

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque HIGHONE vous assurent une
utilisation simple, une performance fiable et une qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



Les notices sont aussi disponibles sur le site <http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

7 Composants
7 Aperçu de l'appareil
7 Utilisation prévue
7 Caractéristiques

C Utilisation de l'appareil

8 Avant la première utilisation
8 Utilisation
9 Recettes

D Nettoyage et entretien

11 Nettoyage et entretien
12 Rangement

E Mise au rebut

13 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.


Consignes générales

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que :
 - Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les fermes ;
 - Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire sous réserve qu'elles soient sous la surveillance d'une personne ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de minimum 8 ans et sont surveillés.

- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de son entretien ou lors du remplacement de composants. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou d'enlever des composants, ainsi que lorsqu'il est nettoyé.
- En cas de dégâts au cor-

don électrique, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un centre de services qualifié ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

- **Attention :** pour éviter tout danger, l'appareil ne peut pas être utilisé avec un appareillage externe, tel un minuteur, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous ou hors tension.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Les surfaces marquées par ce symbole sera chaude lors de l'utilisation.  Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de ne pas toucher la surface de l'appareil, à l'exception des poignées.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez ou ne gardez jamais l'appareil à l'extérieur.

- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne. Laissez refroidir l'ensemble avant de déplacer l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- La fiche de l'appareil doit être enfoncée dans une prise de courant appropriée, qui ait été installée et raccordée à la terre conformément à la réglementation et aux exigences locales.
- N'utilisez que les accessoires accompagnant l'appareil. La prise de courant doit demeurer aisément accessible.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un cordon ou une fiche électriques endommagés, ou s'il ne fonctionne plus ou est endommagé. Renvoyez l'appareil au SAV pour examen, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez à aucun moment de réparer vous-même l'appareil.

Français

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche électriques dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter les chocs électriques ou les brûlures.
- Déroulez entièrement le cordon électrique pour éviter toute surchauffe.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface chaude ou sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Veillez à ce que le cordon électrique ne soit jamais sous ni autour de l'appareil.
- Gardez l'appareil éloigné de la chaleur d'un feu, d'une plaque électrique dans un évier ou d'un four chauffé.
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, du gaz ou d'explosifs.
- Gardez l'appareil éloigné de tout objet pouvant prendre feu, comme les rideaux, les serviettes, etc ...
- Si le feu prend, ne l'éteignez jamais avec de l'eau, débranchez l'appareil et recouvrez-le d'un linge humide pour étouffer les flammes.
- Tout accident ou dommage résultant du non-respect des règles ci-dessus incombe à votre responsabilité. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables.
- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche électrique de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé. Le câble peut être rangé sous les supports appropriés dans le fond de l'appareil.
- Laissez au moins 15 centimètres d'espace libre tout autour de l'appareil afin d'assurer une ventilation suffisante.
- Concernant les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, merci de vous référer au paragraphe « Nettoyage et entretien » ci-après de la notice.

Composants

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Plaque de cuisson pour crêpes | 6 | Voyant ON |
| 2 | Cordon d'alimentation muni d'une fiche | 7 | Compartiment de rangement du cordon d'alimentation |
| 3 | Unité principale | 8 | Racleur en bois |
| 4 | Voyant READY | 9 | Spatule en bois |
| 5 | Réglage thermostat (MAX, MIN) | | |

Aperçu de l'appareil

- Déballer l'appareil. Retirer toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est seulement prévu pour préparer des crêpes. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	951729
Tension d'alimentation :	220 - 240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	1400 W
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Utilisez toujours cet appareil sur une surface horizontale et plane.
- Évitez d'utiliser l'appareil sous des rideaux ou d'autres matériaux combustibles ou à proximité de ceux-ci. Ne placez jamais l'appareil sous un placard ou à proximité d'un mur (risque de dégâts dus à la chaleur).
- Après installation dans un endroit approprié, disposez soigneusement l'appareil sur une surface plane protégée afin d'éviter toute rayure.
- Acheminez le cordon d'alimentation de manière à éviter que celui-ci entre en contact avec les plaques chauffantes.
- Tournez le bouton du thermostat sur **MAX** et permettez à l'appareil de préchauffer pendant env. 10 minutes (→ Utilisation).
- En raison du processus de fabrication, l'appareil peut émettre une légère odeur de brûlé lors de sa première mise sous tension. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'indique pas un défaut de fabrication ou un danger.
- Nettoyez l'appareil (→ Nettoyage et entretien).

Utilisation

- 1 Déroulez complètement le cordon d'alimentation de son compartiment de rangement.
- 2 Placez l'unité principale sur une surface plane, stable, propre, sèche et résistante à la chaleur.

Distance minimum des autres objets :
15 cm



Remarque : lors de la première utilisation, versez un peu d'huile sur la plaque et essuyez avec un papier absorbant de cuisine.

3

Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant appropriée. Le voyant d'alimentation **ON** s'allume.

4

Mise sous tension : tournez le bouton du thermostat sur **MAX** et permettez à l'appareil de préchauffer pour env. 10 minutes.

Préparez la pâte.



ATTENTION – RISQUE DE BRÛLURES !

Pendant le préchauffage ou le refroidissement, n'essayez jamais de toucher la surface de cuisson pour vérifier la température.

5

Utilisez une louche pour verser la pâte liquide sur la plaque chaude.



Remarque : mettez une quantité appropriée de pâte pour couvrir les 2/3 de la plaque chaude sans atteindre son bord.

- 6 Étalez la pâte finement avec la raclette en effectuant un mouvement circulaire.



Remarque : plongez le racleur en bois dans l'eau après chaque utilisation pour détacher plus facilement.

- Laissez la pâte lisse cuire pendant environ **45 secondes avant de la retourner.**
- Faites glisser doucement la spatule fournie sous le bord de la crêpe. Retournez-la rapidement.
- Laissez cuire jusqu'à ce que le brunissement désiré de la crêpe soit atteint.
- Après avoir cuit la crêpe, garnissez-la sur votre assiette plutôt que sur la plaque de cuisson.



Remarque : pour protéger l'enduit antiadhésif de la plaque de cuisson, utilisez toujours une spatule en plastique ou en bois.

- 7 **Mise hors tension :** l'après utilisation, placez le thermostat du régulateur de la température sur la position **OFF**.
- 8 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement, hors de portée des enfants et des animaux de compagnie !

Recettes



Remarque : les recettes suivantes avec les quantités recommandées d'ingrédients sont basées sur 12 portions.

