka

500 g pohánkovej múky

100 g pšeničnej múky

soľ

100 g rozpusteného masla

300 ml vody

Ušľahajte vajcia, mlieko a vodu. Zmiešajte tieto dve múky a pridajte štipku soli. Múku zmiešame s tekutinami. Pridajte k tomu ochladené a rozpustené maslo a potom spracujte všetko na hladké cesto. Nechajte cesto stáť po dobu jednej hodiny.

Palacinky s cukrom a citrónom

Palacinka- základné cesto

kryštálový cukor

3 citróny

Pečte palacinky po dobu 1 minúty na maximálnu úroveň (MAX). Otočte palacinku a pečte ju asi 2 minúty.

Vezmite palacinku z dosky na pečenie a umiestnite ju na rovnú dosku. Posypte ju cukrom a pokvapkajte citrónovou šťavou.

Preložte palacinku aby ste vytvorili štvorcovú „kapsu“. Podávajte palacinky.

Palacinky „Normandie“

Palacinka- základné cesto

1 kg jablík

100 g masla
300 g cukru
150 ml Calvadosu
250 g čerstvej smotany
škorica

Olúpte jablká a nakrájajte ich na tenké plátky. Osmažte jablká na panvici s maslom a cukrom. Posypte jablká so škoricou. Pridajte Calvados a kyslú smotanu a všetko dobre zmiešajte. Pečte palacinku po dobu 1 minúty na maximálnom stupni (MAX). Otočte palacinku a pečte ju asi 2 minúty. Vezmite palacinku z dosky na pečenie a dajte ju na rovný tanier. Rozdeľte opečené jablká na palacinku.

Preložte palacinku aby ste vytvorili štvorcovú „kapsu“. Podávajte palacinky.

Šunka a vajce - Slaná palacinka

Slaná palacinka -základné cesto (pozri „**Slaná palacinka -základné cesto**“)

12 plátkov šunky
150 g strúhaného parmezánu
12 vajec
soľ
korenie

Rozdeľte cesto na slanú palacinku na dosku a pečte po dobu 1 minúty pri maximálnom teplotnom stupni, otočte slanú palacinku a pečte druhú stranu po dobu asi 2 minút.

Vezmite slanú palacinku z dosky na pečenie a umiestnite ju na rovný tanier.

Rozdeľte šunku, plátky vajec a trochu parmezánu na slanú palacinku a dochuťte soľou a korením.

Preložte slanú palacinku aby ste vytvorili štvorcovú „kapsu“. Podávajte palacinky.

Slaná palacinka s údeným lososom

Slaná palacinka -základné cesto (pozri „**Slaná palacinka -základné cesto**“)

500 g údeného lososa, nakrájaného na plátky
250 ml čerstvej smotany
2 citróny

Rozdeľte cesto na slanú palacinku na dosku a pečte po dobu 1 minúty pri maximálnom teplotnom stupni, otočte slanú palacinku a pečte druhú stranu po dobu asi 2 minút.

Vezmite slanú palacinku z dosky na pečenie a umiestnite ju na rovný tanier.

Obložte slanú palacinku s plátkom údeného lososa, tenkým plátkom citróna a trochu smotany.

Preložte palacinku aby ste vytvorili štvorcovú „kapsu“. Podávajte palacinky.

TECHNICKÉ DATA

Prevádzkové napätie: 220-240V ~ 50/60Hz

Výkon: 1000W

ZÁRUKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Pred vývozom sú naše spotrebiče podrobené prísnej kontrole kvality. Ak sa ale aj napriek tomu vyskytnú škody vzniknuté počas výroby alebo transportu, pošlite prosím spotrebič naspäť k predajcovi. Okrem zákonných práv má kupujúci možnosť požiadať o nasledujúce záručné podmienky:

Ponúkame Vám 2 roky záruku na ponúkaný tovar, počnúc dňom predaja. Vady, ktoré vznikli neodbornou manipuláciou, ako aj poruchy funkcie spôsobené zásahmi a opravami tretej osoby alebo zabudovaním iných ako originálnych častí nebudú zahrnuté do predmetu tejto záruky. Uschovajte si doklad o kúpe, bez potvrdenia budú akékoľvek záruky vylúčené. Pri škodách spôsobených nedodržaním návodu na obsluhu, zaniká nárok na záruku. Nenesieme zodpovednosť za vzniknuté škody. Za vecné škody alebo zranenia spôsobené nesprávnou obsluhou alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov neručíme. Poškodenie príslušenstva neznamená, že celý spotrebič bude vymenený zdarma a bez poplatku. V tomto prípade, prosím, kontaktujte náš zákaznícky servis. Rozbité sklo alebo akrylové diely sú vždy spoplatnené. Poškodenie spotrebného materiálu alebo dielov, ktoré podliehajú opotrebovaniu, rovnako ako čistenie, údržba alebo výmena takýchto dielov, na tie sa záruka nevzťahuje, sú za poplatok.

