

SILVERCREST®



CRÊPE MAKER SCMT 600 A1

(HR)

APARAT ZA PALAČINKE

Upute za upotrebu

(RO)

PLIȚĂ PENTRU CLĂTITE

Instrucțiuni de utilizare

(DE)

(AT)

(CH)

CRÊPE-MAKER

Bedienungsanleitung

(RS)

APARAT ZA AMERIČKE PALAČINKE

Uputstvo za upotrebu

(BG)

УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПАЛАЧИНКИ

Ръководство за експлоатация

IAN 466712_2404

(HR)

(RS)

(RO)

(BG)



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

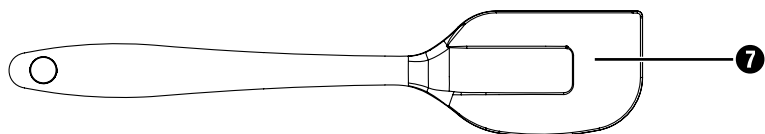
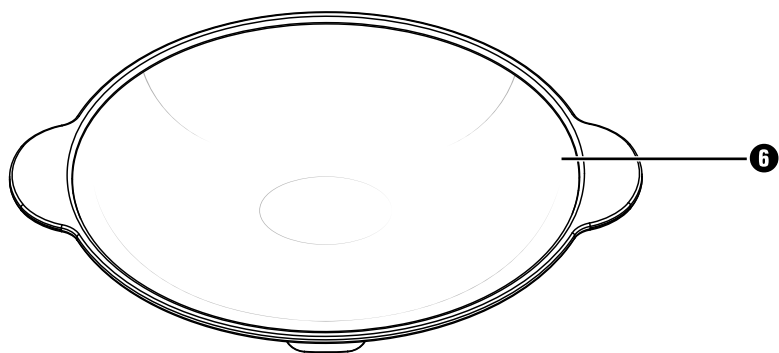
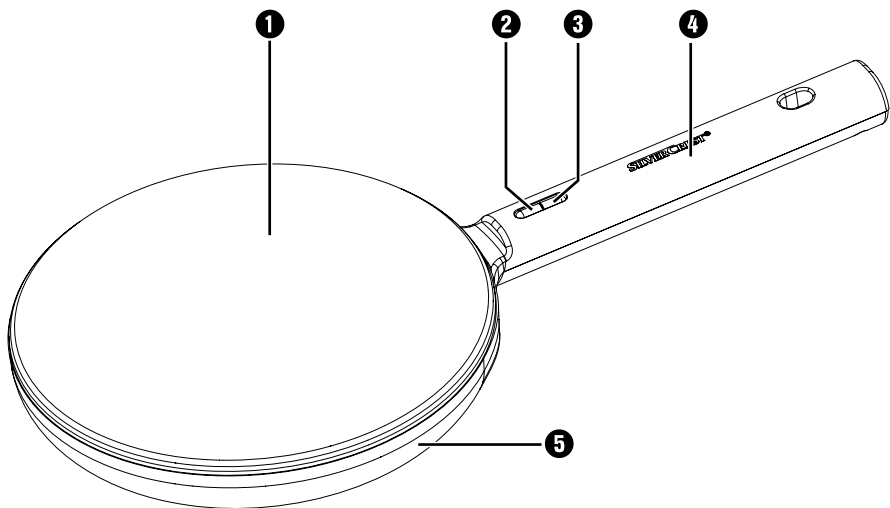
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	13
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	25
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	39
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	53



Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Korištena upozorenja i simboli	2
Sigurnosne napomene	3
Opseg isporuke	5
Opis uređaja	5
Prije prve uporabe	5
Rukovanje	6
Recepti	7
Čišćenje i održavanje	9
Čuvanje	9
Otklanjanje grešaka	10
Zbrinjavanje	10
Zbrinjavanje uređaja	10
Zbrinjavanje ambalaže	10
Tehnički podaci	10
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	11
Servis	12
Uvoznik	12

Uvod

Čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja. Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod.



Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije korištenja proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za uporabu i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za pečenje palačinki i sličnih jela od jaja. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za upotrebu u zatvorenim prostorima u privatnim kućanstvima. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST” označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.

	OPREZ! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR” označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Pročitajte upute.
	Izmjenična struja / napon
	Ne uranjajte u vodu!
	Prikladno za pranje u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

Sigurnosne napomene

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva oštećenja. Ne uključujte oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Uređaj ne izlažite kiši i ne koristite ga u vlažnom ili mokrom okruženju.
- Obratite pažnju na to da mrežni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude mokar ili vlažan. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- Uređaj se mora priključiti na utičnicu sa zaštitnim vodom.
- Napon izvora struje mora odgovarati podacima na tipskoj pločici uređaja.
- Mrežni kabel zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Mrežni kabel treba redovito pregledavati kako biste ustanovili postoje li znakovi oštećenja. Ako je mrežni kabel oštećen, uređaj se više ne smije koristiti.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama, nikada na otvorenom.
- Uređaj i mrežni kabel nikada ne dirajte mokrim rukama.
- Isključite uređaj iz struje kada ga ne koristite ili prije čišćenja.
-  Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara ako za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove pod naponom.

- Prilikom čišćenja obratite pažnju na to da voda ne dospije u unutrašnjost uređaja. Uređaj nikada ne smijete čistiti pod mlazom tekuće vode.
- Nakon svake uporabe izvucite utikač iz utičnice kako biste isključili uređaj.
-  **Oprez**  **Upozorenje:**
Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca stara 8 godina ili više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili poimanjem iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su primile poduku o sigurnom rukovanju uređajem te su razumjele opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- Uređaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.
- Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede.
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.
-  **Oprez! Vruća površina!**
Površine koje se mogu dodirnuti mogu postati vrlo vruće tijekom rada. Iz tog razloga dirajte samo ručku.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti! Opasnost od opekline!
- U slučaju opasnosti odmah izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Uvijek povlačite samo utikač, nikada sam mrežni kabel.
- Nikada ne otvarajte kućište uređaja.

❗ **POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!**

- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Peciva se mogu zapaliti! Uređaj stoga nikada ne postavljajte u blizini ili ispod zapaljivih predmeta, posebno ne ispod zavjesa ili visećih ormara.
- Uređaj ne pokrivajte dok radi.
- Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.
- Ne koristite metalne alate kao što su noževi, vilice, itd. kada skidate hranu s ploče za pečenje, inače bi se neprijanjajući sloj mogao oštetiti.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- 1 aparat za palačinke
- 1 posuda za tijesto
- 1 lopatica za okretanje palačinki
- Upute za uporabu

⚠ **UPOZORENJE!** **Opasnost od gušenja!**

- Ambalažu djeca ne smiju koristiti za igranje.

- 1) Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartona.
- 2) Odstranite svu ambalažu i eventualno prisutne zaštitne folije i naljepnice s uređaja.

i **Napomena**

- Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje **Servis**).

Opis uređaja

Za slike vidi preklapnu stranicu.

- ❶ Ploča za pečenje
- ❷ Indikator rada (crveni)
- ❸ Indikator temperature (zeleni)
- ❹ Ručka
- ❺ Dno uređaja
- ❻ Posuda za tijesto
- ❼ Lopatica za palačinke

Prije prve uporabe

- 1) Sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite kao što je opisano u poglavlju „**Čišćenje i održavanje**“. Osigurajte da su svi dijelovi budu potpuno suhi prije puštanja uređaja u rad.
- 2) Uređaj postavite na čistu i ravnu površinu otpornu na visoke temperature.
- 3) Osigurajte dovoljan razmak od najmanje 20 cm između površine uređaja i drugih predmeta.

Uređaj je sada spreman za rad.

Rukovanje

- 1) Najprije pripremite tijesto za palačinke kako je opisano u poglavlju „**Recepti**“.

⚠ UPOZORENJE!

- Uređaj se tijekom rada jako zagrijava. Tijekom rada dodirujte samo ručku **4**.
- 2) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Indikator rada **2** svijetli i uređaj se počinje zagrijevati.

i Napomena

- Prilikom prvog zagrijavanja uređaja zbog naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Međutim, kako bi to moglo utjecati na okus prve palačinke, preporučljivo je ne konzumirati je. Osigurajte dovoljnu ventilaciju, npr. otvorite prozor.

- 3) Pričekajte dok indikator temperature **3** ne zasvijetli. Tada je postignuta optimalna temperatura pečenja.

i Napomena

- Indikator temperature **3** nastavlja se paliti i gasiti, te time signalizira da uređaj održava optimalnu temperaturu kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- 4) Ulijte tijesto u posudu za tijesto **6** dok se ne napuni do otprilike 0,5 cm ispod ruba.
- 5) Uređaj držite za ručku **4** i okrenite ga tako da ploča za pečenje **1** bude okrenuta prema dolje.
- 6) Sada unosite ploču za pečenje **1** u tijesto u posudi za tijesto **6**. Pazite da rubovi ploče za pečenje **1** ostanu slobodni. Držite ploču za pečenje **1** u tijestu oko 3 sekunde.

i Napomena

- Ako ploču za pečenje **1** duže držite u posudi za tijesto **6**, palačinka će biti nešto deblja.

- 7) Okrenite uređaj za 180 ° natrag u normalan položaj i postavite dno uređaja **5** na radnu površinu. Palačinka se peče.

- 8) Nakon otprilike 60 sekundi, lopaticom za palačinke **7** podignite rubove palačinke i okrenite je na ploči za pečenje **1**.

i Napomena

- Kako rubovi palačinke ne bi popucali prilikom okretanja, palačinku treba u potpunosti odvojiti od ploče za pečenje **1**.
- 9) Pričekajte još 40 sekundi dok se druga strana palačinke ne ispeče.
- 10) Upotrijebite lopaticu za palačinke **7** kako biste gotovu palačinku stavili na tanjur.

i Napomena

- Ako se palačinka zalijepi za ploču za pečenje **1**, pažljivo je olabavite lopaticom za palačinke **7**.
- 11) Nastavite na isti način sa sljedećom palačinkom, sve dok ne potrošite tijesto.

i Napomena

- Ako u posudi za tijesto **6** ima još malo tijesta, ako je potrebno, lagano naginjte ploču za pečenje **1** tamo-amo, sve dok se površina za pečenje ne prekrije tijestom. Ako ima vrlo malo tijesta, može se dogoditi da se posuda za tijesto **6** i sama podigne prilikom podizanja ploče za pečenje **1**. Stoga ploču za pečenje **1** podignite polako.

