

dolcē

Model: EPC1



Operation Manual

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read carefully before use.

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed to reduce risk of fire, electric shock, and injury to self and others, including the following:

1. Read all instructions thoroughly.
2. Do not touch any hot surfaces. Use knobs, handles, or other safety features to grasp hot objects.
3. To protect against electric shock, do NOT immerse the cord, plug, or any other part of the appliance in water or other liquid.
4. When operated by or near children, close supervision is necessary to reduce risk of injury.
5. Be sure to unplug the appliance when cleaning or when not in use. Always allow the appliance to cool before installing or removing parts, or when cleaning the appliance.
6. Do NOT operate any appliance if the plug or cord has been damaged, if the appliance has malfunctioned, or it has been damaged in any other manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. Refrain from using accessories not recommended by the appliance manufacturer. Doing so increases the risk of fire, electric shock, or injury.
8. Do NOT use outdoors. The appliance is designed for indoor use only.
9. Do NOT allow the cord to hang over the edge of the table or counter or allow it to touch any hot surfaces.
10. Do NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do NOT use the appliance for anything other than its intended use.
12. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
13. Make sure that your outlet's voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the appliance.
14. Do NOT use the appliance with a damaged outlet. Doing so increases the risk of fire, electric shock, or injury.
15. Any examination, repair, or adjustment of the appliance should be conducted by an authorized service agent ONLY.
16. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, one of its service agents, or anyone with similar qualifications to prevent hazards.
17. This appliance is not intended for commercial use.
18. Provide proper ventilation when using the appliance leaving a minimum space of 6" free around the unit.
19. Remember to keep this appliance out of direct sunlight and away from any other direct sources of heat.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the

- appliance by a person responsible for their safety.
21. This is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 22. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

IMPORTANT PRECAUTIONS:

Important Precautions To Remember:

- Never immerse in water; never use near water; do not put in dishwasher.
- Never use an abrasive sponge or cloth or scouring pad on the unit.
- Never leave the unit unattended while in use.
- Do NOT touch hot surfaces, unit becomes hot when batter is cooking.
- Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning, allow to cool before taking off any parts or use oven mitts / pot holders to handle.
- Do NOT place heavy objects on top of or inside product to avoid possible damage to unit.
- Keep out of reach of children.

Please take care of your electric filled pancake maker as stated above.

Cord Instruction:

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used,
 - A)** The marked electric rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - B)** The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Before First Use:

Before using the Ebelskiver Filled Pancake Maker for the first time, it's advisable to clean the unit and all accessories. When finished, wipe the appliance down with a soft, dry cloth. Do not immerse the unit in water or any other liquid. For detailed cleaning instructions, see 'Cleaning' section.

Unpacking Your Filled Pancake Maker :

Note: Always clean and dry thoroughly the unit before use.

1. Carefully unpack the unit and remove all packaging materials before initial use.
2. Unwrap the power cord at bottom of the unit.
3. Check that the rated voltage is the same as stated on the label on the unit. Connect the appliance to a suitable electric socket.

Cleaning :

- Before cleaning the Ebelskiver Filled Pancake Maker, it is essential to turn off the switches and then pull the plug out of the socket.
- Never immerse the Ebelskiver Filled Pancake Maker in water!
- Do not attempt to access any internal parts of the Ebelskiver Filled Pancake Maker.
- Never take your Ebelskiver Filled Pancake Maker apart for cleaning. Absorb any excess oil from well by dabbing with paper towel. If baked batter adheres to the pan simply pour a little cooking oil onto baked batter and let stand for approximately 5 minutes, allowing it to soften for easy removal.
- Wipe clean with a damp cloth. Do not use any scouring pads or abrasive cleaners as these will result in scratches to the unit.

Storage :

When the Ebelskiver Filled Pancake Maker is not in use, remove the plug from the wall socket, store cord in bottom of unit and store the Ebelskiver Filled Pancake Maker in a dry place out of reach of children.

Operation Instructions :

Note: Have batter and filling prepared before operation.