ENVIROMENTÁLNE ASPEKTY



Recyklácia - Európska smernica 2012/19/EC

Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný s domovým odpadom. Aby sa zabránilo poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, spôsobené nekontrolovanou likvidáciou odpadu, likvidujte zodpovedne s podporou opätovného využitia zdrojov. Využite prosím vrátenie vášho starého prístroja a recykláciu alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste toto zariadenie zakúpili. Ten môže prístroj zlikvidovať v súlade so životným prostredím.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Informácie pre zákazníkov:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtěte přiložený návod, abyste se vyvarovali zranění nebo poškození a docílili se spotřebičem nejlepších výsledků. Uchovejte návod na bezpečném místě. Budete-li předávat spotřebič další osobě, ujistěte se, že byl předán i tento návod.

V případě poškození, která byla způsobena nedodržováním pokynů v tomto návodu, nelze uplatnit záruku. Výrobce/dovozce neručí za škody, které vznikly nedodržováním návodu k použití, nedbalým používáním, které je v rozporu s požadavky tohoto návodu.

1. Spotřebiče mohou obsluhovat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými senzoryckými a duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou dozorovány nebo byly upozorněny na bezpečné používání produktu a s tím spojená rizika.
2. Děti si nesmí s produktem hrát.
3. Spotřebič by neměly čistit a udržívat děti, ledaže by byly starší 8 let a pracovaly by pod dozorem.
4. Uchovávejte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Je-li poškozen síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, servisní služba nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
6. Pokyny k čištění povrchů, které se dostanou do kontaktu s potravinami, si prosím přečtěte v odstavci " ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA " v návodu.
7. Tento spotřebič není určen pro obsluhu přes externí časovač nebo oddělený dálkový ovládací systém.
8. Před připojením zařízení do elektrické sítě, zkontrolujte, zda napětí v síti a frekvence odpovídají údajům na typovém štítku.
9. Spotřebič připojte jen k uzemněné zásuvce.

10. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když se spotřebič nepoužívá a před jeho údržbou.
11. Ujistěte se, že je napájecí kabel nevisí přes ostré hrany a držte ho dál od horkých povrchů a otevřeného ohně.
12. Neponořujte spotřebič a zástrčku do vody nebo jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
13. K odstranění zástrčky ze zásuvky, tahejte za zástrčku. Nikdy netahejte za kabel.
14. Nedotýkejte se spotřebiče, pokud spadl do vody. Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky, spotřebič vypněte a pošlete ho na opravu do autorizovaného zákaznického servisu.
15. Zástrčky spotřebiče se nedotýkejte mokřýma rukama při vytahování nebo zapojování do sítě.
16. Za žádných okolností neotvírejte kryt spotřebiče nebo se ho nesnažte sami opravit. To by mohlo způsobit úder elektrickým proudem.
17. Spotřebič nenechávejte nikdy během provozu bez dozoru.
18. Tento přístroj není určen k podnikatelským účelům.
19. Používejte tento spotřebič výhradně pro určený účel.
20. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče nebo neohýbejte ho.
21. Spotřebič umístěte na stabilní, rovný povrch, ze kterého nemůže spadnout dolů.
22. VAROVÁNÍ!



Prosím, během používání se nedotýkejte povrchu. Teplota přístupného povrchu může být velmi vysoká, když je spotřebič v provozu.

POPIS DÍLŮ

1. Deska na pečení
2. Regulátor teploty
3. Provozní kontrolka
4. Kontrolka teploty
5. Zarovnávač na těsto
6. Obracečka na palačinky

**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

1. Odstraňte veškerý balicí materiál.
2. Umístěte základnu na rovný a tepelně odolný povrch. Umístěte desku na pečení na základnu a ujistěte se, zda je správně a bezpečně osazena.
3. Před prvním použitím nechte přístroj asi 10 minut v provozu aby spálil všechny zbytky z výroby. Ujistěte se, zda je dobré větrání. Když zapnete přístroj poprvé, může uniknout nějaký kouř a vzniknout typický zápach. To je normální a brzy to přestane.
4. Vyčistěte desku na pečení až po úplném vychladnutí.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

1. Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky.
2. Nastavte regulátor teploty do polohy „Dark“ (tmavá). Předehřejte přístroj, dokud indikátor teploty zhasne.
3. Dejte lžíci cesta na desku na pečení. Pro určení správného množství těsta, dejte dostatek cesta na desku aby pokrylo asi 2/3 z desky na pečení. Ujistěte se, zda se těsto se nepřelévá přes okraj desky na pečení. Můžete snížit nebo zvýšit množství těsta na další palačinku.
4. Rozdělte těsto rovnoměrně na plech pomocí zarovnávače na těsto. Rozdělte těsto na tenko po desce na pečení.
5. Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu. Po dosažení nastavené teploty zhasne kontrolka teploty a rozsvítí se, když se spotřebič bude opět ohřívat na požadovanou teplotu.
6. Jakmile je těsto upečené, otočte těsto na druhou stranu pomocí obracečky na palačinky.
7. Odstraňte palačinku pomocí obracečky na palačinky asi po 45 sekundách z desky na pečení.
8. Tento postup opakujte, při pečení palačinek.
9. Nastavte regulátor teploty na "0" a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Poznámka:

- Kontrolka provozu se rozsvítí, když je přístroj připojen do elektrické zásuvky.
- Ponořte zarovnávač na těsto po každém použití do vody. Tímto způsobem může být těsto lépe rozdělené.
- Nabídnuté časy na pečení jsou pouze orientační. Doba pečení se bude lišit v závislosti na osobních preferencích.

