



CRÊPE MAKER SCMT 600 B1

(GB)

CRÊPE MAKER

Operating instructions

(SE)

PANNKAKSJÄRN: CRÊPE MAKER

Bruksanvisning

(PL)

PATELNIĄ NAŁÉŚNIKÓW ELEKTRYCZNA

Instrukcja obsługi

(EE)

ELEKTRILINE KREPPIDE VALMISTAJA

Kasutusjuhend

(FI)

SÄHKÖKÄYTTÖINEN OHUKAISPANNU

Käyttöohje

(DK)

CREPE-PLADE

Betjeningsvejledning

(LT)

PRANCŪZIŠKŲ LIETINIŲ KEPTUVĖ

Naudojimo instrukcija

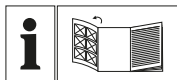
(LV)

PLĀNO PANKŪKU PANNA

Lietošanas pamācība

IAN 496522_2504

FI SE DK PL
LT EE LV



(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(FI)

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(LT)

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

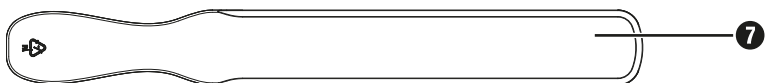
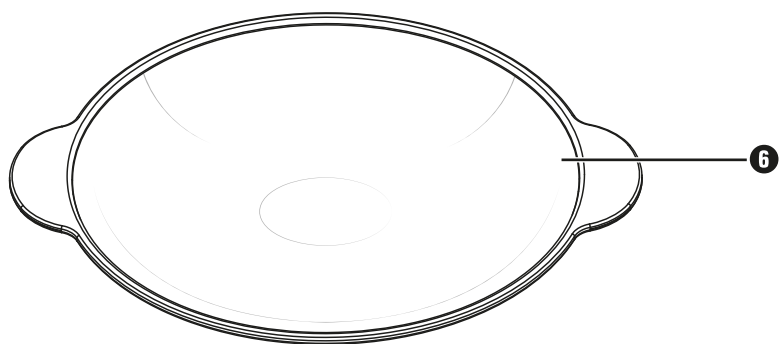
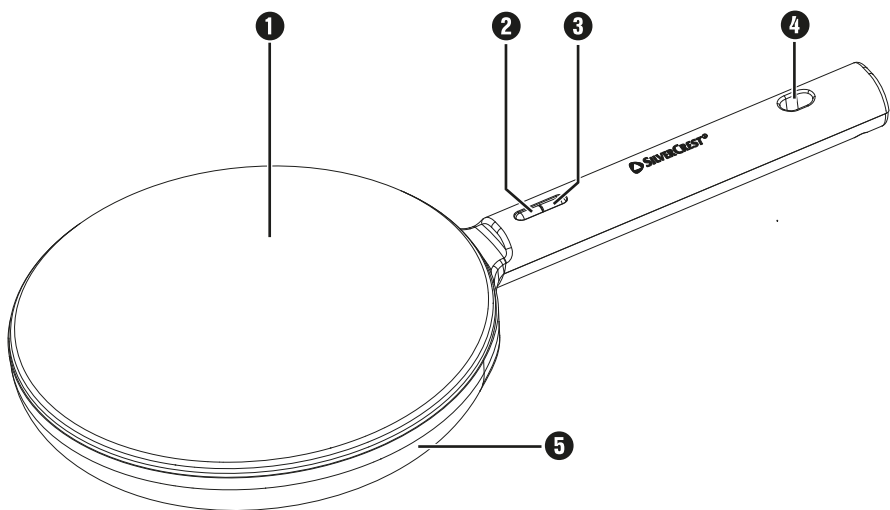
(EE)

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

(LV)

Pirms lasišanas atlokiēt lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

English	Operating instructions	Page	1
Suomalainen	Käyttöohje	Sivu	13
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	23
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	35
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	45
Lietuvių	Naudojimo instrukcija	Puslapis	57
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	69
Latvijas	Lietošanas pamācība	Lappuse	79



Contents

1. Introduction	2
1.1. Intended use.....	2
1.2. Warnings and symbols used	2
2. Safety information	3
3. Package contents	5
4. Appliance description	5
5. Before first use	5
6. Use	5
7. Recipes	6
8. Cleaning and care	8
9. Storage	9
10. Troubleshooting	9
11. Disposal	9
12. Technical data	10
13. Kompernass Handels GmbH warranty	10
13.1. Service.....	11
13.2. Importer.....	11

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product.

 The instructions for use are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all instructions regarding safety and use. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

1.1. Intended use

This appliance is used exclusively for baking crêpes, pancakes and similar egg dishes. This appliance is intended exclusively for indoor use in domestic households. Do not use it for commercial purposes.

1.2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these instructions for use, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation which could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

2. Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Check the appliance for visible damage before use. Do not use an appliance that has been damaged or dropped.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- Take steps to ensure the power cord never becomes wet or moist during use. Route the cord so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- The appliance must be connected to a power outlet with a protective earth.
- The voltage of the power source must correspond with the details given on the type plate of the appliance.
- Do not allow the power cord to come into contact with hot parts of the appliance. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- The power cord must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cord is damaged, the appliance may no longer be used.
- To avoid potential risks, a damaged power cord should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- Never touch the appliance or power cord with wet hands.
- Disconnect the appliance from the power supply when you are not using it or before cleaning it.
-  Never immerse the appliance in water or any other liquids! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.
- During cleaning, make sure that no water gets into the appliance. Never clean the appliance under running water.

- After use, disconnect the power cord from the mains power outlet to turn off the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks. Do not allow children to use the appliance as a toy. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept away from children younger than 8 years old.
- There is a risk of injury if the appliance is misused.
- If possible, set up the appliance close to a power outlet. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger and that the cord poses no risk of tripping.

-  **Caution! Hot surface!**
The exposed surfaces can become extremely hot during operation. Therefore, only touch the handle.

- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it! Risk of burns!
- In an emergency, pull the plug out of the mains power outlet immediately. Pull the plug itself, not the power cord.
- Never open the housing of the appliance.

ATTENTION! MATERIAL DAMAGE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.

- Baked foods can burn! Therefore, never place the appliance near or under flammable objects, especially not under curtains or wall cupboards.
- Do not cover the appliance with any objects while it is in use.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- Do not use metal tools such as knives, forks etc. when removing food from the baking tray as this could damage the non-stick coating.

3. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- 1 crêpe maker
- 1 batter bowl
- 1 crêpe turner
- Instructions for use

WARNING! Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging materials.
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

Note

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, please contact the Service Hotline (see section **13.1. Service**).

4. Appliance description

See fold-out page for illustrations.

-  Baking tray
-  Operating indicator light (red)
-  Temperature indicator light (green)
-  Handle
-  Appliance base
-  Batter bowl
-  Crêpe turner

5. Before first use

- 1) Clean all parts of the appliance that come into contact with food regularly as described in the section **8. Cleaning and care**. Make sure that all parts are completely dry before operating the appliance.
- 2) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface.
- 3) Ensure that there is a sufficient distance of at least 20 cm between the surface of the appliance and other objects.

The appliance is now ready for use.

6. Use

- 1) First prepare the crêpe batter as described in the **7. Recipes** section.

WARNING!

- The appliance becomes very hot during use. Only touch the handle  during operation.
- 2) Plug the plug into a mains power outlet. The operating indicator light  lights up, and the appliance starts to heat up.

Note

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. However, as this could affect the flavour of the first crêpe, it is advisable not to eat it.
Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- 3) Wait until the temperature indicator light **3** lights up. The optimum baking temperature is then reached.

Note

- The temperature indicator light **3** switches on and off repeatedly to indicate that the appliance is maintaining the optimum temperature to prevent overheating.
- 4) Pour the batter into the batter bowl **6** until it is filled to approx. 0.5 cm below the rim.
- 5) Hold the appliance by the handle **4** and turn it so that the baking tray **1** is facing downwards.
- 6) Now dip the baking tray **1** into the batter in the batter bowl **6**. Make sure that the edges of the baking tray **1** remain free. Hold the baking tray **1** in the batter for about 3 seconds.

Note

- If you keep the baking tray **1** in the batter bowl **6** for longer, the crêpe will become slightly thicker.
- 7) Turn the appliance 180° back to its normal position and place it with the base **5** on the work surface. The crêpe is being baked.
- 8) After approx. 60 seconds, use the crêpe turner **7** to lift the edges of the crêpe and turn it over on the baking tray **1**.

Note

- To prevent the edges of the crêpe from tearing when turning, the crêpe should be completely removed from the baking tray **1**.
- 9) Wait a further 40 seconds or so until the other side of the crêpe is also cooked.
- 10) Slide the finished crêpe onto a plate using the crêpe turner **7**.

Note

- If the crêpe sticks to the baking tray **1**, carefully loosen it with the crêpe turner **7**.
- 11) Continue in the same way for the next crêpe until the batter is used up.

Note

- If the batter level in the batter bowl **6** becomes low, gently sway the baking tray **1** back and forth until the baking surface is covered with batter.
If there is very little batter, the batter bowl **6** might be pulled up when the baking tray **1** is lifted. Therefore, lift the baking tray **1** slowly.

ATTENTION!

- Do not add sticky ingredients such as jam or syrup directly to the baking tray **1**. Only add them after cooking when the crêpes are on the plates. These ingredients would otherwise burn and make cleaning more difficult. They may also damage the appliance.
- Do not use metal tools such as knives, forks etc. when removing food from the baking tray **1** as these can damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

If you no longer need the appliance, switch it off by disconnecting the plug from the mains power outlet and allow the appliance to cool down.

7. Recipes

Note

- You can vary the recipes in terms of the quantity and composition of the ingredients. Depending on the composition of the batter, you will get a more or less liquid batter.
The basic rule is: The thinner the batter, the thinner the crêpes.
If the batter contains sugar, the baking time may be reduced as the crêpe will brown more quickly.

Basic crêpe recipe

- 3 eggs
- 500 ml milk
- 250 g flour
- 1.5 tbsp. oil (cooking oil)

- 1) Whisk the eggs and the milk together.
- 2) Add the flour and the oil and mix everything into a smooth batter.
- 3) Leave the batter to rest for an hour.
- 4) Bake the crêpe on both sides as described in the **6. Use** section.
- 5) Remove the crêpe from the baking tray ❶ and place it on a plate.
- 6) Spread the desired topping on the crêpe and then fold or roll it up.

- You can fill or garnish the crêpes with various ingredients:

For example with jam, nut nougat cream, cinnamon and sugar, apple sauce, pudding, yoghurt, caramel, cream, fresh berries, etc.

Basic galette recipe

Galettes are a kind of savoury crêpe.

1 egg

500 ml milk

250 g buckwheat flour

50 g wheat flour

1 pinch of salt

50 g melted butter

150 ml water

- 1) Whisk the egg, milk and water together.
- 2) Mix the two kinds of flour and add a pinch of salt.
- 3) Stir the flour and the liquid together.
- 4) Add the melted butter and work everything into a smooth batter.
- 5) Leave the batter to rest for an hour.
- 6) Bake the galette on both sides according to the instructions until it has reached the desired degree of browning.
- 7) Remove the galette from the baking tray ❶ and place it on a plate.
- 8) Spread the savoury preparation over the galette and fold it up to create a square "pocket".

- You can try out different savoury preparations for the galettes:

For example, cream cheese, herb quark, aioli, tzatziki, smoked salmon, ham, boiled eggs, processed or grated cheese, etc.

Basic recipe for thin pancakes

4 eggs

400 ml milk

200 g flour

50 g melted butter

10 ml sparkling mineral water

1 pinch of salt

- 1) Beat the eggs and then stir in the milk.
- 2) Stir in the flour, add the butter and mineral water and mix everything to form a smooth, homogeneous batter.
- 3) Leave the batter to rest for an hour.

- Fill or garnish the pancakes with sweet or savoury ingredients, such as hot cherries and vanilla sauce, bananas, almonds and chocolate sauce or spinach and ricotta, etc.

Vegan crêpes with vegetable filling

For the batter:

250 g wheat flour

250 ml sparkling mineral water

250 ml soya drink

2 tbsp. vegetable oil

1 tsp. salt

For the filling:

200 g mushrooms

1 medium-sized carrot

4 small spring onions

1 garlic clove

200 g spinach leaves (frozen)

4 tbsp. soya cream

Nutmeg, salt and pepper, vegetable oil for frying

- 1) First mix the liquid batter ingredients together and then add the flour and salt. Stir everything together to form a thin batter.
- 2) Leave the batter to rest for an hour.
- 3) Bake the crêpes on both sides according to the instructions until they have reached the desired degree of browning.
- 4) Place the finished crêpes on a plate.
- 5) Prepare the filling: Chop the mushrooms, carrot, spring onions and garlic clove.
- 6) Fry the vegetables together (first the carrot, then the spring onions with the garlic and finally the mushrooms) in a large pan with a little vegetable oil. Add salt and pepper to taste.
- 7) Add the defrosted and drained spinach and the soya cream and simmer over a low heat for approx. 7–10 minutes. Then flavour with nutmeg.
- 8) Pour the filling onto the baked crêpes and roll them up.

Vegan pancakes with pears

For the batter:

- 150 g wheat flour
- 100 g rolled oats
- 150 ml pear juice
- 300 ml oat or soya milk
- 1 pinch of salt
- 10 ml sparkling mineral water
- 1 tbsp. vegetable oil

For the filling:

- 3 medium-sized pears
- 60 g brown sugar
- 15 ml water
- 1 tsp. cinnamon

- 1) Mix the flour with the rolled oats, pear juice, plant-based milk and salt to form a smooth batter. Then add the oil and mineral water and whisk everything together.
- 2) While the batter is resting, peel the pears, remove the core and cut them into wedges.

- 3) Fry the pear slices in a large pan with a little cooking oil.
- 4) Add the sugar and water and caramelise the pears over a low heat for approx. 5–7 minutes, turning several times. Flavour with the cinnamon.
- 5) Bake the pancakes according to the instructions until they have reached the desired degree of browning and place the finished pancakes on a plate.
- 6) Divide the pears between the pancakes and roll or fold them up. Serve with the caramelised sauce that has formed.

8. Cleaning and care

DANGER!

- Before cleaning the appliance, pull the plug out of the mains power outlet! There is a risk of electric shock!



Never immerse the appliance in water or other liquids!

- Never clean the main appliance in the dishwasher!
- Make sure that no moisture can get into the appliance.

WARNING!

- Always allow the baking tray **1** to cool down before cleaning it. There is a risk of burns!

ATTENTION!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can irreparably damage the surfaces and render the non-stick coating unusable.

Note

- It is best to clean the appliance as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.



The batter bowl **6** and crêpe turner **7** can also be cleaned in the dishwasher.

- 1) Remove coarse batter residues from the baking tray ❶ using a paper towel or a soft brush. Any batter residues that may have stuck in the gap between the baking tray ❶ and the base of the appliance ❺ during baking can be removed with a wooden toothpick, for example.
- 2) Only clean the baking tray ❶ with a damp cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe off afterwards with a cloth moistened only with water.
- 3) Clean the appliance base ❺ with a moist sponge or cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe off afterwards with a cloth moistened only with water. Dry everything properly.
- 4) Ensure that all parts are completely dry before putting the appliance away or operating it again.

9. Storage

- After it has cooled down, store the cleaned appliance in a dust-free and dry location.

10. Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The crêpe does not stick to the baking tray ❶ after being dipped in the batter	The batter is too thick	Add enough liquid so that the batter has roughly the consistency of cream
	Too little batter in the batter bowl ❻	Refill with batter
The crêpes are too thin or have holes in them	The batter must rest so that the gluten in the flour becomes active	Leave the batter to rest for at least one hour
The appliance does not heat	The appliance is not connected to the mains	Plug the plug into the mains power outlet
	The mains power outlet is defective	Use another mains power outlet
	The appliance is defective	Contact Customer Service

If the faults cannot be rectified with the above solutions or if you notice other types of faults, please contact our Customer Service.

11. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

12. Technical data

Power supply	220–240 V ~, 50–60 Hz
Power consumption	600 W

13. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 496552_2504 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 496552_2504.

13.1. Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 496552_2504

13.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Sisällysluettelo

1. Johdanto	14
1.1. Määräysten mukainen käyttö	14
1.2. Käytetyt varoitukset ja symbolit	14
2. Turvallisuusohjeet	15
3. Toimituksen sisältö	17
4. Laitteen kuvaus	17
5. Ennen ensimmäistä käyttöä	17
6. Käyttö	17
7. Reseptejä	18
8. Puhdistaminen ja hoito	20
9. Säilytys	21
10. Vianetsintä	21
11. Hävittäminen	21
12. Tekniset tiedot	21
13. Kompernass Handels GmbH:n takuu	21
13.1. Huolto	22
13.2. Maahantuoja	22

1. Johdanto

Onnitellut uuden laitteen hankinnasta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen.



Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tuotteen turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

1.1. Määräysten mukainen käyttö

Laite on tarkoitettu ainoastaan kreppien, ohukaisten ja vastaavien muna-ruokien paistamiseen. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan sisätiloissa yksityisissä kotitalouksissa. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

1.2. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei huomioida.
	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei huomioida.

