Fondue-/Crêpes-Kombination

Liebe Kundin, lieber Kunde,
die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Fondue-Gabeln, 8 Stück
2. Spritzschutzring
3. Fondue-Topf
4. Heizfläche
5. Basisgerät
6. Temperaturregler mit Kontrollleuchte
7. Crêpes-Platte
8. Crêpes-Wender
9. Teig-Spatel
10. Typenschild (Geräteunterseite)
11. Kabelaufwicklung
12. Anschlussleitung mit Netzstecker

Sicherheitshinweise
- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Crêpes-Platte im Spülwasser reinigen.
  Den Fonduetopf, den Spritzschutz und die Fonduegabeln im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
  Die Crêpes-Wender und den Teig-Spatel im Spülwasser reinigen.
  Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Die Heizfläche am Basisgerät muss vor Spritzwasser geschützt werden.
- **Warnung!** Eine Fehlanwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- **Warnung!** Einige berührbare Oberflächen sind während und nach dem Betrieb heiß.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett

zu vermeiden.
- Den Fondue-Topf nur an den Handgriffen anfassen und nach Gebrauch erst abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 benutzt werden.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- **Warnung!** Das Gerät von jungen Kindern (0-8 Jahre) fernhalten, insbesondere während des Gebrauchs oder des Abkühlens.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Das Gerät nur einschalten, wenn der gefüllte Fonduetopf oder die Crêpes-Platte auf die Heizfläche gesetzt wurde.
- Niemals tiefgefrorene Lebensmittel für das Fondue benutzen. Die Lebensmittel vorher auftauen und ggf. trockentupfen.
- Um die Oberfläche der Crêpes-Platte zu schonen, keine scharfen Gegenstände bei der Entnahme der Crêpes benutzen.
- Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Fonduetopf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.
- **Niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett schütten!**
- Das heiße Gerät niemals tragen oder verschieben! Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät benutzen.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **bei fehlender Aufsicht,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme
- Alle Werbe-Aufkleber, Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung das Basisgerät und die Crêpes-Platte mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Das Gerät mit Crêpes-Platte ca. 10 Min. ohne Teig aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Dann das Gerät inklusive aller Zubehörteile wie unter ‚*Reinigung und Pflege*' beschrieben reinigen.

Inbetriebnahme

Fondue
- Öl/Fett, Brühe, Käse oder Schokolade in den Fonduetopf füllen. Dabei die untenstehenden Informationen zu den Füllmengen beachten!
- Den Fonduetopf auf die Heizfläche setzen.
- Den Spritzschutz aufsetzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

Gemüse/Fleisch-Fondue mit Öl/Fett
- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Das Öl/Fett ca. 25 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

Gemüse/Fleisch-Fondue mit Brühe
- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Die Brühe ca. 10 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

Käse-Fondue
- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 400 g betragen.
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, den Regler auf eine mittlere Position zurückdrehen.

Schokoladen-Fondue
- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 500 g betragen.
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Regler auf eine Position knapp über MIN zurückdrehen.

- Die Lebensmittel auf die Fondue-Gabeln aufspießen, tief in den Fonduetopf tauchen und die Gabeln im Spritzschutz arretieren.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Regler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät abkühlen lassen und nach jedem Gebrauch reinigen wie unter ‚*Reinigung und Pflege*' beschrieben.

Crêpes-Zubereitung
- Die Crêpes-Platte auf die Heizfläche setzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Den Temperaturregler in die gewünschte Position stellen.
- Die Kontrollleuchte leuchtet. Das Gerät heizt auf.
- Ist die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte.
- Eine kleine Menge Crêpes-Teig auf die Crêpes-Platte geben und den Teig gleichmäßig mit dem Teigspatel durch eine drehende Bewegung verteilen.
- Während des Gebrauchs leuchtet die Kontrollleuchte immer wieder auf. Dies zeigt den Heizvorgang des Gerätes an. Die gewünschte Temperatur wird dadurch gehalten.
- Den Crêpe solange backen lassen, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und sich der Crêpe leicht verschieben lässt.
- Dann den Crêpes-Wender unter den Crêpe schieben, den Crêpe anheben und wenden.
- Den Crêpe kurz fertig backen. Den Crêpe zur Kontrolle mit dem Crêpes-Wender leicht anheben. Der Crêpe sollte sichtbar durchgebacken sein, aber nicht braun werden. So lässt er sich gut falten oder rollen.
- Den Crêpe von der Crêpes-Platte nehmen.
- Den Crêpe nach Wunsch belegen und falten oder rollen.
- Wenn der Bräunungsgrad nicht den Vorstellungen entspricht, den Regler auf eine höhere bzw. tiefere Position stellen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Regler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.

Tipps
- Den Teigspatel vorher anfeuchten. Dann kann der Teig nicht so leicht daran kleben bleiben.
- Beim ersten Crêpe zum Üben etwas mehr Teig auf die Crêpes-Platte geben. Ein etwas dickerer Crêpe lässt sich leichter handhaben.

Rezepte

Süße Crêpes
Zutaten:
250 g Mehl
4 Eier
500 ml Milch
1 Esslöffel Vanillezucker
½ Teelöffel Salz
Rum-Aroma
50 g geschmolzene Butter

Zubereitung:
Vermischen Sie mit einem Handmixer Mehl, Eier, Milch, Vanillezucker und Salz. Geben Sie das Rum-Aroma und die geschmolzene Butter hinzu und verrühren Sie alles so lange, bis sich ein feiner glatter Teig gebildet hat. Lassen Sie den Teig vor dem Backen noch ca. 1 Stunde ruhen.

Herzhafte Galettes
Zutaten:
250 g Buchweizenmehl
1 Ei
350 ml Milch
350 ml kaltes Wasser
1 Teelöffel Salz
50 g geschmolzene Butter

Zubereitung:
Vermischen Sie mit einem Handmixer Mehl, Ei, Milch, Wasser und Salz. Geben Sie die geschmolzene Butter hinzu und verrühren Sie alles so lange, bis sich ein feiner glatter Teig gebildet hat. Lassen Sie den Teig vor dem Backen noch ca. 1 Stunde ruhen.

Reinigung und Pflege
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Die Crêpes-Platte abnehmen und mit etwas heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Den Fondue-Topf mit Inhalt komplett erkalten lassen, bevor er entnommen wird.
  Verbrauchtes Öl/Fett nicht in den Ausguss gießen. Das erkaltete Öl/Fett in den Hausmüll geben.
- Den Fondue-Topf, den Spritzschutz und die Fondue-Gabeln im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.

- **Tipp!** Bei der Zubereitung von Käse-Fondue ist ein Anbacken des Käses im Fonduetopf unvermeidbar. Den Fonduetopf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser füllen und über Nacht einweichen lassen. Dann erst wie oben beschrieben reinigen.

- Den Crêpes-Wender und den Teig-Spatel im Spülwasser reinigen.
- Das Basisgerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.

Ersatzteile und Zubehör
Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Website http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service Center / Ersatzteil-Shop*“ bestellt werden.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-1333
information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 10437.0000 **01/23**









www.severin.com