Upozornění!

- Neplňte nebo nedekorujte palačinky na desce na pečení.
- Neřežte palačinky na desce na pečení.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo kovové kuchyňské pomůcky na obracení palačinek nebo vyjímání palačinek z desky na pečení. Deska na pečení by se mohla trvale poškodit.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout před přenášením a/nebo čištěním.
- Otřete desku na pečení vlhkým hadříkem. Paličku na těsto a obracečku umyjte v teplé mýdlové vodě a poté opláchněte. Před použitím důkladně osušte všechny díly.

- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kuchyňské náčiní.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Neoplachujte ho.
- Skladujte přístroj po čištění na chladném a suchém místě.

Upozornění: Nečistěte žádné díly v myčce nádobí.

RECEPTY

Poznámka:

Dole uvedená množství jsou na cca 12 palačinek/slaných palačinek.

Palačinky - základní těsto

6 vajec

1 litr mléka

500 g mouky

3 lžíce oleje (jedlý olej)

Ušlehejte vejce a mléko. Přidejte k tomu mouku a olej, potom zpracujte vše do hladkého těsta. Nechte těsto odstát po dobu jedné hodiny.

Slaná palacinka- základní recept

Slané palačinky jsou odvážnější verze palačinek

2 vejce

1 litr mléka

500 g pohankové mouky

100 g pšeničné mouky

sůl

100 g rozpuštěného másla

300 ml vody

Ušlehejte vejce, mléko a vodu. Smíchejte tyto dvě mouky a přidejte špetku soli. Mouku smícháme s tekutinami. řidejte k tomu ochlazené a rozpuštěné máslo a potom zpracujte vše na hladké těsto. Nechte těsto stát po dobu jedné hodiny.

Palačinky s cukrem a citronem

Palacinka- základní těsto

krystalový cukr

3 citrony

Pečte palačinky po dobu 1 minuty na maximální úroveň (MAX). Otočte palačinku a pečte ji asi 2 minuty. Vezměte palačinku z desky na pečení a umístěte ji na rovný talíř. Posypte ji cukrem a pokapejte citronovou šťávou. Přeložte palačinku abyste vytvořili čtvercovou „kapsu“. Podávejte palačinky.

Palačinky „Normandie“

Palačinka - základní těsto

1 kg jablek

100 g másla

300 g cukru

150 ml Calvadosu

250 g čerstvé smetany
skořice

Oloupejte jablka a nakrájejte je na tenké plátky. Osmažte jablka na pánvi s máslem a cukrem. Posypte jablka se skořicí. Přidejte Calvados a zakysanou smetanu a vše dobře smíchejte. Pečte palačinku po dobu 1 minuty na maximálním stupni (MAX). Otočte palačinku a pečte ji asi 2 minuty. Vezměte palačinku z desky na pečení a dejte ji na rovný talíř. Rozdělte opečené jablka na palačinku.

Přeložte palačinku abyste vytvořili čtvercovou „kapsu“. Podávejte palačinky.

Šunka a vejce - Slaná palačinka

Slaná palačinka -základní těsto (viz „**Slaná palačinka -základní těsto**“)

12 plátků šunky
150 g strouhaného parmezánu
12 vejce
sůl
koření

Rozdělte těsto na slanou palačinku na desku a pečte po dobu 1 minuty při maximálním teplotním stupni, otočte slanou palačinku a pečte druhou stranu po dobu asi 2 minut.

Vezměte slanou palačinku z desky na pečení a umístěte ji na rovný talíř.

Rozdělte šunku, plátky vajec a trochu parmezánu na slanou palačinku a dochuťte solí a pepřem.

Přeložte slanou palačinku abyste vytvořili čtvercovou „kapsu“. Podávejte palačinky.

Slaná palačinka s uzeným lososem

Slaná palačinka -základní těsto (viz "**Slaná palačinka -základní těsto**")

500 g uzeného lososa, nakrájeného na plátky
250 ml čerstvé smetany
2 citrony

Rozdělte těsto na slanou palačinku na desku a pečte po dobu 1 minuty při maximálním teplotním stupni, otočte slanou palačinku a pečte druhou stranu po dobu asi 2 minut.

Vezměte slanou palačinku z desky na pečení a umístěte ji na rovný talíř.

Obložte slanou palačinku s plátkem uzeného lososa, tenkým plátkem citronu a trochou smetany.