	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Lue käyttöohje.
	Vaihtovirta/-jännite
	Ei saa upottaa veteen!
	Soveltu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten säännösten vaatimukset.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätettä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

2. Turvallisuusohjeet

VAARA! SÄHKÖISKU!

- Tarkasta laite ennen käyttöä näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota vaurioitunutta tai pudonnutta laitetta käyttöön.
- Älä altista laitetta sateelle, äläkä milloinkaan käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa.
- Varmista, ettei virtajohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle. Vedä se niin, ettei se jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan muulla tavalla.
- Laite on liitettävä suojaajotimella varustettuun pistorasiaan.
- Virtalähteen jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä annettuja tietoja.
- Varmista, ettei virtajohto kosketa kuumia laitteenosia. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- Tarkasta virtajohto säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta. Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos sen virtajohto on vaurioitunut.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- Käytä laitetta vain kuivissa tiloissa, ei ulkona.
- Älä koskaan kosketa laitetta tai virtajohtoa märillä käsillä.
- Irrota laite virtalähteestä, kun sitä ei käytetä tai ennen sen puhdistamista.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.
- Kun puhdistat laitetta, varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä. Älä koskaan puhdistaa laitetta juoksevan veden alla.
- Irrota pistoke jokaisen käytön jälkeen pistorasiasta, jotta laite sammuu.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti pistokkeelle eikä kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
-  Varo! Kuuma pinta!
Kosketettavissa olevat pinnat voivat käytön aikana tulla erittäin kuumiksi. Koske siksi vain kahvoihin.
- Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sen! Palovammavaara!
- Vedä vaaratilanteessa pistoke välittömästi irti pistorasiasta. Vedä itse pistokkeesta, älä virtajohdosta.
- Älä koskaan avaa laitteen koteloä.

HUOMIO! ESINEVAHINGOT!

- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä milloinkaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Leivonnaiset voivat palaa! Älä siksi koskaan aseta laitetta syttyvien esineiden lähelle tai alle, erityisesti verhojen tai yläkaappien alapuolelle.
- Älä peitä laitetta sen ollessa käytössä.

- Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäisvarusteiden kanssa.
- Älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne., kun otat kypsennettävää tuotetta paistolevyltä, sillä ne saattavat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

3. Toimituksen sisältö

Laitteen vakioitoimitus sisältää seuraavat osat:

- 1 kreppikone
- 1 taikinakulho
- 1 krepinkääntölasta
- Käyttöohje

VAROITUS! Tukehtumisvaara!

- Pakkausmateriaaleja ei saa käyttää lasten leikkeihin.
- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset muovit ja tarrat laitteesta.

i Huomautus

- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita asiakaspalvelunumeroon (ks. luku **13.1. Huolto**).

4. Laitteen kuvaus

Katso kuvat kääntösivulta.

- ④ Paistolevy
- ② Käytön merkkivalo (punainen)
- ③ Lämpötilan merkkivalo (vihreä)
- ④ Kahva
- ⑤ Laitteen pohja
- ⑥ Taikinakulho
- ⑦ Krepinkääntölasta

5. Ennen ensimmäistä käyttöä

- 1) Puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin pääsevät osat luvussa **8. Puhdistaminen ja hoito** kuvatulla tavalla. Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin otat laitteen käyttöön.
- 2) Aseta laite kuumuutta kestäväille, puhtaalle ja tasaiselle alustalle.
- 3) Huolehdi riittävästä, vähintään 20 cm:n etäisyydestä laitteen pintojen ja muiden esineiden välillä.

Laite on nyt käyttövalmis.

6. Käyttö

- 1) Valmistele ensin kreppitaikina luvussa **7. Reseptejä** kuvatulla tavalla.

VAROITUS!

- Laite kuumenee erittäin kuumaksi käytön aikana. Koske käytön aikana vain kahvaan ④.
- 2) Liitä pistoke pistorasiaan. Käytön merkkivalo ② syttyy ja laite aloittaa lämmityksen.

i Huomautus

- Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saatat muodostua hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusprosessista peräisin olevista jäämistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaraton. Koska se saattaa kuitenkin vaikuttaa ensimmäisen krepin makuun, emme suosittele syömään sitä. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdesta, avaa esimerkiksi ikkuna.
- 3) Odota, kunnes lämpötilan merkkivalo ③ syttyy. Silloin optimaalinen paistolämpötila on saavutettu.

i Huomautus

- Lämpötilan merkivalo **3** kytkeytyy jatkuvasti päälle ja pois päältä näyttääkseen, että laite ylläpitää optimaalista lämpötilaa ja välttää ylikuumentumisen.
- 4) Kaada taikinaa taikinakulhoon **6**, kunnes taikinakulho on täytetty n. 0,5 cm reunan alapuolelle.
- 5) Pitele laitetta kahvasta **4** ja kierrä sitä niin, että paistolevy **1** osoittaa alaspäin.
- 6) Upota nyt paistolevy **1** taikinakulhossa **6** olevaan taikinaan. Varmista, että paistolevyn **1** reunat pysyvät vapaina. Pidä paistolevyä **1** noin 3 sekunnin ajan taikinassa.

i Huomautus

- Jos paistolevyä **1** pidetään taikinakulhossa **6** pidempään, krepistä tulee hieman paksumpi.
- 7) Kierrä laitetta 180 ° takaisin normaaliin asentoon ja laske se työtasolle laitteen pohja **5** edellä. Kreppi paistetaan.
- 8) Nosta noin 60 sekunnin kuluttua krepinkääntölastalla **7** krepin reunoja ja käännä kreppi paistolevyllä **1** ympäri.

i Huomautus

- Jotta krepin reunat eivät repeä käännettäessä, kreppi on irrotettava kokonaan paistolevyltä **1**.
- 9) Odota vielä noin 40 sekuntia, kunnes myös toinen krepin puoli on paistunut valmiiksi.
- 10) Liu'uta valmis kreppi lautaselle krepinkääntölastan **7** avulla.

i Huomautus

- Jos kreppi jää kiinni paistolevyyn **1**, irrota se varovasti krepinkääntölastan **7** avulla.
- 11) Toimi samalla tavalla seuraavien krepin osalta, kunnes taikina on käytetty loppuun.

i Huomautus

- Kun taikina taikinakulhossa **6** vähenee, heiluta tarvittaessa paistolevyä **1** hieman edestakaisin, kunnes paistopinta on taikanan peitossa. Kun taikinaa on erittäin vähän, saattaa taikinakulho **6** nousta mukana paistolevyä **1** nostettaessa. Nosta siksi paistolevy **1** hitaasti.

! HUOMIO!

- Älä leviitä mitään makeita aineksia, kuten hilloa tai siirappia, suoraan paistolevylle **1**, vaan lisää ne vasta kypsennyksen jälkeen, kun krepit ovat lautasilla. Muuten nämä ainekset palavat ja vaikeuttavat puhdistusta. Lisäksi ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne., kun otat kypsennettävän tuotteen paistolevyltä **1**, sillä ne saattavat vaurioittaa tarttumaton pinnoitetta. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.

Jos et tarvitse laitetta enää, kytke se pois päältä irrottamalla virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

7. Reseptejä

i Huomautus

- Voit vaihdella reseptien määriä ja koostumusta. Aina taikanan koostumuksesta riippuen tuloksena on enemmän tai vähemmän juokseva taikina. Yleisesti pätee seuraava: Mitä ohuempaa taikina on, sitä ohuempia kreppeistä tulee.
- Jos taikinassa on sokeria, paistoaika saattaa lyhentyä, koska kreppi ruskeutuu nopeammin.

Perusresepti: Kreppi

3 kananmunaa

5 dl maitoa

250 g jauhoja

1,5 rkl öljyä (ruokaöljyä)

- 1) Sekoita munat ja maito.
- 2) Lisää jauhot ja öljy ja työstä ainekset tasaiseksi taikinaksi.
- 3) Anna taikanan levätä tunnin ajan.
- 4) Paista kreppi molemmilta puolilta luvussa **6. Käyttö** kuvatulla tavalla.
- 5) Poista kreppi paistolevyltä **1** ja aseta se lautaselle.
- 6) Leviitä haluttu lisäke krepille ja käännä tai rullaa kreppi lopuksi.

- Krepit voidaan täyttää tai koristella erilaisilla aineksilla:
esimerkiksi hillolla, pähkinä-nougatlevitteellä, kanelilla ja sokerilla, omenahillolla, vanukkaalla, jogurtilla, kinuskilla, kermalla, tuoreilla marjoilla jne.

Perusresepti: Galette

Galette on krepin tuhdimpi versio.

- 1 kananmuna
- 5 dl maitoa
- 250 g tattarijauhoja
- 50 g vehnäjäuhoja
- 1 ripaus suolaa
- 50 g sulatettua voita
- 1,5 dl vettä

- 1) Vatkaa muna, maito ja vesi.
 - 2) Sekoita molemmat jauholaadut yhteen ja lisää hyppysellinen suolaa.
 - 3) Sekoita jauhot nesteeseen.
 - 4) Lisää sulanut voi ja työstä ainekset tasaiseksi taikinaksi.
 - 5) Anna taikinan levätä tunnin ajan.
 - 6) Paista gallettea ohjeen mukaan molemmilta puolilta, kunnes se on saavuttanut halutun paistovärin.
 - 7) Poista galette paistolevyltä ❶ ja aseta se lautaselle.
 - 8) Levitä suolainen täyte galettelle ja käännä galette kokoon niin, että syntyy nelikulmainen "tasku".
- Voit kokeilla galletteille erilaisia suolaisia täytteitä:
esimerkiksi tuorejuustoa, yrttirahkaa, aiolia, tsatsikia, savulohta, kinkkua, keitettyjä munia, sulatejuustoa tai juustoraastetta jne.

Perusresepti: ohut ohukainen

- 4 kananmunaa
- 4 dl maitoa
- 200 g jauhoja
- 50 g sulatettua voita
- 10 ml hiilihapollista kivennäisvettä
- 1 ripaus suolaa

- 1) Vatkaa munat ja sekoita sitten maito niiden sekaan.
- 2) Lisää jauhot sekoittaen, lisää voi ja kivennäisvesi ja sekoita ainekset tasaiseksi, sileäksi taikinaksi.
- 3) Anna taikinan levätä tunnin ajan.

- Täytä tai koristele ohukainen makeilla tai suolaisilla aineksilla, kuten esim. kuumilla kirsikoilla ja vaniljakastikkeella, banaaneilla, manteleilla ja suklaakastikkeella taikka pinaatilla ja ricottajuustolla jne.

Vegaaniset krepit kasvistäytteellä

Taikina:

- 250 g vehnäjäuhoja
- 2,5 dl hiilihapollista kivennäisvettä
- 2,5 dl soijajuomaa
- 2 rkl kasviöljyä
- 1 tl suolaa

Täyte:

- 200 g herkkusieniä
- 1 keskikokoinen porkkana
- 4 pientä kevätsipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- 200 g pinaatinlehtiä (pakaste)
- 4 rkl soijakermaa
- Muskottipähkinää, suolaa ja pippuria, kasviöljyä paistamiseen

- 1) Sekoita ensin nestemäiset taikina-ainekset keskenään ja lisää sitten jauhot ja suola. Sekoita kaikki ainekset ohueksi taikinaksi.
- 2) Anna taikinan levätä tunnin ajan.

- 3) Paista krepit ohjeen mukaan molemmilta puolilta, kunnes se on saavuttanut halutun paistovärin.
- 4) Aseta valmiit krepit lautaselle.
- 5) Valmistele täyte: Pilko herkkusienet, porkkana, kevätsipulit ja valkosipulinkyntsi.
- 6) Paista vihannekset suuressa pannussa tilkassa kasviöljyä (lisää pannulle ensin porkkana, sitten kevätsipulit ja valkosipuli ja lopuksi herkkusienet). Mausta suolalla ja pippurilla.
- 7) Lisää sulanut ja valutettu pinaatti ja soijakerma ja anna ainesten hautua alhaisella lämmöllä noin 7–10 minuutin ajan. Mausta lopuksi muskottipähkinällä.
- 8) Levitä täyte valmiiksi paistetuille krepeille ja rullaa ne kokoon.

Vegaaniset ohukaiset päärynällä

Taikina:

- 150 g vehnä jauhoja
- 100 g kaurahiutaleita
- 1,5 dl päärynämehua
- 3 dl kaura- tai soijamaitoa
- 1 ripaus suolaa
- 10 ml hiilihapollista kivennäisvettä
- 1 rkl kasviöljyä

Täyte:

- 3 keskikokoista päärynää
- 60 g ruskeaa sokeria
- 15 ml vettä
- 1 tl kanelia

- 1) Sekoita jauhot ja kaurahiutaleet, päärynämehu, kaura- tai soijamaito ja suola sileäksi taikinaksi. Lisää lopuksi öljy ja kivennäisvesi ja vatkaa kaikki.
- 2) Jätä taikina lepäämään ja kuori päärynät, poista siemenkoti ja leikkaa päärynät pieniksi paloiksi.
- 3) Paista päärynälohkoja suuressa pannussa tilkassa ruokaöljyä.

- 4) Lisää sokeri ja vesi ja anna päärynöiden karamellisoitua alhaisella lämmöllä usein kääntäen n. 5–7 minuutin ajan. Mausta kanelilla.
- 5) Paista ohukaiset ohjeen mukaan, kunnes ne ovat saavuttaneet halutun paistovärin, ja aseta valmiit ohukaiset lautaselle.
- 6) Levitä päärynät ohukaisille ja rullaa tai taita ohukaiset kokoon. Tarjoile sitten syntyneen karamellisoidun kastikkeen kanssa.

8. Puhdistaminen ja hoito

⚠ VAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! Sähköiskun vaara!



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

- Älä missään tapauksessa puhdista päälaitetta astianpesukoneessa!
- Varmista, ettei laitteeseen voi tunkeutua kosteutta.

⚠ VAROITUS!

- Anna paistolevyn ❶ aina ensin jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen. Palovammavaara!

❗ HUOMIO!

- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa pintoja pysyvästi ja tehdä tarttumattomasta pinnoitteesta käyttökelvottoman.

i Huomautus

- Laite on suositeltavaa puhdistaa heti jäähtymisen jälkeen. Silloin elintarvikejäämät irtoavat helpommin.



Taikinakulhon ❷ ja krepinkääntölastan ❸ voi pestä myös astianpesukoneessa.

- 1) Poista karkeat taikinajäämät paperipyyhkeellä tai pehmeällä harjalla paistolevyltä ❶. Paistettaessa paistolevyn ❶ ja laitteen pohjan ❷ mahdolliset taikinajäämät voidaan poistaa esim. puisella hammastikulla.
- 2) Puhdista paistolevy ❶ vain kostealla liinalla. Lisää tarvittaessa liinaan mietoa astianpesuainetta ja pyyhi lopuksi pelkällä vedellä kostutetulla liinalla.

- 3) Puhdista laitteen pohja ⑤ kostealla sienellä tai liinalla. Lisää tarvittaessa liinaan mietoa astianpesuainetta ja pyyhi lopuksi pelkällä vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki osat hyvin.
- 4) Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin siirrät laitteen säilytykseen tai otat sen uudelleen käyttöön.

9. Säilytys

- Säilytä jäähtynyt, puhdistettu laite pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

10. Vianetsintä

Vika	Syy	Ratkaisu
Kreppi ei pysy kiinni paistolevyssä ① taikinaan upottamisen jälkeen	Taikina on liian paksua	Lisää taikinaan niin paljon nestettä, kunnes se on koostumukseltaan suunnilleen kerman kaltaista
	Liian vähän taikinaa taikinakulhossa ⑥	Täytä lisää taikinaa
Kreppit ovat liian ohuita tai niissä on reikiä	Taikinan on levittävä, jotta jauhojen sitkoaine aktivoituu	Anna taikinan levätä vähintään tunnin ajan
Laitte ei lämpene	Laitetta ei ole liitetty sähköverkkoon	Liitä pistoke pistorasiaan
	Pistorasia on viallinen	Käytä toista pistorasiaa
	Laitte on viallinen	Käänny huollon puoleen

Jos vikoja ei saada korjattua yllä annetuilla ohjeilla tai jos havaitset muita häiriöitä, käänny asiakaspalvelumme puoleen.

11. Hävittäminen



Yliiviivatun jäteastian symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laitte on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

12. Tekniset tiedot

Verkköjännite	220–240 V ~, 50–60 Hz
Tehonotto	600 W

13. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuu aika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotosiitteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuu aika ei ala uudeleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuu aika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuu aikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaallille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 496552_2504 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikosisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osoitukseen **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 496552_2504.

13.1. Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 496552_2504

13.2. Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehåll

1. Inledning	24
1.1. Avsedd användning	24
1.2. Varningar och symboler	24
2. Säkerhetsanvisningar	25
3. Leveransens innehåll	27
4. Beskrivning	27
5. Före första användning	27
6. Användning	27
7. Recept	28
8. Rengöring och skötsel	30
9. Förvaring	31
10. Felsökning	31
11. Kassering	31
12. Tekniska data	31
13. Garanti från Kompernass Handels GmbH	32
13.1. Service	33
13.2. Importör	33

1. Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet.



Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användnings- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

1.1. Avsedd användning

Den här produkten ska bara användas för att göra crêpes, pannkakor och liknande ägggrätter. Produkten är endast avsedd för privat bruk inomhus. Använd inte produkten yrkesmässigt.

1.2. Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	WARNING! En varning med den här symbolen och signalordet WARNING innebär risk för en farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalorden VAR FÖRSIKTIG! innebär en potentiellt farlig situation som kan leda till lätta eller måttliga personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär risk för en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.

	Observera: Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Läs bruksanvisningen.
	Växelström/-spänning
	Får inte doppas ned i vatten!
	Tål maskindisk.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Den här produkten uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv.
	Elektriska produkter får inte kastas bland de vanliga hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Materialet är märkt med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1-7: Plast, 20-22: Papper och kartong, 80-98: Komposit.

2. Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte tas i bruk.
- Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning.
- Akta så att strömsladden inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas sönder eller skadas på annat sätt.
- Produkten måste anslutas till ett eluttag med skyddsledare.
- Strömkällans spänning måste överensstämma med uppgifterna på produktens typskylt.
- Akta så att strömsladden inte kommer i kontakt med produktens varma delar. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en uppvärmd ugn.
- Strömsladden måste kontrolleras regelbundet för att se om det finns tecken på skador. Om sladden är skadad får produkten inte användas.
- Om strömsladden skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
- Ta aldrig i produkten eller strömsladden med våta händer.
- Koppla bort produkten från strömförsörjningen när den inte används eller innan den rengörs.
-  Sänk aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för en livsfarlig elchock om kvarvarande vätska kommer i kontakt med spänningsförande delar när produkten används.
- Akta så att det inte kommer in vatten i produkten när den rengörs. Rengör aldrig produkten under rinnande vatten.

- Stäng alltid av produkten när du har använt den färdigt genom att dra ut stickkontakten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten kan användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller fått lära sig hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär. Barn får inte leka med produkten. Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Produkten och dess strömsladd ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- Det finns risk för personskador om produkten används på fel sätt.
- Placera produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.

-  Var försiktig! Het yta!
De ytor som kan beröras kan bli mycket heta när produkten används. Ta därför bara i handtaget.

- Låt produkten svalna innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Dra omedelbart ut kontakten ur eluttaget vid nödsituationer. Dra alltid i själva kontakten, inte i sladden.
- Öppna aldrig produktens hölje.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Deg och smet kan börja brinna! Placera därför aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.

- Täck aldrig över produkten när den används.
- Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.
- Använd inte metallredskap som knivar, gafflar osv. när du tar upp dina crêpes från laggen, eftersom det kan skada nonstickbeläggningen.

3. Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- 1 lagg
- 1 degskål
- 1 crêpevärmare
- Bruksanvisning

WARNING! Kvävningsrisk!

- Förpackningsmaterial är inga leksaker.
- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial, ev. skyddsfolie och klistermärken från produkten.

Observera

- Kontrollera att leveransen är fullständig och inte har några synliga skador.
- Om någonting saknas eller skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår servicehotline (se kapitel **13.1. Service**).

4. Beskrivning

Bilder finns på den uppfällbara sidan.

-  1 Lagg
-  2 Driftindikator (röd)
-  3 Temperaturlampa (grön)
-  4 Handtag
-  5 Botten
-  6 Degskål
-  7 Crêpevärmare

5. Före första användning

- 1) Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel enligt beskrivningen i kapitel **8. Rengöring och skötsel**. Kontrollera att alla delar är helt torra innan du använder produkten.
- 2) Placera produkten på en värmetålig, ren och jämn yta.
- 3) Se till att det finns ett tillräckligt avstånd på minst 20 cm mellan produktens yta och andra föremål.

Sedan är produkten klar att användas.

6. Användning

- 1) Börja med att göra crêpesmeten enligt beskrivningen i kapitel **7. Recept**.

WARNING!

- Produkten blir mycket het när den används. Rör endast vid handtaget  när du använder den.
- 2) Sätt stickkontakten i ett eluttag. Driftindikatortorn  tänds och produkten börjar värmas upp.
-  **Observera**
 - Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Eftersom det kan påverka smaken på den första crêpen bör man helst inte äta den. Sörj för god ventilation, t. ex. genom att öppna ett fönster.
- 3) Vänta tills temperaturlampan  tänds. Då är produktens temperatur perfekt för att grädda.

i Observera

- Temperaturlampan **3** tänds och släcks upprepade gånger för att visa att produkten håller temperaturen och inte överhettas.
- 4) Håll smeten i degskålen **6** så att den fylls till ca 0,5 cm under kanten.
- 5) Håll produkten i handtaget **4** och vrid den så att laggen **1** vänds nedåt.
- 6) Doppa sedan ner laggen **1** i smeten i degskålen **6**. Se till att laggens **1** kanter förblir fria från smet. Håll laggen **1** i smeten i cirka 3 sekunder.

i Observera

- Om du håller laggen **1** längre i degskålen **6** blir crêpen lite tjockare.
- 7) Vrid tillbaka produkten 180° till normalläget och ställ ner den med botten **5** på köksbänken. Crêpen gräddas.
- 8) Efter ca 60 sekunder lyfter du upp crêpens kanter med crêpevändaren **7** och vänder den på laggen **1**.

i Observera

- För att crêpens kanter inte ska gå sönder när du vänder den bör den lossas helt från laggen **1**.
- 9) Vänta ytterligare ca 40 sekunder tills även den andra sidan av crêpen är färdigräddad.
- 10) Låt den färdiga crêpen glida över på en tallrik med hjälp av crêpevändaren **7**.

i Observera

- Om crêpen fastnar på laggen **1** ska du lossa den försiktigt med crêpevändaren **7**.
- 11) Fortsätt på samma sätt med nästa crêpe tills smeten är slut.

i Observera

- När smeten i degskålen **6** minskar kan du prova att föra laggen **1** lite fram och tillbaka tills ytan täcks av smet.
Om det är mycket lite smet kvar kan det hända att degskålen **6** följer med när laggen **1** lyfts upp. Lyft därför laggen **1** långsamt.

! AKTA!

- Tillsätt inte kladdiga ingredienser som sylt eller sirap direkt på laggen **1**, utan vänta tills alla crêpes är färdiga och ligger på tallrikarna. Dessa ingredienser skulle annars brännas fast och göra rengöringen svårare. Dessutom kan produkten skadas.
- Använd inte metallredskap som knivar, gafflar osv. när du tar upp det du gräddat från laggen **1**, eftersom de kan skada nonstickbeläggningen. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.

Om du inte ska använda produkten längre stänger du av den genom att dra ut stickkontakten ur uttaget och låter den svalna.

7. Recept

i Observera

- Receptens ingredienser kan varieras vad gäller mängd och sammansättning. Beroende på smetens sammansättning blir den mer eller mindre flytande. I princip gäller: Ju tunnare smet, desto tunnare crêpes.
Om smeten innehåller socker kan gräddningstiden minska, eftersom crêpen blir brun snabbare.

Grundrecept för crêpes

3 ägg

5 dl mjölk

250 g mjöl

1,5 msk (mat)olja

- 1) Vispa ihop ägg och mjölk.
- 2) Tillsätt mjöl och olja och rör ihop allt till en slät smet.
- 3) Låt smeten vila i en timme.
- 4) Grädda crêpen på båda sidor enligt beskrivningen i kapitel **6. Användning**.
- 5) Lyft upp crêpen från laggen **1** och lägg den på en tallrik.
- 6) Fördela fyllningen över crêpen och vik eller rulla ihop den.

- Crêpes kan fyllas med olika ingredienser eller garneras med olika tillbehör:
Till exempel med sylt, nöt- och nougatkräm, kanel och socker, äppelmos, vaniljsås, yoghurt, karamell, grädde, färska bär osv.

Grundrecept för galettes

Galettes är en matigare variant av crêpes.

- 1 ägg
- 5 dl mjölk
- 250 g bovetemjöl
- 50 g vetemjöl
- 1 nypa salt
- 50 g smält smör
- 150 ml vatten

- 1) Vispa ihop ägg, mjölk och vatten.
 - 2) Blanda ihop de två mjölsorterna och tillsätt en nypa salt.
 - 3) Vispa ned mjölblandningen i vätskan.
 - 4) Tillsätt det smälta smöret och rör ihop allt till en slät smet.
 - 5) Låt smeten vila i en timme.
 - 6) Grädda galetten enligt anvisningarna på båda sidor tills den har en gyllenbrun färg.
 - 7) Lyft upp galetten från laggen ❶ och lägg den på en tallrik.
 - 8) Fördela den matiga fyllningen på galetten och vik ihop den så att det bildas en fyrkantig "påse".
- Du kan prova olika matiga fyllningar till galetterna:
Till exempel färskost, örtkvark, aioli, tzatziki, rökt lax, skinka, kokta ägg, smältost eller riven ost osv.

Grundrecept på tunna pannkakor

- 4 ägg
- 4 dl mjölk
- 200 g mjöl
- 50 g smält smör
- 10 ml kolsyrat mineralvatten
- 1 nypa salt

- 1) Vispa äggen och rör sedan ner mjölken.
- 2) Tillsätt mjölet under omrörning, tillsätt smöret och mineralvattnet och blanda allt till en slät, homogen smet.
- 3) Låt smeten vila i en timme.

- Fyll eller garnera pannkakorna med söta eller salta ingredienser, t.ex. varma körsbär och vaniljsås, bananer, mandlar och chokladsås eller spenat och ricotta osv.

Veganska crêpes med grönsaksfyllning

Till smeten:

- 250 g vetemjöl
- 250 ml kolsyrat mineralvatten
- 250 ml sojadryck
- 2 msk vegetabilisk olja
- 1 tsk salt

Fyllning:

- 200 g champinjoner
- 1 medelstor morot
- 4 små salladslök
- 1 vitlöksklyfta
- 200 g bladspenat (frost)
- 4 msk sojagrädde

Muskot, salt och peppar, vegetabilisk olja för stekning

- 1) Blanda först de flytande ingredienserna till smeten och tillsätt sedan mjöl och salt. Vispa ihop allt till en tunn smet.
- 2) Låt smeten vila i en timme.
- 3) Stek dina crêpes enligt anvisningarna på båda sidor tills de får en gyllenbrun färg.
- 4) Lägg alla färdiga crêpes på en tallrik.
- 5) Förbered fyllningen: Skär champinjoner, morötter, purjolök och vitlöksklyftor i små bitar.
- 6) Stek grönsakerna tillsammans (först morötterna, sedan salladslök med vitlök och sist champinjoner) i en stor stekpanna med lite vegetabilisk olja. Smaka av med salt och peppar.
- 7) Tillsätt den upptinade och avrunna spenaten och sojagrädden och låt allt sjuda på svag värme i ca 7–10 minuter. Smaka sedan av med muskot.
- 8) Lägg fyllningen på dina färdiga crêpes och rulla ihop dem.
- 3) Stek päronskivorna i en stor stekpanna med lite matolja.
- 4) Tillsätt socker och vatten och låt päronen karamelliseras på svag värme i ca 5–7 minuter. Vänd på bitarna flera gånger under tiden. Smaka av med kanel.
- 5) Stek pannkakorna enligt anvisningarna tills de får en gyllenbrun färg och lägg dem på en tallrik.
- 6) Fördela päronbitarna över pannkakorna och rulla eller vik ihop dem. Servera sedan med den karamelliserade sås som bildats.

Veganska pannkakor med päron

Till smeten:

- 150 g vetemjöl
- 100 g havregryn
- 150 ml päronsaft
- 300 ml havre- eller sojammjolk
- 1 nypa salt
- 10 ml kolsyrat mineralvatten
- 1 msk vegetabilisk olja

Fyllning:

- 3 medelstora päron
- 60 gram brunt socker
- 15 ml vatten
- 1 tsk kanel

- 1) Blanda mjölet med havregryn, päronsaft, vegetabilisk mjölk och salt till en slät smet. Tillsätt sedan olja och mineralvatten och vispa ihop allt.
- 2) Låt smeten vila medan du skalar päronen, tar bort kärnhuset och skär dem i klyftor.

8. Rengöring och skötsel

FARA!

- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Risk för elchock!



Sänk aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

- Rengör aldrig huvudenheten i diskmaskin!
- Se till att ingen fukt kan tränga in i produkten.

VARNING!

- Låt alltid laggen **1** svalna innan du rengör den. Risk för brännskador!

AKTA!

- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel. De kan förstöra ytorna och göra nonstick-beläggningen oanvändbar.

Observera

- Det är bäst att rengöra produkten så snart den har svalnat. Då går det lättare att få bort resterna.



Degskålen **6** och crêpesvärdaren **7** kan även diskas i diskmaskin.

- 1) Ta bort större rester av smeten från laggen **1** med en pappershandduk eller en mjuk borste. Eventuell smet som fastnar i springan mellan laggen **1** och enhetens botten **5** när man gräddar kan avlägsnas med t.ex. en träpinne.

- 2) Rengör bara laggen ❶ med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och eftertorka sedan med bara rent vatten.
- 3) Rengör produktens hölje ❺ med en fuktig svamp eller trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och eftertorka sedan med bara rent vatten. Torka alla delar noggrant.

- 4) Kontrollera att alla delar är helt torra innan du ställer undan produkten eller använder den igen.

9. Förvaring

- Förvara den kalla och rengjorda produkten på en dammfri och torr plats.

10. Felsökning

Fel	Orsak	Lösning
Crêpen fastnar inte på laggen ❶ när den doppats i smeten	Smeten är för tjock	Tillsätt så mycket vätska att smeten får ungefär samma konsistens som grädde
	För lite smet i degskålen ❻	Fyll på smet
Crêpen är för tunn eller har hål	Smeten måste vila så att glutenet i mjölet aktiveras	Låt smeten vila i minst en timme
Produkten värms inte upp	Kontakten är inte kopplad till ett eluttag	Sätt kontakten i eluttaget
	Eluttaget är defekt	Använd ett annat eluttag
	Produkten är defekt	Kontakta kundservice

Om problemen inte kan lösas med ovanstående tips eller om du upptäcker andra typer av fel kan du kontakta vår kundtjänst.

11. Kassering



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciala insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

12. Tekniska data

Nätspänning	220–240 V ~, 50/60 Hz
Effektförbrukning	600 W

13. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 496552_2504 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 496552_2504.

13.1. Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 496552_2504

13.2. Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	36
1.1. Forskriftsmæssig anvendelse	36
1.2. Anvendte advarsler og symboler	36
2. Sikkerhedsanvisninger	37
3. Pakkens indhold	39
4. Beskrivelse af produktet	39
5. Før produktet bruges første gang	39
6. Betjening	39
7. Opskrifter	40
8. Rengøring og vedligeholdelse	42
9. Opbevaring	43
10. Afhjælpning af fejl	43
11. Bortskaffelse	43
12. Tekniske data	43
13. Garanti for Kompernass Handels GmbH	43
13.1. Service	44
13.2. Importør	44

1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt. Du har valgt et produkt af høj kvalitet.



Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

1.1. Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til bagning af crêpes, pandekager og lignende madretter med æg. Dette produkt er udelukkende beregnet til brug indendørs i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

1.2. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægtige.
	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

2. Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- Sørg for at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug. Læg den, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- Produktet skal sluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
- Strømkildens spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Beskyt ledningen, så den ikke kan røre ved varme dele af produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Ledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på skader. Hvis ledningen er beskadiget, må produktet ikke anvendes længere.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Brug kun produktet i tørre rum – ikke udendørs.
- Rør ikke ved produktet eller ledningen med våde hænder.
- Afbryd altid produktet fra strømforsyningen, før du rengør det.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!
Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i produktet under rengøring. Rengør aldrig produktet under rindende vand.
- Træk stikket ud af stikkontakten efter brug for at slukke for produktet.

ADVARSEL! RISIKO FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det. Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.

-  Forsigtig! Varm overflade!
Overfladerne, som kan berøres, kan blive meget varme under brug. Hold derfor kun på håndtaget.

- Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for forbrændinger!
- Træk straks stikket ud af kontakten i farlige situationer. Træk i selve stikket og ikke i ledningen.
- Åbn aldrig produktets kabinet.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.
- Bagværk kan brænde! Stil derfor aldrig produktet i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller hænge skabe.
- Dæk ikke produktet til, mens det er i brug.

- Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.
- Brug ikke skarpe redskaber af metal som f.eks. en kniv eller gaffel, når du tager maden af bagepladen, da slip-let-belægningen ellers kan beskadiges.

3. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- 1 crepe-plade
- 1 dejskål
- 1 crêpevender
- Betjeningsvejledning

ADVARSEL! FARE FOR KVÆLNING!

- Børn må ikke lege med emballagematerialerne.

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.

Bemærk

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores servicehotline (se kapitlet **13.1. Service**).

4. Beskrivelse af produktet

Billeder se klap-ud-siden.

