



MARQUE : BRANDT
REFERENCE : CR1000NR
CODiC : 4269900



NOTICE



Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL
دليل الإرشادات والتشغيل اللغة العربية

Crêpière
Pancake Maker
Crepera
Pannenkoekenpan
آلة صنع الفطائر (كريپ)

CR1000NR



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....	4
a) Consignes de sécurité	4
b) Données techniques.....	7
c) Protection de l'environnement	7
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	8
a) Description de votre crêpière	8
b) Accessoires.....	8
c) Avant la première utilisation	8
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	9
a) Mise en service	9
b) Cuisson des crêpes	10
c) Recettes.....	10
d) Fin de cuisson.....	11
4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	12

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

a) *Consignes de sécurité*

Installation et branchement :

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Lors de l'utilisation :

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Les parties accessibles de cet appareil sont chaudes pendant son fonctionnement. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne jamais débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en chauffe.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- Ne jamais utiliser cet appareil comme élément de chauffage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dangers ou des blessures.

Entretien et nettoyage :

- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez en aucun cas la base de l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, cela risque de le détériorer.

Utilisation non conforme :

- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.



Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant son fonctionnement.

b) Données techniques

Modèle	CR1000NR
Alimentation	230V~50/60Hz
Consommation	1500W
Dimensions (mm)	P 360 x L 360 x H 103
Poids net	3.2 Kg

c) Protection de l'environnement

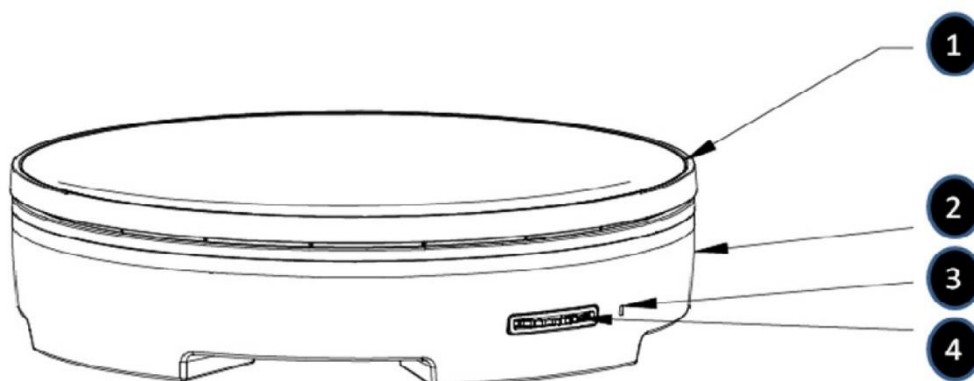


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de votre crêpière



1	Plaque
2	Base de l'appareil
3	Indicateur lumineux de montée en température
4	Variateur de température

b) Accessoires



1	Louche
2	Spatule

c) Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de l'appareil.
- Nettoyez la plaque de cuisson avec un chiffon légèrement humide. Ensuite, séchez-la soigneusement.



Avant de nettoyer la plaque de cuisson, assurez-vous que l'appareil soit débranché.



Lors de la première utilisation, une légère fumée peut se dégager de l'appareil. Elle est totalement inoffensive et disparaîtra après quelques utilisations.

Conseil : Pour éviter ce phénomène, laissez préchauffer l'appareil 15 minutes avant de l'utiliser pour cuire des aliments et pensez à ventiler la pièce.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) *Mise en service*



N'utilisez pas l'appareil trop près de rideaux ou de tous matériaux inflammables.

- Installez la plaque de cuisson.
- Branchez l'appareil. Tournez le variateur de température (4) sur la position ●●. Préchauffez votre appareil sur la position ●● pendant 15 minutes.
- L'indicateur de montée en température s'allume lorsque le thermostat se met en marche. Lorsque la température désirée est atteinte, le thermostat se coupe et l'indicateur lumineux s'éteint.
- Après 15 minutes de préchauffage, versez la pâte à crêpe sur la plaque.

TEMPERATURE	POSITION DU THERMOSTAT
80°C	●
240°C	●●

b) Cuisson des crêpes

- Après 15 minutes, vous pouvez verser la pâte à crêpe sur la plaque.
- Assurez-vous que la quantité de pâte à crêpe ne soit pas excessive. Si vous placez trop de pâte, celle-ci pourrait déborder et salir l'appareil.
- Il est facile de voir si la crêpe est cuite : si la pâte à crêpe ne colle pas à la plaque, c'est que la crêpe est cuite.
- Une fois la cuisson terminée, vous pouvez conserver vos crêpes au chaud en remettant le thermostat sur la position ●.
- Pour retirer la crêpe cuite, utilisez la spatule fournie.



N'utilisez pas d'objet métallique ou pointu, sans quoi vous pourriez endommager la surface de la plaque de cuisson.

c) Recettes

Crêpes classiques (farine de blé)

Ingrédients pour 20-25 crêpes environ :

- 500 g de farine de blé tamisée
- 1 l de lait
- 6 œufs
- Sel
- Huile ou beurre.

Préparation :

Mélanger dans un saladier la farine avec le lait, jusqu'à obtention d'une pâte fluide.

Ajouter alors les œufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillerées à soupe d'huile ou de beurre fondu. Mélanger vigoureusement.

Recouvrir le saladier d'un film alimentaire et laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur avant de verser la pâte sur la crêpière.

Crêpes aux 1000 trous

Ingrédients :

- 375 g de semoule fine de blé dur
- 50 cl d'eau tiède
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à thé de levure boulangère
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Mixer tous les ingrédients dans un blender pendant 3mn en marquant des temps de pause de 10 secondes.

Verser la pâte obtenue dans un bol et la laisser reposer 15mn, des petites bulles vont se former sur la surface.

Verser la pâte sur votre crêpière.

La crêpe est cuite lorsque toute la surface est recouverte de petits trous réguliers.

Retirer la crêpe, essuyer la plaque de cuisson et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Pour accompagner vos crêpes :

Dans une casserole sur feu doux, faire fondre 100g de beurre, 200g de miel et 3 cuillères à soupe de crème fraîche. Emulsionner la préparation en fouettant avec une fourchette. Verser dans une saucière et réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

Blinis

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 2 oeufs
- 10 g de levure
- 20 cl de lait
- Une pincée de sel
- beurre

Préparation :

Mélanger le lait à température ambiante avec la levure. Laisser reposer.

Dans un saladier, faire un puits avec la farine et déposer au milieu le sel, la levure et les jaunes d'œufs.

Bien mélanger en ajoutant progressivement le lait.