Přeložte palačinku abyste vytvořili čtvercovou „kapsu“. Podávejte palačinky.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí: 220-240V ~ 50/60Hz

Příkon: 1000W

ZÁRUKA A SERVIS

Před dodáním podléhají naše výrobky přísné kontrole kvality. Vyskytnou-li se i přes veškerou péči během výroby nebo transportu závady, zašlete prosím spotřebič zpět k prodeji. Kromě zákonných práv kupujícího má možnost zažádat v souladu s podmínkami o následující záruky:

Poskytujeme 2letou záruku na získaný spotřebič počínaje dnem prodeje. Závady, které vzniknou na základě nevhodného zacházení se spotřebičem a vady způsobené zásahem a opravami třetí osoby nebo montáží neoriginálních dílů nejsou kryty touto zárukou. Účtenku vždy uschovejte, bez účtenky nelze uplatit jakoukoliv

záruku. U škod způsobených nedodržením návodu k použití záruka zaniká, neručíme za následné škody, které z toho vyplývají. Za poškození materiálu nebo zranění kvůli chybnému použití nebo nedodržení bezpečnostních pokynů neručíme. Škody na příslušenství neznamenaají, že se celý spotřebič zdarma vymění. V tomto případě kontaktujte náš zákaznický servis. Rozbité sklo nebo části z umělé hmoty jsou vždy zpoplatněny. Škody na spotřebním materiálu nebo uzavíratelných částech stejně jako čištění, údržba a výměna uvedených částí nejsou kryty zárukou a jsou tedy zpoplatněny.

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE



RECYKLACE – evropská směrnice 2012/19/EG

Tato značka znamená, že tento výrobek se nesmí likvidovat s ostatním odpadem z domácností. Aby se zabránilo ničení životního prostředí a lidského zdraví nekontrolovanou likvidací odpadu, prosíme, zlikvidujte ho zodpovědně, v souladu k podpoře opětovného využití zdrojů. Využijte prosím systém

 sběru a recyklace nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Tihle výrobek proberou k bezpečné ekologické recyklaci.

Emerio Deutschland s.r.o. (žádná servisní adresa)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Informace pro zákazníky:

H: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

SIGURNOSNE NAPOMENE

Prije prvog korištenja obvezno pročitajte ovu uputu, kako biste izbjegli ozljede ili oštećenja te postigli optimalan rezultat s Vašim uređajem. Sačuvajte ovu uputu kao podsjetnik. Ako uređaj dajete na raspolaganje trećim osobama, priložite i ovu uputu.

Jamstvo ne pokriva oštećenja uslijed nepridržavanja ove upute. Proizvođač/uvoznik ne odgovara za oštećenja prouzročena nepridržavanjem upute i nepažljivim korištenjem, koje nije u skladu sa zahtjevima iz ove upute za korištenje.

1. Djeca od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja.
2. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
3. Djeca do 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe.
4. Držite uređaj i kabel podalje od djece do 8 godina.
5. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, ovlašteni servis ili slično kvalificirana osoba, kako biste izbjegli opasnosti.
6. Informacije o čišćenju površina koje dolaze u dodir s namirnicama možete pronaći u ovoj uputi pod poglavljem „ČIŠĆENJE I NJEGA“.
7. Uređaj se ne smije uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili odvojenog sustava s daljinskim upravljačem.
8. Prije stavljanja utikača u utičnicu provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
9. Priključite uređaj isključivo na utičnicu sa zaštitnim kontaktom.
10. Izvucite utikač iz utičnice, ako uređaj nije u uporabi ili prije čišćenja.

11. Osigurajte da kabel ne visi preko oštih rubova i držite ga podalje od vrućih predmeta i otvorene vatre.
12. Ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine. Postoji životna opasnost uslijed strujnog udara!
13. Pri iskopčavanju uređaja primite utikač i izvucite ga iz utičnice. Ne povlačite kabel.
14. Ne dodirujte uređaj, ako je isti pao u vodu. Izvucite utikač iz utičnice, isključite uređaj i pošaljite ga ovlaštenom servisu na popravak.
15. Ne izvlačite i ne stavlajte utikač u utičnicu mokrom rukom.
16. Ne otvarajte kućište uređaja i ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Time bi mogli prouzrokovati strujni udar.
17. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
18. Ovaj uređaj nije namijenjen za komercijalno korištenje.
19. Koristite uređaj isključivo za njegovu predviđenu svrhu.
20. Ne namatajte i ne savijajte kabel oko uređaja.
21. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu s koje ne može pasti.
22. UPOZORENJE!



Ne dodirujte površinu tijekom korištenja. Temperatura pristupačnih površina može biti jako visoka tijekom rada uređaja.

NAZIV DIJELOVA

1. Ploča za pečenje
2. Regulator temperature
3. Indikator rada
4. Indikator temperature
5. Raspodjeljivač tijesta
6. Lopatica za palačinke

**PRIJE PRVOG KORIŠTENJA**

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Postavite postolje na ravnu površinu otpornu na vrućinu. Stavite ploču za pečenje na postolje i provjerite je li pravilno i čvrsto postavljena.
3. Prije prvog korištenja uključite uređaj cca 10 minuta, kako bi sagorjeli ostaci koji su nastali u procesu proizvodnje. Osigurajte dovoljnu cirkulaciju zraka. Kod prvog zagrijavanja uređaja može se pojaviti dim i tipičan miris. To je uobičajena pojava, koja relativno brzo nestaje.
4. Očistite ploču za pečenje nakon što se uređaj potpuno ohladi.