Crêpe de base

Ingrédients :

• Œufs	6
• Lait	1 ml
• Farine	500 g
• Huile de cuisine	3 c-à-s

Préparation :

- Battez le lait et les œufs ensemble.
- Ajoutez la farine et l'huile de cuisine. Mélangez bien le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse. Laissez la pâte se reposer pour environ 1 heure.
- Faites une crêpe avec la pâte lisse.

Crêpe avec sucre et citron

Ingrédients :

• Sucre cristal	
• Citrons	3

Préparation :

- Faire une crêpe avec la pâte préparée à l'avance :
 - Tournez le bouton du thermostat sur **MAX** pour faire cuire une crêpe pendant env. 1 minute.
 - Retourner la crêpe et faites cuire pendant env. 2 minutes.
- Mettez la crêpe sur une assiette plate. Saupoudrez de sucre cristal et pressez un peu de jus de citron sur la crêpe.
- Pliez la crêpe en quatre.

Crêpe normande**Ingrédients :****Préparation avec pommes :**

• Pomme	1000 g
• Beurre	100 g
• Sucre	300 g
• Calvados	150 ml
• Crème fraîche	250 g
• Cannelle	un peu

Préparation :

- Épluchez les pommes et coupez-les en fines tranches.
- Ajoutez le beurre et le sucre sur les pommes coupées en tranches et cuisez le mélange dans une casserole.
- Ajoutez la cannelle, le Calvados et la crème fraîche et mélangez bien le tout.
- Faire une crêpe :
 - Tournez le bouton du thermostat sur **MAX** pour faire cuire une crêpe pendant env. 1 minute.
 - Retourner la crêpe et faites cuire pendant env. 2 minutes.
- Mettez la crêpe sur une assiette plate. Renversez la préparation des pommes au-dessus de la crêpe.
- Pliez la crêpe en quatre.

Recette de base de galette (crêpes salées)**Ingrédients :**

• Œufs	2
• Lait	1 ml
• Farine de sarrasin	500 g
• Farine de blé	100 g
• Beurre fondu	100 g
• Eau	300 ml
• Sel	un peu

Préparation :

- Battez le lait, les œufs et l'eau ensemble jusqu'à obtenir un bon mélange.
- Mélangez les farines de blé et de sarrasin ensemble et ajoutez une pincée de sel.
- Mélangez le mélange des farines avec la préparation de lait, d'œufs et d'eau.
- Ajoutez le beurre fondu. Laissez la pâte se reposer pour environ 1 heure.
- Faites une crêpe avec la pâte lisse.

Galette au jambon et à l'œuf**Ingrédients :**

• Œufs	12
• Jambon coupé en tranches	12
• Parmesan râpé	150 g
• Sel	un peu
• Poivre	un peu

Préparation :

- Faire une galette avec la pâte préparée à l'avance :
 - Tournez le bouton du thermostat sur **MAX** pour faire cuire une galette pendant env. 1 minute.
 - Retourner la galette et faites cuire pendant env. 2 minutes.
- Mettez la galette sur une assiette plate.
- Préparez les œufs en omelette coupez-les en tranches.
- Parsemez la galette de jambon, de tranches d'œufs et de fromage.
- Assaisonnez la galette selon votre goût avec du sel et poivre.
- Pliez la galette en quatre.

Galette avec saumon fumé**Ingrédients :**

• Saumon fumé découpé en 500 g tranches	
• Crème fraîche	250 ml
• Citrons	2

Préparation :

- Faire une galette avec la pâte préparée à l'avance :
 - tournez le bouton du thermostat sur **MAX** pour faire cuire une galette pendant env. 1 minute.
 - Retourner la galette et faites cuire pendant env. 2 minutes.
- Mettez la galette sur une assiette plate. Garnissez-la avec une tranche de saumon fumé, une fine tranche de citron et un peu de crème fraîche.
- Pliez la galette en quatre.

Nettoyage et entretien**AVERTISSEMENT**

- Avant de procéder au nettoyage, veillez à mettre hors tension l'appareil, puis débranchez-le de la prise de courant. Laissez-le refroidir complètement, hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie ! **RISQUE DE BRÛLURES !**
- N'utilisez pas de détergents récurants ou abrasifs et d'objets pointus pour le nettoyage car ceux-ci pourraient endommager la surface.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de résidus d'aliments.

Nettoyage de l'unité principale

- Essuyez avec un chiffon légèrement humide et un peu de liquide vaisselle doux.
 - Séchez-le complètement.
- 9 Enroulez le cordon d'alimentation sur son compartiment de rangement sous l'unité principale.

Nettoyage de la résistance

- Enlevez les résidus de nourriture avec une brosse souple.

Nettoyez la spatule et le racleur

- Faites tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle pendant environ 5 minutes.
- Enlevez les restes des coupelles avec une lavette humide et douce ou de l'essuie tout en papier.
- Nettoyez avec une éponge douce, non récurante et un peu de produit à vaisselle doux.

- Rincez avec de l'eau propre et séchez bien ensuite.
- Utilisez un tissu pour appliquer un peu d'huile de cuisine sur les plaques de cuisson.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'équipement électrique et électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.




Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van HIGHONE gekozen te hebben. De producten van het merk HIGHONE worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens worden geraadpleegd op de website:
<http://www.electrodepot.be>

A

**Alvorens het
apparaat**

16 Veiligheidsinstructies

B

**Overzicht van
het apparaat**

19 Onderdelen
19 Beschrijving van de onderdelen
19 Doelmatig gebruik
19 Specificaties

C

**Het apparaat
gebruiken**

20 Voor ingebruikname
20 Bediening
21 Recepten

D

**Reiniging en
onderhoud**

23 Reiniging en onderhoud
24 Opslag

E

Verwijdering


25 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

Algemene veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik (professioneel, commercieel, etc.) is niet toegestaan. Niet buitenshuis gebruiken.
 - Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen, zoals:
 - Kantines in winkels, kantoren en andere werkruimten;
 - Boerderijen;
 - Gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - *Bed & breakfasts*.
 - Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of
- personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
 - Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór onderhoud en vóór het vervangen van onderdelen. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen installeert of verwijdert en vóór reiniging.