! POZOR!

- Nemojte dodavati ljepljive sastojke poput pekmeza ili sirupa izravno na ploču za pečenje **1**, već ih dodajte tek nakon pečenja, kada su palačinke na tanjuru. Ti bi sastojci inače zagorjeli i otežali čišćenje. Osim toga, to može oštetiti uređaj.
- Ne koristite metalne alate kao što su noževi, vilice itd. za uklanjanje hrane s ploče za pečenje **1**, jer isti mogu oštetiti neprianjajući sloj. Ako se ošteti sloj protiv lijepljenja, prestanite upotrebljavati uređaj.

Kada se uređaj više ne koristi, isključite ga izvlačenjem utikača iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.

Recepti

i Napomena

- Recepte možete mijenjati u pogledu količine i sastava sastojaka. Ovisno o sastavu tijesta, dobit ćete više ili manje tekuće tijesto. U načelu vrijedi: Što je tijesto rjeđe, palačinke će biti tanje.

Ako tijesto sadrži šećer, vrijeme pečenja se može skratiti jer će palačinka brže poruminiti.

Osnovni recept za palačinke

3 jaja

500 ml mlijeka

250 g brašna

1,5 jušna žlica ulja (jestivog ulja)

- 1) Umutite jaja i mlijeko.
 - 2) Dodajte brašno i ulje pa sve umutite u glatko tijesto.
 - 3) Ostavite tijesto da odstoji sat vremena.
 - 4) Ispecite palačinku s obje strane kako je opisano u poglavlju „Rukovanje“.
 - 5) Skinite palačinku s ploče za pečenje **1** i stavite je na tanjur.
 - 6) Palačinku premažite željenim nadjevom, a zatim preklopite ili zarolajte.
- Palačinke možete puniti ili ukrašavati raznim sastojcima:
Na primjer džemom, nugat kremom, cimetom i šećerom, kašom od jabuka, pudingom, jogurtom, karamelom, vrhnjem, svježim bobicama, itd.

Osnovni recept za galettes

Galettes su slana verzija palačinke.

1 jaje

500 ml mlijeka

250 g heljedinog brašna

50 g pšeničnog brašna

1 prstohvat soli

50 g rastopljenog maslaca

150 ml vode

- 1) Umutite jaje, mlijeko i vodu.
 - 2) Pomiješajte dvije vrste brašna i dodajte prstohvat soli.
 - 3) Pomiješajte brašno s tekućinom.
 - 4) Dodajte rastopljeni maslac i sve umutite u glatko tijesto.
 - 5) Ostavite tijesto da odstoji sat vremena.
 - 6) Galettes pecite prema uputama s obje strane dok ne poprime željenu boju.
 - 7) Skinite galettes s ploče za pečenje **1** i stavite na tanjur.
 - 8) Podijelite slani pripravak po galettes i savijte tako da dobijete četvrtasti „džep“.
- Možete isprobati različita slana punjenja za galettes:
Na primjer, svježi sir, kvark, aioli, tzatziki, dimljeni losos, šunka, kuhana jaja, topljeni ili ribani sir, itd.

Osnovni recept za tanke palačinke

4 jaja

400 ml mlijeka

200 g brašna

50 g rastopljenog maslaca

10 ml gazirane mineralne vode

1 prstohvat soli

- 1) Umutite jaja pa umiješajte mlijeko.
 - 2) Uz miješanje dodajte brašno, maslac i mineralnu vodu i sve umutite u glatko, homogeno tijesto.
 - 3) Ostavite tijesto da odstoji sat vremena.
- Puniti ili ukasite palačinke slatkim ili slanim nadjevima, kao npr: toplim trešnjama i umakom od vanilije, bananama, bademima i čokoladnim umakom ili sa špinatom i ricottom, itd.

Veganske palačinke s nadjevom od povrća

Za tijesto:

250 g pšeničnog brašna

250 ml gazirane mineralne vode

250 ml sojinog mlijeka

2 jušne žlice biljnog ulja

1 čajna žličica soli

Za punjenje:

200 g šampinjona

1 srednja mrkva

4 manja mlada luka

1 češanj češnjaka

200 g listova špinata (zamrznutog)

4 jušne žlice vrhnja od soje

Muškatni oraščić, sol i papar, biljno ulje za pečenje

- 1) Prvo pomiješajte tekuće sastojke za tijesto, a zatim dodajte brašno i sol. Sve umutite u rijetko tijesto.
- 2) Ostavite tijesto da odstoji sat vremena.
- 3) Pecite palačinke s obje strane prema uputama dok ne poprime željenu boju.
- 4) Gotove palačinke stavite na tanjur.
- 5) Pripremite nadjev: Šampinjone, mrkvu, mladi luk i češanj češnjaka sitno narežite.
- 6) Povrće zajedno popržite u velikoj tavi na malo biljnog ulja (najprije mrkvu, zatim mladi luk s češnjakom i na kraju gljive). Začinite solju i paprom.
- 7) Dodajte odmrznuti i ocijeđeni špinat i sojino vrhnje te ostavite sve da na laganoj vatri lagano kuha oko 7–10 minuta. Zatim začinite muškatnim oraščićem.
- 8) Na gotove palačinke stavite nadjev i zarolajte.

Veganske palačinke s kruškama

Za tijesto:

150 g pšeničnog brašna

100 g zobenih pahuljica

150 ml soka od kruške

300 ml zobenog ili sojinog mlijeka

1 prstohvat soli

10 ml gazirane mineralne vode

1 jušna žlica biljnog ulja

Za punjenje:

3 srednje kruške

60 g smeđeg šećera

15 ml vode

1 čajna žličica cimeta

- 1) Brašno sa zobenim pahuljicama, sokom od kruške, biljnim mlijekom i solju umutite u glatko tijesto. Zatim dodajte ulje i mineralnu vodu i sve dobro izmiješajte.
- 2) Dok tijesto ne odleži, ogulite kruške, izvadite sredinu i narežite ih na kriške.
- 3) Popržite kriške kruške u velikoj tavi na malo ulja.
- 4) Dodajte šećer i vodu i pustite da se kruške karameliziraju na laganoj vatri, okrećući nekoliko puta, oko 5–7 minuta. Začinite cimetom.
- 5) Pecite palačinke prema uputama dok ne poprime željenu boju te gotove palačinke stavite na tanjur.
- 6) Podijelite kruške na palačinke i zarolajte ih ili preklopite. Zatim poslužite s pripremljenim karameliziranim umakom.

Čišćenje i održavanje

OPASNOST!

- Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od strujnog udara!



Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine!

- Glavni uređaj nikada nemojte prati u perilici posuđa!
- Pazite da vlaga ne može ući u uređaj.

UPOZORENJE!

- Uvijek pustite da se ploča za pečenje ❶ ohladi prije čišćenja. Postoji opasnost od opekline!

POZOR!

- Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ista mogu trajno oštetiti površine i neprianjajući sloj učiniti neupotrebljivim.

Napomena

- Uređaj najbolje očistite neposredno nakon njegovog hlađenja. Tada će se ostaci namirnica lakše odstraniti.



Posuda za tijesto ❷ i lopatica za palačinke ❸ mogu se prati u perilici posuđa.

- 1) Grube ostatke tijesta s ploče za pečenje ❶ uklonite papirnatim ručnikom ili mekom četkom. Eventualni ostaci tijesta koji su se zalijepili u području između ploče za pečenje ❶ i dna uređaja ❷ tijekom pečenja mogu se npr. ukloniti drvenom čačkalicom.
- 2) Ploču za pečenje ❶ čistite samo vlažnom krpom. Ako je potrebno, na krpu stavite blagi deterdžent za posuđe i nakon toga obrišite krpom navlaženom samo vodom.
- 3) Dno uređaja ❷ čistite vlažnom spužvom ili krpom. Ako je potrebno, na krpu stavite blagi deterdžent za posuđe i nakon toga obrišite krpom navlaženom samo vodom. Sve dobro osušite.
- 4) Provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi prije odlaganja uređaja ili njegove ponovne uporabe.

Čuvanje

- Ohlađeni uređaj čuvajte na suhom mjestu na kojem nema prašine.

Otklanjanje grešaka

Greška	Uzrok	Rješenje
Palačinka se ne lijepi za ploču za pečenje ❶ nakon umakanja u tijesto	Tijesto je pregusto	Dodajte toliko tekućine da tijesto ima konzistenciju slatkog vrhnja
	Premalo tijesta u posudi za tijesto ❷	Dolijte još tijesta
Palačinke su pretanke ili imaju rupe	Tijesto mora odstajati kako bi se aktivirao gluten u brašnu	Ostavite tijesto da odstoji barem sat vremena
Uređaj se ne zagrijava	Uređaj nije priključen na električnu mrežu	Umetnite utikač u mrežnu utičnicu
	Mrežna utičnica je neispravna	Koristite drugu utičnicu
	Uređaj je neispravan	Kontaktirajte servis

Ukoliko smetnje ne možete otkloniti gore navedenim mjerama, ili ako ustanovite druge vrste smetnji, obratite se našoj službi za korisnike.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačicama ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.

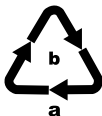


O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno.

Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Tehnički podaci

Mrežni napon	220–240 V ~, 50–60 Hz
Snaga uređaja	600 W

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjeđivati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 466712_2404 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 466712_2404.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 466712_2404

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

Sadržaj

Uvod	14
Namenska upotreba	14
Korišćene napomene upozorenja i simboli	14
Bezbednosne napomene	15
Obim isporuke	17
Opis aparata	17
Pre prve upotrebe	17
Rukovanje	18
Recepti	19
Čišćenje i nega	21
Čuvanje	21
Otklanjanje grešaka	22
Odlaganje	22
Odlaganje aparata	22
Odlaganje ambalaže	22
Tehnički podaci	22
Servis	23
Garancija i garantni list	23

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod.



Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za pečenje palačinki i sličnih jela sa jajima. Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u unutrašnjem prostoru u privatnom domaćinstvu. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.