- 1 Bageplade
- 2 Driftsindikatorlampe (rød)
- 3 Temperaturkontrollampe (grøn)
- 4 Håndtag
- 5 Bund
- 6 Dejskål
- 7 Crêpevender

5. Før produktet bruges første gang

- 1) Rengør alle dele, som kommer i berøring med fødevarer, som beskrevet i kapitlet **8. Rengøring og vedligeholdelse**. Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.
- 2) Stil produktet på en ren og plan overflade, som kan tåle varme.
- 3) Sørg for tilstrækkelig afstand på mindst 20 cm mellem produktets overflade og andre genstande.

Nu er produktet klar til brug.

6. Betjening

- 1) Tilbered først crêpedejen som beskrevet i kapitlet **7. Opskrifter**.

ADVARSEL!

- Produktet bliver meget varmt under drift. Når produktet er tændt, må du kun røre ved håndtaget **4**.
 - 2) Sæt strømstikket i en stikkontakt. Driftsindikatorlampen **2** lyser, og produktet begynder at varme op.
-  **Bemærk**
- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Da den første crêpe kan tage smag af resterne, anbefales det dog ikke at spise den.
Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn for eksempel et vindue.
 - 3) Vent til temperaturkontrollampen **3** lyser. Så er den optimale bagetemperatur nået.

i Bemærk

- Temperaturkontrollampen ❸ tændes og slukkes hele tiden for at vise, at produktet holder den optimale temperatur, så overophedning undgås.
- 4) Hæld dejen i dejskålen ❹, indtil den er fyldt op til 0,5 cm under kanten.
- 5) Hold på produktets håndtag ❺ og drej det, så bagepladen ❶ vender nedad.
- 6) Læg nu bagepladen ❶ ned i dejen i dejskålen ❹. Sørg for, at kanterne på bagepladen ❶ ikke dækkes til. Hold bagepladen ❶ ned i dejen i cirka 3 sekunder.

i Bemærk

- Hvis bagepladen ❶ holdes ned i dejskålen ❹ i længere tid, bliver crêpen lidt tykkere.
- 7) Vend produktet 180° til den normale position igen, og stil det med bunden ❺ på arbejdsbordet. Crêpen bages.
- 8) Løft crêpens kanter med crêpevenderen ❷ efter ca. 60 sekunder, og vend den på bagepladen ❶.

i Bemærk

- Crêpen skal løsnes helt fra bagepladen ❶, for at crêpens kanter ikke går i stykker, når den vendes.
- 9) Vent ca. 40 sekunder, indtil den anden side af crêpen er bagt færdig.
- 10) Læg den færdige crêpe på en tallerken ved hjælp af crêpevenderen ❷.

i Bemærk

- Hvis crêpen hænger fast i bagepladen ❶, kan du løsne den forsigtigt med crêpevenderen ❷.
- 11) Gå frem på samme måde med den næste crêpe, indtil dejen er brugt op.

i Bemærk

- Hvis der er ikke er ret meget dej tilbage i dejskålen ❹ kan du svinge bagepladen ❶ lidt frem og tilbage, indtil den er dækket med dej.
Endvidere kan dejskålen ❹ trækkes med op, når bagepladen ❶ løftes, hvis der ikke er ret meget dej tilbage. Løft derfor bagepladen ❶ langsomt.

! OBS!

- Hæld ikke klæbrige ingredienser som marmelade eller sirup på bagepladen ❶, men hæld dem først på efter tilberedning, når crêpen ligger på tallerkenen. Disse ingredienser brænder på og gør rengøringen vanskelig. Endvidere kan produktet beskadiges.
- Brug ikke metalredskaber som knive, gaffler osv., når du tager maden af bagepladen ❶, da de kan beskadige slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.

Sluk for produktet, når du ikke skal bruge det mere, ved at tage stikket ud af stikkontakten og lade produktet køle af.

7. Opskrifter

i Bemærk

- Opskrifterne kan variere afhængigt af ingrediensernes mængde og sammensætning. Afhængigt af dejens sammensætning får du en meget flydende dej eller en mindre flydende dej. Grundlæggende gælder følgende: Jo tyndere dejen er, jo tyndere bliver crêpen. Hvis dejen indeholder sukker, kan bagetiden afkortes, da crêpen så hurtigere bliver brun.

Grundopskrift crêpe

3 æg

500 ml mælk

250 g mel

1,5 spsk. spiseolie

1) Pisk æg og mælk sammen.

2) Tilsæt melet og olien, og rør det hele til en glat dej.

- 3) Lad dejen hvile i en time.
 - 4) Bag crêpen på begge sider som beskrevet i kapitlet **6. Användning**.
 - 5) Tag crêpen af bagepladen **1**, og læg den på en tallerken.
 - 6) Fordel det ønskede tilbehør på crêpen, og klap eller rul den sammen.
- Du kan fylde eller pynte crêpen med forskellige ingredienser:
 For eksempel marmelade, nødde-nougat-creme, æblemos, budding, yoghurt, karamel, flødeskum, friske bær osv.

Grundopskrift galette

Galetter er en lidt mere fyldig og mættende variant af crêpes.

- 1 æg
- 500 ml mælk
- 250 g boghvedemel
- 50 g hvedemel
- 1 knivspids salt
- 50 g smeltet smør
- 150 ml vand

- 1) Pisk ægget, mælken og vandet sammen.
 - 2) Bland meltyperne og tilsæt en knivspids salt.
 - 3) Rør melet sammen med væsken.
 - 4) Tilsæt det smeltede smør og rør det hele til en glat dej.
 - 5) Lad dejen hvile i en time.
 - 6) Bag galletten på begge sider efter vejledningen, indtil den ønskede bruning er nået.
 - 7) Tag galletten af bagepladen **1**, og læg den på en tallerken.
 - 8) Fordel det ønskede tilbehør på galletten, og læg den sammen, så der dannes en firkantet "lomme".
- Du kan bruge forskellige ingredienser som fyld til galetterne:
 For eksempel hytteost, kvark med krydderurter, aioli, tzatziki, røget laks, skinke, kogte æg, smeltet eller revet ost osv.

Grundopskrift til tynde pandekager

- 4 æg
- 400 ml mælk
- 200 g mel
- 50 g smeltet smør
- 10 ml mineralvand med kulsyre
- 1 knivspids salt

- 1) Pisk æggene, og rør mælken i.
- 2) Tilsæt melet, smørret og mineralvandet, og rør det hel til en glat dej uden klumper.
- 3) Lad dejen hvile i en time.

- Fyld eller pynt pandekagerne med søde eller lækre ingredienser som for eksempel varme kirsebær og vaniljesovs, bananer, mandler og chokoladesovs eller spinat og ricotta osv.

Vegane crêpes med grøntsagsfyld

Til dejen:

- 250 g hvedemel
- 250 ml mineralvand med kulsyre
- 250 ml sojasovs
- 2 spsk. planteolie
- 1 tsk. salt

Til fyldet:

- 200 g champignoner
- 1 mellemstor gulerod
- 4 små forårsløg
- 1 fed hvidløg
- 200 g bladspinat (dybfrosset)
- 4 spsk. sojafløde
- Muskat, salt og peber, planteolie til stegning

- 1) Rør først de flydende ingredienser til dejen sammen, og tilsæt melet og saltet. Rør det hele sammen til en tyndtflydende dej.
- 2) Lad dejen hvile i en time.
- 3) Bag crêpen på begge sider efter vejledningen, indtil den har den brune farve, du ønsker.

- 4) Læg de færdige crêpes på en tallerken.
- 5) Forbered fyldet: Skær champignonerne, guleroden, forårsløgene og hvidløgsfeddet i små stykker.
- 6) Steg grøntsagerne (først guleroden, derefter forårsløgene med hvidløg og til sidst champignonerne) i en stor pande med lidt planteolie. Smag det hele til med salt og peber.
- 7) Tilsæt den optøede og afdryppede spinat og sojafælden, og lad det simre i ca. 7–10 minutter ved lav varme. Smag derefter til med muskat.
- 8) Læg fyldet på de færdig bagte crêpes, og rul dem sammen.

Vegane pandekager med pærer

Til dejen:

- 150 g hvedemel
- 100 g havregryn
- 150 ml pæresaft
- 300 ml havre- eller sojamælk
- 1 knivspids salt
- 10 ml mineralvand med kulsyre
- 1 spsk. planteolie

Til fyldet:

- 3 mellemstore pærer
- 60 g brunt sukker
- 15 ml vand
- 1 tsk. kanel

- 1) Rør melet sammen med havregryn, pærejuice, havre- eller sojamælk og salt til en dej uden klumper. Tilsæt derefter olien og mineralvandet, og pisk det sammen.
- 2) Skræl pærerne, fjern kernehusene, og pærerne i små stykker, mens dejen hviler.
- 3) Svits pærestykkerne i en stor pande med lidt olie.
- 4) Tilsæt sukkeret og vandet, og lad pærerne karamellisere ved let varme ca. 5–7 minutter, og vend dem flere gange undervejs. Smag til med kanel.

- 5) Bag pandekagerne efter vejledningen, indtil den ønskede bruning er nået, og læg de færdige pandekager på en tallerken.
- 6) Fordel pærerne på pandekagerne, og rul eller klap dem sammen. Server derefter med den karamelliserede sovs.

8. Rengøring og vedligeholdelse

FARE!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er risiko for elektrisk stød!



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

- Rengør ikke hovedproduktet i opvaske-maskinen!
- Sørg for at der ikke kommer fugt ind i selve produktet.

ADVARSEL!

- Lad altid bagepladen **1** afkøle først, før du rengør den. Der er fare for at brænde sig!

OBS!

- Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen permanent og gøre slip-let-belægningen ubrugelig.

Bemærk

- Produktet skal helst rengøres lige efter afkølingen, da det så er nemmere at fjerne madresterne.



Dejskålen **6** og crêpevenderen **7** kan også rengøres i opvaske-maskinen.

- 1) Fjern grove rester af dej fra bagepladen **1** med køkkenrulle eller en blød børste. Eventuelle dejrester, som har sat sig fast ved bagningen i spalten mellem bagepladen **1** og produktets bund **5**, kan f.eks. fjernes med en tandstik af træ.
- 2) Rengør kun bagepladen **1** med en fugtig klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med rent vand.

3) Rengør produktets bund ❸ med en fugtig svamp eller klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med rent vand. Tør det hele godt af.

4) Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du stiller produktet på plads eller bruger det igen.

9. Opbevaring

- Opbevar det afkølede, rengjorte produkt på et rent og støvfrit sted.

10. Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Crêpen bliver ikke siddende på bagepladen ❶, når den holdes ned i dejen	Dejen er for tyktflydende	Tilsæt væske, indtil dejen har samme konsistens som fløde
	For lidt dej i dejskålen ❷	Hæld mere dej i
Crêpene er for tynde eller har huller	Dejen skal hvile, for at meleets gluten bliver aktivt	Lad dejen hvile mindst en time
Produktet varmer ikke	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt	Sæt stikket i stikkontakten
	Stikkontakten er defekt	Brug en anden stikkontakt
	Produktet er defekt	Henvend dig til Service

Hvis fejlene ikke kan afhjælpes med ovenstående løsninger, eller hvis du konstaterer andre fejl, bedes du kontakte vores kundeservice.

11. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

12. Tekniske data

Netspænding	220–240 V ~, 50–60 Hz
Effektforbrug	600 W

13. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 496552_2504 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 496552_2504.

13.1. Service

(DK) Service Danmark

Tel.: 32 71 0005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 496552_2504

13.2. Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

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

Spis treści

1. Wstęp	46
1.1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	46
1.2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	46
2. Wskazówki bezpieczeństwa	47
3. Zakres dostawy	50
4. Opis urządzenia	50
5. Przed pierwszym użyciem	50
6. Obsługa	50
7. Przepisy	51
8. Czyszczenie i konserwacja	53
9. Przechowywanie	54
10. Usuwanie błędów	54
11. Utylizacja	54
12. Dane techniczne	55
13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	55
13.1. Serwis	56
13.2. Importer	56

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością.



Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

1.1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

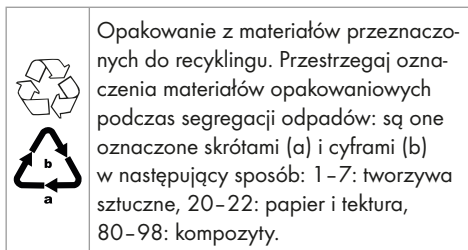
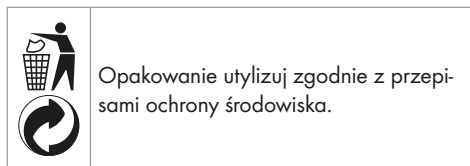
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do smażenia naleśników, omletów i tym podobnych potraw z jajek. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń w prywatnych gospodarstwach domowych. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

1.2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałizacyjne „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałizacyjnym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.

	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałizacyjnym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałizacyjne „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję.
	Prąd/napięcie przemienne
	Nie zanurzaj w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!



2. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! **PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Urządzenia nie wolno narażać na oddziaływanie deszczu ani używać go w wilgotnym lub mokrym środowisku.
- Podczas korzystania z urządzenia uważaj, aby kabel zasilający był zawsze suchy. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieciem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Urządzenie musi zostać podłączone do gniazda z uziemieniem.
- Napięcie źródła zasilania elektrycznego musi być zgodne z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z gorącymi częściami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartego ognia, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia kabla zasilającego, zabrania się dalszego korzystania z urządzenia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.

- Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani kabla zasilającego mokrymi rękami.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli nie będzie używane lub przed czyszczeniem.
-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować grożące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.
- W czasie czyszczenia uważaj, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyść urządzenia pod strumieniem wody.
- Po każdym użyciu urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są pod nadzorem.
- Zapewnij nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami.

- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda. Pamiętaj, by wtyk sieciowy był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel zasilający nie był przyczyną potknięcia.
-  **Przeostroga! Gorąca powierzchnia! Powierzchnie, które można dotknąć, mogą podczas pracy bardzo mocno się nagrzewać. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za uchwyt.**
- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- W razie niebezpieczeństwa natychmiast wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Wyciągając, ciągnij za sam wtyk sieciowy, a nie za kabel zasilający.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.

❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Wypieki mogą się zapalić! Dlatego nigdy nie stawiaj urządzenia w pobliżu lub pod łatwopalnymi przedmiotami, a w szczególności pod firanami lub szafkami ściennymi.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia w czasie pracy.
- Urządzenia używaj tylko z dostarczonymi w zestawie oryginalnymi akcesoriami.
- Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, jak noże, widelce itd. przy zdejmowaniu gotowanej żywności z płyty do pieczenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki przeciwdziałającej przywieraniu.

3. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- 1 patelnia naleśników elektryczna
- 1 pojemnik na ciasto
- 1 łopatką do odwracania naleśników
- Instrukcja obsługi

OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- ▶ Elementów opakowania nie wolno udostępnić dzieciom do zabawy.
- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
 - 2) Wyjmij z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne oraz naklejki.

Wskazówka

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź stwierdzenia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **13.1. Serwis**).

4. Opis urządzenia

Ilustracje – patrz rozkładana okładka.

-  Płyta do pieczenia
-  Kontrolka pracy (czerwona)
-  Kontrolka temperatury (zielona)
-  Uchwyt
-  Spód urządzenia
-  Pojemnik na ciasto
-  Łopatką do odwracania naleśników

5. Przed pierwszym użyciem

- 1) Wyczyść wszystkie części mające kontakt z żywnością w sposób opisany w rozdziale **8. Czyszczenie i konserwacja**. Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 2) Ustaw urządzenie na odpornym na działanie wysokiej temperatury czystym i równym podłożu.

- 3) Zapewnij dostateczny odstęp co najmniej 20 cm między powierzchnią urządzenia a innymi przedmiotami.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

6. Obsługa

- 1) Przygotuj najpierw ciasto na naleśniki zgodnie z opisem w rozdziale **7. Przepisy**.

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Urządzenie silnie nagrzewa się w czasie pracy. Podczas pracy dotykaj wyłącznie uchwytu .
- 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Kontrolka pracy  zapala się i urządzenie zaczyna się rozgrzewać.

Wskazówka

- ▶ Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć lekki zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Ponieważ może to jednak popsuć smak pierwszego naleśnika, nie zaleca się go spożywać. Zadbaj o odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.
- 3) Poczekaj, aż kontrolka temperatury  zaświeci się. Oznacza to osiągnięcie optymalnej temperatury pieczenia.

Wskazówka

- ▶ Kontrolka temperatury  zapala się i gaśnie, sygnalizując, że urządzenie utrzymuje optymalną temperaturę, aby uniknąć przegrzania.
- 4) Włóż ciasto do pojemnika , aż będzie napełnione ok. 0,5 cm poniżej krawędzi.
 - 5) Trzymaj urządzenie z uchwyt  i obracaj je tak, aby płyta do pieczenia  była skierowana do dołu.
 - 6) Zanurz płytę do pieczenia  w cieście w pojemniku . Zwróć uwagę, aby krawędzie płyty do pieczenia  były odślonięte. Przytrzymaj płytę do pieczenia  przez około 3 sekundy w cieście.

i Wskazówka

- ▶ Jeśli płyta do pieczenia ❶ zostanie przytrzymana dłużej w pojemniku na ciasto ❷, naleśnik będzie nieco grubszy.
- 7) Obróć urządzenie o 180° ponownie do normalnej pozycji i ustaw je spodem ❸ na powierzchni roboczej. Naleśnik się smaży.
- 8) Po ok. 60 sekundach podnieś za pomocą łopatki do odwracania ❹ brzegi naleśnika i obróć go na płycie do pieczenia ❶.

i Wskazówka

- ▶ Aby brzegi naleśnika nie rozerwały się podczas odwracania, należy całkowicie oderwać naleśnik od płyty do pieczenia ❶.
- 9) Odczekaj ok. 40 kolejnych sekund do całkowitego usmażenia drugiej strony naleśnika.
- 10) Gotowy naleśnik zsuń za pomocą łopatki do odwracania ❹ na talerz.

i Wskazówka

- ▶ Jeśli naleśnik będzie przywierał do płyty do pieczenia ❶, ostrożnie go oderwij łopatką do odwracania ❹.
- 11) Kontynuuj w ten sam sposób przy następnym naleśniku do zużycia ciasta.

i Wskazówka

- ▶ Jeśli będzie mniej ciasta w pojemniku ❷, w razie potrzeby lekko odchyl płytę do pieczenia ❶ w dwie strony, aż powierzchnia do pieczenia będzie pokryta ciastem. Jeśli jest bardzo mało ciasta, może się zdarzyć, że pojemnik ❷ podczas podnoszenia płyty do pieczenia ❶ zostanie pociągnięty do góry. Dlatego płytę do pieczenia ❶ należy podnosić powoli.

! UWAGA!

- ▶ Nie nakładaj kleistych składników, takich jak dżem lub syrop bezpośrednio na płytę do pieczenia ❶, ale dodaj je po zakończeniu smażenia, gdy naleśniki są już na talerzach. W przeciwnym razie te składniki mogłyby się przypalić i utrudnić czyszczenie. Ponadto może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp. do zdejmowania produktów z płyty do pieczenia ❶, gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. W przypadku uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu urządzenie nie powinno być dalej używane.

Gdy urządzenie nie będzie już potrzebne, wyłącz je, wyciągając wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

7. Przepisy

i Wskazówka

- ▶ PRZEPISY mogą się różnić pod względem ilości i składu. W zależności od składu ciasta będzie ono więcej lub mniej płynne. Obowiązuje podstawowa zasada: Im rzadsze ciasto, tym cieńsze naleśniki. Jeżeli ciasto zawiera cukier, czas pieczenia może się skrócić, ponieważ naleśnik szybciej się podpieka.

Przepis podstawowy na naleśniki

3 jaja

500 ml mleka

250 g mąki

1,5 łyżki stołowej oleju (jadalnego)

- 1) Rozmieszaj jaja i mleko.
- 2) Dodaj mąkę i olej oraz wyrób wszystko na gładkie ciasto.
- 3) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustało.
- 4) Piecz naleśniki z dwóch stron zgodnie z informacjami znajdującymi się w rozdziale **6. Obsługa**.
- 5) Zdejmij naleśnik z płyty do pieczenia ❶ i połóż go na talerz.
- 6) Połóż wybrany dodatek na naleśnik, a następnie złóż go lub zwini.

- Naleśniki można wypełniać lub dekorować różnymi składnikami:
na przykład dżemem, kremem nugatowo-orzechowym, cynamonem i cukrem, musem jabłkowym, puddingiem, karmelem, śmietaną, świeżymi jagodami itd.

Przepis podstawowy na galette

Galette to pikantny wariant naleśnika.

1 jajo

500 ml mleka

250 g mąki gryczanej

50 g mąki pszennej

1 szczypta soli

50 g rozpuszczonego masła

150 ml wody

- 1) Wymieszaj jajo, mleko i wodę.
 - 2) Wymieszaj obydwa gatunki mąki i dodaj szczyptę soli.
 - 3) Wymieszaj mąkę z cieczą.
 - 4) Dodaj rozpuszczone masło i wyrób wszystko na gładkie ciasto.
 - 5) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustało.
 - 6) Piecz galette zgodnie z instrukcją z dwóch stron do uzyskaniażądanego stopnia opieczczenia.
 - 7) Zdejmij galette z płyty do pieczenia ❶ i połóż na talerz.
 - 8) Rozprowadź pikantny wyrób na galette i złóż, aby powstała czworokątna „kieszka”.
- Można wypróbować różne pikantne wyroby na galette:
na przykład świeży ser, twarożek ziołowy, aioli, tzatziki, wędzony łosoś, szynka, gotowane jaja, ser topiony lub ser tarty itd.

Przepis podstawowy na cienkie naleśniki

4 jaja

400 ml mleka

200 g mąki

50 g rozpuszczonego masła

10 ml wody mineralnej gazowanej

1 szczypta soli

- 1) Rozbij jaja i wymieszaj z mlekiem.
 - 2) Dodaj mąkę mieszając, dodaj masło i wodę mineralną oraz wymieszaj wszystko na gładkie, jednolite ciasto.
 - 3) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustało.
- Wypełnij lub ozdób naleśnik słodkimi lub pikantnymi dodatkami, np. gorącymi wiśniami i sosem waniliowym, bananami, migdałami i sosem czekoladowym bądź szpinakiem oraz ricottą itd.

Naleśniki wegańskie z wypełnieniem warzywami

Na ciasto:

250 g mąki pszennej

250 ml wody mineralnej gazowanej

250 ml napoju sojowego

2 łyżki stołowe oleju roślinnego

1 łyżeczka soli

Wypełnienie:

200 g pieczarek

1 średnia marchew

4 małe dymki

1 ząbek czosnku

200 g liści szpinaku (zamrożonych)

4 łyżki stołowe śmietany sojowej

Muszkat, sól i pieprz, olej roślinny do pieczenia

- 1) Wymieszaj najpierw płynne składniki ciasta ze sobą i dodaj mąkę oraz sól. Wymieszaj wszystko po postaci rzadkiego ciasta.

- 2) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustało.
- 3) Opiecz naleśniki zgodnie z instrukcją z dwóch stron do uzyskania żądanego stopnia opieczienia.
- 4) Połóż gotowe naleśniki na talerz.
- 5) Przygotuj nadzienie: Pokrój pieczarki, marchew, dymkę i ząbek czosnku.
- 6) Opiecz warzywa (najpierw marchew, następnie młodą cebulkę z czosnkiem, a na koniec pieczarki) w dużej patelni z niewielką ilością oleju roślinnego. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
- 7) Dodaj rozmrożony i odsączony szpinak oraz śmietanę sojową i pozostaw na ok. 7–10 do duszenia przy lekkim rozgrzaniu. Następnie dopraw muszkatem.
- 8) Dodaj wypełnienie na gotowe upieczone naleśniki i zwiń je.
- 3) Upiecz paski gruszek w dużej patelni z niewielką ilością oleju jadalnego.
- 4) Dodaj cukier oraz wodę i pozostaw gruszki przy lekkim rozgrzaniu do skarmelizowania, obracając kilka razy przez ok. 5–7 minut. Dopraw cynamonem.
- 5) Opiecz naleśniki zgodnie z instrukcją do uzyskania żądanego stopnia opieczienia i włóż gotowe naleśniki na talerz.
- 6) Rozłóż gruszki na naleśnikach i zwiń je lub złóż. Następnie podaj z sosem karmelizowanym, który powstał.

Naleśniki wegańskie z gruszkami

Na ciasto:

- 150 g mąki pszennej
- 100 g płatków owsianych
- 150 soku gruszkowego
- 300 ml mleka owsianego lub sojowego
- 1 szczypta soli
- 10 ml wody mineralnej gazowanej
- 1 łyżka stołowa oleju roślinnego

Wypełnienie:

- 3 średnie gruszki
- 60 g brązowego cukru
- 15 ml wody
- 1 łyżeczka cynamonu

- 1) Wymieszaj mąkę z płatkami owsianymi, sokiem gruszkowym, mlekiem roślinnym i solą do postaci gładkiego ciasta. Następnie dodaj olej i wodę mineralną oraz wymieszaj wszystko.
- 2) Kiedy ciasto się ustaje, obierz gruszkę, usuń gniazdo nasienne i pokrój na paski.

8. Czyszczenie i konserwacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Przed każdym czyszczeniem wyciągnij tyk sieciowy z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!

- Nigdy nie myj głównego urządzenia w zmywarce do naczyń!
- Nie dopuszczaj do przedostania się wilgoci do urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty do pieczenia **1** zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!



UWAGA!

- Nie używaj ściernych ani agresywnych środków czyszczących. Mogą one nieodwracalnie uszkodzić powierzchnię i sprawić, że powłoka przeciwdziałająca przywieraniu stanie się bezużyteczna.



Wskazówka

- Urządzenie czyść najlepiej natychmiast po ostygnięciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.



Pojemnik na ciasto **6** i łopatkę do odwracania naleśników **7** można myć również w zmywarce.

- 1) Usuń duże resztki ciasta z płyty do pieczenia ❶ ręcznikiem papierowym lub miękką szmatką. Ewentualne resztki ciasta, które podczas pieczenia nadal przywierają w szczelinie między płytą do pieczenia ❶ a spodem urządzenia ❺, można usuwać np. wykałaczką.
- 2) Płytę do pieczenia ❶ czyść tylko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodaj na ściereczkę łagodnego płynu do mycia naczyń i następnie przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą.
- 3) Spód urządzenia ❺ czyść wilgotną gąbką lub ściereczką. W razie potrzeby dodaj na ściereczkę łagodnego płynu do mycia naczyń i następnie przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą. Osusz dokładnie wszystkie części.
- 4) Przed schowaniem lub ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części całkowicie wyschły.

9. Przechowywanie

- Schłodzone, wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

10. Usuwanie błędów

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas zanurzania w cieście naleśnik nie przywiera do płyty do pieczenia ❶	Ciasto jest zbyt rzadkie	Dodaj tyle cieczy, aby ciasto miało konsystencję zbliżoną do śmietany
	Za mało ciasta w pojemniku ❻	Dodaj ciasta
Naleśniki są za cienkie lub podziurawione	Ciasto musi się ustać, aby aktywował się klej w mące	Zostaw ciasto na co najmniej jedną godzinę, by się ustało
Urządzenie nie grzeje	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej	Podłącz wtyk do gniazda zasilania
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone	Użyj innego gniazda zasilania
	Urządzenie jest uszkodzone	Skontaktuj się z serwisem

Jeżeli przy zastosowaniu powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, zwróć się do naszego serwisu dla klientów.

11. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu. Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

12. Dane techniczne

Napięcie zasilania	220-240 V ~, 50-60 Hz
Pobór mocy	600 W

13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzeża.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 496552_2504 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 496552_2504.

13.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 496552_2504

13.2. Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

1. Įžanga	58
1.1. Naudojimas pagal paskirtį.	58
1.2. Naudojami įspėjimai ir ženklai.	58
2. Saugos nurodymai	59
3. Tiekiamas rinkinys	61
4. Prietaiso aprašymas	61
5. Prieš naudojant pirmą kartą	61
6. Naudojimas	61
7. Receptai	62
8. Valymas ir priežiūra	64
9. Laikymas	65
10. Triukšio šalinimas	65
11. Šalinimas	65
12. Techniniai duomenys	65
13. Kompernaß Handels GmbH garantija	66
13.1. Priežiūra.	67
13.2. Importuotojas.	67

1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą. Pasirinkote kokybišką gaminį.



Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimui tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

1.1. Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik prancūziškiems lietiniams, blynams ir panašioms patiekalams su kiaušininiais kepti. Šį prietaisą galima naudoti tik patalpose ir tik asmeninėms reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

1.2. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei taikoma):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „PAVOJUS“ nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios neišvengus ištiks mirtis arba sunkiai susižalosite.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ĮSPĖJIMAS“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus gali ištikti mirtis arba galite sunkiai susižaloti.
	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ATSARGIAI“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus galite nesunkiai arba vidutiniškai susižaloti.
	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios neišvengus galima materialinė žala.

	Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildoma informacija, padėsianti lengviau naudoti prietaisą.
	Perskaitykite instrukciją.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	Nenardinkite į vandenį!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liesti su maistu.
	Šis gaminytis atitinka galiojančių Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinimą. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

2. Saugos nurodymai

PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Prieš naudodami, prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba buvo nukritęs.
- Saugokite prietaisą nuo lietaus ir niekada nenaudokite jo drėgnoje arba šlapioje aplinkoje.
- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesusilaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neišslygtų ar kitaip jo nepažeistumėte.
- Prietaisas turi būti jungiamas į elektros lizdą su apsauginiu laidininku.
- Maitinimo šaltinio įtampa turi atitikti prietaiso duomenų lentelėje nurodytus duomenis.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nesiliestų prie karštų prietaiso dalių. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, kaitvietės arba įkaitusios orkaitės.
- Reguliariai patikrinkite, ar nesimato maitinimo laido pažeidimo požymių. Jei maitinimo laidas pažeistas, prietaiso naudoti nebegalima.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
- Prietaiso ar maitinimo laido niekada nelieskite šlapiomis rankomis.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai jo nenaudojate ir prieš valydami.
-  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju, skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso elektros sistemos dalių, gali kilti mirtinas elektros smūgio pavojus.
- Valydami prietaisą pasirūpinkite, kad į jo vidų nepatektų vandens. Niekada neplaukite prietaiso tekančiu vandeniu.
- Kas kartą baigę naudoti, išjunkite prietaisą ištraukdami tinklo kištuką iš elektros lizdo.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jutiminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir žinių turintys asmenys šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei yra išmokyti prietaisą saugiai naudoti ir supranta jo keliamus pavojus. Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- Būtina prižiūrėti vaikus ir taip užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti.
- Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
-  Atsargiai! Karštas paviršius!
Naudojamo prietaiso pasiekiami paviršiai gali labai įkaisti.
Todėl prietaisą imkite tik už rankenos.
- Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį valydami visada palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!
- Kilus pavojui, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Traukite tik suėmę už paties tinklo kištuko, netraukite už maitinimo laido.
- Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso.

⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- Kepiniai gali užsidegti! Todėl niekada nestatykite prietaiso arti degių daiktų arba po jais, ypač po užuolaidomis ar pakabinamosiomis spintelėmis.

- Kol prietaisas naudojamas, jo neuždenkite.
- Prietaisą naudokite tik su kartu tiekiamais originaliais priedais.
- Nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir t. t., pagamintiems patiekalams nuo kepimo plokštės nuimti, nes galite pažeisti nelimpančią dangą.

3. Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- 1 prancūziškų lietuvių keptuvė
- 1 tešlos dubuo
- 1 prancūziškų lietuvių mentelė
- Naudojimo instrukcija

ĮSPĖJIMAS! Pavojaus uždusti!

- Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

- 1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- 2) Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas bei apsaugines plėveles ir lipdukus, jei jų yra.

Nurodymas

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **13.1. PrižiūraKlientų aptarnavimas**).

4. Prietaiso aprašymas

(paveikslėlius žr. išskleidžiamajame puslapyje)

- 1 Kepimo plokštė
- 2 Veikimo indikatorius (raudonas)
- 3 Temperatūros kontrolinė lemputė (žalia)
- 4 Rankena
- 5 Prietaiso dugnas
- 6 Tešlos dubuo
- 7 Prancūziškų lietuvių mentelė

5. Prieš naudojant pirmą kartą

- 1) Nuvalykite visas su maisto produktais besiliečiančias dalis, kaip aprašyta skyriuje **8. Valymas ir priežiūra**. Prieš naudodami prietaisą įsitinkinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- 2) Pastatykite prietaisą ant karščiui atsparaus, švaraus ir lygaus paviršiaus.
- 3) Pasirūpinkite, kad nuo prietaiso paviršiaus iki kitų daiktų būtų pakankamas mažiausiai 20 cm atstumas.

Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

6. Naudojimas

- 1) Pirmiausia paruoškite prancūziškų lietuvių tešlą, kaip aprašyta skyriuje **7. Receptai**.

ĮSPĖJIMAS!

- Veikdamas prietaisas įkaista. Todėl prietaisui veikiant lieskite tik rankeną 4.
- 2) Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą. Veikimo indikatorius 2 įsižiebia ir prietaisas pradeda kaisti.