- In geval van schade aan het snoer, laat het vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- **Opgelet:** Om elk gevaar te vermijden, gebruik het apparaat niet met een extern apparaat, zoals een timer, en sluit het niet aan op een circuit dat regelmatig onder en buiten spanning wordt gezet.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- De oppervlakken die met dit symbool  zijn gemarkeerd worden warm tijdens de werking. Om het risico op brandwonden te vermijden wordt het aanbevolen om het oppervlak van het apparaat, uitgezonderd de handvatten, niet aan te raken.
- Voor ingebruikname, verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele stickers. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter

- wanneer het in werking is.
- Gebruik of berg het apparaat nooit buitenshuis op.
- Verplaats het apparaat nooit wanneer het in werking is. Laat het volledig apparaat afkoelen voordat u het verplaatst.
- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het bestemd.
- Controleer vóór gebruik of de spanning vermeld op het apparaat overeenstemt met de spanning van de netvoeding in uw woning.
- Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact dat volgens de plaatselijke normen en voorschriften is geïnstalleerd. Het stopcontact moet eenvoudig bereikbaar zijn.
- Gebruik alleen het toebehoren dat met het apparaat is meegeleverd. Het stopcontact moet eenvoudig bereikbaar zijn.
- Gebruik het apparaat nooit als het snoer of de stekker niet werkt of beschadigd is. Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum voor controle, reparatie of een elektrische/mechanische afstelling. Repareer

- het apparaat nooit zelf.
- Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig bevoegd persoon om elk gevaar te voorkomen.
 - Dompel het apparaat, snoer of stekker nooit in water of een andere vloeistof om risico op elektrische schokken of brandwonden te vermijden.
 - Rol het elektrisch snoer volledig af om risico op oververhitting te vermijden.
 - Laat het snoer niet hangen over een warm oppervlak of de rand van een tafel of aanrecht.
 - Zorg dat het snoer zich nooit rond of onder het apparaat bevindt.
 - Houd het apparaat uit de buurt van een vuur, een elektrische kookplaat, een gootsteen of een ingeschakelde oven.
 - Houd het apparaat uit de buurt van brandbare of explosieve materialen en gassen.
 - Houd het apparaat uit de buurt van voorwerpen die vlam kunnen vatten, zoals

- gordijnen, handdoeken, etc.
- Als er brand optreedt, doof het nooit met water.
 - Haal de stekker uit het stopcontact en dek de brand af met een vochtige doek om de vlammen te doven.
 - U bent verantwoordelijk voor elk ongeval of schade als gevolg van het negeren van bovenstaande instructies. De fabrikant, importeur of handelaar kan niet aansprakelijk worden gesteld.
 - Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het snoer kan aan de onderkant van het apparaat rond de voorziene steunen worden opgeborgen.
 - Laat minstens 15 centimeter vrije ruimte rond het apparaat om een goede ventilatie te waarborgen.
 - Voor gedetailleerde informatie over het reinigen van de oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, raadpleeg de sectie "Reiniging en onderhoud" in deze handleiding.

Onderdelen

- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------|
| 1 | Bakplaat voor pannenkoeken | 6 | ON controlelampje |
| 2 | Snoer met stekker | 7 | Snoeropbergvak |
| 3 | Hoofdeenheid | 8 | Houten schraper |
| 4 | READY controlelampje | 9 | Houten spatel |
| 5 | Thermostaat (MAX, MIN) | | |

Beschrijving van de onderdelen

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle labels van het product. Controleer of alle onderdelen geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. Als het apparaat beschadigd is of een storing treedt op, gebruik het apparaat niet en breng het terug naar uw handelaar of een servicecentrum.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is alleen bestemd voor het bereiden van pannenkoeken. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat en letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	951729
Voedingsspanning:	220 - 240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	1400 W
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

- Gebruik dit apparaat altijd op een vlak en horizontaal oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet onder of in de buurt van gordijnen of andere brandbare materialen. Plaats het apparaat nooit onder een muurkast of tegen een muur (risico op schade door de vrijgegeven warmte).
- Nadat u een gepaste plaats voor uw apparaat hebt gevonden, plaats het voorzichtig op een vlak en beschermd oppervlak om krassen te vermijden.
- Leg het snoer op een dergelijke manier zodat het niet in contact komt met de warmteplaten.
- Draai de thermostaatknop naar **MAX** en laat het apparaat circa 10 minuten voorverwarmen. (→ Bediening).
- Het apparaat kan, omwille van het fabricageproces, een lichte brandgeur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en wijst niet op een defect of gevaar.
- Reinig het apparaat (→ Reiniging en onderhoud).

Bediening

- 1 Haal het snoer uit het snoeropbergvak en wikkel het volledig af.
- 2 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, schoon, droog en warmtebestendig oppervlak.
Minimale afstand tot andere voorwerpen: 15 cm



Opmerking: Tijdens het eerste gebruik, giet een beetje olie op de bakplaat en veeg weg met keukenpapier.

- 3 Steek de stekker in een gepast stopcontact. Het aan/uit-controlelampje **ON** brandt.
- 4 **Inschakelen:** Zet de thermostaat op **MAX** en laat het apparaat voor ongeveer 10 minuten voorverwarmen.

Bereid het deeg.



OPGELET – RISICO OP BRANDWONDEN!

Tijdens het opwarmen en afkoelen, raak het bakoppervlak nooit aan om de temperatuur te controleren.

- 5 Schep het beslag met een pollepel op de hete bakplaat.



Opmerking: Doe zoveel hoeveelheid beslag op de bakplaat dat 2/3 van het oppervlak bedekt is zonder de randen te raken.

- 6 Spreid het deeg in cirkelvormige bewegingen over de volledige plaat uit met behulp van de schraper.



Opmerking: Doop de deegschraper in water om het schrapen te vergemakkelijken.

- Laat het effen deeg circa 45 seconden bakken voordat u het omdraait.
- Schuif de meegeleverde spatel voorzichtig onder de rand van de pannenkoek. Draai de pannenkoek snel om.
- Laat bakken totdat de gewenste bruiningsgraad van de pannenkoek wordt bereikt.
- Na het bakken van de pannenkoek, garneer deze op uw bord in plaats van op de kookplaat.



Opmerking: Om de antiaanbaklaag van de kookplaat te beschermen, gebruik altijd een houten of kunststof spatel.

- 7 **Uitschakelen:** Stel de thermostaatknop na gebruik in op de stand **OFF**.
- 8 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, buiten het bereik van kinderen en huisdieren!

Recepten



Opmerking: Het volgende recept met de aanbevolen ingrediënten is gebaseerd op 12 porties.

Gewone crêpe

Ingrediënten:

• Eieren	6
• Melk	1 ml
• Bloem	500 g
• Spijsolie	3 eetlepels

Bereiding:

- Klop het mengsel van melk en eieren.
- Voeg meel en spijsolie toe. Meng het mengsel goed tot het glad is. Laat het beslag ongeveer 1 uur staan.
- Maak een crêpe met het beslag.