Laisser reposer pendant 4 h.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Mettre du beurre sur la plaque et attendre qu'il fonde. A l'aide de la petite louche fournie, verser la pâte sur la plaque et cuire les blinis sur les deux faces.

d) Fin de cuisson

- Une fois la cuisson terminée, débranchez le cordon d'alimentation.
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.

4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le nettoyer.
- Retirez la plaque de l'appareil. La plaque est compatible au lave-vaisselle mais vous pouvez aussi la nettoyer avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si la plaque est lavée au lave-vaisselle, il est conseillé de préalablement la rincer à l'eau ou à l'aide d'un chiffon.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, pour éviter les risques de chocs électriques.

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

CONTENTS

1) FOR THE USER'S ATTENTION	15
a) Safety Instructions	15
b) Technical Data	18
c) Environmental Protection.....	18
2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE	18
a) Description of Your Pancake Maker	18
b) Accessories.....	19
c) Before Using for the First Time	19
3) USING YOUR MACHINE	19
a) Putting into Service	19
b) Cooking Pancakes	20
c) Recipes	20
d) End of cooking.....	22
4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE	22

1) FOR THE USER'S ATTENTION



Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) Safety Instructions

Installation and connection

- This machine is for domestic use only. It may only be used in a covered, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room meeting the same specifications.
- Having taken your product out of its packaging, check that the machine is in perfect condition and, in particular, that the plug or the power cable is not damaged. If there is any doubt contact your dealer's after-sales service.
- Before connecting the machine make sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the machine's rating plate.
- The use of adaptors and/or extension leads is not recommended. If these items prove to be indispensable, only use adaptors and extension leads compliant with the safety standards in force.
- This machine is not intended to be put into operation using an external timer or a separate remote control system.
- Before using this machine place it on a smooth, dry, stable surface.

- Keep the machine and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Children must not play with the machine.

During Use

- This machine is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or people with no experience or knowledge, unless they have the advantage of supervision or prior instructions about the use of the machine by someone responsible for their safety.
- This machine may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or without experience or knowledge, if they are properly supervised or if they have been given instructions about using the machine safely and if they have understood the risks being run.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the machine.
- The accessible parts of this machine are hot when it is operating. Young children must be kept away or continually supervised.
- Do not allow the power cable come into contact with hot surfaces.
- Never unplug the power cable when the machine is heating.
- Never move the machine when it is in operation.
- Never use this machine as a heating element.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause danger or injuries.

Maintenance and cleaning

- Before cleaning ensure that the power cable for the machine is unplugged. Allow the machine to cool before cleaning.
- Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children without supervision.
- The power cable cannot be replaced. If the cable is damaged the machine should be discarded. This product is guaranteed by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by the distributor.
- To protect yourself from the risk of electric shock, do not in any circumstances immerse the base of the machine in water or other liquids.
- Do not use chemical products, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the machine. This risks damaging it.

Non-compliant use

- Only use this machine for the purposes described in this manual.
- The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use.
- This machine is exclusively intended for domestic use in private dwellings. The use of this product in communal or professional premises such as rooms for breaks in offices or workshops, camping or hotel premises, does not represent compliant use as defined by the manufacturer.



The surfaces of the machine become hot when it is operating.

b) Technical Data

Model	CR1000NR
Power supply	230 V~50/60 Hz
Consumption	1500 W
Dimensions (mm)	D 360 x W 360 x H 103
Net weight	3.2 Kg

c) Environmental Protection

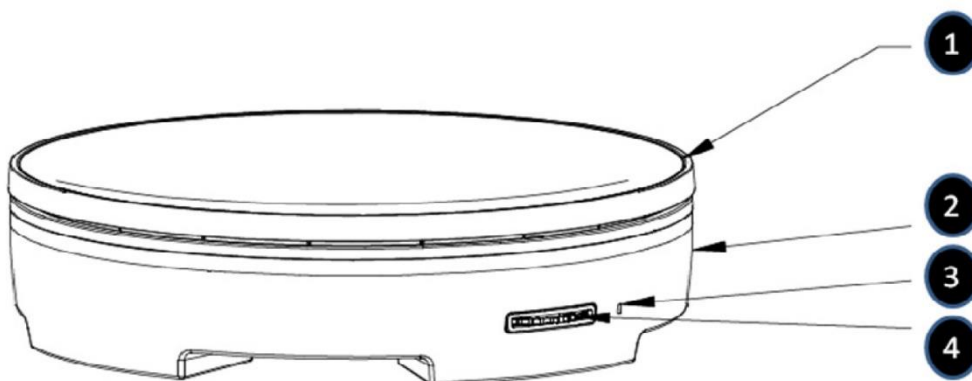


At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE

a) Description of Your Pancake Maker



1	Plate
2	Machine base
3	Temperature rise indicator light
4	Temperature selector

b) Accessories



1	Ladle
2	Spatula

c) Before Using for the First Time

- Before using for the first time remove all the plastic sachets, cardboard and paper which protect the various parts of the machine.
- Clean the cooking plate with a slightly damp cloth. Then dry it carefully.



Before cleaning the cooking plate make sure that the machine is unplugged.



When using for the first time a small amount of smoke may be given off by the machine. It is completely inoffensive and will disappear after using several times.

Advice: To avoid this happening allow the machine to pre-heat for 15 minutes before using it to cook the food and consider airing the room.

3) USING YOUR MACHINE

a) Putting into Service



Do not use the machine too close to curtains or any other flammable materials.

- Install the cooking plate.
- Plug in the machine. Turn the temperature selector (4) to Position ●●. Pre-heat your appliance on Position ●● for 15 minutes.
- The temperature rise indicator comes on when the thermostat begins to work. When the desired temperature is reached the thermostat cuts out and the indicator light goes out.

- After pre-heating for 15 minutes pour the pancake batter onto the plate.

TEMPERATURE	THERMOSTAT POSITION
80 °C	•
240 °C	••

b) Cooking Pancakes

- After 15 minutes you can pour the pancake batter onto the plate.
- Make sure the amount of pancake batter is not excessive. If you use too much batter, this could overflow and soil the machine.
- It is easy to see if the pancake is cooked. If the pancake batter does not stick to the plate then the pancake is cooked.
- Once cooking is finished you can keep your pancakes warm by turning the thermostat back to Position •.
- To remove the cooked pancake, use the spatula supplied.



Do not use a metal or pointed object otherwise you could damage the surface of the cooking plate.

c) Recipes

Classic Pancakes (wheat flour)

Ingredients for about 20 - 25 pancakes

- 500 g sieved wheat flour
- 1 l milk
- 6 eggs
- Salt
- Oil or butter

Preparation

In a large bowl mix the flour with the milk until a fluid batter is obtained.