Nurodymas

- Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Bet dėl to gali būti blogesnis pirmojo prancūziško lietuvinio skonis, todėl rekomenduojame jo nevalgyti. Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.
- 3) Palaukite, kol įsižiebs temperatūros kontrolinė lemputė 3. Tada prietaisas bus įkaitęs iki kepti tinkamiausios temperatūros.

i Nurodymas

- ▶ Temperatūros kontrolinė lemputė **3** vis įsižiėbia ir užgęsta parodydama, kad prietaisas neperkaisdamas išlaiko tinkamiausią temperatūrą.
- 4) Į tešlos dubenį **6** tešlos pripilkite tiek, kad jos būtų apie 0,5 cm žemiau krašto.
- 5) Už rankenos **4** laikomą prietaisą apverskite taip, kad kepimo plokštė **1** būtų nukreipta į apačią.
- 6) Dabar kepimo plokštę **1** panardinkite į tešlą tešlos dubenyje **6**. Stebėkite, kad kepimo plokštės **1** kraštuose tešlos nebūtų. Kepimo plokštę **1** apie 3 sekundes palaikykite tešloje.

i Nurodymas

- ▶ Jei kepimo plokštę **1** tešlos dubenyje **6** palaikysite ilgiau, prancūziškas lietinis bus storesnis.
- 7) Prietaisą vėl apverskite 180° į įprastą padėtį ir prietaiso dugną **5** padėkite ant darbinio paviršiaus. Prancūziškas lietinis kepamas.
- 8) Maždaug po 60 sekundžių prancūziškų lietinių mentele **7** pakelkite prancūziško lietinio kraštus ir apverskite lietinį ant kepimo plokštės **1**.

i Nurodymas

- ▶ Kad apverčiamo prancūziško lietinio kraštai nesutrūkinėtų, prancūzišką lietinį reikia visiškai pakelti nuo kepimo plokštės **1**.
- 9) Palaukite dar apie 40 sekundžių, kol iškeps ir kita prancūziško lietinio pusė.
- 10) Dabar iškeptą prancūzišką lietinį prancūziškų lietinių mentele **7** perkeltkite į lėkštę.

i Nurodymas

- ▶ Jei prancūziškas lietinis prie kepimo plokštės **1** prikibo, prancūziškų lietinių mentele **7** jį atsargiai atlaisvinkite.
- 11) Lygiai taip pat kepkite ir kitus prancūziškus lietinius, kol sunaudosite tešlą.

i Nurodymas

- ▶ Kai tešlos dubenyje **6** tešlos lieka mažiau, prireikus kepimo plokštę **1** lengvai pasukinkite į vieną ir į kitą pusę, kad kepimo paviršius pasidengtų tešla. Kai tešlos lieka labai mažai, kepimo plokštę **1** keliant aukštyrą kartu gali pakilti ir tešlos dubuo **6**. Todėl kepimo plokštę **1** kelkite lėtai.

! DĖMESIO!

- ▶ Lipnių priedų, pvz., uogienės ar sirupo, nepilkite tiesiai ant kepimo plokštės **1**, jų įdėkite tik iškepę prancūziškus lietinius, kai šie bus ant lėkščių. Antraip priedai pridegs ir prietaisą bus sunkiau nuvalyti. Be to, dėl to prietaisas gali sugesti.
- ▶ Nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir t. t., pagamintiems patiekalams nuo kepimo plokštės **1** nuimti, nes galite pažeisti nelimpančią dangą. Jei nelimpanti danga pažeista, prietaiso nebenaudokite.

Jei prietaiso daugiau nebenaudosite, išjunkite jį ištraukdami iš elektros lizdo tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.

7. Receptai

i Nurodymas

- ▶ Kiekį ir produktų sudėtį receptuose galite keisti. Priklausomai nuo tešlos sudėties, paruošite skystesnę arba ne tokią skystą tešlą. Pagrindinė taisyklė: kuo skystesnė tešla, tuo plonesni prancūziški lietiniai. Jei tešla su cukrumi, kepimo laikas gali sutrumpėti, nes prancūziškas lietinis greičiau parus.

Pagrindinis prancūziškų lietinių receptas

3 kiaušiniai

500 ml pieno

250 g miltų

1,5 v. š. valgomojo aliejaus

- 1) Sumaišykite kiaušinius ir pieną.
- 2) Suberkite miltus, supilkite aliejų ir maišykite viską, kol tešla taps vientisa.
- 3) Palaikykite tešlą apie valandą.

- 4) Prancūzišką lietinį iškepkite iš abiejų pusių, kaip aprašyta skyriuje **6. Naudojimas**.
 - 5) Prancūzišką lietinį nuimkite nuo kepimo plokštės ❶ ir padėkite ant lėkštės.
 - 6) Ant prancūziško lietinio paskirstykite norimus priedus ir paskui lietinį sulankstykite arba suvyniokite.
- Prancūziškus lietinius galite įdaryti arba patiekti su įvairiais priedais.
Pavyzdžiui, marmeladu, riešutiniu kremu, cinamonu ir cukrumi, obuolių tyrę, pudingu, jogurtu, karamele, grietinėle, šviežiomis uogomis ir t. t.

Pagrindinis papločių receptas

Papločiai yra pikantiškas prancūziško lietinio variantas.

1 kiaušinis

500 ml pieno

250 g grikių miltų

50 g kvietinių miltų

1 žiupsnelis druskos

50 g ištirpinto sviesto

150 ml vandens

- 1) Suplakite kiaušinį, pieną ir vandenį.
 - 2) Sumaišykite abiejų rūšių miltus ir įberkite į juos žiupsnelį druskos.
 - 3) Miltus sumaišykite su skysčiu.
 - 4) Supilkite ištirpintą sviestą ir maišykite viską, kol tešla taps vientisa.
 - 5) Palaikykite tešlą apie valandą.
 - 6) Paplotį kepkite pagal nurodymus iš abiejų pusių, kol paplotis norimai apskrus.
 - 7) Paplotį nuimkite nuo kepimo plokštės ❶ ir padėkite ant lėkštės.
 - 8) Pikantišką priedą paskirstykite ant papločio ir paplotį sulankstykite suformuodami keturkampį krepselį.
- Galite išbandyti įvairius pikantiškus papločių priedus.
Tai gali būti, pvz., šviežias sūris, varškė su žolelėmis, ajolis, dzadzakis, rūkyta lašiša, kumpis, virti kiaušiniai, lydytas ar tarkuotas sūris ir t. t.

Pagrindinis plonų lietinių receptas

4 kiaušiniai

400 ml pieno

200 g miltų

50 g ištirpinto sviesto

10 ml gazuoto mineralinio vandens

1 žiupsnelis druskos

- 1) Suplakite kiaušinius ir tada įmaišykite pieną.
- 2) Maišydami į juos suberkite miltus, supilkite sviestą, mineralinį vandenį ir maišykite viską, kol tešla bus be gumulėlių ir vientisa.
- 3) Palaikykite tešlą apie valandą.

- Lietinius įdarykite arba patiekite su saldžiais arba pikantiškais priedais, pvz., karštomis vyšniomis ir vaniliniu padažu, bananais, migdolais ir šokoladiniais padažais arba špinatais ir rikota ir t. t.

Veganiški prancūziški lietiniai su daržovių įdaru

Tešlai:

250 g kvietinių miltų

250 ml gazuoto mineralinio vandens

250 ml sojų pieno

2 v. š. augalinio aliejaus

1 a. š. druskos

Įdarui:

200 g pievagrybių

1 vidutinio dydžio morkos

4 mažų laiškinių svogūnų

1 skiltelės česnako

200 g šaldytų špinatų lapų

4 v. š. sojų grietinėlės

Muskato, druskos ir pipirų, augalinio aliejaus kepti

- 1) Pirmiausia sumaišykite skystus tešlos produktus, o paskui į juos suberkite miltus ir druską. Iš visų produktų paruoškite skystą tešlą.
- 2) Palaikykite tešlą apie valandą.

- 3) Prancūziškus lietinius kepkite pagal nurodymus iš abiejų pusių, kol jie norimai apskrus.
- 4) Iškeptus prancūziškus lietinius sudėkite ant lėkštės.
- 5) Paruoškite įdarą: smulkiai supjaustykite pievagrybius, morką, laiškinius svogūnus ir česnaką skiltelę.
- 6) Didelėje keptuvėje su trupučiu augalinio aliejaus apkepkite visas daržoves (pirmiausia morką, paskui laiškinius svogūnus su česnakų ir galiausiai pievagrybius). Pagardinkite druska ir pipirais.
- 7) Sudėkite atitirpintus ir nuvarvintus špinatus, supilkite sojų grietinėlę ir viską apie 7–10 minučių nekaitriai patroškinkite. Paskui pagardinkite muskatu.
- 8) Įdarą sudėkite ant iškeptų prancūziškų lietinių ir juos suvyniokite.

Veganiški lietiniai su kriaušėmis

Tešlai:

- 150 g kvietinių miltų
- 100 g avižų dribsnių
- 150 ml kriaušių sulčių
- 300 ml avižų arba sojų pieno
- 1 žiupsnelis druskos
- 10 ml gazuoto mineralinio vandens
- 1 v. š. augalinio aliejaus

Įdarai:

- 3 vidutinio dydžio kriaušės
- 60 g rudojo cukraus
- 15 ml vandens
- 1 a. š. cinamono

- 1) Iš miltų su avižų dribsniais, kriaušių sulčių, augalinio pieno ir druskos sumaišykite vientisą tešlą. Paskui supilkite aliejų, mineralinį vandenį ir viską sumaišykite.
- 2) Kol tešla stovi, nulupkite kriaušes, išimkite sėklalaidžius ir supjaustykite skiltelėmis.
- 3) Kriaušių skilteles apkepkite didelėje keptuvėje su trupučiu valgomojo aliejaus.

- 4) Į jas suberkite cukrų, įpilkite vandens ir kriaušes nekaitriai bei dažnai vartydami apie 5–7 minutes karamelizuokite. Pagardinkite cinamonu.
- 5) Lietinius kepkite pagal nurodymus, kol jie norimai apskrus, ir iškeptus sudėkite į lėkštę.
- 6) Kriaušes paskirstykite ant lietinių ir juos suvyniokite arba sulankstykite. Paskui patiekite su paruoštu karamelizuotu padažu.

8. Valymas ir priežiūra

⚠ PAVOJUS!

- Kas kartą prieš valydami ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!
-  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!
- Pagrindinio prietaiso joku būdu neplaukite indaplovėje!
- Stebėkite, kad į prietaisą nepatektų drėgmės.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Prieš valydami kepimo plokštę **1** pirmiausia visada leiskite jai atvėsti. Kyla pavojus nusideginti!

⚠ DĖMESIO!

- Nenaudokite šveičiamųjų ar agresyvių valymo priemonių. Jos gali nepataisomai sugadinti paviršius, o nelimpančią dangą pažeisti taip, kad prietaisas taps nebetinkamas naudoti.

i Nurodymas

- Rekomenduojame valyti prietaisą iškart, kai jis atvėsta. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.



Tešlos dubenį **6** ir prancūziškų lietinių mentelę **7** galite plauti ir indaplovėje.

- 1) Didelius tešlos likučius nuo kepimo plokštės **1** nuvalykite popieriniu rankšluosčiu arba minkštu šepetėliu. Jei kepant tešlos likučių prikibo plyšyje tarp kepimo plokštės **1** ir prietaiso dugno **5**, juos galite išvalyti, pvz., dantų krapštuku.

- 2) Kepimo plokštę ❶ valykite tik drėgna šluoste. Prireikus ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio, o paskui nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste.
- 3) Prietaiso korpusą ❺ valykite drėgna kempine arba šluoste. Prireikus ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio, o paskui nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste. Viską gerai nusausinkite.

- 4) Prieš padėdami ar vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.

9. Laikymas

- Atvėsusį ir išvalytą prietaisą laikykite nuo dulkių apsaugotoje ir sausoje vietoje.

10. Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Panardinus į tešlą, prancūziškas lietinis neprikimba prie kepymo plokštės ❶.	Tešla per tiršta.	Įpilkite tiek skysčio, kad tešla būtų maždaug grietinėlės konsistencijos.
	Tešlos dubenyje ❻ per mažai tešlos.	Įpilkite daugiau tešlos.
Prancūziški lietiniai per ploni arba skylėti.	Tešla turi pastovėti, kad dėl miltuose esančio kleisterio tešla taptų tąsi.	Palaikykite tešlą bent valandą.
Prietaisas nekaista.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.
	Sugedo elektros lizdas.	Naudokite kitą elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Jei trikčių nepavyksta pašalinti pirmiau aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

11. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Prietaisą reikia

pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

12. Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~, 50–60 Hz
Vartojamoji galia	600 W

13. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 496552_2504.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinyių, gaminų vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuria me įvedę gaminio numerį (IAN) 496552_2504 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

13.1. Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 08 00 33 144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 496552_2504

13.2. Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Sisukord

1. Sissejuhatus	70
1.1. Sihipärane kasutamine	70
1.2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	70
2. Ohutusjuhised	71
3. Tarnekomplekt	73
4. Seadme kirjeldus	73
5. Enne esimest kasutamist	73
6. Käsitsemine	73
7. Retseptid	74
8. Puhastamine ja hooldamine	76
9. Hoiustamine	77
10. Vigade kõrvaldamine	77
11. Jäätmekäitlus	77
12. Tehnilised andmed	77
13. Kompernaß Handels GmbH garantii	77
13.1. Teenindus	78
13.2. Importija	78

1. Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul. Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks.



Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

1.1. Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult kreppide, pannkookide ja muude sarnaste munatoitude küpsetamiseks. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes sisetingimustes. Ärge kasutage seda töönduslikult.

1.2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhisis viitab vahetult järgnevale ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks on surm või raske vigastus.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhisis viitab võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla surm või raske vigastus.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „Ettevaatust“ tähistatud hoiatusjuhisis viitab võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla kerge või mõõdukas vigastus.

	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhisis viitab võimalikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla varakahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme käsitsemist.
	Lugege juhendit.
	Vahelduvvool/-pinge
	Ärge asetage vette!
	Sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduaine kasutamiseks.
	See toode vastab kehtivatele Euroopa ja siseriiklike direktiivide nõuetele.
	Ärge käidelda elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusesse.
	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

2. Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Kontrollige enne kasutamist seadmel nähtavate kahjustuste puudumist. Ärge võtke kahjustatud või mahakukkunud seadet kasutusele.
- Ärge jätke seadet vihma kätte ega kasutage seda ka mitte kunagi niiskes või märjas keskkonnas.
- Jälgige, et võrgukaabel ei saa kasutamise ajal mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Seade tuleb ühendada kaitsejuhtmega pistikupessa.
- Vooluallika pinge peab ühtima seadme tüübisildil toodud andmetega.
- Kaitske võrgukaablit kuumade seadmeosadega kokkupuutumiste eest. Ärge mitte kunagi kasutage seadet lahtise leegi, kuumutusplaadi või kuuma ahju läheduses.
- Võrgukaablil tuleb regulaarselt kontrollida kahjustuste puudumist. Kui võrgukaabel on kahjustatud, ei tohi seadet enam kasutada.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte välistingimustes.
- Ärge mitte kunagi puudutage seadet või võrgukaablit niiskete kätega.
- Lahutage seade, kui te seda ei kasuta või enne puhastamist vooluvarustusest.
-  Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui kasutamisel sattuvad vedelikujäägid pingestatud osadele.
- Jälgige puhastamisel, et vett ei satu seadme sisemusse. Ärge mitte kunagi puhastage seadet voolava vee all.
- Tõmmake seadme väljalülitamiseks iga kord pärast kasutamist võrgupistik võrgupistikupesast välja.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja teadmisi, kui on tagatud nende järelevalve või neid on instrueeritud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Jälgige lapsi, et nad ei mängi seadmega.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit noorematele kui 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Seadme valel kasutamisel esineb vigastusoht.
- Paigutage seade võimalikult pistikupesa lähedusse. Tagage, et võrgupistik oleks ohu korral kiiresti ligipääsetav ja võrgukaabel ei kujuta endast komistuskohta.
-  Ettevaatust! Kuum pealispind! Puudutatavad pealispinnad võivad kasutamise ajal muutuda väga kuumaks. Võtke seetõttu kinni ainult käepidemest.
- Laske seadmel pärast kasutamist jahtuda, enne kui hakkate seadet puhastama! Põletusoht!
- Tõmmake ohu korral võrgupistik koheselt võrgupistikupesast välja. Tõmmake pistikust endast, mitte võrgukaablist.
- Ärge mitte kunagi avage seadme korpust.

TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- Pagaritooted võivad põlema süttida! Ärge seetõttu paigutage seadet mitte kunagi põlevate esemete, iseäranis kardinade või seinakappide lähedale või alla.

- Ärge katke seadet kasutamise ajal kinni.
- Kasutage seadet ainult tarnekomplekti kuuluvate originaaltarvikutega.
- Ärge kasutage küpsetatavate toiduainete küpsetusplaadilt võtmiseks metallist tööriistu nagu nuge, kahvleid jne, vastasel juhul võite mittemakkuvat pinnakatet kahjustada.

3. Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- 1 elektriline kreppide valmistaja
- 1 tainakauss
- 1 krepipööraja
- Kasutusjuhend

HOIATUS! Lämmumisoht!

- Lapsed ei tohi pakkematerjale kasutada mängimiseks.

- 1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
- 2) Eemaldage kogu pakkematerjal ning võimalikud kaitsekiled ja kleebised seadmelt.

Juhis

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk 13.1. **Teenindus**).

4. Seadme kirjeldus

Joonis vt lahtipööratav leht.

- 1 Küpsetusplaat
- 2 Käituse märgulamp (punane)
- 3 Temperatuuri märgulamp (roheline)
- 4 Käepide
- 5 Seadme põhi
- 6 Tainakauss
- 7 Krepipööraja

5. Enne esimest kasutamist

- 3) Puhastage kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad nagu peatükis **8. Puhastamine ja hooldamine** kirjeldatud. Veenduge, et kõik osad on enne seadme uuesti kasutusele võtmist täielikult kuivanud.
- 4) Asetage seade kuumuskindlale, puhtale ja tasasele pinnale.
- 5) Tagage piisav vahekaugus vähemalt 20 cm seadme pealispinna ja teiste esemete vahel.

Seade on nüüd kasutusvalmis.

6. Käsitsemine

- 1) Valmistage esmalt krepitainas, nagu peatükis **7. Retseptid** kirjeldatud.

HOIATUS!

- Seade läheb käitamise ajal väga kuumaks. Puudutage seadet käitamise ajal ainult käepidemest **4**.
- 2) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa. Käituse märgulamp **2** süttib ja seade hakkab soojenema.

Juhis

- Seadme esmakordsel soojenemisel võib tootmisest tingitud jääkide tõttu esineda kerge suitsu ja lõhna. See on normaalne ja täielikult ohutu. Kuna see võiks siiski esimese krepiset halvendada, on soovita seda mitte tarbida. Tagage piisav tuulutus, avage nt aken.
- 3) Oodake, kuni temperatuuri märgulamp **3** süttib. Siis on optimaalne küpsetustemperatuur saavutatud.

i Juhis

- Temperatuuri märgulamp **3** lülitub aegajalt sisse ja välja, mis näitab, et seade hoiab ülekuumenemise vältimiseks optimaalset temperatuuri.
- 4) Lisage tainas tainakaussi **6**, kuni see on kuni umbes 0,5 cm servast allapoole täidetud.
- 5) Hoidke seadet käepidemest **4** ja keerake seadet nii, et küpsetusplaat **1** on suunatud allapoole.
- 6) Kaste nüüd küpsetusplaat **1** tainakaussis **6** tainasse. Jälgige, et küpsetusplaadi **1** servad jäävad vabaks. Hoidke küpsetusplaati **1** umbes 3 sekundit tainas.

i Juhis

- Kui hoiate küpsetusplaati **1** kauem tainakaussis **6**, muutub krepp veidi paksemaks.
- 7) Pöörake seade 180° võrra jälle tavalisse asendisse ja asetage seadme põhjaga **5** tööpinnale. Kreppi küpsetatakse.
- 8) Umbes 60 sekundi pärast tõstke krepipöörajaga **7** krepri servad üles ja keerake küpsetusplaadil **1** ümber.

i Juhis

- Selleks et krepri servad ümberpööramisel ei rebeneks, tuleks krepp täielikult küpsetusplaadilt **1** vabastada.
- 9) Oodake järgmised umbes 40 sekundit, kuni ka krepri teine pool on valmis küpsetatud.
- 10) Libistage valmis krepp krepipöörajaga **7** abil taldrikule.

i Juhis

- Kui krepp peaks jääma küpsetusplaadi **1** külge kinni, vabastage krepp ettevaatlikult krepipöörajaga **7**.
- 11) Jätkake järgmise krepiga samal viisil, kuni tainas on ära kasutatud.

i Juhis

- Kui tainast jääb tainakaussis **6** vähemaks, kallutage vajadusel küpsetusplaati **1** kergelt edasi ja tagasi, kuni küpsetuspind on tainaga kaetud.
- Väga vähese taina korral võib juhtuda, et tainakauss **6** tõstetakse küpsetusplaadi **1** tõstmisel koos sellega üles. Tõstke küpsetusplaati **1** seetõttu aeglaselt.

! TÄHELEPANU!

- Ärge lisage kleepuvaid lisandeid nagu keedist või siirupit otse küpsetusplaadile **1**, vaid lisage see juurde alles pärast küpsetamist, kui krepid on taldrikul. Need lisandid kõrbeksid vastasel juhul külge ja raskendaksid puhastamist. Peale selle võib see seadet kahjustada.
- Ärge kasutage küpsetusplaadilt **1** toiduainete võtmiseks metallist tööriistu nagu nuge, kahvleid jne, sest need võivad mitterakuvat pinnakatet kahjustada. Ärge kasutage seadet edasi, kui mitterakuv pinnakate on kahjustatud.

Kui te seadet enam ei vaja, lülitage seade välja, selleks tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.

7. Retseptid

i Juhis

- Retseptides võite lisandite kogust ja koostist varieerida. Olenevalt taina koostisest saate rohkem või vähem vedela taina. Põhimõtteliselt kehtib: mida vedelam tainas, seda õhemad krepid.
- Kui tainas sisaldab suhkrut, võib küpsetusaeg väheneda, sest krepp läheb kiiremini pruuniks.

Krepri põhiretsept

3 muna

500 ml piima

250 g jahu

1,5 sl õli (toiduõli)

1) Vahustage munad ja piim.

2) Lisage juurde jahu ja õli ning töödelge kõik ühtlaseks tainaks.

- 3) Laske tainal üks tund seista.
 - 4) Kõpsetage krepp mõlemalt küljelt nagu peatükis **6. Käsitsemine** kirjeldatud.
 - 5) Võtke krepp kõpsetusplaadilt **1** ja pange taldrikule.
 - 6) Jaotage soovitud kate krepile ja pöörake või rullige krepp seejärel kokku.
- Kreppe võite täita või garneerida erinevate lisanditega:
Näiteks marmelaadi, pähkli-nugatikreemi, kaneeli ja suhkrut, õunapüree, pudingi, jogurti karamelli, koore, värskete marjadega jne.

Galette'i põhiretsept

Galette'id on krepit toitvam variant.

- 1 muna
- 500 ml piima
- 250 g tatrajahu
- 50 g nisujahu
- 1 näputäis soola
- 50 g sulatatud võid
- 150 ml vett

- 1) Vahustage muna, piim ja vesi.
 - 2) Segage mõlemad jahusordid ja lisage juurde näputäis soola.
 - 3) Segage jahu vedelikuga.
 - 4) Lisage juurde sulatatud või ja töödelge kõik ühtlaseks tainaks.
 - 5) Laske tainal üks tund seista.
 - 6) Kõpsetage galette'i juhendi järgi mõlemalt küljelt, kuni see on saavutanud soovitud pruunustaseme.
 - 7) Võtke galette kõpsetusplaadilt **1** ja pange taldrikule.
 - 8) Jaotage toitev lisand galette'ile ja pöörake galette kokku, nii et tekib nelinurkne „tasku“.
- Te võite proovida erinevaid toitvaid lisandeid galette'idele:
Näiteks kodujuustu, ürdikohupiima, aiolit, tzatzikit, suitsulõhet, sinki, keedetud mune, sulatatud või riivitud juustu jne.

Õhukeste pannkookide põhiretsept

- 4 muna
- 400 ml piima
- 200 g jahu
- 50 g sulatatud võid
- 10 ml süsihappegaasiga mineraalvett
- 1 näputäis soola

- 1) Vahustage munad ja segage siis piimaga kokku.
- 2) Lisage segamise ajal juurde jahu, lisage juurde või ja mineraalvesi ning segage kõik ühtlaseks homogeenseks tainaks.
- 3) Laske tainal üks tund seista.

- Täitke või garneerige pannkook magusate või toitvate lisanditega, nagu nt kuumade kirsside ja vaniljekastmega, banaanide, mandlite ja šokolaadikastmega või spinati ja Ricotta juustuga jne.

Aedviljatäidisega vegan-krepid

Tainaks:

- 250 g nisujahu
- 250 ml süsihappegaasiga mineraalvett
- 250 ml sojaajooki
- 2 sl taimeõli
- 1 tl soola

Täidiseks:

- 200 g šampinjone
- 1 keskmise suurusega porgand
- 4 väikest porrusibulat
- 1 küüslauguküüs
- 200 g lehtspinatit (külmutatud)
- 4 sl sojaakoori

Muskaati, soola ja pipart, praadimiseks taimeõli

- 1) Segage esmalt vedelad tainalisandid omavahel kokku ja lisage siis juurde jahu ja sool. Segage kõik vedelaks tainaks.
- 2) Laske tainal üks tund seista.

- 3) Kõpsetage kreppe juhendi järgi mõlemalt küljelt, kuni need on saavutanud soovitud pruunistusastme.
- 4) Asetage valmis krepid taldrikule.
- 5) Valmistage ette täidis: Lõigake šampinjonid, porgand, porrusibulad ja küüslauguküüs peeneks.
- 6) Pruunistage aedviljad koos (esimalt porgand, siis kevadsibulad koos küüslauguga ja lõpuks šampinjonid) suurel pannil vähesel taimeõliga. Maitsestage soola ja pipraga.
- 7) Lisage juurde sulatatud ja nõrutatud spinat ja sojakoor ning laske kõigel umbes 7–10 minutit kergel kuumusel hautada. Maitsestage seejärel muskaadiga.
- 8) Lisage täidis valmis kõpsetatud kreppidele ja rullige need kokku.
- 4) Lisage juurde suhkur ja vesi ning laske pirnid kergel kuumusel mitmekordse pööramisega umbes 5–7 minutit karamellistuda. Maitsestage kaneeliga.
- 5) Kõpsetage pannkooke juhendi järgi, kuni need on saavutanud soovitud pruunistusastme ja asetage valmis pannkoogid taldrikule.
- 6) Jaotage pirnid pannkookidele ja rullige või pöörake need kokku. Serveerige seejärel koos tekkinud karamellistunud kastmega.

8. Puhastamine ja hooldamine

OHT!

- Tõmmake iga kord enne puhastamist võrgupistik võrgupistikupesast välja! Esineb elektrilöögi oht!



Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse!

- Ärge mitte mingil juhul puhastage põhiseadet nõudepesumasinas!
- Jälgige, et niiskus ei saa tungida seadmesse.

HOIATUS!

- Laske kõpsetusplaadil ❶ alati enne puhastamist esmalt jahtuda. Esineb põletusohu!

TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage abrasiivseid või agressiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pealispindu jäädavalt kahjustada ja muuta mittenakkuva pinnakatte kasutuskõlbmatuks.

Juhis

- Puhastage seade eelistatult kohe pärast jahtumist. Siis saab toiduainete jääke kergemini eemaldada.



Tainakaussi ❷ ja krepipöörajat ❸ võib puhastada ka nõudepesumasinas.

- 1) Eemaldage paberlapi või pehme harjaga suured tainajäägid kõpsetusplaadilt ❶. Võimalikud tainajäägid, mis kõpsetamisel võisid jääda kõpsetusplaadi ❶ ja seadme põhja ❷ vahelisse pilusse, saate eemaldada nt puidust hambatikuga.

Vegan-pannkoogid pirnidega

Tainaks:

- 150 g nisujahu
- 100 g kaerahelbeid
- 150 ml pirnimahla
- 300 ml kaera- või sojapiima
- 1 näputäis soola
- 10 ml süsihappegaasiga mineraalvett
- 1 sl taimeõli

Täidiseks:

- 3 keskmise suurusega pirni
- 60 g pruuni suhkrut
- 15 ml vett
- 1 tl kaneeli

- 1) Segage jahu kaerahelveste, pirnimahla, taimapiima ja soolaga ühtlaseks tainaks. Lisage seejärel juurde õli ja mineraalvesi ning vahustage kõik.
- 2) Sel ajal kui tainas seisab, koorige pirnid, eemaldage südamik ja lõigake lõikudeks.
- 3) Pruunistage pirnilõigud suurel pannil vähesel toiduõliga.

- 2) Kõpsetusplaati ❶ puhastage ainult niiske lapiga. Vajadusel lisage lapile neutraalset pesuainet ja pühkige ainult veega niisutatud lapiga üle.
- 3) Seadme põhja ❺ puhastage niiske käsna või lapiga. Vajadusel lisage lapile neutraalset pesuainet ja pühkige ainult veega niisutatud lapiga üle. Kuivatage hästi kõik osad.

- 4) Enne seadme ärapanekut või uuesti kasutusele võtmist veenduge, et kõik osad on täielikult kuivanud.

9. Hoiustamine

- Hoidke jahtunud puhastatud seadet tolmuva-
bas ja kuivas kohas.

10. Vigade kõrvaldamine

Viga	Põhjus	Lahendus
Krepp ei naku pärast tainas- se kastmist kõpsetusplaadi ❶ külge	Tainas on liiga paks	Lisage juurde nii palju vedelikku, et tainal on umbes koore konsistents
	Liiga vähe tainast tainakaasis ❻	Lisage tainast juurde
Krepid on liiga õhukesed või nendes on augud	Tainas peab seisma, et jahus olev gluteen muutuks aktiivseks	Laske tainal vähemalt üks tund seista
Seade ei soojene	Seade ei ole vooluvõrguga ühendatud	Ühendage pistik võrgupistikupessa
	Võrgupistikupesa on defektne	Kasutage mõnda teist võrgupistiku- pessa
	Seade on defektne	Pöörduge teeninduse poole

Kui tõrkeid ei ole võimalik eeltoodud lahenduste abil kõrvaldada, või kui tuvastate teisi liiki tõrkeid, pöör-
duge meie klienditeeninduse poole.

11. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol
näitab, et seda seadet ei tohi kasutaja
lõpul käidelda olemajäätmete hulgas.
Seade tuleb anda ära rajatud kogumis-
kohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlus-
tevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isiku-
andmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjali-
dest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskes-
kuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käideldge pakend keskkonnasõbralikult.

12. Tehnilised andmed

Võrgupinge	220–240 V ~, 50–60 Hz
Võimsustarve	600 W

13. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast
3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste
korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud
õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie
poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte äriaraseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikide päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 496552_2504, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitel-lehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja pagaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 496552_2504 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

13.1. Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 496552_2504

13.2. Importiia

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

1. Ievads	80
1.1. Noteikumiem atbilstošs lietojums	80
1.2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli.	80
2. Drošības norādījumi	81
3. Piegādes komplekts	83
4. Ierīces apraksts	83
5. Pirms pirmās lietošanas reizes	83
6. Lietošana	84
7. Receptes	85
8. Tīrīšana un kopšana	86
9. Uzglabāšana	87
10. Problēmu novēršana	87
11. Likvidēšana	88
12. Tehniskie parametri	88
13. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	88
13.1. Serviss	89
13.2. Importētājs.	89

1. Ievads

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi! Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu.



Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām lietojuma jomām. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzi arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

1.1. Noteikumiem atbilstošs lietojums

Šī ierīce ir paredzēta tikai franču plāno pankūku, parasto pankūku un tamlīdzīgu olu ēdienu pagatavošanai. Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai iekšējās privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet ierīci komerciāliem mērķiem.

1.2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti nopietni miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidēji smagi miesas bojājumi.

	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties materiālais kaitējums.
	Ievēribai! Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Izlasīt instrukciju.
	Mainstrāva/mainspriegums
	Neiegremdēt ūdenī!
	Var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Šis izstrādājums atbilst piemērojamo Eiropas un ekspluatācijas valsts direktīvu prasībām.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

2. Drošības norādījumi

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav redzamu bojājumu. Neieslēdziet bojātu vai nokritušu ierīci.
- Nepakļaujiet ierīci lietus iedarbībai un nekad nelietojiet to slapjā vai mitrā vidē.
- Raugieties, lai tīkla kabelis ierīces darbības laikā nekad neklūtu slapjš vai mitrs. Novietojiet kabeli tā, lai to nevarētu iespiest vai kā citādi sabojāt.
- Ierīce ir jāpieslēdz pie kontaktligzdas ar aizsargvadītāju.
- Strāvas avota spriegumam jāatbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- Sargājiet tīkla kabeli no saskares ar karstām ierīces daļām. Nekad neizmantojiet ierīci atklātas liesmas, uzkarsējamas virsmas vai apkurināmas krāsns tuvumā.
- Regulāri jāpārbauda, vai tīkla kabelim nav redzamu bojājumu pazīmju. Pārtrauciet ierīces lietošanu, ja tīkla kabelis ir bojāts.
- Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, bet ne ārpus telpām.
- Nekad nepieskarieties ierīcei vai tīkla kabelim ar mitrām rokām.
- Ja ierīci nelietojat vai pirms ierīces tīrīšanas noteikti atvienojiet to no strāvapgādes.
-  Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Elektriskās strāvas trieciens var apdraudēt ierīces lietotāja dzīvību, ja tās darbības laikā uz spriegumu vadošajām daļām nokļūst šķidruma paliekas.

- Tīrot ierīci, raugieties, lai ierīces iekšpusē neiekļūtu ūdens. Nekad nemazgājiet ierīci zem tekoša ūdens.
- Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai ierīci izslēgtu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, vai kuras ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst uzticēt bērniem; šīs procedūras drīkst veikt tikai par 8 gadiem vecāki bērni, kuri tiek uzraudzīti.
- Lai nodrošinātu, ka bērni nerotaļājas ar ierīci, viņi ir jāpieskata.
- Ierīce un tās pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.
- Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- Ja iespējams, uzstādiet ierīci kontaktligzdas tuvumā. Nodrošini, lai apdraudējuma gadījumā būtu iespējams ātri piekļūt tīkla kontaktspraudnim un aiz tīkla kabeļa nevarētu aizķerties un pakļūpt.
-  Uzmanību! Karsta virsma! Ierīces darbības laikā tās virsmas, kurām iespējams pieskarties, var stipri sakarst. Tāpēc satveriet tikai ierīces rokturi.
- Pirms tīrīt ierīci pēc lietošanas, ļaujiet tai vispirms atdzist! Apdegumu risks!
- Briesmu gadījumā uzreiz atvienojiet tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas. Satveriet un atvienojiet pašu kontaktspraudni, nevelkot aiz tīkla kabeļa.
- Nekad neatveriet ierīces korpusu.

❗ **UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!**

- Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.
- Ierīces darbības laikā nekad neatstājiel to bez uzraudzības.
- Maizes izstrādājumi var degt! Tāpēc nekad nenovietojiet ierīci degošu priekšmetu tuvumā vai zem tiem, it īpaši zem aizkariem vai sienas skapīšiem.
- Neapsedziet ierīci, kamēr tā darbojas.
- Darbiniet ierīci tikai ar komplektā iekļautajiem oriģinālajiem piederumiem.
- Gatavā ēdiena noņemšanai no cepšanas virsmas neizmantojiet metāla virtuves piederumus, piemēram, nazi, dakšīnu u.c., pretējā gadījumā var sabojāt pretpiedeguma pārklājumu.

3. Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- 1 plāno pankūku panna
- 1 mīklas trauks
- 1 pankūku apgriešanas lāpstīņa
- lietošanas instrukcija

⚠ **BRĪDINĀJUMS! Nosmakšanas risks!**

- ▶ Bērni nedrīkst rotaļāties ar iepakojuma materiāliem.
- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
- 2) Noņemiet no ierīces visu iepakojuma materiālu, kā arī uz ierīces esošo iespējamo aizsargplēvi un uzlīmes.

❗ **Ievēribai**

- ▶ Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- ▶ Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts sabojāta iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruna numuru (skatiet sadaļu **13.1. Serviss**).

4. Ierīces apraksts

Attēlus skatīt atlokāmajā lappusē.

- ❶ Cepšanas virsma
- ❷ Darbības indikācijas lampiņa (sarkana)
- ❸ Temperatūras kontrollampiņa (zaļa)
- ❹ Rokturis
- ❺ Ierīces apakšdaļa
- ❻ Mīklas trauks
- ❼ Pankūku apgriešanas lāpstīņa

5. Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1) Tīriet visas ierīces daļas, kuras nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, kā aprakstīts nodaļā **8. Tīrīšana un kopšana**. Pirms ierīces ekspluatācijas uzsākšanas pārliecinieties, ka visas ierīces daļas ir pilnībā nožuvušas.
- 2) Novietojiet ierīci uz karstumizturīgas, tīras un līdzenas pamatnes.
- 3) Nodrošiniet 20 cm minimālo attālumu no ierīces virsmas līdz citiem priekšmetiem.

Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

6. Lietošana

- 1) Pagatavojiet franču plāno pankūku miklu, kā aprakstīts nodaļā **7. Receptes**.

BRĪDINĀJUMS!

- Ierīce darbības laikā stipri sakarst. Darbības laikā pieskarieties tikai rokturim **4**.
- 2) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā. Iedegas darbības indikācijas lampiņa **2**, un ierīce sāk uzkarst.

Ievēribai

- Pirmo reizi karsējot ierīci, ar ražošanas procesu saistītas paliekas ierīcē var izraisīt dūmošanu un nepatīkamu aromātu. Tā ir normāla un pilnībā nekaitīga parādība. Tomēr tas var negatīvi ietekmēt pirmās plānās pankūkas garšu, tāpēc ieteicams to neēst. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, piemēram, atverot logu.

- 3) Pagaidiet, līdz iedegas temperatūras kontrol-lampiņa **3**. Šajā brīdī ir sasniegta optimālā cepšanas temperatūra.

Ievēribai

- Temperatūras kontrollampiņa **3** ik pa laikam ieslēdzas un nodziest, tādējādi norādot, ka ierīce uztur optimālu temperatūru, lai novērstu pārkaršanu.

- 4) Iepildiet miklu miklas traukā **6**, līdz mikla sniedzas apm. 0,5 cm zem bļodas malas.

- 5) Turiet ierīci aiz roktura **4** un apgrieziet ierīci otrādi tā, lai cepšanas virsma **1** būtu vērsta uz leju.

- 6) Tagad iegremdējiet cepšanas virsmu **1** miklā, kas iepildīta miklas traukā **6**.
Raugieties, lai cepšanas virsmas **1** malas būtu bez miklas. Paturiet cepšanas virsmu **1** aptuveni 3 sekundes miklā.

Ievēribai

- Paturot cepšanas virsmu **1** miklas traukā **6** ilgāk, plānā pankūka būs nedaudz biezāka.
- 7) Atkal apgrieziet ierīci par 180° otrādi normālā pozīcijā un novietojiet to ar ierīces apakšdaļu **5** vērstu pret darba virsmu.
Notiek plānās pankūkas cepšanas process.

- 8) Pēc apm. 60 sekundēm ar pankūku apgriešanas lāpstiņu **7** paceliet uz augšu pankūkas malas un apgrieziet pankūku uz cepšanas virsmas **1** otrādi.

Ievēribai

- Lai pankūkas malas apgriešanas laikā neieplīst, pankūka ir pilnībā jāatdala no cepšanas virsmas **1**.

- 9) Pagaidiet vēl aptuveni 40 sekundes, līdz ir izcepusies arī otra pankūkas puse.

- 10) Ar pankūku apgriešanas lāpstiņu **7** palīdzību pārvietojiet izcepto pankūku uz šķīvja.

Ievēribai

- Ja pankūka ir pielipusi pie cepšanas virsmas **1**, uzmanīgi atdaliel to ar pankūku apgriešanas lāpstiņu **7**.

- 11) Tāpat rīkojieties ar nākamajām pankūkām, līdz ir izlietota visa mikla.

Ievēribai

- Kad miklas daudzums miklas traukā **6** samazinās, viegli virziet cepšanas virsmu **1** turp un atpakaļ, līdz cepšanas virsma ir pārklājusies ar miklu.
Kad miklas palicis pavisam maz, var gadīties, ka miklas trauks **6** cepšanas virsmas **1** pacelšanas laikā ceļas līdzī. Tāpēc celiet cepšanas virsmu **1** no trauka lēnām.

UZMANĪBU!

- Neuzklājiet tieši uz cepšanas virsmas **1** lipīgas piedevas, piemēram, ievārījumu vai sīrupu, bet pievienojiet tās tikai pēc pankūkas izcepšanas, kad pankūka jau ir pārvietota uz šķīvja. Pretējā gadījumā lipīgās piedevas var piedegt, apgrūtinot pannas tīrīšanu. Turklāt šādi var sabojāt ierīci.
- Neizmantojiet metāla virtuves piederumus, piemēram, nazi, dakšiņu u.c., lai noņemtu izcepto pankūku no cepšanas virsmas **1**, jo ar tiem varat sabojāt pretpiedeguma pārklājumu. Ja pretpiedeguma pārklājums ir bojāts, pārtrauciet ierīces lietošanu.

Ja vēlaties pārtraukt ierīces lietošanu, izslēdziet to, atvienojot tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, un ļaujiet tai atdzist.

7. Receptes

i Ievēribai

- ▶ Varat dažādot receptēs norādītos produktu daudzumus un pievienojamās sastāvdaļas. Atkarībā no miklas sastāva iegūsiat šķidrākas vai biezākas konsistences miklu. Pamatā ievērojiet: jo plānāka mikla, jo plānākas būs pankūkas. Ja mikla satur cukuru, cepšanas laiks var būt īsāks, jo pankūka ātrāk kļūs brūna.

Franču plāno pankūku pamatrecepte

3 olas

500 ml piena

250 g miltu

1,5 ēdamkarotes eļļas (pārtikas eļļas)

- 1) Saputojiet olas ar pienu.
- 2) Pievienojiet miltus un eļļu un visu kārtīgi samaisiet, iegūstot viendabīgas konsistences miklu.
- 3) Ļaujiet miklai aptuveni stundu nostāvēties.
- 4) Cepiet pankūkas, kā aprakstīts nodaļā

6. Lietošana.

- 5) Noņemiet pankūku no cepšanas virsmas **1** un novietojiet uz šķīvja.
 - 6) Izklājiet uz pankūkas vēlamo piedevu un salokiet vai sarullējiet pankūku.
- Franču plāno pankūku pildījumam vai garnēšanai varat izmantot dažādas piedevas: piemēram, marmelādi, riekstu-nugas krēmu, kanēli un cukuru, ābolu biezeni, pudīnu, jogurtu, karameli, putukrējumu, svaigas ogas u.c.

Galešu pamatrecepte

Galetes ir sātīgāks plāno pankūku variants.

1 ola

500 ml piena

250 g griķu miltu

50 g kviešu miltu

1 šķipsniņa sāls

50 g kausēta sviesta

150 ml ūdens

- 1) Saputojiet olu ar pienu un ūdeni.
 - 2) Samaisiet abu veidu miltus un pievienojiet šķipsniņu sāls.
 - 3) Sajauciet miltus ar šķidrumu.
 - 4) Pievienojiet kausēto sviestu un visu kārtīgi samaisiet, iegūstot viendabīgas konsistences miklu.
 - 5) Ļaujiet miklai aptuveni stundu nostāvēties.
 - 6) Cepiet galetes no abām pusēm saskaņā ar instrukciju, līdz ir sasniegta vēlamā brūnuma pakāpe.
 - 7) Noņemiet galeti no cepšanas virsmas **1** un novietojiet to uz šķīvja.
 - 8) Izklājiet sātīgo pildījumu uz galetes un salokiet to, izveidojot četrstūrīgu „kabatiņu”.
- Varat galetēm izmēģināt dažādu veidu pildījumus: piemēram, svaigo sieru, biezpienu ar zaļumiem, Aioli mērci, Tzatziki mērci, kūpinātu lasi, šķiņķi, vārītas olas, kausētu vai rīvētu sieru u.c.

Parasto plāno pankūku pamatrecepte

4 olas

400 ml piena

200 g miltu

50 g kausēta sviesta

10 ml gāzēta minerālūdens

1 šķipsniņa sāls

- 1) Saputojiet olas un iemaisiet pienu.
 - 2) Maisot pievienojiet miltus, sviestu un minerālūdeni, un visu kārtīgi samaisiet, iegūstot viendabīgas konsistences miklu.
 - 3) Ļaujiet miklai aptuveni stundu nostāvēties.
- Pankūku pildījumam vai garnējumam izmantotiet saldas vai sāļas piedevas, piemēram, karstus ķiršus un vaniļas mērci, banānus, mandeles un šokolādes mērci vai arī spinātus un rikotu utt.

Vegāniskas franču plānās pankūkas ar dārzeņu pildījumu

Miklai:

- 250 g kviešu miltu
- 250 ml gāzēta minerālūdens
- 250 ml sojas dzēriena
- 2 ēdamkarotes augu eļļas
- 1 tējkarote sāls

Pildījumam:

- 200 g šampinjonu
- 1 vidējs burkāns
- 4 mazi sīpolloki
- 1 ķiploka daiviņa
- 200 g spināta lapiņu (ātri sasaldētu)
- 4 ēdamkarotes sojas saldā krējuma

Muskatrieksts, sāls un pipari, augu eļļa cepšanai

- 1) Vispirms sajauciet šķidrās sastāvdaļas un pēc tam pievienojiet miltus un sāli. Visu kārtīgi samaisiet, iegūstot šķidrās konsistences miklu.
- 2) Ļaujiet miklai aptuveni stundu nostāvēties.
- 3) Cepiet franču plānās pankūkas no abām pusēm saskaņā ar instrukciju, līdz ir sasniegta vēlāmā brūnuma pakāpe.
- 4) Novietojiet gatavās franču plānās pankūkas uz šķīvja.
- 5) Sagatavojiet pildījumu: sasmalciniet šampinjonus, burkānu, sīpollokus un ķiploka daiviņu.
- 6) Lielā pannā nelielā eļļas daudzumā apcepiet dārzeņus (vispirms burkānu, tad sīpollokus ar ķiploku un beigās šampinjonus). Pārkaisiet ar sāli un pipariem.
- 7) Pēc tam pievienojiet atkausētos notecinātos spinātus un sojas saldo krējumu, ļaujot visam apmēram 7–10 minūtes nelielā karstumā sautēties. Pēc tam pārkaisiet muskatriekstu.
- 8) Uzlieciet pildījumu uz izceptajām franču plānajām pankūkām un sarullējiet tās.

Vegāniskās pankūkas ar bumbieriem

Miklai:

- 150 g kviešu miltu
- 100 g auzu pārslu
- 150 ml bumbieru sulas
- 300 ml auzu vai sojas piena
- 1 šķipsniņa sāls
- 10 ml gāzēta minerālūdens
- 1 ēdamkarote augu eļļas

Pildījumam:

- 3 vidēja lieluma bumbieri
- 60 g brūnā cukura
- 15 ml ūdens
- 1 tējkarote kanēļa

- 1) Sajauciet miltus ar auzu pārslām, bumbieru sulu, augu pienu un sāli, iegūstot viendabīgas konsistences miklu. Pēc tam pievienojiet eļļu un minerālūdeni un saputojiet visu.
- 2) Kamēr mikla nostāvas, nomizojiet bumbierus, izņemiet serdi ar sēkliņām un sagrieziet bumbieri daiviņās.
- 3) Apcepiet bumbieru daiviņas lielā pannā nelielā eļļas daudzumā.
- 4) Pievienojiet kukuru un ūdeni un karamelizējiet bumbierus nelielā karstumā apm. 5–7 minūtes, tos vairākkārt apgrozot. Pārkaisiet ar kanēli.
- 5) Cepiet pankūkas saskaņā ar instrukciju, līdz ir sasniegta vēlāmā brūnuma pakāpe, un uzlieciet gatavās pankūkas uz šķīvja.
- 6) Izklājiet bumbierus uz pankūkām un sarullējiet vai salokiet tās. Pēc tam pasniedziet ar karamelizēto mērci, kas ir izveidojusies pannā.

8. Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI!

- Pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!



Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos!

- Nekādā gadījumā nemazgājiet pamatierīci trauku mazgājamajā mašīnā!
- Raugieties, lai ierīces iekšpusē neiekļūst mitrums.

BRĪDINĀJUMS!

- Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet cepšanas virsmai **1** atdzist. Pastāv apdegumu gūšanas risks!

Ievēribai

- Neizmantojiet abrazīvus vai agresīvas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Tie var neatgriezeniski sabojāt virsmas un padarīt nelietojamu pretpiedeguma pārklājumu.

Norāde

- Vislabāk ierīci ir tīrīt uzreiz pēc atdzišanas. Tad pārtikas produktu paliekas būs vieglāk noīrāmas.



Miklas trauku **6** un plāno pankūku apgriešanas lāpstiņu **7** var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.

- 7) Notīriet lielākas miklas paliekas no cepšanas virsmas **1** ar papīra dvieli vai mikstu sūkli. Iespējamās miklas paliekas, kas cepšanas laikā var būt iekļuvušas un pielīpušas spraugā starp cepšanas virsmu **1** un ierīces apakšdaļu **5**, varat iztīrīt, piemēram, ar zobu bakstāmo kociņu.
- 8) Tīriet cepšanas virsmu **1** tikai ar mitru lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzpildiniet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli un pēc tam noslaukiet ar tikai ūdenī samitrinātu lupatiņu.
- 9) Ierīces apakšdaļas **5** tīrīšanai izmantojiet mitru sūkli vai lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzpildiniet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli un pēc tam noslaukiet ar tikai ūdenī samitrinātu lupatiņu. Visu kārtīgi nožāvējiet.
- 10) Pirms ierīces nolikšanas vai atkārtotas ekspluatācijas pārlicinieties, vai visas tās daļas ir pilnībā nožuvušas.

9. Uzglabāšana

- Uzglabājiet atdzisušo, notīrīto ierīci no putekļiem aizsargātā un sausā vietā.

10. Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Pēc iegremdēšanas miklā plānā pankūka nepielip pie cepšanas virsmas 1	Mikla ir pārāk bieza.	Pievienojiet miklai tik daudz šķidruma, lai mikla iegūtu krējumam līdzīgu konsistenci.
	Miklas traukā 6 ir pārāk maz miklas.	Uzpildiet miklu.
Franču plānās pankūkas ir pārāk plānas vai tajās ir caurumi.	Miklai ir jānostāvas, lai aktivizētos miltos esošais lipekļlis.	Ļaujiet miklai nostāvēties vismaz vienu stundu.
Ierīce neuzkarst.	Ierīce nav savienota ar elektrotīklu.	Iespraudiet kontaktspraudni tīkla kontaktligzdā.
	Kontaktligzda ir bojāta.	Izmantojiet citu tīkla kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties servisā.

Ja problēmas neizdodas novērst, veicot iepriekš minētos novēršanas pasākumus, vai ja konstatējat cita veida traucējumus, lūdzu, vērsieties mūsu klientu apkalpošanas servisā.

11. Likvidēšana



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos

savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļnododšanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var izmantot vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

12. Tehniskie parametri

Tikla spriegums	220–240 V ~, 50–60 Hz
Jaudas patēriņš	600 W

13. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 496552_2504 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 496552_2504, atvērt savu lietošanas pamācību.

13.1. Serviss

LV Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 496552_2504

13.2. Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information

Stan informacj · Informācijas data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums:

06/2025 · Ident.-No.: SCMT600B1-052025-1

IAN 496522_2504