1. First, find a stable place near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source.
2. Plug the power cord into a standard electrical outlet.
3. The blue indicator light will turn on to signal that the power is on. Turn the control knob clockwise from the OFF position to the desired setting. The red indicator light will turn on and allow the Ebelskiver Filled Pancake Maker to heat up. When the Filled Pancake Maker has reached desired temperature, the red indicator light will turn off. You are now ready to begin cooking.
4. Using a pastry brush, coat the wells of the pan evenly with melted butter or cooking oil to prepare to cook. Then, pour one tablespoon of batter into each well of the pan.
5. Add a small amount of the filling (about a tablespoon), and then top with some additional batter (again, about a tablespoon, but you will have to adjust accordingly).

6. They will be ready to turn after a few minutes (the Ebelskiver filled pancakes will start to puff up just a bit and pull from the sides). We recommend using an Ebelskiver Filled Pancake Turning Tool to carefully flip the pancakes. Cook the other side for a minute or two.
Note: The red indicator light will turn on and off during the cooking process. This is normal and occurs because the unit is regulating the heat to the elements.
7. Serve immediately, topping with the leftover filling. Sprinkle with powdered sugar, if desired. **Note:** Ebelskivers will be HOT - handle with care.
8. When you are finished cooking, turn the control knob counterclockwise to the OFF setting. The red indicator light will turn off. Unplug the power cord from the outlet. Allow the pancake maker to fully cool down completely before handling.

Tips To Make A Perfect Filled Pancake :

- We recommend setting MEDIUM for golden brown Ebelskiver filled pancakes, either from mix or homemade. If you prefer crispier or darker pancakes, increase the temperature.
- Filled pancakes are best when made to order, but pre-made Ebelskiver filled pancakes may be kept warm in a 200F preheated oven. Place in a baking pan or wrap in foil while in the oven. Filled pancakes wrapped in foil may lose their crispiness.
- Ebelskiver filled pancakes may be frozen. First allow to cool completely; then place in plastic food storage bag. Use waxed paper to keep pancakes separated. Reheat in oven to serve.

Suggested Recipes :

Note: You can use premixed pancake batter or any pancake mix recipe. Here is one sample recipe below:

Pancake Batter From Scratch:

- 1 egg
- 1 cup all-purpose flour
- 3/4 cup milk
- 1 tablespoon sugar
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 tablespoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt

Directions:

In a bowl, mix all the ingredients together, breaking up any lumps. Then slowly add water until the batter is not too thick yet not too thin. The thicker the batter, the thicker the pancakes will be. Pour batter into the Ebelskiver Filled Pancake Maker.

Delicious Fillings:

- Peanut butter and jam
- Chocolate Sauce
- Strawberries
- Blueberries
- Raspberries
- Banana
- Apples

Delicious Toppings:

- Fruits
- Jam
- Chocolate Sauce
- Whipped Cream
- Ice Cream
- Powdered Sugar

Warranty :

We appreciate your purchase of this appliance. We take pride in the quality of our products and have manufactured your new appliance to exacting quality standards. We feel confident that in normal use, it will provide you with satisfactory performance. However, should you experience difficulty; you are protected under the provisions of this warranty. This appliance is warranted against manufacturing defects in materials and workmanship in normal use for a **period of one-year (1)** from the date of purchase by the original user, and is conditional upon the unit being installed and used as directed in the instruction manual.

Should the appliance need service during within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center or send your appliance to one of our locations listed below.

Toll-Free: 1-877-259-7989 help@productspec.com
www.alwaysdolce.com

Transportation to and from the service depot is the responsibility of the owner. To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for return shipping and handling of the product. Please also be sure to include a return address, description of the product defect and any other information pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order. This warranty applies to the product from the original date of purchase at retail. Therefore, the owner must provide a copy of the original, dated bill of sale. No warranty service will be performed without a bill of sale.