Then add the beaten eggs, 2 pinches of salt and 2 soup spoons of oil or melted butter. Mix vigorously.

Cover the bowl with cling film and leave to rest for at least 1 hour in the refrigerator before pouring the batter onto the pancake maker.

1000-Hole Pancakes

Ingredients

- 375 g semolina
- 50 cl warm water
- 1 coffee spoon salt
- 1 teaspoon of yeast
- 1 sachet baking powder

Preparation

Mix all the ingredients in a blender for 3 minutes with 10 second pauses.

Pour the batter obtained into a bowl and leave to rest for 15 minutes. Small bubbles will form on the surface.

Pour the batter onto your pancake maker.

The pancake is cooked when the entire surface is covered with small, regular holes.

Remove the pancake, wipe the cooking plate and repeat the operation until all the ingredients have been used.

To go with your pancakes:

In a saucepan on a gentle heat, melt 100 g butter, 200 g honey and 3 soup spoons of crème fraîche. Emulsify the preparation with a fork. Pour into a sauce boat and keep hot until it is time to serve.

Blinis

Ingredients

- 150 g flour
- 2 eggs
- 10 g yeast
- 20 cl milk
- Pinch of salt
- Butter

Preparation

Mix the milk at room temperature with the yeast. Leave to rest.

In a large bowl make a well with the flour and put the salt, yeast and egg yolks in the middle.

Mix well adding the milk gradually.

Leave to rest for 4 hours.

Whisk the egg whites and incorporate them into the preparation gently.

Put the butter on the plate and wait until it melts. Using the small ladle supplied, pour the batter onto the plate and cook the blinis on both sides.

d) End of cooking

- Once cooking has finished, unplug the power supply lead.
- Wait until the machine has cooled completely before cleaning or storing it.

4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE

- Unplug the machine from the electric socket before cleaning.
- Wait until the machine has cooled completely before cleaning.
- Remove the plate from the machine. The plate is dishwasher-proof but you can also wash it with a non-abrasive sponge, hot water and washing-up liquid. If the plate is washed in the dishwasher either rinse it with water or wipe it with a cloth beforehand.
- Clean the machine with a slightly damp cloth. Never immerse the machine in water or any other liquid to avoid the risk of electric shocks.

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba usted de adquirir un producto **BRANDT**, y le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en Usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Hemos puesto en él nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, para escucharle y responder a todas sus dudas o sugerencias.

También puede entrar en nuestro sitio web www.brandt.com, donde encontrará nuestras innovaciones más recientes, además de útil información complementaria.

A **BRANDT** le encanta acompañarle en su día a día y le desea que disfrute plenamente de su compra.



Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y de uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	25
a) Instrucciones de seguridad	25
b) Datos técnicos	28
c) Conservación del medio ambiente	28
2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO	28
a) Descripción de su crepera.....	28
b) Accesorios	29
c) Antes del primer uso	29
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO	30
a) Puesta en marcha	30
b) Cocción de las crepes	30
c) Recetas	31
d) Final de la cocción	32
4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO.....	32

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO



Guarde este manual de uso con su aparato. Si vendiera o cediera este aparato a otra persona, entréguele este manual de uso al nuevo dueño. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) Instrucciones de seguridad

Instalación y conexión:

- Este aparato ha sido previsto exclusivamente para uso doméstico. Debe utilizarse siempre en lugares cubiertos, cerrados y a buena temperatura, tal como las cocinas u otras habitaciones que respondan a esas características.
- Una vez sacado el producto de su caja, compruebe que el aparato está en perfecto estado, especialmente que no hayan sufrido ningún daño el enchufe y el cable. Si tuviera cualquier duda, diríjase al servicio posventa de su vendedor.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión eléctrica coincide con la indicada en la placa del aparato.
- No se recomienda emplear adaptadores y/o alargadores. Si fueran indispensables, emplee siempre adaptadores y alargadores que cumplan las normas de seguridad vigentes.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar respondiendo a un temporizador externo, ni con un mando a distancia.
- Antes de utilizar este aparato, sitúelo sobre una superficie seca, lisa y estable.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- Los niños no deben jugar con este aparato.

Durante su funcionamiento:

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas, ni por personas sin experiencia o conocimientos suficientes (incluidos los niños), salvo que cuenten con una persona responsable de su seguridad que les vigile, o que les haya impartido las instrucciones previas respecto al uso de este aparato.
- Pueden utilizar este aparato los niños que tengan 8 años o más, y personas que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que no tengan experiencia o los conocimientos adecuados, pero solamente si alguien las vigila, o tras haber recibido la información necesaria referente al uso del aparato en condiciones de seguridad, de forma que sean conscientes de los peligros que supone hacerlo.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.
- Las partes accesibles de este aparato están muy calientes durante su funcionamiento. Los niños pequeños deben mantenerse lejos del aparato, a menos que estén vigilados permanentemente.
- No deje el cable eléctrico en contacto con superficies calientes.
- No desenchufe nunca el aparato si el aparato está calentándose.
- No desplace el aparato mientras esté funcionando.
- No emplee este aparato como calefactor.

- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede suponer un peligro y provocar lesiones.

Conservación y limpieza:

- Antes de proceder a la limpieza, compruebe que el cable está desenchufado. Antes de limpiar el aparato, déjelo que se enfríe.
- Los niños no debe limpiar ni realizar tareas de conservación del aparato destinadas al usuario, sin estar vigilados.
- No se puede reemplazar el cable. Si el cable estuviera dañado, es conveniente deshacerse de todo el aparato. Este producto cuenta con la garantía de su distribuidor. Para más información, consulte las condiciones de garantía que le haya entregado éste.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja en ningún caso la base del aparato en agua ni en cualquier otro líquido.
- No emplee productos químicos, ni un estropajo metálico, ni productos limpiadores abrasivos para limpiar el aparato por fuera. Podría deteriorarse.

Utilización inadecuada:

- Utilice este aparato únicamente para los fines descritos en este manual.
- El fabricante declina toda responsabilidad en caso de utilizaciones no conformes.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en viviendas privadas. La utilización de este producto en locales comunitarios o profesionales, tales como oficinas o talleres, locales de campings, hoteles, etc. no es un uso adecuado de los definidos por el fabricante.