KORIŠTENJE UREĐAJA

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Podesite regulator temperature na položaj „Dark“ (tamno). Zagrijte uređaj dok se indikator temperature ne ugasi.
3. Stavite žlicu tijesta na ploču za pečenje. Stavite dovoljnu količinu tijesta tako da prekrijete cca 2/3 ploče za pečenje. Osigurajte da se tijesto ne prelije preko ruba ploče za pečenje. Količinu tijesta za sljedeću palačinku možete povećati ili smanjiti.
4. Ravnomjerno raspodijelite tijesto na ploču za pečenje pomoću raspodjeljivača tijesta. Tijesto bi trebalo tanko raspodijeliti na ploču za pečenje.
5. Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu. Indikator temperature se gasi kad uređaj postigne podešenu temperaturu, a pali se pri ponovnom zagrijavanju, kako bi uređaj postigao potrebnu temperaturu.
6. Nakon što tijesto postane tvrdo okrenite ga pomoću lopatice za palačinke.
7. Nakon cca 45 minuta skinite palačinku s ploče za pečenje pomoću lopatice za palačinke.
8. Ponovite taj postupak za daljnje palačinke.
9. Podesite regulator temperature na "0" i izvucite utikač iz utičnice.

Napomena:

- Indikator rada svijetli dok je uređaj ukopčan u utičnicu.
- Uronite raspodjeljivač tijesta u vodu nakon svakog korištenja. Tako se tijesto može bolje raspodijeliti.
- Navedeno trajanje pečenja je samo približna vrijednost. Trajanje pečenja varira ovisno o osobnom ukusu.

Pažnja!

- Ne garnirajte palačinku na ploči za pečenje.
- Ne režite palačinke na ploči za pečenje.
- Ne koristite oštre ili metalne predmete za okretanje ili skidanje palačinki s ploče za pečenje. Isti bi mogli trajno oštetiti ploču za pečenje.

ČIŠĆENJE I NJEGA

- Prije čišćenja i/ili premještanja uređaja izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- Obrišite ploču za pečenje vlažnom krpom. Raspodjeljivač tijesta i lopaticu za palačinke operite u toploj sapunici, a zatim ih isperite. Prije uporabe temeljito osušite sve dijelove.

- Za čišćenje ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili predmete s oštrim rubovima.
- Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine. Ne ispirajte uređaj.
- Nakon čišćenja odložite uređaj na hladnom i suhom mjestu.

Napomena: Ne perite dijelove u perilici posuđa.

RECEPTI

Napomena:

U nastavku navedene količine odgovara za cca 12 palačinki/galette.

Temeljno tijesto za palačinke

6 jaja

1 litra mlijeka

500 g brašna

3 žlice ulja (jestivog ulja)

Pomiješajte jaja i mlijeko. Dodajte brašno i ulje, zatim pomiješajte sve u glatko tijesto. Ostavite tijesto jedan sat da odstoji.

Temeljni recept za galette

Galette je vrsta palačinke.

2 jaja

1 litra mlijeka

500 g heljadinog brašna

100 g pšeničnog brašna

sol

100 g istopljenog maslaca

300 ml vode

Pomiješajte jaja, mlijeko i vodu. Pomiješajte obje vrste brašna i dodajte prstohvat soli. Pomiješajte brašno s tekućinama. Dodajte ohlađeni i istopljeni maslac, zatim pomiješajte sve u glatko tijesto. Ostavite tijesto jedan sat da odstoji.

Palačinke sa šećerom i limunom

Tijesto za palačinke

Kristalni šećer

3 limuna

Pecite palačinku cca jednu minutu na maksimalnom stupnju (MAX). Okrenite palačinku i pecite ju cca 2 minute. Skinite palačinku s ploče za pečenje i stavite ga na ravan tanjur. Pospite ju šećerom i nakapajte ju limunom. Preklopite palačinku, kako biste mogli oblikovati kvadratni „džep“. Zatim servirajte palačinku.

Normandijske palačinke

Temeljno tijesto za palačinke

1 kg jabuka

100 g maslaca

300 g šećera

150 ml Calvados

250 g crème fraîche
cimet

Ogulite jabuke i narežite ih na tanke kriške. Ispicite jabuke s maslacem i šećerom u tavi. Pospite jabuke cimetom. Dodajte Calvados i crème fraîche i dobro pomiješajte. Pecite palačinku cca jednu minutu na maksimalnom stupnju (MAX). Okrenite palačinku i pecite ju cca 2 minute. Skinite palačinku s ploče za pečenje i stavite ju na ravan tanjur. Raspodijelite ispečene jabuke na palačinku.

Preklopite palačinku, kako biste mogli oblikovati kvadratni „džep“. Zatim servirajte palačinku.