RETURN TO:	PSI WARRANTY 6-10 Carlow Court, Whitby, ON, L1N 9T7, CANADA	PSI WARRANTY c/o FTN, 2215 Kenmore Ave, Ste 100 Buffalo, NY, 14207, USA
------------	---	---

Note: For added protection and secure handling of any product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. We cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

For complete warranty details please see www.alwaysdolce.com/warranty

"Dolce" is a trademark of Product Specialties Inc. © 2011
Due to continuing improvements, actual product may differ slightly from photo.

dolcē

Modèle: EPC1



Mode d'emploi

INSTRUCTIONS DE SECURITÉ

IMPORTANT! Veuillez lire attentivement avant d'utiliser. Gardez ces instructions précieusement pour référence future.

En utilisant n'importe quel appareil électrique, on devrait toujours observer des mesures de sécurité de base pour ramener le risque du feu, de décharge électrique, et de dommages à l'individu et à d'autres, y compris ce qui suit :

1. Lisez toutes les instructions complètement.
2. Ne touchez aucune surface chaude. Employez les boutons, les poignées, ou d'autres dispositifs de sûreté pour saisir les objets chauds.
3. Pour se protéger contre la décharge électrique, n'immergez pas la corde, la prise, ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une fois opérés près ou les enfants proches, surveillance étroite est nécessaire pour réduire le risque de dommages.
5. Soyez sûr de débrancher l'appareil en nettoyant ou si non utilisable. Permettez toujours à l'appareil de se refroidir avant d'installer ou enlever des pièces, ou en nettoyant à l'appareil.
6. N'actionnez aucun appareil si la prise ou la corde a été endommagée, si l'appareil a fonctionné mal, ou il a été endommagé de n'importe quelle autre façon. Renvoyez l'appareil au service de service autorisé le plus proche pour l'examen, la réparation, ou l'ajustement.
7. Refrain d'utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant d'appareils. Faire augmenter ainsi le risque du feu, de décharge électrique, ou de dommages.
8. N'employez pas dehors. L'appareil est conçu pour l'usage d'intérieur seulement.
9. Ne laissez pas la corde accrocher au-dessus du bord de la table ou du compteur ou lui permettre de ne toucher aucune surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil dessus ou ne vous approchez pas d'un gaz chaud ou d'un brûleur électrique, ou dans un four de chauffage.
11. N'employez pas l'appareil pour n'importe quoi autre que son utilisation prévue.
12. Pour débrancher, mettre toute commande sur "OFF", puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Assurez-vous que la tension de votre sortie correspond à la tension indiquée sur l'étiquette d'estimation de l'appareil.
14. N'employez pas l'appareil avec une sortie endommagée. Faire augmenter ainsi le risque du feu, de décharge électrique, ou de dommages.
15. Toute examen, réparation, ou ajustement de l'appareil devraient être conduits par un agent autorisé de service SEULEMENT.
16. Si le cordon de secteur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents de service, ou n'importe qui avec les qualifications semblables pour empêcher des risques.
17. Cet appareil n'est pas prévu pour l'usage commercial.
18. Fournissez la ventilation appropriée en utilisant l'appareil laissant un espace minimum de 6 po. libre autour de l'unité.
19. Rappelez-vous de garder cet appareil hors de la lumière du soleil directe et loin de toutes les autres sources directes de chaleur.

20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été données de surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
21. Ce n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
22. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifie pas la fiche.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Pour l'usage de domestique seulement

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES:

Précautions importantes à retenir:

- Ne plonge jamais dans l'eau, n'utilise jamais à proximité de l'eau, ne met pas au lave-vaisselle.
- N'utilise jamais une éponge ou chiffon abrasive sur l'appareil.
- Ne laisse jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne touche pas les surfaces chaudes; la machine devienne chaude quand la pâte est la cuisson.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et lors du nettoyage. Laisser refroidir avant d'enlever toutes les pièces ou utiliser des mitaines de four pour manipuler.
- NE place PAS d'objets lourds sur le dessus ou à l'intérieur du produit pour éviter tout dommage à la machine.
- Tenir hors de portée des enfants.

Si'il vous plaît prenez soin de votre machine électrique à crêpes remplis comme indiqué ci-dessus.

Instruction du cordon:

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébucher sur une longue corde.
2. Les rallonges électriques peuvent être utilisées si les soins sont exercés dans leur utilisation.
3. Si une rallonge est utilisée,
 - A) La cote marquée électrique de la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
 - B) La rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou

une table où il peut être tiré par les enfants ou trébucher dessus par inadvertance.

Avant la première utilisation:

Avant d'utiliser la crêpière remplie Ebelskiver pour la première fois, il est conseillé de nettoyer l'appareil et tous les accessoires. Lorsque vous avez terminé, essuyez l'appareil avec un chiffon doux et sec. N'immerge pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Pour des instructions détaillées de nettoyage, voir la section «Nettoyage».

Déballage de votre crêpière remplie :

Remarque: Toujours nettoyer l'unité avant emploi.

1. Déballez soigneusement l'unité et enlevez tous les matériaux d'emballage avant utilisation initiale.
2. Déroulez le cordon de secteur au fond de l'unité.
3. Vérifiez que la tension évaluée est identique qu'indiquée sur l'étiquette sur le dos de l'unité. Reliez l'appareil à une douille électrique appropriée.

Nettoyage :

- Avant de nettoyer la crêpière remplie Ebelskiver, il est essentiel d'éteindre les interrupteurs et puis tirez la fiche de la prise.
- N'immerge pas la crêpière remplie Ebelskiver dans l'eau!
- Ne tente pas d'accéder les pièces internes de la crêpière remplie Ebelskiver.
- Ne démonte pas votre crêpière remplie Ebelskiver pour le nettoyage. Absorber l'huile excédent en tamponnant avec une serviette de papier. Si la pâte cuite adhère à la casserole versez simplement un peu d'huile sur la pâte cuite et laisser reposer pendant environ 5 minutes, ce qui lui permet d'adoucir pour un retrait facile.
- Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs car ils se traduiront par des rayures à la machine.

Rangement :

Lorsque la crêpière remplie Ebelskiver n'est pas utilisé, retirez la fiche de la prise murale, mettez le cordon d'enregistrer en bas de l'unité, et de mettre la crêpière remplie Ebelskiver dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Mode d'emploi :

Remarque: Préparer la pâte et la garniture avant l'opération.

1. Premièrement, trouvez un endroit stable à proximité d'une prise de courant avant de commencer. Assurez-vous que le cordon est loin de toute source d'eau.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique régulier.
3. Le voyant lumineux bleu s'allume pour signaler que l'appareil est s'allumer. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre de la position OFF à la position désirée. Le voyant rouge s'allume et permettre à la

crêpière remplie Ebelskiver à chauffer. Lorsque la crêpière a atteint la température désirée, le voyant rouge s'éteint. Vous êtes maintenant prêt à commencer la cuisson.

4. En utilisant un pinceau à pâtisserie, enduire les puits de la casserole avec du beurre fondu ou l'huile de cuisson pour préparer pour cuisiner. Ensuite, versez une cuillère à soupe de pâte dans chaque puits de la casserole.
5. Ajouter une petite quantité de la garniture (environ une cuillère à soupe) sur les crêpes puis mettez un peu plus de pâte supplémentaire (une fois encore, environ une cuillère à soupe, mais vous aurez à ajuster en conséquence).
6. Ils seront prêts à tourner après quelques minutes (les crêpes remplies Ebelskiver commenceront à gonfler un peu et tirer des côtés). Nous vous recommandons d'utiliser un outil Ebelskiver pour retourner les crêpes remplies. Cuire l'autre côté pendant une minute ou deux.
Remarque: Le voyant rouge s'allume et éteint pendant le processus de cuisson. Ceci est normal parce que la machine essaye de réguler la chaleur aux éléments.
7. Servir immédiatement et ajouter la garniture ou le sucre en poudre, si désiré.
Remarque: Les Ebelskivers seront chaud - manipuler avec soin.
8. Lorsque vous avez terminé la cuisson, tournez le bouton de commande vers la gauche pour le réglage OFF. Le voyant rouge s'éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Laisser la crêpière à refroidir complètement avant de la ranger.

Conseils pour faire une crêpe parfaite remplie :

- Nous vous recommandons un réglage moyen pour des crêpes remplies Ebelskiver dorées et brunes. Si vous préférez des crêpes croustillante ou plus foncé, augmentez la température.
- Les crêpes remplies sont meilleures fraîches, mais les crêpes remplies Ebelskiver pré-fait peuvent être gardé au chaud dans un four préchauffé à 200F. Placer sur un plat au four ou envelopper-les dans une feuille d'aluminium. Les crêpes enveloppés dans une feuille d'aluminium peuvent perdre leur croustillant.
- Les crêpes remplies Ebelskiver peuvent être congelés. Laissez-les refroidir complètement, puis mettez-les dans un sac de rangement en plastique alimentaires. Utilisez du papier ciré pour garder les crêpes séparés. Réchauffer au four avant de les servir.

Suggestions de recettes :

Les garnitures délicieuses:

- Beurre d'arachide et confiture
- Sauce au chocolat
- Fraises
- Bleuets
- Framboises
- Bananes
- Pommes

Les autres garnitures délicieuses:

- Fruits
- Confiture
- Sauce au chocolat
- Crème fouettée
- Crème glacée
- Sucre en poudre

Remarque: Vous pouvez utiliser la pâte à crêpes prémélangé ou ou n'importe quelle recette mélange à crêpes. Voici un exemple de recette ci-dessous:

Pâte à crêpes faites à partir de zéro :

- 1 oeuf
- 1 tasse de farine tout usage
- 3/4 tasse de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de poudre à pâte
- 1/2 cuillère de thé de sel

Directions:

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble et briser tous les grumeaux. Puis ajoutez lentement de l'eau jusqu'à ce que la pâte n'est pas trop épais mais pas trop mince. Le plus épais la pâte, le plus épais les crêpes seront. Verser ensuite la pâte dans la machine à crêpes remplies.

Garantie :

Nous vous remercions d'avoir acheté notre distributeur. Nous sommes fiers de la qualité de nos produits et nous avons fabriqué celui-ci selon des normes de qualité rigoureuses. Nous sommes convaincus que vous serez satisfaits de votre achat. Cependant, si vous éprouviez un problème avec votre nouvel appareil, vous bénéficiez de la protection que vous offre la présente garantie. Le distributeur est garanti contre les vices de fabrication ou de matière dans des conditions normales d'utilisation pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat par l'acheteur d'origine, à condition qu'il soit installé et utilisé conformément aux instructions.

Si le distributeur nécessite des réparations pendant la durée de la garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez plutôt avec notre centre de service à la clientèle aux coordonnées ci-dessous ou faites-nous-le parvenir à l'un des deux centres de réparation indiqués ci-dessous. La présente garantie s'applique au produit à partir de la date d'achat au détail. Le propriétaire doit donc conserver le reçu de vente original daté. Aucun service sous garantie ne sera effectué sans reçu de vente.

Ligne sans frais : 1-877-259-7989

aide@productspec.com

www.alwaysdolce.com

Les frais d'expédition en provenance et à destination du centre de réparation sont à la charge du propriétaire. Afin d'accélérer le renvoi, veuillez joindre 10 \$ (chèque ou mandat poste) pour couvrir les frais d'expédition et de manutention du produit. Veuillez également nous fournir une adresse de retour, la description du problème et tout autre renseignement pertinent quant à la raison du retour du produit.

RETOURNER À : PSI WARRANTY
6-10 Carlow Court,
Whitby, ON, L1N 9T7, CANADA

PSI WARRANTY
c/o FTN, 2215 Kenmore Ave, Ste 100
Buffalo, NY, 14207, USA

Remarque : Pour assurer la protection du produit retourné, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison repérable et assuré. Nous ne sommes pas responsables des avaries qui surviennent pendant le transport ni des colis qui ne nous parviennent pas. Les produits égarés ou endommagés ne sont pas couverts par la garantie.

Voir les renseignements complets sur la garantie à www.alwaysdolce.com/warranty

"Dolce" est une marque de commerce de Product Specialties Inc. © 2011. En raison des améliorations continués, le produit réel peut différer légèrement de la photo.