Crêpe met suiker en citroen

Ingrediënten:

• Kristalsuiker	
• Citrons	3

Bereiding:

- Maak een crêpe met eerder gemaakt beslag:
 - Zet de thermostaat op **MAX** om de crêpe voor ongeveer 1 minute te bakken.
 - Draai de crêpe om en bak hem voor ongeveer 2 minuten.
- Leg de crêpe op een plat bord. Besprenkel de crêpe met poedersuiker en doe er wat citroensap op.
- Vouw de crêpe op als vierkantje.

Normandische pannenkoek**Ingrediënten:****Samenstelling appel:**

• Appel	1000 g
• Boter	100 g
• Suiker	300 g
• Calvados	150 ml
• Crème fraîche	250 g
• Kaneel	een snufje

Bereiding:

- Schil de appels en snij ze in dunne schijfjes.
- Doe de boter en suiker over de appelschijfjes en rooster het mengsel in een pan.
- Voeg kaneel, calvados en crème fraîche toe en roer goed.
- Maak een crêpe:
 - Zet de thermostaat op **MAX** om de crêpe voor ongeveer 1 minute te bakken.
 - Draai de crêpe om en bak hem voor ongeveer 2 minuten.
- Leg de crêpe op een plat bord. Spreid het appelmengsel uit over de crêpe.
- Vouw de crêpe op als vierkantje.

Recept voor gewone galettes (hartige crêpes)**Ingrediënten:**

• Eieren	2
• Melk	1 ml
• Boekweitmeel	500 g
• Tarwemeel	100 g
• Gesmolten boter	100 g
• Water	300 ml
• Zout	een snuifje

Bereiding:

- Klop melk, eieren en water tot een glad mengsel.
- Meng tarwe- en boekweitmeel en doe er een snufje zout bij.
- Meng dit met het mengsel van melk, water en eieren.
- Voeg de gesmolten boter toe. Laat het beslag ongeveer 1 uur staan.
- Maak een crêpe met het beslag.

Galette met ham en ei**Ingrediënten:**

• Eieren	12
• Plakjes ham	12
• Geraspte Parmezaanse kaas	150 g
• Zout	een snuifje
• Peper	een snuifje

Bereiding:

- Maak een galette met het vooraf klaargemaakte pasteideeg:
 - Zet de thermostaat op **MAX** om de galette voor ongeveer 1 minute te bakken.
 - Draai de galette om en bak hem voor ongeveer 2 minuten.
- Plaats de galette op een plat bord.
- Maak eiercakejes en snij deze in plakjes.
- Doe de ham, stukjes ei en kaas over de galette.
- Breng de galette op smaak met peper en zout.
- Vouw de galette tot vierkantje.

Galette met gerookte zalm**Ingrediënten:**

• Plakjes gerookte zalm	500 g
• Verse room	250 ml
• Citroenen	2

Bereiding:

- Maak een galette met het vooraf klaargemaakte pasteideeg:
 - Zet de thermostaat op **MAX** om de galette voor ongeveer 1 minute te bakken.
 - Draai de galette om en bak hem voor ongeveer 2 minuten.
- Plaats de galette op een plat bord. Garneer het met een plakje gerookte zalm, een dun plakje citroen en wat crème fraîche.
- Vouw de galette tot vierkantje.

Reiniging en onderhoud**WAARSCHUWING**

- Vóór reiniging, schakel het apparaat uit en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen, buiten het bereik van kinderen en huisdieren! **RISICO OP BRANDWONDEN!**
- Reinig het apparaat niet met schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen om schade aan de buitenkant te vermijden.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.

- Reinig het apparaat na elk gebruik om ophoping van etensresten te vermijden.

De hoofdeenheid reinigen

- Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en een beetje afwasmiddel.
 - Droog vervolgens volledig.
- 9 Rol het snoer op in het snoeropbergvak aan de onderkant van het apparaat.

Het verwarmingselement reinigen

- Verwijder etensresten met een zachte borstel.

De bakplaten, spatel en schraper reinigen

- Laat circa 5 minuten in warm water met een beetje afwasmiddel weken.
- Verwijder etensresten uit de houders met een vochtige en zachte doek of keukenpapier.
- Reinig met een zachte, niet schurende spons en een beetje afwasmiddel.
- Spoel met schoon water en droog vervolgens grondig.
- Breng een beetje spijsolie op de bakplaten aan met behulp van een doek.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat op een koele, droge en schone plaats, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om het apparaat in op te bergen, wanneer het voor langere tijd niet gebruikt zal worden.

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.



Daarom is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses HIGHONE - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke HIGHONE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



Die Bedienungsanleitung finden Sie auch auf der folgenden Webseite:
<http://www.electrodepot.be>

A

Vor der Inbetriebnahme des Geräts

28 Sicherheitsvorschriften

B

Geräteübersicht

31 Beschreibung des Geräts
31 Geräteübersicht
31 Bestimmungsgemäße Verwendung
31 Technische Spezifikationen

C

Verwendung des Geräts

32 Vor dem ersten Gebrauch
32 Betrieb
33 Rezepte

D

Reinigung und Pflege

35 Reinigung und Pflege
36 Aufbewahrung

E

Entsorgung

37 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE DIESE AUF, UM BEI BEDARF DARIN NACHZUSCHLAGEN.

Allgemeine Hinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich dazu geeignet, im Haushalt verwendet zu werden. Jegliche andere Verwendung (beruflich, kommerziell etc.) ist ausgeschlossen. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät wurde für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen konzipiert, wie:
 - Teeküchen im Einzelhandel, in Büros und in ähnlicher Arbeitsumgebung;
 - Bauernhäusern;
 - von Hotels, Motels und anderen Herbergen;
 - Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, soweit diese nicht älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät muss vom Netzstrom getrennt werden, wenn es länger nicht benutzt werden soll, bevor das Gerät gewartet wird und bevor Zubehörteile ausgetauscht werden sollen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehörteile anbringen bzw. entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller

oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- **Achtung:** Um Risiken zu vermeiden, darf das Gerät nicht zusammen mit externen Geräten, z.B. mit Zeitschaltgeräten, verwendet und nicht an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- oder abgeschaltet wird.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung betrieben werden.
- Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Flächen werden während des Betriebs heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, wird empfohlen, dass Sie die Oberfläche des Geräts nicht berühren, sondern nur die Griffe.
- Entfernen Sie vor der ersten Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien und selbstklebende Folien. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Das Gerät niemals im Freien in Betrieb nehmen oder lagern.



- Stellen Sie das Gerät niemals um, während es in Betrieb ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das es bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung der Stromversorgung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Der Netzstecker muss an eine geeignete Steckdose, die ordnungsgemäß und nach den örtlichen Bestimmungen installiert und geerdet ist, angeschlossen werden.
- Nur das mit dem Gerät gelieferte Zubehör verwenden. Die Steckdose muss stets zugänglich bleiben.
- Das Gerät niemals in Betrieb nehmen, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker nicht funktionieren oder beschädigt sein sollte/n. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder für elektrische/mechanische Justierungen an die Servicestelle zur Untersuchung. Niemals versuchen, das Gerät selber zu reparieren.
- Wenn die Netzanschluss-

leitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Tauchen Sie das Gerät, Netzkabel oder den Netzstecker niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten, um Stromschläge oder Verbrennungen zu vermeiden.
- Rollen Sie das Kabel vollständig ab, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Kabel nicht in der Nähe einer heißen Oberfläche platzieren oder über die Tischkante oder Arbeitsfläche hängen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht unter oder um das Gerät herum verlegt ist.
- Halten Sie das Gerät in ausreichendem Abstand von Feuer, heißen Elektrokokochplatten, Waschbecken und beheizten Öfen.
- Halten Sie das Gerät stets fern von brennbaren Materialien, Gasen und explosiven Stoffen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von leicht entflammbarem Materialien

(z.B. Tischdecken oder Vorhänge).

- Löschen Sie ein ausgebrochenes Feuer nicht mit Wasser. Trennen Sie die Netzstromverbindung.
- Decken Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab, um die Flammen zu ersticken.
- Unfälle oder Schäden, die auf eine Nichteinhaltung der oben stehenden Anweisungen zurückzuführen sind, obliegen der Verantwortung des Benutzers. Weder Hersteller, Inverkehrbringer noch Händler können haftbar gemacht werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es nicht benutzt wird. Das Netzkabel kann an der Netzkabelaufnahme an der Unterseite des Gerätes verstaubt werden.
- Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 15 cm um das Gerät, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Einzelheiten zur Reinigung der Flächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ dieser Anleitung.

Beschreibung des Geräts

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1 Heizplatte für Crêpes | 6 ON-Betriebsanzeige |
| 2 Netzkabel mit Netzstecker | 7 Netzkabelaufbewahrung |
| 3 Haupteinheit | 8 Abstreifer (aus Holz) |
| 4 READY-Anzeige | 9 Holzspatel |
| 5 Thermostat-Regler (MAX, MIN) | |

Geräteübersicht

- Packen Sie das Gerät aus. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber von dem Gerät. Kontrollieren Sie, ob das Gerät vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Störung vorliegt, verwenden Sie es nicht und bringen Sie es zu Ihrem Händler oder zum Kundendienst zurück.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn Kinder mit der Verpackung spielen, besteht Unfallgefahr.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Crêpes vorgesehen. Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.
- Jegliche andere Verwendung kann das Gerät beschädigen oder Verletzungen verursachen.

Technische Spezifikationen

Modell:	951729
Netzspannung:	220 - 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1400 W
Schutzklasse:	Klasse I

Vor dem ersten Gebrauch

- Verwenden Sie das Gerät stets auf einer horizontalen Unterlage.
- Verwenden Sie das Gerät niemals unter Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien bzw. in deren Nähe. Stellen Sie das Gerät niemals unter einen Wandschrank oder in unmittelbare Nähe einer Wand (Gefahr von Beschädigungen durch Hitze).
- Nach der Installation an einem geeigneten Standort stellen Sie das Gerät sorgfältig auf eine geschützte Oberfläche, um Kratzer zu vermeiden.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass jeder Kontakt mit den Heizplatten ausgeschlossen wird.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf **MAX**. Warten Sie ca. 10 Minuten lang, bis sich das Gerät aufgewärmt hat (→ Betrieb).
- Aufgrund des Herstellungsprozesses kann das Gerät einen leichten Brandgeruch verströmen, wenn es das erste Mal in Betrieb genommen wird. Hierbei handelt es sich um einen normalen Vorgang, der keinerlei Fabrikationsfehler oder Gefahr anzeigt.
- Reinigen Sie das Gerät (→ Reinigung und Pflege).

Betrieb

- 1 Rollen Sie das Netzkabel vollständig von der Netzkabelaufnahme ab.
- 2 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, saubere, trockene und hitzebeständige Fläche.
Mindestabstand zu anderen Gegenständen: 15 cm



Hinweis: Geben Sie beim ersten Gebrauch etwas Öl auf die Platte. Wischen Sie das Öl mit einem Küchentuch ab.

3

Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Die Stromanzeige **ON** leuchtet.

4

Einschalten des Gerätes: Drehen Sie den Temperaturregler auf **MAX**. Warten Sie ca. 10 Minuten lang, bis sich das Gerät aufgewärmt hat.

Bereiten Sie den Teig vor.



ACHTUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!

Berühren Sie während des Vorheizens oder Abkühlens niemals die Oberfläche der Heizplatte, um die Temperatur zu prüfen.

5

Verwenden Sie eine Schöpfkelle, um den Teig auf die Heizplatte zu gießen.



Hinweis: Nehmen Sie so viel Teig, dass ca. 2/3 der Wärmeplatte bedeckt wird, ohne den Rand der Wärmeplatte zu berühren.

6

Verteilen Sie den Teig durch kreisförmige Bewegungen dünn mit dem Abstreifer.



Hinweis: Tauchen Sie den Abstreifer nach jeder Verwendung in Wasser, um das Abschaben zu erleichtern.

- Lassen Sie den glatt gestrichenen Teig ca. 45 Sekunden lang backen, bevor Sie ihn wenden.
- Lassen Sie den mitgelieferten Teigspatel vorsichtig unter den Crêpe-Rand gleiten. Wenden Sie ihn zügig.
- Lassen Sie den Crêpe backen, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.
- Belegen Sie den Crêpe nach dem Backen auf Ihrem Teller, und nicht direkt auf der Kochplatte.



Hinweis: Um die Antihafbeschichtung der Heizplatte zu schützen, verwenden Sie stets einen Kunststoff- oder Holzspatel.

- 7 Ausschalten des Gerätes:** Stellen Sie das Thermostat des Temperaturreglers nach dem Gebrauch auf die Position **OFF**.
- 8** Trennen Sie die Netzstromverbindung. Lassen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern und Haustieren vollständig abkühlen!

Rezepte



Hinweis: Die Mengenangaben der nachfolgenden Rezepte entsprechen 12 Portionen.

Einfacher Crêpe

Zutaten:

• Eier	6
• Milch	1 ml
• Mehl	500 g
• Speiseöl	3 EL

Zubereitung:

- Verquirlen Sie die Milch mit den Eiern.
- Fügen Sie das Mehl und das Speiseöl hinzu. Verrühren Sie die Mischung gut, bis sie cremig ist. Lassen Sie den Teig ungefähr 1 Stunde lang ruhen.
- Formen Sie einen Crêpe aus dem Teig.

Crêpe mit Zucker und Zitrone

Zutaten :

• Kristallzucker	
• Zitronen	3

Zubereitung:

- Formen Sie einen Crêpe aus dem vorbereiteten Teig:
 - Drehen Sie den Temperaturregler auf **MAX**, um den Crêpe ca. 1 Minute lang zu backen.
 - Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn ca. 2 Minuten lang.
- Legen Sie den Crêpe auf einen flachen Teller. Bestreuen Sie den Crêpe mit Zucker und beträufeln Sie ihn mit Zitronensaft.
- Falten Sie den Crêpe in ein Viereck.

Crêpes Normandie**Zutaten:****Apfelrezept:**

• Äpfel	1000 g
• Butter	100 g
• Zucker	300 g
• Calvados	150 ml
• Crème Fraîche	250 g
• Zimt	ein wenig

Zubereitung:

- Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in dünne Scheiben.
- Fügen Sie den Butter und Zucker zu den Apfelscheiben. Braten Sie die Mischung in einer Pfanne.
- Fügen Sie Calvados und Crème fraîche hinzu. Verrühren Sie die Mischung gut.
- Einen Crêpe backen:
 - Drehen Sie den Temperaturregler auf **MAX**, um den Crêpe ca. **1 Minute** lang zu backen.
 - Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn ca. 2 Minuten lang.
- Legen Sie den Crêpe auf einen flachen Teller. Verteilen Sie die Apfelscheiben über dem Crêpe.
- Falten Sie den Crêpe in ein Viereck.

Einfaches Crêpes-Rezept (herzhafte Crêpes)**Zutaten:**

• Eier	2
• Milch	1 ml
• Buchweizenmehl	500 g
• Weizenmehl	100 g
• Geschmolzene Butter	100 g
• Wasser	300 ml
• Salz	etwas

Zubereitung:

- Verquirlen Sie die Mischung aus Milch, Eiern und Wasser, bis sie cremig ist.
- Vermischen Sie das Weizenmehl mit dem Buchweizenmehl und geben Sie eine Prise Salz hinzu.
- Verrühren Sie die Mehlmischung mit der Mischung aus Milch, Eiern und Wasser.
- Fügen Sie die geschmolzene Butter hinzu. Lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Stunde ruhen.
- Formen Sie einen Crêpe aus dem Teig.

Crêpes mit Schinken und Ei**Zutaten:**

• Eier	12
• Schinkenscheiben	12
• Zerriebener Parmesankäse	150 g
• Salz	etwas
• Pfeffer	etwas

Zubereitung:

- Machen Sie einen Crêpe aus dem vorbereiteten Teig:
 - Drehen Sie den Temperaturregler auf **MAX**, um den Crêpe ca. **1 Minute** lang zu backen.
 - Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn ca. 2 Minuten lang.
- Legen Sie den Crêpe auf einen flachen Teller.
- Kochen Sie die Eier und schneiden Sie sie in Scheiben.
- Verteilen Sie den Schinken, Eischeiben und den Käse auf den Crêpe.
- Würzen Sie den Crêpe je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.
- Falten Sie den Crêpe in ein Viereck.

Crêpe mit geräuchertem Lachs**Zutaten:**

• Räucherlachs in Scheiben	500 g
• Crème Fraîche	250 ml
• Zitronen	2

Zubereitung:

- Formen Sie einen Crêpe aus dem vorbereiteten Teig:
 - Drehen Sie den Temperaturregler auf **MAX**, um den Crêpe ca. 1 Minute lang zu backen.
 - Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn ca. 2 Minuten lang.
- Legen Sie den Crêpe auf einen flachen Teller. Garnieren Sie den Crêpe mit einer Scheibe Räucherlachs, einer dünnen Zitronenscheibe und etwas Crème Fraîche.
- Falten Sie den Crêpe in ein Viereck.

Reinigung und Pflege**WARNUNG**

- Vor dem Reinigen: Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren vollständig abkühlen lassen! **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Keine scheuernden und scharfen Reinigungsmittel sowie scharfkantige oder spitze Gegenstände zum Reinigen verwenden, da diese das Gehäuse des Gerätes beschädigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um ein Ansammeln von Speiserückständen zu vermeiden.

Reinigung des Gehäuses

- Mit einem leicht angefeuchtetem Tuch und etwas mildem Spülmittel abwischen.
- Gründlich abtrocknen.

- 9 Wickeln Sie das Netzkabel an der Netzkabelaufbewahrung an der Geräteunterseite auf.

Reinigung von Rückständen

- Entfernen Sie Speiserückstände mit einem weichen Pinsel.

Platten, Spatel und Abstreifer reinigen

- Ungefähr 5 Minuten lang in heißem Wasser mit Spülmittel einwirken lassen.
- Entfernen Sie Reste mit einem weichen, feuchten Lappen oder einem Papiertuch.
- Mit einem weichen, nicht-scheuernden Schwamm und mit ein wenig Spülmittel reinigen.
- Mit sauberem Wasser abspülen und danach gründlich trocknen lassen.

- Verwenden Sie ein Tuch, um ein wenig Speiseöl auf die Kochplatten aufzutragen.

Aufbewahrung

- Trennen Sie das Gerät vor der Aufbewahrung immer vom Netzstrom.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und sauberen Ort. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, um Ihr Gerät darin zu lagern, wenn es längere Zeit nicht verwendet wird.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol



gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen oder privaten Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall-Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionado, testado y recomendado por ELECTRO DEPOT. Los productos de la marca HIGHONE le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



El manual se puede consultar en el sitio web de <http://www.electrodepot.es>

A**Antes de empezar**

40 Indicaciones de seguridad

B**Descripción del dispositivo**43 Descripción del dispositivo
43 Descripción de la unidad
43 Uso previsto
43 Especificaciones técnicas**C****Uso del dispositivo**44 Antes del primer uso
44 Uso
45 Recetas**D****Mantenimiento y limpieza**47 Mantenimiento y limpieza
48 Almacenamiento**E****Eliminación**

49 Desecho de su dispositivo obsoleto

Indicaciones de seguridad

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL CON DETENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO Y CONSÉRVELO PARA SU USO EN FUTURAS OCASIONES.