	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do nezatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Pročitajte uputstvo.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodno za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Prekontrolišite aparat pre upotrebe na vidljiva oštećenja. Ne puštajte u rad aparat koji je oštećen ili je pao.
- Ne izlažite aparat kiši i nikada ga ne koristite u vlažnom ili mokrom okruženju.
- Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- Aparat mora da bude priključen na utičnicu putem uzemljenog provodnika.
- Napon izvora struje mora da se podudara sa podacima na tipskoj pločici aparata.
- Zaštitite električni kabl od dodira sa vrućim delovima aparata. Nikada ne koristite aparat u blizini otvorenog plamena, grejne ploče ili zagrejjane peći.
- Električni kabl treba redovno pregledati na oštećenja. Ne koristite aparat ako je električni kabl oštećen.
- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnički servis proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- Koristite aparat samo u suvim prostorijama, ne na otvorenom.
- Nikada ne dodirujte aparat ili električni kabl mokrim rukama.
- Kada ne koristite aparat i pre čišćenja aparata, obavezno odvojite aparat od strujnog napajanja.
-  Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

- Vodite računa da voda ne dospe u unutrašnjost aparata prilikom čišćenja. Nikada ne čistite aparat pod tekućom vodom.
- Nakon svake upotrebe isključite aparat izvlačenjem mrežnog utikača iz mrežne utičnice.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe. Deca ne smeju da se igraju aparatom. Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Deca moraju da budu pod nadzorom, da bi se osiguralo da se ne igraju aparatom.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda.
- Postavite aparat, po mogućnosti, blizu utičnice. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti i da električni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
-  **Oprez! Vruća površina!**
Dodirne površine mogu da postanu veoma vruće tokom rada. Zbog toga dodirujte samo ručku.
- Ostavite aparat da se ohladi nakon upotrebe, pre nego što ga očistite! Opasnost od opekotina!
- U slučaju opasnosti, odmah izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Vucite samo za utikač, ne povlačite električni kabl.
- Nikada ne otvarajte kućište aparata.

❗ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- Peciva mogu da se zapale! Zbog toga, nikada ne postavljajte aparat u blizini zapaljivih predmeta, pogotovo ne ispod zavesa ili visećih ormana.
- Ne pokrivajte aparat dok radi.
- Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.
- Ne koristite metalni alat, kao npr. nož, viljuška itd. kada vadite namirnice iz ploče za pečenje, zato što bi mogao da se ošteti neprianjajući sloj.

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim komponentama:

- 1 aparat za američke palačinke
- 1 činija za testo
- 1 špatula za okretanje palačinki
- Uputstvo za upotrebu

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od gušenja!

- ▶ Deca ne smeju da koriste ambalažne materijale kao igračku.
- 1) Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
 - 2) Uklonite sav ambalažni materijal sa aparata, kao i zaštitne folije i nalepnice ako postoje.
- ❗ **Napomena**
- ▶ Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
 - ▶ Obratite se dežurnoj servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Servis**).

Opis aparata

Pogledajte slike na preklopnoj strani.

- ❶ Ploča za pečenje
- ❷ Indikatorska lampica rada (crvena)
- ❸ Kontrolna lampica temperature (zelena)
- ❹ Ručka
- ❺ Dno aparata
- ❻ Činija za testo
- ❼ Špatula za okretanje palačinki

Pre prve upotrebe

- 1) Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama, kao što je opisano u poglavlju „**Čišćenje i nega**“. Uverite se da su svi delovi potpuno suvi pre puštanja aparata u rad.
- 2) Stavite aparat na vatrostalnu, čistu i ravnu površnu.
- 3) Pobrinite se za dovoljno rastojanje od najmanje 20 cm između površine aparata i drugih predmeta.

Aparat je sada spreman za rad.

Rukovanje

- 1) Najpre pripremite testo za palačinke, kao što je opisano u poglavlju „**Recepti**“.

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Aparat postaje veoma vruć tokom rada. Dirajte samo ručku **4** tokom rada.
- 2) Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Indikatorska lampica rada **2** se pali i aparat počinje da se zagreva.

i Napomena

- ▶ Prilikom prvog zagrevanja aparata može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i potpuno bezopasno. Međutim, to bi moglo da utiče na ukus prve palačinke, tako da se preporučuje da prvu palačinku ne konzumirate. Pobrinite se za dovoljno provetravanje, otvorite, na primer, prozor.
- 3) Sačekajte da kontrolna lampica temperature **3** zasvetli. Tada je dostignuta optimalna temperatura pečenja.

i Napomena

- ▶ Kontrolna lampica temperature **3** se uvek ponovo uključuje i isključuje da bi pokazala da aparat održava optimalnu temperaturu, da bi se sprečilo pregrevanje.
- 4) Sipajte testo u činiju za testo **6**, dok činija ne bude napunjena do oko 0,5 cm ispod ivice.
- 5) Držite aparat za ručku **4** i okrenite ga tako da ploča za pečenje **1** bude usmerena nadole.
- 6) Sada uronite ploču za pečenje **1** u testo u činiji za testo **6**. Vodite računa da ivice ploče za pečenje **1** ostanu slobodne. Držite ploču za pečenje **1** oko 3 sekunde u testu.

i Napomena

- ▶ Kada ploču za pečenje **1** duže držite u činiji za testo **6**, palačinka će biti malo deblja.
- 7) Okrenite aparat za 180° ponovo u normalan položaj i stavite aparat sa dnom aparata **5** na radnu površinu. Palačinka se peče.
- 8) Nakon otprilike 60 sekundi odignite ivice palačinke pomoću špatule za okretanje palačinki **7** i okrenite palačinku na ploči za pečenje **1**.

i Napomena

- ▶ Da se ivice palačinke ne bi pokidale prilikom okretanja, palačinka bi trebalo potpuno da se odvoji od ploče za pečenje **1**.
- 9) Sačekajte još oko 40 sekundi da se ispeče i druga strana palačinke.
- 10) Pomoću špatule za okretanje palačinki **7** pustite da palačinka sklizne u tanjir.

i Napomena

- ▶ Ukoliko palačinka ostane zalepljena na ploči za pečenje **1**, pažljivo je odvojite pomoću špatule za okretanje palačinki **7**.
- 11) Na isti način nastavite za sledeću palačinku, dok ne potrošite testo.

i NAPOMENA

- ▶ Kada ponestane testa u činiji za testo **6**, po potrebi lagano zakrenite ploču za pečenje **1** ulevo-udesno, dok površina za pečenje ne bude prekrivena testom. Kada ima veoma malo testa, može da se desi da se činija za testo **6** povuče nagore prilikom podizanja ploče za pečenje **1**. Zbog toga sporo odignite ploču za pečenje **1**.

! PAŽNJA!

- ▶ Ne stavljajte lepljive sastojke, kao što su džem ili sirup, direktno na ploču za pečenje **1**, već ih dodajte tek nakon pečenja kada su palačinke na tanjirima. Ovi sastojci bi inače zagoreli i otežali bi čišćenje. Uz to, uređaj može usled toga da se ošteti.

- Ne koristite metalni alat, kao npr. nož, viljuška itd. kada vadite namirnice sa ploče za pečenje ❶, zato što bi mogao da se oštetiti neprianjajući sloj. Ne koristite više aparat kada je neprianjajuća prevlaka oštećena.

Kada Vam aparat više nije potreban, isključite aparat, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.

Recepti

❶ Napomena

- U receptima možete da menjate količinu i sastav sastojaka. U zavisnosti od sastava testa, dobićete više-manje tečno testo. Načelno važi: Što je ređe testo, to su palačinke tanje. Kada u testu ima šećera, vreme pečenja može da bude kraće, zato što će palačinka brže da postane smeđa.

Osnovni recept za palačinke

3 jaja

500 ml mleka

250 g brašna

1,5 supene kašike ulja (jestivo ulje)

- 1) Umutite jaja i mleko mikserom.
- 2) Dodajte brašno i ulje i sve obradite, da dobijte glatko testo.
- 3) Ostavite testo jedan sat da miruje.
- 4) Pecite palačinke sa obe strane, kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje“.
- 5) Skinite palačinku sa ploče za pečenje ❶ i stavite je na tanjir.
- 6) Rasporedite željeni premaz na palačinku i nakon toga preklopite ili umotajte palačinku.

- Palačinke možete da punite ili da ukasite različitim sastojcima:
Na primer marmeladom, kremom od lešnika, cimetom i šećerom, pireom od jabuka, pudingom, jogurtom, karamelom, šlagom, svežim bobičastim voćem itd.

Osnovni recept za galete

Galete su pikantna varijanta palačinki.

1 jaje

500 ml mleka

250 g heljadinog brašna

50 g pšeničnog brašna

1 prstohvat soli

50 g otopljenog maslaca

150 ml vode

- 1) Umutite jaja, mleko i vodu mikserom.
- 2) Pomešajte obe vrste brašna i dodajte prstohvat soli.
- 3) Promešajte brašno sa tečnošću.
- 4) Dodajte otopljeni maslac i sve obradite, da dobijte glatko testo.
- 5) Ostavite testo jedan sat da miruje.
- 6) Pecite galetu prema uputstvu sa obe strane, dok ne dostignu željeni stepen tamnjenja.
- 7) Skinite galetu sa ploče za pečenje ❶ i stavite je na tanjir.
- 8) Rasporedite pikantan nadev na galetu i preklopite je tako da nastane četvrtasti „džep“.

- Možete da probate različite pikantne nadeve za galete:
Na primer sveži sir, sitan mladi sir sa začinskim biljem, ajoli sos, tzaziki preliv, dimljeni losos, šunku, kuvana jaja, topljeni ili rendani sir itd.

Osnovni recept za tanke palačinke

4 jaja

400 ml mleka

200 g brašna

50 g otopljenog maslaca

10 ml gazirane mineralne vode

1 prstohvat soli

- 1) Umutite jaja penasto i onda dodajte mleko uz mešanje.
- 2) Dodajte brašno uz mešanje, dodajte maslac i mineralnu vodu i ulje i sve promešajte, da dobijte glatko, homogeno testo.
- 3) Ostavite testo jedan sat da miruje.