Galette sa šunkom i jajima

Temeljno tijesto za galette (vidi „**Temeljno tijesto za galette**“)

12 kriški šunke

150 g naribanog Parmesan sira

12 jaja

sol

papar

Raspodijelite tijesto za galette na ploču za pečenje i pecite ga cca jednu minutu na najvišem stupnju temperature. Okrenite galette i pecite drugu stranu cca 2 minute.

Skinite galette s ploče za pečenje i stavite ga na ravan tanjur.

Raspodijelite šunku, kriške jaja i malo Parmesan sira na galette i začinite sa soli i paprom.

Preklopite galette, kako biste mogli oblikovati kvadratni „džep“. Zatim servirajte galette.

Galette s dimljenim lososom

Temeljno tijesto za galette (vidi „**Temeljno tijesto za galette**“)

500 g dimljenog lososa, narezan na kriške

250 ml crème fraîche

2 limuna

Raspodijelite tijesto za galette na ploču za pečenje i pecite ga cca jednu minutu na najvišem stupnju temperature. Okrenite galette i pecite drugu stranu cca 2 minute.

Skinite galette s ploče za pečenje i stavite ga na ravan tanjur.

Garnirajte galette s jednom kriškom dimljenog lososa, tankom kriškom limuna i malo crème fraîche.

Preklopite galette, kako biste mogli oblikovati kvadratni „džep“. Zatim servirajte galette.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon: 220-240V ~ 50/60Hz

Nazivna snaga: 1000 W

JAMSTVO I SERVIS

Naši uređaji prije isporuke prolaze strogu kontrolu kvalitete. Ako su unatoč pažnji za vrijeme proizvodnje i transporta nastale štete, molimo da uređaj pošaljete natrag prodavaču. Dodatno uz zakonska prava kupac ima pravo na ispunjenje jamstva sukladno sljedećim uvjetima jamstva:

Za ovaj uređaj dajemo dvogodišnje jamstvo, koje počinje vrijediti od datuma kupnje. Jamstvo ne pokriva kvarove nastale uslijed nestručnog rukovanja uređajem kao i smetnje funkcija uslijed zahvata i popravaka od strane trećih osoba ili uslijed ugrađivanja dijelova, koji nisu preporučeni od strane proizvođača. Jamstvo vrijedi samo uz

predočenje računa. Jamstvo ne pokriva posljedične štete proizašle nepridržavanjem upute za korištenje. Jamstvo ne pokriva materijalne štete ili ozljede uslijed pogrešnog korištenja ili nepridržavanja sigurnosnih napomena. Oštećenja na dijelovima ne znači besplatnu zamjenu kompletnog uređaja. U tom slučaju kontaktirajte našu službu za kupce. Zamjena slomljenog stakla ili plastike odvija se uvijek uz plaćanje. Jamstvo ne pokriva oštećenja potrošnih materijala ili dijelova, čišćenje, održavanje ili zamjenu spomenutih dijelova i stoga se isti rješavaju uvijek uz plaćanje.

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ZBRINJAVANJE



Recikliranje – EU direktiva 2012/19/EG

Simbol na uređaju označava da se proizvod se ne smije zbrinjavati u komunalni otpad. Nekontroliranim zbrinjavanjem otpada možete narušiti ekološku stabilnost i ljudsko zdravlje.

Savjesno i odgovorno zbrinite dotrajali uređaj u otpad, kako bi se poticalo recikliranje sirovina. Za

 više informacija o zbrinjavanju i recikliranju ovog uređaja obratite se lokalnim vlastima ili trgovcu kod kojeg ste kupili uređaj. On može zbrinuti dotrajali uređaj u otpad.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Služba za kupce:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

INTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți neapărat următoarele indicații înainte de utilizare pentru a evita accidentări sau daune și pentru a obține cel mai bun rezultat cu acest aparat. Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. La predarea aparatului unei alte persoane, asigurați-vă că înmânați și acest manual de utilizare.

În caz de deteriorări cauzate prin nerespectarea instrucțiunilor din acest manual, garanția își pierde valabilitatea. Producătorul/importatorul nu răspunde pentru daunele cauzate în urma nerespectării manualului de utilizare sau a utilizării neglijente, în neconformitate cu cerințele acestuia.

1. Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de peste 8 ani și persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale sau care nu dispun de suficientă experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li se explică în prealabil modul de funcționare al aparatului și înțeleg pericolele ce pot rezulta din folosirea acestuia.
2. Copiilor nu le este permis să se joace cu aparatul.
3. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii decât în cazul în care sunt supravegheați și au peste 8 ani.
4. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
5. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de către producător, serviciul pentru clienți al acestuia sau o altă persoană cu o calificare asemănătoare, pentru a evita orice pericol.
6. Pentru informații cu privire la curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimentele vă rugăm să citiți punctul „**CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**” din manualul de utilizare.
7. Acest aparat nu este destinat folosirii prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat acționat cu telecomandă.