Información general

- Este aparato está exclusivamente previsto para un uso doméstico. Queda excluido cualquier otro tipo de uso (laboral, comercial, etc.). No lo utilice en el exterior.
- Este aparato ha sido concebido para su uso doméstico y para aplicaciones similares, como:
 - zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
 - granjas;
 - uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - habitaciones de invitados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de

los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que puede originar. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños menores de 8 años no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que estén bajo supervisión de un adulto.

- Conserve el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
- Desenchufe el aparato si no lo va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, si va a llevar a cabo su mantenimiento y antes de sustituir accesorios. El aparato debe enfriarse antes de añadir o retirar los componentes, y para limpiarlo.

- Para evitar peligros, si el cable para la conexión de red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona cualificada.
- **Atención:** para evitar riesgos, no conecte el aparato a aparatos externos, como p.ej. aparatos con temporizadores, y no lo conecte a un circuito eléctrico que se enciende y se apaga con regularidad.
- El aparato no debe ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o control remoto.
- Las superficies acotadas con este símbolo se calientan durante el funcionamiento. Para evitar quemaduras, se recomienda no tocar la superficie del aparato, sino únicamente las asas.
- Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje y las láminas autoadhesivas. No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Nunca utilice o guarde el



- aparato en el exterior.
- No mueva el aparato si está en funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe antes de moverlo.
- Utilice el aparato únicamente de la manera prevista.
- Antes de la puesta en marcha, asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato coincide con la tensión de red del suministro de corriente de su casa.
- El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuada conectada a tierra e instalada según las normativas locales.
- Utilice solo los accesorios suministrados con el aparato. La toma de corriente debe ser fácilmente accesible.
- Nunca ponga en marcha el aparato si el cable de conexión o el enchufe no funcionan o están dañados. Envíe el dispositivo al servicio al cliente para su comprobación, reparación o para un ajuste eléctrico/mecánico. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.

- Para evitar peligros, si el cable alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona cualificada.
- Con el fin de evitar descargas eléctricas o quemaduras, nunca sumerja el aparato, el cable de red o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Desenrolle el cable por completo para evitar un sobrecalentamiento.
- No coloque el cable cerca de superficies calientes y no lo deje colgando en los bordes de las mesas o superficies de trabajo.
- Asegúrese de que el cable no se encuentra debajo o alrededor del aparato.
- Coloque el aparato a una distancia suficiente del fuego, placas eléctricas calientes, lavabos y hornos.
- Emplace el aparato de manera que quede siempre alejado de materiales inflamables, gases y sustancias explosivas.
- No coloque el aparato cerca de materiales ligeramente inflamables (como p.ej. manteles o cortinas).
- No extinga los incendios con agua.
- Desconéctelo del suministro eléctrico. Cubra el dispositivo con un paño húmedo para apagar las llamas.
- Los accidentes o daños originados por un incumplimiento de las instrucciones indicadas más arriba, incumben a la responsabilidad del usuario. Los fabricantes, usuarios profesionales y distribuidores no asumen la responsabilidad.
- Apague el dispositivo y desconéctelo del suministro eléctrico cuando no vaya a utilizarlo. El cable puede guardarse en los soportes adecuados situados en la base del aparato.
- Deje un mínimo de 15 cm de espacio libre alrededor del aparato para conseguir una ventilación suficiente.
- Por lo que se refiere a la forma de limpiar las superficies que están en contacto con productos alimentarios, consulte el apartado "Limpieza y mantenimiento" a continuación de este manual.

Descripción del dispositivo

- | | |
|--|--|
| 1 Placa de cocción para crepes | 6 Indicador ON |
| 2 Cable de alimentación con enchufe | 7 Compartimiento del cable de alimentación |
| 3 Unidad principal | 8 Rascador de madera |
| 4 Indicador READY | 9 Espátula de madera |
| 5 Control del termostato (MAX, MIN) | |

Descripción de la unidad

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del aparato. Revise que el aparato reúne todas las condiciones establecidas y se encuentra en perfecto estado. Si el aparato está dañado o presenta averías, no lo utilice y entréguelo a su distribuidor o servicio al cliente.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

- Este aparato solo se ha diseñado para preparar crepes. No lo utilice para otros fines.
- Cualquier otro uso puede deteriorar el aparato o provocar lesiones.

Especificaciones técnicas

Modelo:	951729
Tensión de red:	220 - 240 V~, 50 Hz
Consumo eléctrico:	1400 W
Tipo de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Utilice siempre este aparato sobre una superficie horizontal.
- Evite utilizar el aparato debajo de cortinas u otros materiales combustibles o cerca de ellos. No coloque el aparato debajo de un armario o cerca de una pared (riesgo de daños provocados por el calor).
- Una vez instalado en un lugar adecuado, coloque el aparato cuidadosamente sobre una superficie plana protegida para evitar que se raye.
- Disponga el cable de manera segura para evitar que entre en contacto con las placas de cocción.
- Mueva el control del termostato hacia la posición **MAX** y precaliente el dispositivo durante aproximadamente 10 minutos (→ Uso).
- A causa del proceso de fabricación, el aparato puede emanar un ligero olor a quemado al ser utilizado por primera vez. Se trata de un suceso normal que no indica ningún tipo de fallo de fabricación o peligro.
- Limpie el aparato (→ Limpieza y mantenimiento).

Uso

- 1 Desenrolle totalmente el cable de alimentación de su compartimento.
- 2 Coloque la unidad principal sobre una superficie plana, estable, limpia, seca y resistente al calor.

Distancia mínima de los otros objetos:
15 cm



Observaciones: antes del primer uso, vierta un poco de aceite sobre la placa de cocción y repártalo con un papel de cocina

3

Enchufe el cable a una toma de corriente apropiada. El indicador de energía **ON** se enciende.

4

Encendido: mueva el control del termostato hacia la posición **MAX** y precaliente el dispositivo durante aproximadamente 10 minutos.

Prepares la pasta.



ATENCIÓN – ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

Durante el precalentamiento o enfriamiento, nunca toque la superficie de cocción para comprobar la temperatura.

5

Utilice un cucharón para verter la mezcla sobre la placa caliente.



Observaciones: ponga una cantidad adecuada de mezcla para cubrir 2/3 de la zona caliente de la placa sin llegar a los bordes.

6

Reparta la pasta finamente con el rascador utilizando un movimiento circular.



Observaciones: sumerja la espátula en agua tras cada uso para facilitar su uso.

- La pasta alisada debe cocer durante unos 45 segundos antes de girarla.
- Haga deslizar suavemente la espátula incluida por debajo del borde de la crepe. Gírela rápidamente.
- Déjela cocer hasta que consiga el dorado deseado.
- Una vez hecha la crepe, rellénela en el plato en lugar de en la placa.



Observaciones: para proteger el revestimiento antiadherente de la placa de cocción, utilice siempre una espátula de plástico o de madera.

- 7 Apagado:** después de su uso, ajuste el termostato a la posición **OFF**.
- 8** Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente, ¡fuera del alcance de los niños y de las mascotas!

Recetas



Observaciones: las siguientes recetas con cantidades de ingredientes recomendadas se basan en 12 porciones.

Crêpe básica

Ingredientes:

• Huevos	6
• Leche	1 ml
• Harina	500 g
• Aceite de cocina	3 cucharadas

Preparación:

- Bata la leche y los huevos.
- Añada la harina y el aceite de cocina. Mezcle bien hasta obtener una mezcla suave. Deje reposar la mezcla durante cerca de 1 hora.
- Haga una crêpe con la mezcla.

Crêpe con azúcar y limón

Ingredientes:

• Azúcar en cristales	
• Limones	3

Preparación:

- Haga una crêpe con masa preparada de antemano:
 - Mueva el control del termostato hacia la posición **MAX** para cocinar una crêpe durante aproximadamente 1 minuto.
 - Voltee la crêpe y cocine durante aproximadamente 2 minutos.
- Deje la crêpe sobre un plato plano. Rocíe azúcar en cristales y jugo de limón sobre la crêpe.
- Pliegue la crêpe en un cuadrado.

Crêpe al estilo normando**Ingredientes:****Composición con manzana:**

• Manzana	1000 g
• Mantequilla	100 g
• Azúcar	300 g
• Calvados	150 ml
• Nata	250 g
• Canela	un poco

Preparación:

- Pele las manzanas y córtelas en rebanadas delgadas.
- Pele las manzanas y córtelas en rebanadas delgadas.
- Añada mantequilla y azúcar a la manzana rebanada y ase la mezcla en un sartén.
- Añada la canela, calvados, crème fraîche y mezcle bien.
- Para hacer una crêpe:
 - Mueva el control del termostato hacia la posición **MAX** para cocinar una crêpe durante aproximadamente 1 minuto.
 - Voltee la crêpe y cocine durante aproximadamente 2 minutos.
- Deje la crêpe sobre un plato plano. Esparza la mezcla con manzana sobre la crêpe.
- Pliegue la crêpe en un cuadrado.

Receta galette básica (crêpes sabrosas)**Ingredientes:**

• Harina	2
• Leche	1 ml
• Harina de trigo sarraceno	500 g
• Harina de trigo	100 g
• Mantequilla derretida	100 g
• Agua	300 ml
• Sal	un poco

Preparación:

- Bata la leche, los huevos y el agua hasta obtener una mezcla suave.
- Mezcle la harina de trigo y alforfón para luego añadir una pizca de sal.
- Mezcle la harina con la mezcla de leche, huevo y agua.
- Añada la mantequilla derretida. Deje reposar la mezcla durante cerca de 1 hora.
- Haga una crêpe con la mezcla.

Galette de jamón y huevo**Ingredientes:**

• Huevos	12
• Jamón rebanado	12
• Queso parmesano rallado	150 g
• Sal	un poco
• Pimienta	un poco

Preparación:

- Haga una galette con masa preparada de antemano:
 - Mueva el control del termostato hacia la posición **MAX** para cocinar una galette durante aproximadamente 1 minuto.
 - Voltee la galette y cocine durante aproximadamente 2 minutos.
- Deje la galette sobre un plato plano.
- Haga pasteles de huevo y córtelos en rebanadas.
- Rocíe el jamón, rebanadas de huevo y queso sobre la galette.
- Sazone la galette con sal y pimienta.
- Pliegue la galette en un cuadrado.

Galette con salmón ahumado

Ingredientes:

• Salmón ahumado en rebanadas	500 g
• Crème fraîche	250 ml
• Limones	2

Preparación:

- Haga una galette con masa preparada de antemano:
 - Mueva el control del termostato hacia la posición **MAX** para cocinar una galette durante aproximadamente 1 minuto.
 - Voltee la galette y cocine durante aproximadamente 2 minutos.
- Deje la galette sobre un plato plano. Aderece con una rebanada de salmón ahumado, una fina rebanada de limón y un poco de crème fraîche.
- Pliegue la galette en un cuadrado.

Mantenimiento y limpieza



AVISO

- Antes de llevar a cabo la limpieza: asegúrese de que el dispositivo está apagado. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. ¡Deje el enfriar el dispositivo fuera del alcance de los niños y mascotas! **¡RIESGO DE QUEMADURAS!**
 - Para llevar a cabo la limpieza, no utilice productos de limpieza abrasivos o afilados, así como objetos puntiagudos, ya que podrían dañar el dispositivo.
 - Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Limpie el dispositivo después de cada uso para evitar una acumulación de restos de comida.

Limpieza de la unidad principal

- Limpie con un paño ligeramente húmedo y un poco de detergente lavavajillas suave.
 - Séquela completamente.
- 9 Enrolle el cable de alimentación y guárdelo en el compartimiento situado en la base.

Limpieza de la resistencia

- Retire todos los residuos de comida con un cepillo suave.

Limpie las placas, la espátula y el rascador

- Remoje en agua caliente con un poco de detergente lavavajillas durante unos 5 minutos.
- Retire los restos con un paño suave o un trozo de papel de cocina.
- Limpie con una esponja suave y un poco de lavavajillas, sin restregar.
- Enjuague con agua limpia y a continuación, déjela secar.

- Aplique un poco de aceite de cocina sobre las placas de cocción.

Almacenamiento

- Antes de guardar el aparato, desenchúfelo.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y animales.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante largos periodos de tiempo.

Desecho de su dispositivo obsoleto

ELIMINACIÓN DE DESECHOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este dispositivo contiene el símbolo de la Directiva RAEE (Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), lo que significa que al no puede ser desechado en la basura doméstica una vez finalizada su vida útil, sino en puntos de recogida locales para la separación de residuos. La recuperación de residuos contribuye a la protección del medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para proteger nuestro medio ambiente y nuestra salud, los dispositivos viejos eléctricos y electrónicos deben desecharse según las normas establecidas, a seguir tanto por los proveedores, como por los usuarios.

Por este motivo, su dispositivo con el símbolo indicado en su etiqueta de identificación o embalaje,



no debe desecharse en un cubo de basura público o privado de uso doméstico. El usuario debe entregar el dispositivo en puntos de recogida locales para su reciclaje y clasificación, o para ser reutilizados con otros fines según lo definido en la Directiva.