Durante su funcionamiento las superficies del aparato se calientan.

b) Datos técnicos

Modelo	CR1000NR
Corriente eléctrica	230 V ~ 50/60 Hz
Consumo	1 500 W
Dimensiones (mm)	P. 360 x L. 360 x Al. 103
Peso neto	3,2 Kg

c) Conservación del medio ambiente

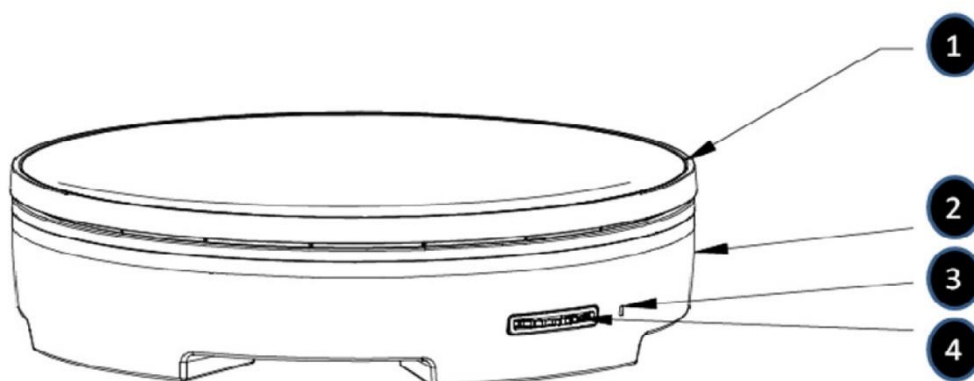


Al final de su vida útil, este producto no debe arrojarse a la basura doméstica. Debe llevarlo a un punto limpio o entregárselo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Así además colaborará con el reciclaje de materiales con el consiguiente ahorro significativo energético y de recursos.

Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para más información, contacte con su Ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO

a) Descripción de su crepera



1	Placa
2	Base del aparato
3	Indicador luminoso de aumento de la temperatura
4	Variador de temperatura

b) Accesorios



1	Cucharón
2	Espátula

c) Antes del primer uso

- Antes del primer uso, retire todas las bolsas de plástico, cartones y papeles que protegen las diversas piezas del aparato.
- Limpie la placa de cocción con un paño ligeramente humedecido. A continuación, séquela bien con cuidado.



Antes de limpiar la placa de cocción, compruebe que el aparato está desenchufado.



Es posible que la primera vez que se utilice el aparato éste libere un poco de humo. Es totalmente inofensivo y desaparecerá tras usarlo algunas veces.

Recomendación: Para evitar este fenómeno, precaliente el aparato durante 15 minutos antes de usarlo para elaborar los alimentos, y ventile la habitación.

3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

a) *Puesta en marcha*



No utilice el aparato demasiado cerca de cortinas o de cualquier material inflamable.

- Coloque la placa de cocción.
- Conecte el aparato. Gire el variador de temperatura (4) hasta colocarlo en la posición ●●. Precaliente el aparato en la posición ●● durante 15 minutos.
- Cuando se pone en marcha el termostato se enciende el indicador de aumento de la temperatura. Cuando el aparato alcanza la temperatura deseada se apagan el termostato y el indicador luminoso.
- Una vez transcurridos los 15 minutos de precalentamiento, vierta la masa de crepes sobre la placa.

TEMPERATURA	POSICIÓN DEL TERMOSTATO
80 °C	●
240 °C	●●

b) *Cocción de las crepes*

- Transcurridos 15 minutos, puede verter la masa de crepes sobre la placa.
- Compruebe que no es excesiva la cantidad de masa de crepes. Si echara demasiada masa, podría desbordarse y ensuciar el aparato.
- Es fácil saber cuándo está bien cocida la crepe: la crepe estará bien cocida cuando no se pegue la masa a la placa.
- Una vez finalizada la cocción, puede conservar sus crepes calientes colocando el termostato en la posición ●.
- Para retirar la crepe cocida, utilice la espátula que se suministra.



No utilice objetos metálicos ni puntiagudos, pues podría dañar la superficie de la placa de cocción.

c) *Recetas*

Crepes clásicas (harina de trigo)

Ingredientes para unas 20 a 25 crepes:

- 500 g de harina de trigo tamizada
- 1 l de leche
- 6 huevos
- Sal
- Aceite o mantequilla.

Elaboración:

Mezcle en una ensaladera la harina con la leche hasta conseguir una masa fluida.

Añada seguidamente los huevos batidos en tortilla, 2 pizcas de sal y 2 cucharas soperas de aceite o de mantequilla fundida. Mezclar con vigor.

Cubra la ensaladera con film de plástico para alimentos y deje que repose durante 1 hora por lo menos en el frigorífico antes de verter la masa en la crepera.

Crepes de 1000 agujeros

Ingredientes:

- 375 g de sémola fina de trigo duro
- 50 cl de agua tibia
- 1 cucharilla de café con sal
- 1 cucharilla de té con levadura de panadería
- 1 bolsita de levadura química

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 3 minutos, haciendo pausas de 10 segundos.

Verter la masa obtenida en un recipiente y déjela reposar 15 minutos. Se formarán pequeñas burbujas en superficie.

Vierta la masa en su crepera.

La crepe estará bien cocida cuando toda la superficie quede recubierta de pequeños agujeros con regularidad.

Retire la crepe, limpie la placa de cocción y repita la operación hasta agotar los ingredientes.

Para acompañar las crepes:

En una cacerola, a fuego lento, funda 100 g de mantequilla, 200 g de miel y 3 cucharas soperas de nata fresca. Emulsionar el preparado agitando con un tenedor. Verter en una salsera y conservar caliente antes el momento de servir.

Blinis

Ingredientes:

- 150 g de harina
- 2 huevos
- 10 g de levadura
- 20 cl de leche
- Una pizca de sal
- mantequilla

Elaboración:

Mezcle la leche a temperatura ambiente con la levadura. Deje reposar.

En una ensaladera, monte un pozo con la harina y deposite en medio la sal, la levadura y las yemas de huevo.

Mezcle bien y vaya añadiéndole la leche.

Deje reposar durante 4h.

Monte las claras de huevo al punto de nieve y vaya incorporándolas suavemente al preparado.

Ponga mantequilla en la placa y espere a que se funda. Con el pequeño cucharón que se suministra, vierta la masa en la placa y cueza los blinis por las dos caras.

d) Final de la cocción

- Una vez finalizada la cocción, desenchufe el cable de alimentación de corriente.
- Espere que se enfríe completamente el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.

4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de iniciar la limpieza.
- Espere a que se enfríe completamente el aparato antes de limpiarlo.
- Retire la placa sacándola del aparato. La placa se puede lavar en lavavajillas, pero también la puede limpiar con un estropajo que no raye, agua caliente y detergente de lavaplatos. Si la placa se lava en lavavajillas, se recomienda enjuagarla previamente con agua o con un paño.
- Limpie el aparato con un paño ligeramente humedecido. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido para evitar el peligro de descargas eléctricas.

Geachte Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Wij hebben bij het ontwerpen en tijdens de vervaardiging van dit product aan u gedacht, aan uw levenswijze, uw behoeften, opdat het zo goed mogelijk aan uw verwachten zou voldoen. We hebben tijdens het ontwerpen al onze know-how, zin voor innovatie en alle passie die ons reeds meer dan 60 jaar bezielt aangewend.

Onze klantendienst probeert voortdurend zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Kijk op onze website **www.brandt.com**, daar vindt u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.



Belangrijk: Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruikersgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER.....	35
a) Veiligheidsvoorschriften.....	35
b) Technische gegevens	38
c) Milieubescherming	39
2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT	39
a) Beschrijving van uw pannenkoekenpan	39
b) Accessoires.....	40
c) Voor het eerste gebruik.....	40
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT	41
a) Ingebruikneming.....	41
b) Bakken van pannenkoeken	41
c) Recepten.....	42
d) Na het bakken	43
4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT	43

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER



Deze gebruikshandleiding bij het apparaat bewaren. Mocht u het apparaat verkopen of afstaan aan iemand anders, moet u ervoor zorgen dat de gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar wordt bezorgd. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) *Veiligheidsvoorschriften*

Installatie en aansluiting:

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving zoals een keuken of elke andere ruimte die aan dezelfde specificaties beantwoordt.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of het zich in perfecte staat bevindt en in het bijzonder of de voedingsstekker en -kabel niet beschadigd zijn. In geval van twijfel neemt u contact op met onze dienst-na-verkoop van uw verkoper.
- Alvorens het apparaat aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de netspanning wel degelijk overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat.
- Het gebruik van adapters en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Indien deze elementen noodzakelijk blijken, gebruikt u enkel adapters en verlengsnoeren die voldoen aan de vigerende veiligheidsnormen.

- Dit apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- Alvorens dit apparaat te gebruiken, plaatst u het op een droog, glad en stabiel oppervlak.
- Houd dit apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Tijdens het gebruik:

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (incl. kinderen) met lichamelijke, motorieke of geestelijke beperkingen of door personen met onvoldoende ervaring/kennis, tenzij deze onder toezicht zijn van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid, of op voorhand instructies kregen omtrent het gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, motorieke of geestelijke beperkingen of door personen met onvoldoende ervaring/kennis indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken zodat ze op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren.
- Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

- De toegankelijke onderdelen van dit apparaat zijn warm tijdens de werking. Jonge kinderen moeten op een afstand gehouden worden behalve wanneer ze voortdurend onder toezicht staan.
- Zorg ervoor dat het voedingssnoer niet in contact komt met de warme oppervlakken.
- Ontkoppel het voedingssnoer nooit wanneer het apparaat warm is.
- Verplaats het apparaat nooit wanneer het nog werkt.
- Gebruik dit apparaat nooit als verwarmingselement.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant van het apparaat kan tot gevaar of verwondingen leiden.

Onderhoud en schoonmaken:

- Voor het schoonmaken ontkoppelt u het voedingssnoer van het apparaat. Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Het apparaat en het onderhoud door de gebruiker niet zonder toezicht worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen.
- Het voedingssnoer mag niet vervangen worden. Indien dit beschadigd is, dient u het apparaat te verwijderen. Dit apparaat geniet garantie van uw verdeler. Voor meer details verwijzen we naar de garantievoorwaarden die u door uw verdeler werden bezorgd.
- Om elektrocutie te voorkomen, mag u de basis van het apparaat in geen geval in water of een andere vloeistof dompelen.

- Gebruik geen chemische producten, staalwol of schuurmiddelen om de buitenkant van het apparaat schoon te maken, dit kan leiden tot beschadiging.

Onzorgvuldig gebruik:

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor een huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.



De oppervlakken van het apparaat worden warm gedurende zijn werking.

b) Technische gegevens

Model	CR1000NR
Voeding	230 V ~ 50/60 Hz
Verbruik	1500 W
Afmetingen (mm)	D 360 x B 360 x H 103
Netto gewicht	3,2 Kg

c) **Milieubescherming**

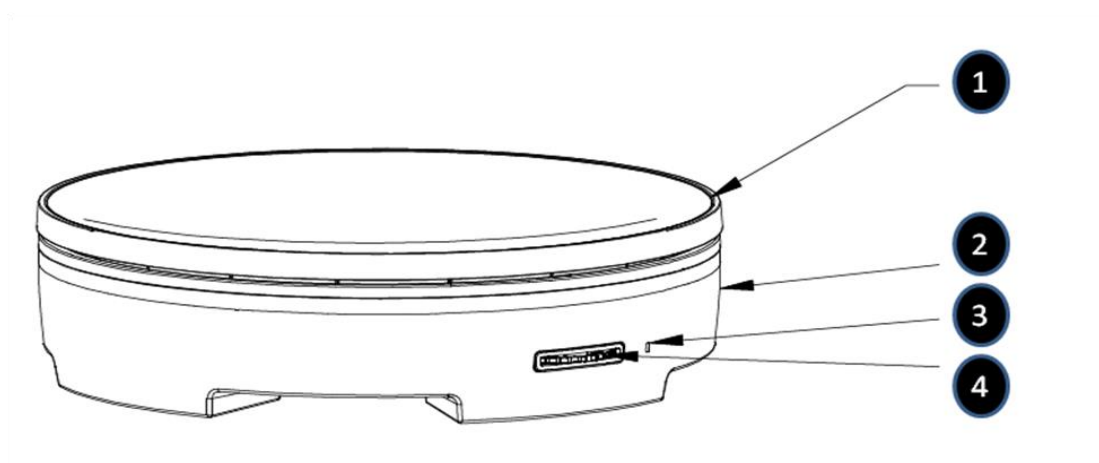


Aan het einde van de levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in in een containerpark of bij uw verkoper. Dat maakt het mogelijk om de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en materialen te recyclen waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Het product bevat een logo dat u eraan herinnert dat u het product niet mag weggoien met het huishoudelijk afval. Voor meer informatie neemt u contact op met uw gemeente of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

2) **VOORSTELLING VAN UW APPARAAT**

a) **Beschrijving van uw pannenkoekenpan**



1	Plaat
2	Basis van het apparaat
3	Lichtgevend verwarmingslampje
4	Temperatuurvariator

b) Accessoires



1	Soeplepel
2	Spatel

c) Voor het eerste gebruik

- Voor het eerste gebruik verwijdert u alle plastic zakjes, karton en papier die de verschillende onderdelen van het apparaat beschermen.
- Maak de bakplaat schoon met een enigszins vochtige doek. Droog deze vervolgens zorgvuldig af.



Alvorens de bakplaat schoon te maken, zorgt u ervoor dat het apparaat losgekoppeld is.



Bij het eerste gebruik kan er een lichte rook ontsnappen uit het apparaat. Dit is volkomen ongevaarlijk en zal na meermaals gebruik verdwijnen.

Advies: Om dit te voorkomen laat u het apparaat 15 minuten voor het bakken van voedingsmiddelen opwarmen en zorgt u voor voldoende ventilatie van de ruimte.

3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

a) *Ingebruikneming*



Gebruik het apparaat niet te dicht bij gordijnen of brandbare materialen.

- Installeer de gewenste bakplaat.
- Sluit het apparaat aan. Draai de temperatuurvariator (4) op de stand ●●. Laat het apparaat gedurende 15 minuten voorverwarmen op de stand ●●
- Het lichtgevend verwarmingslampje brandt wanneer de thermostaat opspringt. Wanneer de gewenste temperatuur werd bereikt springt de thermostaat af en dooft het lampje.
- Na 15 minuten voorverwarmen giet u het pannenkoekendeeg op de plaat.

TEMPERATUUR	POSITIE VAN DE THERMOSTAAT
80 °C	●
240 °C	●●

b) *Bakken van pannenkoeken*

- Na 15 minuten kunt u het pannenkoekendeeg over de plaat gieten.
- Zorg ervoor dat de hoeveelheid pannenkoekendeeg niet te groot is. Als u te veel deeg gebruikt kan dit overlopen en het apparaat vuil maken.
- Het is gemakkelijk te zien of de pannenkoek klaar is: als het deeg niet langer aan de plaat is de pannenkoeken klaar.
- Van zodra het bakproces klaar is, kan u uw pannenkoeken warm houden door de thermostaat op stand ● te zetten.
- Om de gebakken pannenkoek te verwijderen, gebruikt u de bijgeleverde spatel.



Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, deze kunnen het oppervlak van de bakplaat beschadigen.

c) Recepten

Klassieke pannenkoek (tarwemeel)

Ingrediënten voor ongeveer 20-25 pannenkoeken:

- 500 g gezeefd tarwemeel
- 1 l melk
- 6 eieren
- Zout
- Olie of boter.

Bereiding:

Meng in een slakom de bloem met de melk, tot u een glad mengsel bekomt.

Voeg vervolgens 2 geklopte eieren toe, 2 snuifjes zout en 2 soeplepels olie of gesmolten boter toe. Meng krachtig.

Bedek de slakom met een plasticfolie en laat het mengsel minstens 1 uur rusten in de koelkast vooraleer het deeg op de pannenkoekenpan te gieten.

Pannenkoek met 1000 gaten

Ingrediënten:

- 375 g fijn meel van durumtarwe
- 50 cl lauw water
- 1 koffielepel zout
- 1 koffielepel bakkersgist
- 1 zakje chemisch gist

Bereiding:

Meng alle ingrediënten in een blender gedurende 3 min en houd elke 10 seconden een pauze. Giet het bekomen mengsel in een kom en laat 15 min rusten, er zullen kleine bellen op het oppervlak verschijnen.

Giet het deeg op uw pannenkoekenpan.

De pannenkoek is gebakken als heel het oppervlak bedekt is met kleine regelmatige gaatjes. Verwijder de pannenkoek, maak de bakplaat schoon en herhaal tot alle ingrediënten op zijn.

Om bij uw pannenkoek te eten:

Laat in een kookpot op een zacht vuur 100 g boter, 200 g honing en 3 soeplepels verse room smelten. Meng de bereiding door met een vork te kloppen. Giet in een sauskom en houd warm tot het moment van bediening.

Blini's

Ingrediënten:

- 150 g meel
- 2 eieren
- 10 g gist
- 20 cl melk
- Een snuifje van zout
- Boter

Bereiding:

Meng de melk (op kamertemperatuur) met het gist. Laat rusten.

Giet het meel in een slakom en maak hierin een put. In het midden hiervan giet u het zout, het gist en de eigelen.

Meng goed en voeg geleidelijk melk toe.

Laat gedurende 4 u rusten.

Klop het eiwit op en meng het voorzichtig onder de bereiding.

Breng boter aan op de plaat en wacht tot deze gesmolten is. Met behulp van de bijgeleverde kleine soeplepel, giet u het deeg op de plaat en laat u de blini's langs beide kanten bakken.

d) Na het bakken

- Van zodra u klaar bent met bakken, schakelt u het voedingssnoer uit.
- Wacht tot het apparaat volledig afgekoeld is alvorens het schoon te maken en op te bergen.

4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT

- Voor het schoonmaken verwijdt u de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het apparaat volledig afgekoeld is alvorens het schoon te maken.
- Verwijder de plaat van het apparaat. De plaat is vaatwasbestendig, maar u kan deze ook schoonmaken met een niet schurende spons, warm water en vaatwasproduct. Indien de plaat in de vaatwasmachine wordt gewassen, is het aan te raden deze voorafgaandelijk met water of te spoelen of met behulp van een vod schoon te maken.
- Maak het apparaat schoon met een enigszins vochtige doek. Dompel het apparaat nooit in water of in een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

BRANDT FRANKRIJK - S.A.S. met een kapitaal van 1.000.000 euro
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt - 92854 Rueil-Malmaison (Frankrijk)

يُترك العجين للراحة لمدة 4 ساعات
يتم خفق بياض البيض ثم دمج رويداً و بلطف في الخليط
وضع بعض الزبدة فوق لوحة الطهي والانتظار حتى تذوب الزبدة. باستخدام المغرفة الصغيرة المرفقة مع الآلة، يتم
صب العجين فوق اللوحة وطهي فطائر البليني مع تقليبها على الجانبين.

د) الانتهاء من الطهي

- بمجرد الانتهاء من الطهي، يتم فصل سلك الكهرباء عن التيار الكهربائي.
- يجب الانتظار حتى تبرّد الآلة تماماً قبل البدء في تنظيفها وحفظها.

4) التنظيف والاعتناء بالآلة

- يتم فصل الآلة عن مقبس التيار الكهربائي قبل البدء في تنظيفها.
- يتم الانتظار حتى تبرّد الآلة تماماً قبل البدء في تنظيفها.
- يتم إزالة لوحة الطهي. من الممكن غسل لوحة الطهي في غسالة الصحون، كما يمكن تنظيفها باستخدام أسفنجة غير كاشطة وبالماء الساخن وسائل غسيل الصحون. في حالة غسل لوحة الطهي في غسالة الصحون، فإنه يوصى بشطفها بالماء أو مسحها بقطعة قماش قبل وضعها في الغسالة.
- يتم تنظيف الآلة باستخدام قطعة قماش رطبة قليلاً. لا يجب أبداً غمر الآلة في الماء أو في أي سائل آخر، لتجنب خطر الإصابة بالصواعق الكهربائية.