8. Înainte de a conecta aparatul la rețeaua de alimentare verificați dacă tensiunea electrică și frecvența corespund cu indicațiile de pe plăcuța cu specificații tehnice.
9. Conectați aparatul doar la prize cu împământare (prize Schuko).
10. Scoateți ștecărul din priză când nu folosiți aparatul și înainte de curățarea lui.
11. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite și feriți-l de obiecte fierbinți și flăcări deschise.
12. Nu scufundați aparatul sau ștecărul în apă sau alte lichide. Pericol de moarte prin electrocutare!
13. Scoateți aparatul din priză trăgând de ștecăr, nu de cablu.
14. Nu atingeți aparatul în cazul în care a căzut în apă. Scoateți ștecărul din priză, opriți aparatul și trimiteți-l la un centru de service autorizat în scopul reparații.
15. Nu scoateți ștecărul din priză și nu-l introduceți în priză cu mâna udă.
16. În nici un caz nu încercați să deschideți carcasa aparatului sau să îl reparați singuri. Aceasta ar putea duce la electrocutare.
17. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
18. Acest aparat nu este destinat uzului comercial.
19. Folosiți aparatul doar în scopul pentru care a fost conceput.
20. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
21. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană, de unde să nu poată cădea.
22. ATENȚIE!



Nu atingeți suprafața dispozitivului în timpul funcționării. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată în timpul funcționării dispozitivului.

PĂRȚI COMPONENTE

1. Plită pentru copt
2. Regulator temperatură
3. Indicator de funcționare
4. Indicator de temperatură
5. Distribuitor aluat
6. Spatulă

**ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI**

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Așezați aparatul pe o suprafață netedă și termorezistentă. Așezați plita pe corpul aparatului și asigurați-vă că este fixată corect și stabil.
3. Înainte de prima utilizare lăsați aparatul să funcționeze cca. 10 minute, pentru a se arde toate reziduurile din producție. Asigurați-vă că este garantată o bună aerisire. Poate ieși puțin fum sau un miros tipic la prima încălzire a aparatului. Acest lucru este normal și va înceta în scurt timp.
4. Curățați plita după ce s-a răcit complet.

UTILIZAREA APARATULUI

1. Introduceți ștecărul în priza electrică.
2. Setati regulatorul de temperatură pe poziția „Dark” (întunecat). Încălziți aparatul în prealabil până când se stinge indicatorul de temperatură.
3. Puneți o lingură de aluat pe plită. Pentru a stabili cantitatea corectă de aluat puneți destul aluat pe plită, astfel încât să acopere 2/3 din plită. Aveți grijă ca aluatul să nu se reverse peste marginea plitei. Puteți să reduceți sau să măriți cantitatea de aluat la următoarea clătita.
4. Întindeți aluatul uniform pe plită cu ajutorul distribuitorului. Aluatul trebuie să fie întins în strat subțire pe plită.
5. Setati regulatorul de temperatură la temperatura dorită. Indicatorul de temperatură se stinge când aparatul a ajuns la temperatura setată și se aprinde când aparatul încălzește din nou pentru a atinge temperatura reglată.
6. În momentul în care aluatul s-a întărit întoarceți aluatul cu ajutorul spatulei.
7. Luați clătita de pe plită cu ajutorul spatulei după aproximativ 45 secunde.
8. Repetați această operațiune pentru coacerea următoarelor clătite.
9. Fixați temperatura la nivelul „0” și scoateți ștecărul aparatului din priză.

Observație:

- Indicatorul de funcționare luminează atât timp cât aparatul este conectat la rețeaua de alimentare.
- Introduceți distribuitorul de aluat scurt în apă după fiecare utilizare. Astfel aluatul poate fi întins mai ușor.
- Timpii de coacere indicați sunt doar valori orientative. Timpul de coacere variază după preferințele personale.

Atenție!

- Nu umpleți și nu garnisiți clătita pe plită.
- Nu tăiați clătita pe plită.
- Nu folosiți ustensile cu margini ascuțite sau metalice pentru întoarcerea clătitei sau pentru luarea ei de pe plită. Aceasta ar putea duce la deteriorarea permanentă a plitei.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de a-l mișca și/sau curăța.
- Ștergeți plita cu o cârpă umedă. Spălați distribuitorul de aluat și spatula de întors clătita în apă caldă cu săpun și clătiți-le. Uscăți bine toate părțile componente înainte de utilizare.
- Nu folosiți soluții de curățare abrazive sau ustensile cu margini ascuțite.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide. Nu îl spălați cu apă.
- Depozitați aparatul într-un loc răcoros și uscat după curățare.

Indicație: nu spălați niciuna dintre părțile componente în mașina de spălat vase.

REȚETE

Observație:

Din cantitățile indicate mai jos rezultă cca. 12 clătite/galete.

Rețetă pentru aluat de bază pentru clătite

6 ouă

1 litru lapte

500 g făină

3 linguri ulei (alimentar)

Bateți ouăle cu laptele. Adăugați făina și uleiul, amestecați până obțineți un aluat omogen. Lăsați aluatul să se odihnească o oră.

Rețetă pentru aluat de bază pentru galete

Galeata este o versiune savuroasă a clătitei.