■ Puniti ili ukrasite palačinke slatkim ili pikantnim sastojcima, kao npr. vrućim višnjama i sosom od vanile, bananama, bademima i sosom od čokolade ili spanaćem i rikota sirom.

Veganske palačinke sa nadevom od povrća

Za testo:

250 g pšeničnog brašna

250 ml gazirane mineralne vode

250 ml napitka od soje

2 supene kašike biljnog ulja

1 kašičica soli

Za nadev:

200 g šampinjona

1 šargarepa srednje veličine

4 mala struka praziluka

1 čen belog luka

200 g spanaća u listu (duboko zamrznut)

4 supene kašike pavlake od soje

Muskatni oraščić, so i biber, biljno ulje za pečenje

- 1) Pomešajte najpre tačne sastojke za testo i onda dodajte brašno i so. Sve promešajte, da dobijte retko testo.
- 2) Ostavite testo jedan sat da miruje.
- 3) Pecite palačinke prema uputstvu sa obe strane, dok ne dostignu željeni stepen tamnjenja.
- 4) Stavite gotove palačinke na tanjir.
- 5) Pripremite nadev: Sitno isecite šampinjone, šargarepu, praziluk i čenove belog luka.
- 6) Zapecite povrće zajedno u velikom tiganju sa malo biljnog ulja (najpre šargarepu, zatim praziluk sa belim lukom i na kraju šampinjone). Začinite sa malo soli i bibera.
- 7) Dodajte odmrznut i oceden spanać i pavlaku od soje i ostavite sve oko 7–10 minuta da se krčka na laganoj vatri. Nakon toga, začinite muskatnim oraščićem.
- 8) Stavite nadev na ispečene palačinke i zamotajte ih.

Veganske palačinke sa kruškama

Za testo:

150 g pšeničnog brašna

100 g ovsenih pahuljica

150 ml soka od kruške

300 ml napitka od ovasa ili soje

1 prstohvat soli

10 ml gazirane mineralne vode

1 supena kašika biljnog ulja

Za nadev:

3 kruške srednje veličine

60 g smeđeg šećera

15 ml vode

1 kašičica cimeta

- 1) Promešajte brašno sa ovsenim pahuljicama, sokom od krušaka, biljnim napitkom i solju tako da dobijete glatko testo. Nakon toga, dodajte ulje i mineralnu vodu i umutite sve mikserom.
- 2) Dok testo miruje, oljuštite kruške, izvadite jezgro sa košticama i isecite je na kriške.
- 3) Zapecite kriške kruške u velikom tiganju sa malo jestivog ulja.
- 4) Dodajte šećer i vodu i pustite da se kruške oko 5–7 minuta karamelizuju na laganoj vatri uz često okretanje. Začinite cimetom.
- 5) Pecite palačinke prema uputstvu sa obe strane, dok ne dostignu željeni stepen tamnjenja, i stavite gotove palačinke u tanjir.
- 6) Rasporedite kruške na palačinke i umotajte ih ili ih preklopite. Nakon toga, servirajte sa karamelizovanim sosom koji ste pripremili.

Čišćenje i nega

OPASNOST!

- Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od električnog udara!



Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti!

- Nipošto ne čistite glavni aparat u mašini za pranje posuđa!
- Vodite računa da vlaga ne može da prođe u aparat.

UPOZORENJE!

- Uvek ostavite ploču za pečenje ❶ da se prvo ohladi pre nego što je očistite. Postoji opasnost od opekotina!

PAŽNJA!

- Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ona mogu nepopravljivo da oštete površine i neprianjajuća prevlaka neće moći da se koristi.

Napomena

- Najbolje je da očistite aparat čim se ohladi. Na taj način se ostaci namirnica lakše uklanjaju.



Činija za testo ❷ i špatula za okretanje palačinki ❸ mogu da se peru i u mašini za pranje posuđa.

- 1) Uklonite grube ostatke od testa iz ploče za pečenje ❶ papirnim ubrusom ili mekom četkom. Ukoliko su prilikom pečenja ostaci od testa eventualno ostali zalepljeni u prerezu između ploče za pečenje ❶ i dna aparata ❷, možete da ih uklonite npr. drvenom čačkalicom.
- 2) Očistite ploču za pečenje ❶ samo vlažnom krpom. Po potrebi, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu i naknadno obrišite sve delove krpom, koja je lagano navlažena samo vodom.
- 3) Očistite dno aparata ❷ vlažnim sušerom ili krpom. Po potrebi, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu i naknadno obrišite sve delove krpom, koja je lagano navlažena samo vodom. Sve dobro osušite.
- 4) Uverite se da su svi delovi potpuno suvi pre nego što smestite aparat ili pre ponovnog puštanja aparata u rad.

Čuvanje

- Čuvajte ohlađen i očišćen aparat na čistom mestu bez prašine.

Otklanjanje grešaka

Greška	Uzrok	Rešenje
Nakon uranjanja u testo, palačinka ne ostaje zalepljena na ploči za pečenje ❶	Testo je suviše gusto	Dodajte toliko tečnosti da testo dobije konzistenciju poput slatke pavlake
	Premalo testa u činiji za testo ❷	Dosipajte testo
Palačinke su pretanke ili se pojavljuju rupe	Testo mora da miruje da bi se gluten u brašnu aktivirao	Ostavite testo najmanje jedan sat da miruje
Aparat se ne zagreva	Aparat nije povezan sa električnom mrežom	Umetnite utikač u mrežnu utičnicu
	Mrežna utičnica je neispravna	Koristite drugu mrežnu utičnicu
	Aparat je neispravan	Obratite se servisu

Ako smetnje ne mogu da se uklone gore navedenim rešenjima ili ako uočite druge vrste smetnji, obratite se našem korisničkom servisu.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi

da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrební ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Tehnički podaci

Mrežni napon	220–240 V ~, 50–60 Hz
Ulazna snaga	600 W

❶ Napomena



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidllovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 466712_2404 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.

7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajući delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Aparat za američke palačinke
Model:	SCMT 600 A1
IAN / Serijski broj:	466712_2404
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	26
Utilizare prevăzută	26
Avertismente și simboluri utilizate	26
Indicații de siguranță	27
Articole livrate	30
Descrierea aparatului	30
Înainte de prima utilizare	30
Operarea	30
Rețete	31
Curățarea și îngrijirea	34
Depozitarea	34
Remediarea defecțiunilor	34
Eliminarea	35
Eliminarea aparatului	35
Eliminarea ambalajelor	35
Date tehnice	35
Garanția Kompernass Handels GmbH	36
Service-ul	37
Importator	37

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat. Ați decis să achiziționați un produs de calitate superioară.



Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizare prevăzută

Acest aparat este destinat exclusiv coacerii de clătite franțuzești, clătite subțiri și preparate asemănătoare pe bază de ouă. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în interior, în gospodăriile private. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Avertismente și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertismente și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.

	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manevrarea aparatului.
	Citiți instrucțiunile.
	Curent/tensiune alternativ(ă)
	Nu introduceți sub apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Înainte de utilizare, verificați dacă aparatul prezintă defecțiuni vizibile. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- Nu expuneți aparatul la ploaie și nu îl utilizați niciodată în medii umede sau ude.
- Asigurați-vă că, în timpul funcționării, cablul de alimentare nu este umed sau nu se umezește niciodată. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Aparatul trebuie conectat la o priză cu conductor de protecție.
- Tensiunea sursei de curent trebuie să coincidă cu specificațiile de pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Protejați cablul de alimentare de contactul cu componentele fierbinți ale aparatului. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a unei plite sau a unui cuptor încălzit.
- Cablul de alimentare trebuie verificat periodic în privința semnelor de deteriorare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, nu este permisă utilizarea aparatului.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul pentru clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.
- Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și nu în spații libere.
- Nu atingeți niciodată aparatul sau cablul de alimentare dacă aveți mâinile ude.
- Deconectați aparatul de la alimentarea cu energie dacă nu îl folosiți sau înainte de curățare.

-  Nu introduceți niciodată aparatul sub apă sau sub alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.
- Asigurați-vă că apa nu pătrunde în interiorul aparatului pe durata procesului de curățare. Nu curățați aparatul niciodată sub jet de apă.
- Scoateți ștecărul din priză după fiecare utilizare pentru a opri aparatul.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta. Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul. Curățarea și lucrările de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Aparatul și cablul de alimentare nu se vor lăsa la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- Există pericol de rănire în caz de folosire neadecvată a aparatului.
- Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
-  **Precauție! Suprafață fierbinte! Suprafețele care pot fi atinse pot deveni foarte fierbinți pe durata funcționării. De aceea, puneți mâna doar pe mâner.**

- Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit! Pericol de arsuri!
- În caz de pericol, scoateți imediat ștecărul din priză. Trageți doar de ștecăr, nu de cablul de alimentare.
- Nu deschideți niciodată carcasa aparatului.

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Produsele de patiserie pot arde! De aceea, nu așezați niciodată aparatul în apropierea sau sub obiecte inflamabile, în special sub draperii și dulapuri suspendate.
- Nu acoperiți aparatul cât timp se află în funcțiune.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale livrate împreună cu acesta.
- Nu utilizați ustensile metalice precum cuțite, furculițe etc. când luați preparatele de pe plita de copt, întrucât, în caz contrar, stratul antiaderent ar putea fi deteriorat.

Articole livrate

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- 1 plită pentru clătite
- 1 recipient pentru aluat
- 1 spatulă pentru clătite
- Instrucțiuni de utilizare

⚠️ AVERTIZARE! Pericol de asfixiere!

- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării.
- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
 - 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare, precum și eventualele folii de protecție și autocolante de pe aparat.

i Indicație

- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ În cazul în care furnitura este incompletă sau prezintă deteriorări din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service-ul**).

Descrierea aparatului

A se vedea figurile de pe pagina pliată.

- 1 Plită de copt
- 2 Indicator luminos al stării de funcționare (roșu)
- 3 Indicator luminos pentru temperatură (verde)
- 4 Mâner
- 5 Baza aparatului
- 6 Recipient pentru aluat
- 7 Spatulă pentru clătite

Înainte de prima utilizare

- 1) Curățați toate componentele care intră în contact cu alimente în modul descris în capitolul **„Curățarea și îngrijirea”**. Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că toate componentele s-au uscat complet.
- 2) Așezați aparatul pe o suprafață termorezistentă, curată și plană.
- 3) Asigurați o distanță suficientă de cel puțin 20 cm între suprafața aparatului și alte obiecte.

Aparatul este acum pregătit pentru funcționare.

Operarea

- 1) Pregătiți întâi aluatul de clătite conform descrierii din capitolul **„Rețete”**.

⚠️ AVERTIZARE!

- ▶ Aparatul se încălzește foarte tare în timpul funcționării. În timpul funcționării, atingeți numai mânerul ④.
- 2) Introduceți ștecărul într-o priză. Indicatorul luminos al stării de funcționare ② se aprinde și aparatul începe să se încălzească.

i Indicație

- ▶ La prima încălzire a aparatului, se pot degaja ușoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este normal și absolut inofensiv. Întrucât acest fapt ar putea afecta gustul primei clătite, se recomandă ca aceasta să nu fie consumată. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu, prin deschiderea unei ferestre.
- 3) Așteptați până când indicatorul luminos pentru temperatură ③ se aprinde. În acel moment temperatura de coacere este atinsă.

i Indicație

- ▶ Indicatorul luminos pentru temperatură ③ se aprinde și se stinge în permanență pentru a ilustra faptul că aparatul menține temperatura optimă în vederea prevenirii unei supraîncălziri.

- 4) Turnați aluatul în recipientul pentru aluat ❹ până când acesta este umplut până la cca 0,5 cm sub margine.
- 5) Țineți aparatul de mâner ❸ și întoarceți-l astfel încât plita de copt ❶ să fie orientată în jos.
- 6) Puneți acum plita de copt ❶ în aluatul din recipientul pentru aluat ❹. Asigurați-vă că marginile plitei de copt ❶ rămân libere. Țineți plita de copt ❶ timp de aproximativ 3 secunde în aluat.

❶ Indicație

- Dacă Țineți plita de copt ❶ mai mult timp în recipientul pentru aluat ❹, clătita devine puțin mai groasă.
- 7) Rotiți aparatul la 180° în poziția normală și așezați-l cu baza aparatului ❺ pe suprafața de lucru. Clătita se coace.
- 8) După aproximativ 60 de secunde, ridicați cu spatula pentru clătite ❷ marginile clătitei și rotiți-o pe plita de copt ❶.

❶ Indicație

- Pentru ca la întoarcerea clătitei marginile acestora să nu se rupă, clătita ar trebui să fie desprinsă în totalitate de pe plita de copt ❶.
- 9) Așteptați încă aproximativ 40 de secunde până când și cealaltă parte a clătitei este coaptă.
- 10) Lăsați clătita care este gata să alunece în farfurie cu ajutorul spatulei pentru clătite ❷.

❶ Indicație

- În cazul în care clătita rămâne prinsă de plita de copt ❶, desprindeți-o cu atenție cu ajutorul spatulei pentru clătite ❷.
- 11) Continuați în același mod pentru prepararea celorlalte clătite, până când aluatul este consumat.

❶ Indicație

- Dacă aluatul din recipientul pentru aluat ❹ are o cantitate mai mică, clătinați, dacă este cazul, plita de copt ❶ ușor într-o parte și în alta, până când suprafața de copt este acoperită cu aluat. În cazul unei cantități foarte mici de aluat, este posibil ca și recipientul pentru aluat ❹ să fie ridicat în momentul ridicării plitei de copt ❶. De aceea, ridicați lent plita de copt ❶.

❶ ATENȚIE!

- Nu puneți direct pe plita de copt ❶ ingrediente lipicioase precum dulceața sau sirop, ci adăugați-le doar după gătire, când clătitele sunt pe farfurie. În caz contrar, aceste ingrediente se ard și îngreunează curățarea. În plus, aparatul poate fi deteriorat în acest mod.
- Nu folosiți ustensile metalice, cum ar fi cuțite, furculițe etc. atunci când luați preparatele de pe plita de copt ❶, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.

Dacă nu mai aveți nevoie de aparat, opriți-l scoțând ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Rețete

❶ Indicație

- Puteți varia rețetele în ceea ce privește cantitatea și compoziția ingredientelor. În funcție de compoziția aluatului, veți obține un aluat mai mult sau mai puțin lichid. În general: cu cât este mai lichid aluatul, cu atât sunt mai subțiri clătitele. Dacă aluatul conține zahăr, timpul de coacere poate fi redus, întrucât clătitele se rumenesc mai repede.

Rețetă de bază pentru clătite franțuzești

3 ouă

500 ml lapte

250 g făină

1,5 linguri de ulei (alimentar)

- 1) Amestecați ouăle și laptele.
 - 2) Adăugați făina și uleiul și amestecați până obțineți un aluat omogen.
 - 3) Lăsați aluatul să se odihnească o oră.
 - 4) Coaceți clătita pe ambele părți conform descrierii din capitolul „Operarea”.
 - 5) Luați clătita de pe plita de copt ❶ și așezați-o pe o farfurie.
 - 6) Distribuiți toppingul dorit pe clătita și apoi împăturiti-o sau rulați-o.
- Puteți umple sau decora clătitele cu diverse ingrediente:
de exemplu, cu marmeladă, cremă de alune cu cacao, scorțișoară și zahăr, sos de mere, budincă, iaurt, caramel, frișcă, fructe de pădure proaspete etc.

Rețetă de bază pentru galeată

Galetele sunt varianta sărată a unei clătite franțuzești.

1 ou

500 ml lapte

250 g făină de hrișcă

50 g făină de grâu

1 praf de sare

50 g unt topit

150 ml apă

- 1) Amestecați oul, laptele și apa.
- 2) Amestecați ambele tipuri de făină și adăugați un praf de sare.
- 3) Amestecați făina cu lichidul.

- 4) Adăugați untul topit și amestecați până obțineți un aluat omogen.
- 5) Lăsați aluatul să se odihnească o oră.
- 6) Coaceți galeata conform instrucțiunilor pe ambele părți, până când a atins gradul de rumenire dorit.
- 7) Luați galeata de pe plita de copt ❶ și așezați-o pe o farfurie.
- 8) Distribuiți umplutura sărată pe plăcintă și împăturiti-o astfel încât să obțineți un „buzunar” pătrat.

- Puteți încerca diverse umpluturi sărate pentru galete:
de exemplu, brânză proaspătă, brânză cu verdeață, allioli, tzatziki, somon afumat, șuncă, ouă fierte, brânză topită sau rasă etc.

Rețetă de bază pentru clătite subțiri

4 ouă

400 ml lapte

200 g făină

50 g unt topit

10 ml de apă minerală carbogazoasă

1 praf de sare

- 1) Bateți ouăle și încorporați apoi laptele.
 - 2) Adăugați făina amestecând continuu, adăugați untul și apa minerală și amestecați până obțineți un aluat neted, omogen.
 - 3) Lăsați aluatul să se odihnească o oră.
- Umpleți sau decorați clătitele subțiri cu ingrediente dulci sau sărate, cum ar fi cu sos fierbinte de cireșe și vanilie, cu banane, migdale și sos de ciocolată sau cu spanac și brânză ricotta etc.

Clătite franțuzești vegane cu umplutură de legume

Pentru aluat:

- 250 g făină de grâu
- 250 ml de apă minerală carbogazoasă
- 250 ml băutură pe bază de soia
- 2 linguri de ulei vegetal
- 1 linguriță de sare

Pentru umplutură:

- 200 g ciuperci champignon
- 1 morcov de mărime medie
- 4 cepe verzi mici
- 1 cățel de usturoi
- 200 g frunze de spanac (congelate)
- 4 linguri de cremă de gătit din soia
- Nucșoară, sare și piper, ulei vegetal pentru prăjit

- 1) Amestecați întâi ingredientele lichide ale aluatului și adăugați apoi făina și sarea. Amestecați totul până la obținerea unui aluat lichid.
- 2) Lăsați aluatul să se odihnească o oră.
- 3) Coaceți clătitele conform instrucțiunilor pe ambele părți, până când au atins gradul de rumenire dorit.
- 4) Așezați clătitele coapte pe farfurie.
- 5) Pregătiți umplutura: mărunțiți ciupercile champignon, morcovul, ceapa verde și cățelul de usturoi.
- 6) Căliți legumele (întâi morcovul, apoi ceapa verde cu usturoiul și la final ciupercile champignon) într-o tigaie mare cu puțin ulei vegetal. Condimentați după gust cu sare și piper.
- 7) Adăugați spanacul decongelat și scurs și crema de gătit din soia și lăsați totul să se înăbușe timp de aproximativ 7-10 minute la foc mic. Condimentați la final după gust cu nucșoară.
- 8) Adăugați umplutura pe clătitele coapte și rulați.

Clătite subțiri vegane cu pere

Pentru aluat:

- 150 g făină de grâu
- 100 g fulgi de ovăz
- 150 ml suc de pere
- 300 ml de lapte de ovăz sau de soia
- 1 praf de sare
- 10 ml de apă minerală carbogazoasă
- 1 lingură de ulei vegetal

Pentru umplutură:

- 3 pere de mărime medie
- 60 g zahăr brun
- 15 ml apă
- 1 linguriță de scorțișoară

- 1) Amestecați făina cu fulgii de ovăz, sucul de pere, laptele vegetal și sarea până obțineți un aluat omogen. Adăugați apoi uleiul și apa minerală și amestecați totul.
- 2) Cât timp lăsați aluatul să se odihnească, curățați perele de coajă, scoateți sâmburii și tăiați-le în felii.
- 3) Căliți feliile de pere într-o tigaie mare cu puțin ulei alimentar.
- 4) Adăugați zahărul și apa și lăsați perele să se caramelizeze la foc mic întorcându-le de mai multe ori, timp de aproximativ 5-7 minute. Asezonați cu scorțișoară după gust.
- 5) Coaceți clătitele conform instrucțiunilor până când au atins gradul de rumenire dorit și așezați clătitele coapte pe o farfurie.
- 6) Distribuți perele pe clătite și rulați-le sau împăturiți-le. Serviți-le apoi cu sosul caramelizat care a rămas.

Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL!

- Înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză! Există pericol de electrocutare!



Nu introduceți niciodată aparatul sub apă sau sub alte lichide!

- Nu curățați în niciun caz aparatul principal în mașina de spălat vase!
- Asigurați-vă că nu pătrunde umezeală în aparat.

⚠ AVERTIZARE!

- Lăsați plita de copt ❶ să se răcească întotdeauna înainte de a o curăța. Pericol de arsuri!



ATENȚIE!

- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau agresive. Aceste substanțe pot ataca ireparabil suprafețele și pot face inutilizabil stratul antiaderent.



Indicație

- Cel mai bine este să curățați aparatul imediat după răcire. Astfel, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.



Recipientul pentru aluat ❷ și spatula pentru clătite ❸ pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

- 1) Îndepărtați resturile groiere de aluat cu un șervețel de hârtie sau cu o perie moale de pe plita de copt ❶. Eventuale resturi de aluat care rămân prinse în timpul coacerii în fanta dintre plita de copt ❶ și baza aparatului ❺ pot fi îndepărtate, de ex. cu ajutorul unei scobitori de lemn.
- 2) Curățați plita de copt ❶ doar cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați puțin detergent delicat de vase pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă umezită numai cu apă.
- 3) Curățați baza aparatului ❺ cu un burete umed sau o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați puțin detergent delicat de vase pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă umezită numai cu apă. Uscați totul foarte bine.
- 4) Înainte de a pune aparatul deoparte sau de a-l pune din nou în funcțiune, asigurați-vă că toate componentele s-au uscat complet.

Depozitarea

- Păstrați aparatul răcit, curățat, într-un loc uscat și ferit de praf.

Remedierea defecțiunilor

Defecțiune	Cauză	Soluție
Clătita nu rămâne prinsă de plita de copt ❶ după introducerea în aluat	Aluatul nu este destul de lichid	Adăugați suficient lichid până când aluatul are aproximativ consistența smântânii
	Prea puțin aluat în recipientul pentru aluat ❷	Mai adăugați aluat
Clătitele sunt prea subțiri sau au găuri	Aluatul trebuie lăsat să se odihnească pentru ca glutenul din făină să devină activ	Lăsați aluatul să se odihnească cel puțin o oră

Defecțiune	Cauză	Soluție
Aparatul nu încălzește	Aparatul nu este conectat la rețeaua electrică	Introduceți ștecărul în priză
	Priza este defectă	Utilizați altă priză
	Aparatul este defect	Adresați-vă centrului de service

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă observați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului nostru pentru clienți.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă

stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoierul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri

(a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:
1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220–240 V ~, 50–60 Hz
Consum de energie	600 W

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care încuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 466712_2404 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 466712_2404.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 466712_2404

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	40
Употреба по предназначение	40
Използвани предупредителни указания и символи	40
Указания за безопасност	41
Окомплектовка на доставката	44
Описание на уреда	44
Преди първата употреба	44
Работа с уреда	44
Рецепти	46
Почистване и поддръжка	48
Съхранение	48
Отстраняване на неизправности	49
Предаване за отпадъци	49
Предаване на уреда за отпадъци	49
Предаване на опаковката за отпадъци	49
Технически данни	50
Гаранция	50
Сервизно обслужване	51
Вносител	51

Въведение

Поздравяваме Ви за покупката на Вашия нов уред. Избрали сте висококачествен продукт.



Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указанияте области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи само за печене на палачинки и подобни ястия с яйца. Този уред е предназначен единствено за употреба на закрито в частни домакинства. Не го използвайте за професионални цели.

Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
--	--

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Прочетете ръководството.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина.
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Преди употреба проверете уреда за видими повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка.
- Не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- Уредът трябва да се включва към контакт със защитен проводник.
- Напрежението на източника на ток трябва да съответства на данните от фабричната табелка на уреда.
- Пазете мрежовия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- Кабелът за свързване към мрежата трябва да се проверява редовно за признаци на повреди. В случай че кабелът за свързване към мрежата е повреден, преустановете употребата на уреда.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подобна квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.
- Никога не докосвайте уреда или хранящия кабел с мокри ръце.
- Разединете уреда от електрическото храняване, ако няма да го използвате или преди да го почистите.

-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, ако по време на работа остатъци от течност попаднат върху тоководящи части.
- При почистване внимавайте във вътрешността на уреда да не попада вода. Никога не мийте уреда под течаща вода.
- След всяка употреба издърпвайте щепсела от контакта, за да изключите уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и разбират опасностите, произтичащи от работата с него. Не допускайте деца да играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не играят с уреда.
- Уредът и свързващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.
- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.



- **Повишено внимание! Гореща повърхност!**
Повърхностите, които могат да бъдат докоснати, могат да се нагреят много силно по време на работа. Затова докосвайте само дръжката.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- При опасност незабавно изключете щепсела от контакта. Дърпайте самия щепсел, а не мрежовия кабел.
- Никога не отваряйте корпуса на уреда.

⚠ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- Печените тестени изделия могат да изгорят! Затова никога не поставяйте уреда в близост до или под запалими предмети, особено под завеси или висящи шкафове.
- Не покривайте уреда, докато работи.
- Използвайте уреда само с включените в окомплектовката на доставката оригинални принадлежности.
- Не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилици и др., за взимане на продуктите за печене от плочата за печене, защото в противен случай може да се повреди незалепващото покритие.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- 1 уред за приготвяне на палачинки
- 1 купа за тесто
- 1 прибор за обръщане на палачинки
- ръководство за потребителя

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от задушаване!

- Опаковъчните материали не трябва да се използват от деца за игра.
- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали, както и евентуални защитни фолиа и стикери от уреда.

① Указание

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди, получени поради лоша опаковка или при транспортирането, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава *Сервизно обслужване*).

Описание на уреда

Вж. фигурите на разгъващата се страница.

- 1 Плоча за печене
- 2 Индикатор за работно състояние (червен)
- 3 Светлинен индикатор за температурата (зелен)
- 4 Дръжка
- 5 Дъно на уреда
- 6 Купа за тесто
- 7 Прибор за обръщане на палачинки

Преди първата употреба

- 1) Почистете всички части, влизащи в съприкосновение с хранителни продукти, както е описано в глава *„Почистване и поддръжка“*. Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да използвате уреда.
- 2) Поставете уреда на термоустойчива температура, чиста и равна повърхност.
- 3) Осигурете достатъчно разстояние от минимум 20 cm между повърхността на уреда и други предмети.

Сега уредът е готов за работа.

Работа с уреда

- 1) Първо пригответе тестото за палачинки, както е описано в глава *„Рецепти“*.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Уредът се нагрява силно по време на работа. По време на работа докосвайте само дръжката ④.
- 2) Включете щепсела в контакт. Индикаторът за работно състояние ② светва и уредът започва да загрева.

① Указание

- При първото загреване на уреда е възможно образуване на лек дим и миризма, дължащо се на производствени остатъци. Това е нормално и напълно безопасно. Тъй като това може да повлияе на вкуса на първата палачинка, е препоръчително тя да не се консумира. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- 3) Изчакайте, докато светлинният индикатор за температурата ③ светне. Тогава е достигната оптималната температура за печене.

i Указание

- Светлинният индикатор за температурата **3** се включва и изключва многократно, за да покаже, че уредът поддържа оптимална температура, за да се предотврати прегряване.
- 4) Добавяйте от тестото в купата за тесто **6**, докато тя се напълни до ок. 0,5 cm под ръба.
- 5) Хванете уреда за дръжката **4** и го завъртете така, че плочата за печене **1** да сочи надолу.
- 6) Потопете плочата за печене **1** в тестото в купата **6**. Внимавайте ръбовете на плочата за печене **1** да останат свободни. Задръжте плочата за печене **1** за около 3 секунди в тестото.

i Указание

- Ако задръжите плочата за печене **1** за по-дълго в купата за тесто **6**, палачинката става малко по-дебела.
- 7) Обърнете уреда отново на 180° в нормална позиция и го поставете с дъното **5** върху работния плот. Палачинката се пече.
- 8) След ок. 60 секунди с помощта на прибора за обръщане на палачинки **7** повдигнете краищата на палачинката и я обърнете върху плочата за печене **1**.

i Указание

- За да не се скъсат краищата на палачинката при обръщането, палачинката трябва да е напълно отлепена от плочата за печене **1**.
- 9) Изчакайте още ок. 40 секунди, докато другата страна на палачинката се изпече до готовност.
- 10) С помощта на прибора за обръщане на палачинки **7** плъзнете готовата палачинка в чиния.

i Указание

- Ако палачинката залепне върху плочата за печене **1**, внимателно я отлепете с помощта на прибора за обръщане на палачинки **7**.
- Процедирайте по същия начин със следващата палачинка, докато изразходите тестото.

i Указание

- Когато тестото в купата за тесто **6** намалее, при необходимост наклонете леко плочата за печене **1** напред-назад, докато повърхността за печене се покрие с тесто.
- При много малко тесто е възможно купата за тесто **6** да бъде повдигната при повдигане на плочата за печене **1**. Поради това повдигайте плочата за печене **1** бавно.

! ВНИМАНИЕ!

- Не добавяйте лепкави съставки като конфитюри или сироп директно върху плочата за печене **1**, а ги прибавяйте едва след печенето, когато палачинките са в чиниите. В противен случай тези съставки биха загорели и затруднили почистването. Освен това по този начин може да бъде повреден уредът.
- За вземане на готовите продукти от плочата за печене **1** не използвайте метални прибори като ножове, вилици и др., тъй като те могат да повредят незалепващото покритие. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.

Ако повече няма да го използвате, изключете уреда, като издърпате щепсела от контакта, и го оставете да се охлади.

Рецепти

УКАЗАНИЕ

- ▶ Рецептите могат да се различават по количеството и състава на продуктите. В зависимост от състава на тестото ще получите по-гъсто или по-рядко тесто. По принцип важи: Колкото по-рядко е тестото, толкова по-тънки са палачинките. Когато тестото съдържа захар, времето за печене може да се намали, защото палачинката покафенява по-бързо.

Основна рецепта „Палачинка“

3 яйца

500 ml мляко

250 g брашно

1,5 с.л. олио

- 1) Разбийте яйцата и млякото.
 - 2) Добавете брашното и олиото и разбъркайте всичко до получаване на гладко тесто.
 - 3) Оставете тестото да почива един час.
 - 4) Печете палачинката от двете страни, както е описано в глава „Работа с уреда“.
 - 5) Вземете палачинката от плочата за печене  и я поставете в чиния.
 - 6) Разпределете желания пълнеж върху палачинката и след това я сгънете или навийте.
- Можете да пълните или гарнирате палачинките с различни продукти: например с мармалад, крем от ядки и нуга, канела и захар, ябълково пюре, пудинг, кисело мляко, карамел, сметана, пресни горски плодове и др.

Основна рецепта „Галет“

Галетите са соленият вариант на палачинките.

1 яйце

500 ml мляко

250 g брашно от елда

50 g пшенично брашно

1 щипка сол

50 g разтопено масло

150 ml вода

- 1) Разбийте яйцето, млякото и водата.
 - 2) Смесете двата вида брашно и прибавете щипка сол.
 - 3) Разбъркайте брашното с течността.
 - 4) Добавете разтопеното масло и разбъркайте всичко до получаване на гладко тесто.
 - 5) Оставете тестото да почива един час.
 - 6) Печете галета съгласно инструкцията от двете страни, докато достигне желаната степен на препичане.
 - 7) Вземете галета от плочата за печене  и го поставете в чиния.
 - 8) Разпределете солената пълнка върху галета и го сгънете така, че да се получи четвъртит „джоб“.
- Можете да изпробвате различни солени пълнки за галетите: например прясно сирене, билкова извара, айоли, дзадзики, пушена съомга, шунка, варени яйца, топено или настъргано сирене и др.

Основна рецепта „Тънки палачинки“

4 яйца

400 ml мляко

200 g брашно

50 g разтопено масло

10 ml газирана минерална вода

1 щипка сол

- 1) Разбийте яйцата и след това ги разбъркайте с млякото.
 - 2) При непрекъснато разбъркване добавете брашното, маслото и минералната вода и разбъркайте всичко до получаване на гладко хомогенно тесто.
 - 3) Оставете тестото да почива един час.
- Напълнете или гарнирайте палачинките със сладки или солени продукти, като напр. с черешово сладко и ванилов сос, с банани, бадеми и шоколадов сос или със спанак и рикота и т.н.

Вегански палачинки със зеленчуков пълнеж

За тестото:

- 250 g пшенично брашно
- 250 ml газирана минерална вода
- 250 ml соева напитка
- 2 с.л. растително олио
- 1 ч.л. сол

За пълнежа:

- 200 g печурки
- 1 средно голям морков
- 4 малки стръка зелен лук
- 1 скилидка чесън
- 200 g листа от спанак (дълбоко замразени)
- 4 с.л. соева сметана

Индийско орехче, сол и черен пипер, растително олио за печене

- 1) Първо смесете течните съставки на тестото и след това добавете брашното и солта. Разбъркайте всичко до получаване на рядко тесто.
- 2) Оставете тестото да почива един час.
- 3) Печете палачинките съгласно инструкцията от двете страни, докато достигнат желаната степен на препичане.
- 4) Поставете готовите палачинки в чиния.

- 5) Подгответе пълнежа: Нарезете гъбите, морковите, зеления лук и скилидката чесън на дребно.
- 6) Задушете зеленчуците заедно (първо моркова, след това пресния лук с чесъна и накрая гъбите) в голям тиган с малко растително масло. Овкусете със сол и черен пипер.
- 7) Добавете размразения и изцеден спанак и соевата сметана и оставете всичко да къкри за ок. 7–10 минути на слаб огън. След това овкусете с индийско орехче.
- 8) Поставете пълнежа върху изпечените палачинки и ги навийте.

Вегански палачинки с круши

За тестото:

- 150 g пшенично брашно
 - 100 g овесени ядки
 - 150 ml сок от круши
 - 300 ml овесено или соево мляко
 - 1 щипка сол
 - 10 ml газирана минерална вода
 - 1 с.л. растително олио
- За пълнежа:
- 3 средно големи круши
 - 60 g кафява захар
 - 15 ml вода
 - 1 ч.л. канела

- 1) Разбъркайте брашното с овесените ядки, сока от круши, растителното мляко и солта до получаване на гладко тесто. След това добавете олиото и минералната вода и разбъркайте всичко.
- 2) Докато тестото почива, обелете крушите, почистете ги от семенника и ги нарежете на резенчета.
- 3) Задушете резенчетата круша в голям тиган с малко олио.

- 4) Добавете захарта и водата и оставете крушите да се карамелизират за ок. 5–7 минути при многократно обръщане на слаб огън. Овкусете с канелата.
- 5) Печете палачинките съгласно инструкцията, докато достигнат желаната степен на препичане, и поставете готовите палачинки в чиния.
- 6) Разпределете крушите върху палачинките и ги навийте или ги сгънете. След това сервирайте с получения карамелизиран сос.

Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТ!

- Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! Съществува опасност от токов удар!



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

- В никакъв случай не почиствайте в съдомиялна машина!
- Не допускайте попадане на влага в уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Винаги първо оставете плочата за готвене ❶ да се охлади, преди да я почиствате. Съществува опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ!

- Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати. Те могат да повредят непоправимо повърхностите и да направят незалепващото покритие негодно за употреба.

УКАЗАНИЕ

- Препоръчително е да почиствате уреда веднага след охлаждане. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.



Купата за тесто ❷ и приборът за обръщане на палачинки ❸ могат да се почистват също в съдомиялна машина.

- 1) Отстранете грубите остатъци от тесто с хартиена кърпа или мека четка от плочата за готвене ❶. Евентуални остатъци от тесто, които при печенето са останали залепнали в процепа между плочата за печене ❶ и дъното на уреда ❷, можете да отстраните напр. с дървена клечка за зъби.
- 2) Почиствайте плочата за печене ❶ само с влажна кърпа. При необходимост нанесете мек миеш препарат върху кърпата и след това избършете с навлажнена само с вода кърпа.
- 3) Почистете дъното на уреда ❷ с влажна гъба или кърпа. При необходимост нанесете мек миеш препарат върху кърпата и след това избършете с навлажнена само с вода кърпа. Подсушете добре всичко.
- 4) Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да приберете или използвате отново уреда.

Съхранение

- Съхранявайте охладения почистен уред на ненапращено и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Отстраняване
След потапяне в тестото палачинката не залепва върху плочата за печене ❶	Тестото е прекалено гъсто	Добавете толкова течност, че тестото да има приблизително консистенцията на сметана
	Прекалено малко тесто в купата за тесто ❷	Допълнете тесто
Палачинките са твърде тънки или имат дупки	Тестото трябва да почине, за да се активира глутенът в брашното	Оставете тестото да почива минимум един час
Уредът не загрева	Уредът не е свързан с електрическата мрежа	Включете щепсела в електрическия контакт
	Електрическият контакт е повреден	Използвайте друг електрически контакт
	Уредът е повреден	Обърнете се към сервиса

Ако неизправностите не могат да се отстранят с посочените по-горе решения или ако установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервис за клиенти.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата

2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е бесплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

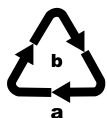


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материала

ли и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1-7: пластмаси, 20-22: хартия и картон, 80-98: композитни материали.

Технически данни

Мрежово напрежение	220-240 V ~, 50-60 Hz
Консумация на енергия	600 W

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касова-та бележка и идентификационния номер (IAN 466712_2404) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждане-то на Вашата reclamaция.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 466712_2404

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	54
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	54
Verwendete Warnhinweise und Symbole	54
Sicherheitshinweise	55
Lieferumfang	58
Gerätebeschreibung	58
Vor dem ersten Gebrauch	58
Bedienen	58
Rezepte	59
Reinigen und Pflegen	62
Aufbewahrung	62
Fehlerbehebung	62
Entsorgung	63
Gerät entsorgen	63
Verpackung entsorgen	63
Technische Daten	63
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	64
Service	65
Importeur	65

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

 Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Backen von Crêpes, Pfannkuchen und ähnlichen Eierspeisen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im Innenbereich von privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei, denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
-  Vorsicht! Heiße Oberfläche!
Die berührbaren Oberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Netzkabel.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe von oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränken.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie das Gargut aus der Backplatte nehmen, da sonst die Antihaftbeschichtung beschädigt werden könnte.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- 1 Crêpe-Maker
- 1 Teigschale
- 1 Crêpe-Wender
- Bedienungsanleitung

⚠️ WARNUNG! Erstickungsgefahr!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden.
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

i Hinweis

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport wenden Sie sich an die Servicehotline (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite.

- ❶ Backplatte
- ❷ Betriebsindikationsleuchte (rot)
- ❸ Temperaturkontrollleuchte (grün)
- ❹ Griff
- ❺ Geräteboden
- ❻ Teigschale
- ❼ Crêpe-Wender

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel **„Reinigen und Pflegen“** beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
- 3) Sorgen Sie für einen ausreichenden Abstand von mindestens 20 cm zwischen der Geräteoberfläche und anderen Gegenständen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

- 1) Bereiten Sie zuerst den Crêpe-Teig zu, wie im Kapitel **„Rezepte“** beschrieben.

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Griff ❹.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Betriebsindikationsleuchte ❷ leuchtet auf und das Gerät beginnt aufzuheizen.

i Hinweis

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Da dies jedoch den Geschmack des ersten Crêpe beeinträchtigen könnte, ist es ratsam, diesen nicht zu verzehren. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.
- 3) Warten Sie, bis die Temperaturkontrollleuchte ❸ aufleuchtet. Dann ist die optimale Backtemperatur erreicht.

i Hinweis

- Die Temperaturkontrollleuchte **3** schaltet sich immer wieder ein und aus, um anzuzeigen, dass das Gerät die optimale Temperatur hält, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- 4) Geben Sie den Teig in die Teigschale **6**, bis diese bis ca. 0,5 cm unter dem Rand gefüllt ist.
- 5) Halten Sie das Gerät am Griff **4** und drehen Sie es so, dass die Backplatte **1** nach unten zeigt.
- 6) Tauchen Sie nun die Backplatte **1** in den Teig in der Teigschale **6**. Achten Sie darauf, dass die Ränder der Backplatte **1** frei bleiben. Halten Sie die Backplatte **1** etwa 3 Sekunden lang im Teig.

i Hinweis

- Wenn Sie die Backplatte **1** länger in der Teigschale **6** halten, wird der Crêpe etwas dicker.
- 7) Drehen Sie das Gerät um 180° wieder in die normale Position um und stellen Sie es mit dem Geräteboden **5** auf die Arbeitsfläche. Der Crêpe wird gebacken.
- 8) Nach ca. 60 Sekunden heben Sie mit dem Crêpe-Wender **7** die Ränder des Crêpe an und drehen Sie ihn auf der Backplatte **1** um.

i Hinweis

- Damit die Ränder des Crêpe beim Wenden nicht einreißen, sollte der Crêpe vollständig von der Backplatte **1** gelöst werden.
- 9) Warten Sie weitere ca. 40 Sekunden, bis auch die andere Crêpeseite fertig gebacken ist.
- 10) Lassen Sie den fertigen Crêpe mit Hilfe des Crêpe-Wenders **7** in einen Teller gleiten.

i Hinweis

- Sollte der Crêpe an der Backplatte **1** haften bleiben, lösen Sie ihn vorsichtig mit dem Crêpe-Wender **7**.

- 11) Fahren Sie in gleicher Weise fort für den nächsten Crêpe, bis der Teig aufgebraucht ist.

i Hinweis

- Wenn der Teig in der Teigschale **6** weniger wird, schwenken Sie ggf. die Backplatte **1** leicht hin und her, bis die Backfläche mit Teig bedeckt ist.
Bei sehr wenig Teig kann es passieren, dass die Teigschale **6** beim Anheben der Backplatte **1** mit hochgezogen wird. Heben Sie die Backplatte **1** daher langsam an.

! ACHTUNG!

- Geben Sie keine klebrigen Zutaten wie Konfitüre oder Sirup direkt auf die Backplatte **1**, sondern fügen Sie sie erst nach dem Garen hinzu, wenn die Crêpes auf den Tellern sind. Diese Zutaten würden sonst anbrennen und die Reinigung erschweren. Außerdem kann dadurch das Gerät beschädigt werden.
- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Backplatte **1** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, schalten Sie es aus, indem Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Rezepte

i Hinweis

- Die Rezepte können Sie in Menge und Zusammensetzung der Zutaten variieren. Je nach Teigzusammensetzung erhalten Sie einen mehr oder weniger flüssigen Teig. Grundsätzlich gilt: Je dünnflüssiger der Teig, desto dünner die Crêpes.
Wenn der Teig zuckerhaltig ist, kann sich die Backzeit verringern, da der Crêpe schneller braun wird.

Grundrezept Crêpe

3 Eier

500 ml Milch

250 g Mehl

1,5 EL Öl (Speiseöl)

- 1) Verquirlen Sie die Eier und die Milch.
- 2) Geben Sie das Mehl und das Öl hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.
- 3) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.
- 4) Backen Sie den Crêpe von beiden Seiten wie im Kapitel „Bedienen“ beschrieben.
- 5) Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte **1** und legen Sie ihn auf einen Teller.
- 6) Verteilen Sie den gewünschten Belag auf den Crêpe und klappen oder rollen Sie ihn anschließend zusammen.

- Die Crêpes können Sie mit verschiedenen Zutaten füllen oder garnieren:
Zum Beispiel mit Marmelade, Nuss-Nougat-Creme, Zimt und Zucker, Apfelmus, Pudding, Joghurt, Karamell, Sahne, frischen Beeren usw.

Grundrezept Galette

Gallettes sind die herzhaftere Variante eines Crêpe.

1 Ei

500 ml Milch

250 g Buchweizenmehl

50 g Weizenmehl

1 Prise Salz

50 g zerlassene Butter

150 ml Wasser

- 1) Verquirlen Sie das Ei, die Milch und das Wasser.
- 2) Mischen Sie die beiden Mehlsorten und geben Sie eine Prise Salz hinzu.
- 3) Verrühren Sie das Mehl mit der Flüssigkeit.

4) Geben Sie die zerlassene Butter hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.

5) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

6) Backen Sie die Galette nach Anleitung von beiden Seiten, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

7) Nehmen Sie die Galette von der Backplatte **1** und legen Sie sie auf einen Teller.

8) Verteilen Sie die herzhaftere Zubereitung auf die Galette und klappen Sie diese zusammen, so dass eine viereckige „Tasche“ entsteht.

- Sie können verschiedene herzhaftere Zubereitungen für die Gallettes ausprobieren:
Zum Beispiel Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzaziki, Räucherlachs, Schinken, gekochte Eier, Schmelz- oder Reibekäse usw.

Grundrezept dünne Pfannkuchen

4 Eier

400 ml Milch

200 g Mehl

50 g zerlassene Butter

10 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

- 1) Schlagen Sie die Eier und rühren Sie dann die Milch unter.
- 2) Geben Sie das Mehl unter Rühren dazu, fügen Sie die Butter und das Mineralwasser hinzu und verrühren Sie alles zu einem glatten, homogenen Teig.
- 3) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

- Füllen oder garnieren Sie die Pfannkuchen mit süßen oder herzhaften Zutaten, wie z. B. mit heißen Kirschen und Vanillesoße, mit Bananen, Mandeln und Schokoladensoße oder mit Spinat und Ricotta usw.

Vegane Crêpes mit Gemüsefüllung

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

250 ml Sojadrink

2 EL Pflanzenöl

1 TL Salz

Für die Füllung:

200 g Champignons

1 mittelgroße Möhre

4 kleine Lauchzwiebeln

1 Zehe Knoblauch

200 g Blattspinat (TK)

4 EL Sojasahne

Muskat, Salz und Pfeffer, Pflanzenöl zum Braten

- 1) Vermengen Sie zuerst die flüssigen Teigzutaten miteinander und fügen Sie dann das Mehl und das Salz hinzu. Verrühren Sie alles zu einem dünnflüssigen Teig.
- 2) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.
- 3) Backen Sie die Crêpes nach Anleitung von beiden Seiten, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.
- 4) Legen Sie die fertigen Crêpes auf einen Teller.
- 5) Bereiten Sie die Füllung vor: Schneiden Sie die Champignons, die Möhre, die Lauchzwiebeln und die Knoblauchzehe klein.
- 6) Braten Sie das Gemüse zusammen (zuerst die Möhre, dann die Frühlingszwiebeln mit dem Knoblauch und zum Schluss die Champignons) in einer großen Pfanne mit etwas Pflanzenöl an. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.
- 7) Fügen Sie den aufgetauten und abgetropften Spinat und die Sojasahne hinzu und lassen Sie alles ca. 7–10 Minuten bei leichter Hitze schmoren. Schmecken Sie Anschließend mit Muskat ab.

- 8) Geben Sie die Füllung auf die fertig gebackenen Crêpes und rollen Sie diese zusammen.

Vegane Pfannkuchen mit Birnen

Für den Teig:

150 g Weizenmehl

100 g Haferflocken

150 ml Birnensaft

300 ml Hafer- oder Sojamilch

1 Prise Salz

10 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 EL Pflanzenöl

Für die Füllung:

3 mittelgroße Birnen

60 g brauner Zucker

15 ml Wasser

1 TL Zimt

- 1) Verrühren Sie das Mehl mit den Haferflocken, dem Birnensaft, der Pflanzenmilch und dem Salz zu einem glatten Teig. Fügen Sie anschließend das Öl und das Mineralwasser hinzu und verquirlen Sie alles.
- 2) Während der Teig ruht, schälen Sie die Birnen, entfernen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie sie in Spalten.
- 3) Braten Sie die Birnenspalten in einer großen Pfanne mit etwas Speiseöl an.
- 4) Fügen Sie den Zucker und das Wasser hinzu und lassen Sie die Birnen bei leichter Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 5–7 Minuten karamellisieren. Schmecken Sie mit dem Zimt ab.
- 5) Backen Sie die Pfannkuchen nach Anleitung, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben und legen Sie die fertigen Pfannkuchen in einen Teller.
- 6) Verteilen Sie die Birnen auf die Pfannkuchen und rollen oder klappen Sie diese zusammen. Servieren Sie sie anschließend mit der karamellisierten Soße, die entstanden ist.

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Hauptgerät keinesfalls in der Spülmaschine!
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät gelangen kann.

⚠ WARNUNG!

- Lassen Sie die Backplatte ❶ immer erst abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!



ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen und die Antihaftbeschichtung unbrauchbar machen.



Hinweis

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.



Die Teigschale ❷ und der Crêpe-Wender ❸ können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- 1) Entfernen Sie grobe Teigreste mit einem Papiertuch oder einer weichen Bürste aus der Backplatte ❶. Eventuelle Teigreste, die beim Backen in den Spalt zwischen Backplatte ❶ und Geräteboden ❷ haften geblieben sein sollten, können Sie z. B. mit einem Holz-zahnstocher entfernen.
- 2) Reinigen Sie die Backplatte ❶ nur mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach.
- 3) Reinigen Sie das Gerätegehäuse ❸ mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- 4) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wegräumen oder wieder in Betrieb nehmen.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das abgekühlte, gereinigte Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Der Crêpe bleibt nach dem Eintauchen in den Teig nicht an der Backplatte ❶ haften	Der Teig ist zu dickflüssig	Geben Sie so viel Flüssigkeit dazu, dass der Teig in etwa die Konsistenz von Sahne hat
	Zu wenig Teig in der Teigschale ❷	Füllen Sie Teig nach
Die Crêpes sind zu dünn oder weisen Löcher auf	Der Teig muss ruhen, damit der Kleber im Mehl aktiv wird	Lassen Sie den Teig mindestens eine Stunde ruhen

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät heizt nicht	Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden	Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose
	Die Netzsteckdose ist defekt	Verwenden Sie eine andere Netzsteckdose
	Das Gerät ist defekt	Wenden Sie sich an den Service

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Lösungen beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich an unseren Kunden-Service.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

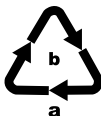


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 466712_2404 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466712_2404 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466712_2404

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
Deutschland
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

UpdateStanje informacija · Stanje informacija · Versiunea
informatiilor · Актуалност на информацията · Stand der Informationen:
07/2024 · Ident.-No.: SCMT600A1-072024-2

IAN 466712_2404