فطائر البغريير

المقادير:

- 375 غ سميد رفيع
- 50 سل ماء دافئ
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز (خميرة طرية)
- 1 كيس خميرة رافعة (كيميائية)

طريقة التحضير:

توضع جميع المقادير في خلاط كهربائي و يتم طحنها لمدة 3 دقائق مع وقف الخلط من حين لآخر لمدة 10 ثواني. يتم صب العجين المُتحصل عليه في إناء وترك العجين للراحة 15 دقيقة، إلى حين تتشكل فقاعات على سطحه. يتم صب العجين فوق لوحة الطهي بآلة صنع الفطائر. تصبح الفطيرة ناضجة عندما يُغطى الوجه العلوي بالكامل بثقوب صغيرة متساوية. تزال الفطيرة من فوق لوحة الطهي التي يتم مسحها، ثم تعاد نفس العملية حتى نفاذ كمية العجين. بصحبة فطائر البغريير يُمكن تقديم:

يوضع قدر صغير فوق نار هادئة ويُذاب فيه 100 غ من الزبدة و200 غ من العسل و3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية. يُخفق المزيج بشوكة، ثم يتم صبه في إناء خاص بالصلصة و إبقائه ساخن إلى حين تقديمه مع فطائر البغريير.

فطائر بليني

المقادير:

- 150 غ دقيق
- بيضتين
- 10 غ خميرة
- 20 سل من الحليب
- رشّة ملح
- زبدة

طريقة التحضير:

خلط الحليب مع الخميرة في درجة حرارة الغرفة، ثم تركه للراحة. وضع الدقيق في إناء جعل فراغ بوسط الدقيق أين يتم إضافة الملح والخميرة وصفار البيض. يتم مزج الخليط جيداً مع إضافة الحليب إليه تدريجياً

- التأكد من عدم وضع كمية زائدة من العجينة فوق لوحة الطهي؛ فإنها سوف تتدفق وتتسخ الآلة.
- من السهل التحقق من نضوج الفطيرة (كريپ): حيث أن الفطيرة (كريپ) الناضجة لا تلتصق بلوحة الطهي.
- عند انتهاء الطهي، يمكن إبقاء الفطائر (كريپ) التي تم إعدادها ساخنة عن طريق وضع المنظم الحراري على الوضعية ●.
- لإزالة الفطيرة بعد نضوجها من لوحة الطهي، يتم استخدام المِلْوَق المرفق بالآلة.

عدم استعمال أي أداة معدنية أو مُدببة، فقد يتسبب ذلك في إتلاف سطح لوحة الطهي.



ج) الوصفات

الفطيرة الكلاسيكية (بدقيق القمح)

المقادير لعمل 20-25 فطيرة (كريپ)

- 500 غ دقيق قمح مغربل
- 1 لتر من الحليب
- 6 بيضات
- ملح
- زيت أو زبدة

طريقة التحضير:

خلط الدقيق والحليب في إناء، إلى أن يتم الحصول على عجينة سائلة. يتم إضافة البيض بعد خفقه، مع رشتين من الملح و 2 ملعقة كبيرة زيت أو زبدة مذابة. ثم يتم مزج جميع المكونات جيداً. يتم تغطية الإناء بطبقة بلاستيك شفاف الخاص بتغليف الأغذية ويترك العجين للراحة في الثلاجة لمدة لا تقل عن ساعة، قبل صبه فوق لوحة الطهي بالآلة.

- يتم تنظيف لوحة الطهي بقطعة قماش رطبة قليلاً، ثم تجفيفها بعناية.



قبل تنظيف لوحة الطهي، يتم التأكد أنه تم فصل الآلة عن التيار الكهربائي.



من الوارد صدور دخان خفيف من الآلة عند استخدامها لأول مرة. هذا الأمر غير ضار تماماً، وسوف يتلاشى مع تكرار الاستخدام.

نصائح: لتجنب حدوث ذلك الأمر، يتم تسخين الجهاز مُسبقاً، 15 دقائق قبل استخدامه لطهي الأطعمة، ويجب تذكر وجوب تهوية الغرفة.

(3) كيفية استخدام الآلة

(أ) كيفية التشغيل



لا يتم استخدام الآلة بالقرب من الستائر أو بالقرب من أي مواد قابلة للاشتعال.

- يتم وضع لوحة الطهي.
- يتم توصيل الآلة بالتيار الكهربائي، ثم إدارة زر مُغيّر درجة الحرارة (4) على الوضعية ●●، ويتم تسخين الآلة قبل الطهي على الوضعية ●● لمدة 15 دقيقة.
- سوف يُضيء مؤشر إرتفاع درجة الحرارة الضوئي عندما يبدأ المُنظم الحراري في العمل. عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، ينقطع المُنظم الحراري عن العمل وينطفئ المؤشر الضوئي.
- بعد مرور 15 دقيقة على التسخين ما قبل الطهي، يتم صب عجينة الفطائر (كريب) فوق لوحة الطهي.

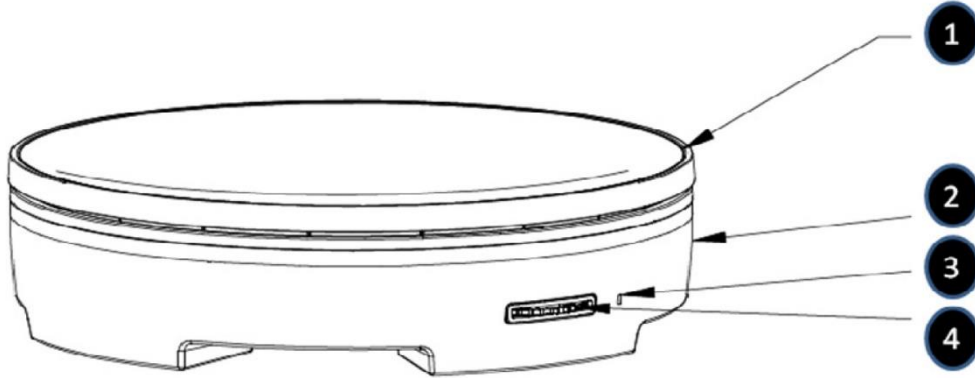
وضعية المنظم الحراري	درجة الحرارة
●	80°م
●●	240°م

(ب) تحضير وطهي الفطائر (كريب)

- بعد مرور 15 دقائق، يمكن صب عجينة الفطائر (كريب) فوق لوحة الطهي.

(2) التعريف بآلة صنع الفطائر (كريپ)

أ) مواصفات آلة صنع الفطائر (كريپ)



1	لوحة الطهي
2	قاعدة الآلة
3	مؤشر إرتفاع درجة الحرارة الضوئي
4	مُغيّر درجة الحرارة

ب) المُلحقات



مَغْرَفَة	1
مِلْوَق	2

ج) ما قبل الاستخدام الأول

- قبل استخدام الآلة لأول مرة، يتم إزالة جميع الأكياس البلاستيكية ومواد التغليف الورقية والكرتون التي تحمي قطع الآلة المختلفة.

استخدام غير مُطابق للآلة :

- تُستخدم الآلة للاستخدامات المذكورة في هذا الدليل فقط.
- لا تقع على المُصنع أدنى مسؤولية في حالة استخدام الآلة استخداماً غير مُطابق.
- هذه الآلة مُخصصة حصرياً للاستخدام المنزلي في المساكن الخاصة. وإن استخدامها في أماكن مُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة بالمكاتب أو الورش أو في مواقع التخزين أو في الفنادق،... الخ، لا يتفق مع الاستخدام المُحدد من قبل المُصنع.

إن أسطح الآلة تكون ساخنة أثناء التشغيل.



ب) بيانات فنية

الموديل	CR1000NR
التيار الكهربائي	230 V~50/60 Hz
الطاقة الكهربائية	1500 واط
الأبعاد (مم)	ارتفاع 103 × طول 360 × عمق 360
الوزن الصافي	3,2 كغ

ج) حماية البيئة

لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة والموارد المهمة.



توجد على المنتج علامة للتنذير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.

- قد تصير الأجزاء الخارجية للآلة ساخنة أثناء تشغيلها، فيجب إبعاد الأطفال الصغار عنها، أو أن يتم مراقبتهم باستمرار أثناء تشغيلها.
- عدم ترك سلك الكهرباء مُلامس لأسطح ساخنة.
- لا يجب أبداً فصل سلك الكهرباء أثناء عملية التسخين.
- لا يجب أبداً نقل وتحريك الآلة وهي قيد التشغيل.
- لا يجب أبداً استخدام هذا الآلة كأداة للتدفئة.
- إن استخدام ملحقات مختلفة عن تلك الموصى بها من قبل المُصنع قد يؤدي إلى الإصابة بالأذى و بجروح.

تنظيف الجهاز والاعتناء به:

- قبل البدء في عملية التنظيف، يجب التأكد من أنه قد تم فصل سلك الكهرباء للآلة عن التيار الكهربائي. ثم تُترك الآلة حتى تبرّد قبل تنظيفها.
- لا يُمكن للأطفال القيام بتنظيف الآلة والاعتناء بها إلا في حضور من يراقبهم.
- لا يمكن استبدال سلك الكهرباء. فإذا حدث تلف بسلك الكهرباء، فيستوجب التخلص من الآلة. إن هذا المنتج مُقدم بضمان من الموزع. للمزيد من التفاصيل، يرجى الاطلاع على شروط الضمان الموضوعة من قبل الموزع.
- للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية، لا يجب بأي حال من الأحوال وضع قاعدة الآلة في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تُستخدم أي مواد كيميائية أو الليف السلبي (الصوف الفولاذي) أو أدوات تنظيف كاشطة من أجل تنظيف الجزء الخارجي للآلة، فهذا قد يُتلفها و يضر بها.

- هذه الآلة غير مُصممة لتشغيلها بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.
 - يجب وضع هذه الآلة فوق سطح جاف وأملس وثابت قبل استخدامها.
 - يجب حفظ الآلة وسلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات
 - يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم اللعب والعبث بالآلة.
- عند الاستخدام:
- هذا الجهاز غير مُصمم لاستخدامه من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة، أو أشخاص قليلي الخبرة أو المعرفة، إلا إذا تم تزويدهم مسبقاً من قبل شخص مسئول عن سلامتهم وبالإشراف عليهم، بالمعلومات اللازمة لمعرفة كيفية استخدام الجهاز.
 - هذا الجهاز غير مُصمم لاستخدامه من قبل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تزيد عن 8 سنوات ويتم الإشراف عليهم، أو تم تدريبهم مسبقاً على كيفية استخدام الماكينة بأمان وعلى دراية بالمخاطر المحتملة.
 - ينبغي مراقبة الأطفال حتى لا يقومون باللعب والعبث بهذه الآلة.



يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة آلتكم. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذه الآلة لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب واستخدام آلتكم. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم و سلامة الآخرين.

إرشادات السلامة

تركيب الآلة و توصيلها بالكهرباء:

- هذه الآلة مُخصصة للاستخدام المنزلي فقط. لا يتم استخدامها إلا في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات.
- بعد إخراج المنتج من عبوته، يتم التأكد من أن الماكينة سليمة، و التأكد بالأخص من سلامة كل من قابس الكهرباء وسلك الكهرباء. في حالة الشك، يتم الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدى البائع.
- قبل توصيل الآلة بالتيار الكهربائي، يجب التأكد من أن الجهد الكهربائي بالدارة الكهربائية متوافق مع الجهد المذكور بلوحة العلامات والبيانات الموجودة على الآلة.
- لا يوصى باستخدام المحولات و/أو وصلات الكهرباء. وإن كانت تلك العناصر ضرورية، فلا يتم استخدام إلا المحولات و وصلات الكهرباء المطابقة لمعايير الأمن و السلامة المعمول بها.

46	1) معلومات تهم المستخدم.....
46	أ) إرشادات السلامة.....
49	ب) بيانات فنية.....
49	ج) حماية البيئة.....
50	2) التعريف بالآلة.....
50	أ) مواصفات آلة صنع الفطائر (كريپ).....
50	ب) الملحقات.....
50	ج) ما قبل الاستخدام الأول.....
51	3) كيفية استخدام الآلة.....
51	أ) تحضير وطهي الفطائر (كريپ).....
51	ب) الوصفات.....
52	ج) الانتهاء من الطهي.....
54	د) الانتهاء من الطهي.....
55	4) التنظيف والاعتناء بالآلة.....

عمليتنا الكريمة، عملنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات **براندت** وشرائكم إحدى منتجاتها.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يلبي ما تتطلعون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً إلى تحقيق ذلك.

وسعيّاً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معنا عبر موقعنا www.brandt.com، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً.

إن **براندت** سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم.

هام جداً: يرجى قراءة دليل الإرشادات والتشغيل المرفق مع الجهاز بعناية قبل استخدامه، من أجل أن تتمكنوا من التعرف على المنتج وعلى كيفية تشغيله بشكل جيد وسريع.