2 ouă

1 litru lapte

500 g făină de hrișcă

100 g făină de grâu

sare

100 g unt topit

300 ml apă

Bateți ouăle cu laptele și apa. Amestecați ambele tipuri de făină și adăugați o priză de sare. Amestecați făina cu lichidele. Adăugați untul topit și răcit, amestecați până obțineți un aluat omogen. Lăsați aluatul să se odihnească o oră.

Clătite cu zahăr și lămâie

aluat de bază pentru clătite

zahăr tos

3 lămâi

Coaceți clătita cca. 1 minut la temperatura maximă (MAX). Întoarceți clătita și coaceți-o cca. 2 minute.

Luați clătita de pe plită și puneți-o pe o farfurie plată. Presărați zahăr și stropiți cu suc de lămâie.

Împăturați clătita pentru a forma o „perniță” pătrată. Serviți clătita.

Clătite „Normandie“

aluat de bază pentru clătite

1 kg mere

100 g unt

300 g zahăr

150 ml calvados

250 g crème fraîche

scorțișoară

Decojiți merele și tăiați-le în felii subțiri. Căliți merele într-o tigaie cu untul și cu zahărul. Pudrați merele cu scorțișoară. Adăugați calvadosul și crème fraîche și amestecați bine. Coaceți clătita cca. 1 minut la temperatură maximă (MAX). Întoarceți clătita și coaceți-o cca. 2 minute. Luați clătita de pe plită și puneți-o pe o farfurie plată. Distribuiți merele călite pe clătită.

Împăturați clătita pentru a forma o „perniță” pătrată. Serviți clătita.

Galete cu șuncă și ouă

aluat de bază pentru galete (vezi „**Aluat de bază pentru galete**”)

12 felii de șuncă

150 g parmezan ras

12 ouă

sare

piper

Distribuiți aluatul de galete pe plită și coaceți-l cca. 1 minut la temperatură maximă. Întoarceți galeta și coaceți-o cca. 2 minute pe cealaltă parte.

Luați galeta de pe plită și puneți-o pe o farfurie plată.

Puneți șuncă, felii de ouă și puțin parmezan pe galeată și condimentați cu sare și piper.

Împăturați galeta pentru a forma o „perniță” pătrată. Serviți galeta.

Galete cu somon afumat

aluat de bază pentru galete (vezi „**Aluat de bază pentru galete**”)

500 g somon afumat, tăiat felii

250 g crème fraîche

2 lămâi

Distribuiți aluatul de galete pe plită și coaceți-l cca. 1 minut la temperatură maximă. Întoarceți galeta și coaceți-o pe cealaltă parte cca. 2 minute.

Luați galeta de pe plită și puneți-o pe o farfurie plată.

Garnișiți galeta cu o felie de somon afumat, o felie subțire de lămâie și puțină crème fraîche.

Împăturați galeta pentru a forma o „perniță” pătrată. Serviți galeta.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiunea de alimentare: 220-240V ~ 50/60Hz

Consum de energie: 1000W

GARANȚIE ȘI SERVICIU CLIEȚI

Înainte de livrare, aparatele noastre sunt supuse unui control riguros de calitate. Dacă, în ciuda tuturor măsurilor luate în timpul producției sau al transportului apar daune, trimiteți aparatul înapoi la comerciant. Pe lângă drepturile legale, cumpărătorul are opțiunea de a solicita garanția după criteriile următoare:

Oferim o garanție de 2 ani pentru aparatul achiziționat începând din ziua vânzării. Defectele care apar în urma utilizării neadecvate a aparatului și defecțiuni tehnice în urma reparațiilor efectuate de persoane terțe sau montarea unor piese care nu sunt originale nu sunt acoperite de această garanție. Păstrați întodeauna bonul, fără bon pierdeți dreptul la orice garanție. Prin nerespectarea instrucțiunilor de utilizare, garanția se pierde. Nu suntem răspunzători pentru daune indirecte. Nu suntem răspunzători pentru daune sau răni în urma utilizării incorecte sau pentru nerespectarea instrucțiunilor de siguranță. Daunele la nivelul accesoriilor nu înseamnă că întregul aparat va fi înlocuit gratuit. În acest caz contactați serviciul clienți. Sticla spartă sau componentele din plastic se plătesc întotdeauna. Daunele materialelor consumabile sau de uzură precum și curățarea, întreținerea sau schimbul pieselor respective nu sunt acoperite de garanție și de aceea contra cost.

Eliminare ecologică



Reciclare - Directiva UE 2012/19/UE

Acest simbol arată că produsul nu trebuie aruncat la un loc cu deșeurile menajere. Pentru a evita daunele asupra mediului înconjurător sau asupra sănătății prin gestionarea necontrolată a deșeurilor vă rugăm să aruncați aparatele în mod responsabil, pentru a încuraja reciclarea durabilă a resurselor.

 Pentru returnarea aparatului dvs. folosit, utilizați centrele de returnare și colectare sau adresați-vă comerciantului de la care ați achiziționat acest aparat. Acesta se poate debarasa de aparat în mod ecologic.

Emerio Deutschland GmbH (nu este o adresă de service)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germania

Informații clienți:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu