



CRÊPE MAKER SCMT 600 B1

(HU)

CRÊPE SÜTŐ

Használati utasítás

(CZ)

PALAČINKOVAČ

Návod k obsluze

(HR)

APARAT ZA PALAČINKE

Upute za upotrebu

(RO)

PLIȚĂ PENTRU CLĂTITE

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΚΡΕΠΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

(SI)

ELEKTRIČNA PONEV ZA PALAČINKE

Navodila za uporabo

(SK)

PRÍSTROJ NA PALACINKY

Návod na obsluhu

(RS)

APARAT ZA AMERIČKE PALAČINKE

Uputstvo za upotrebu

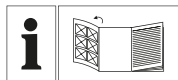
(BG)

УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПАЛАЧИНКИ

Ръководство за експлоатация

IAN 496522_2504

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR)
(RS) (RO) (BG) (GR)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(HR)

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

(RS)

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

(RO)

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

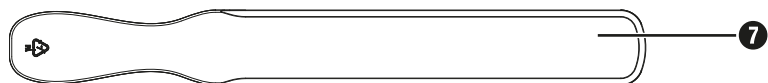
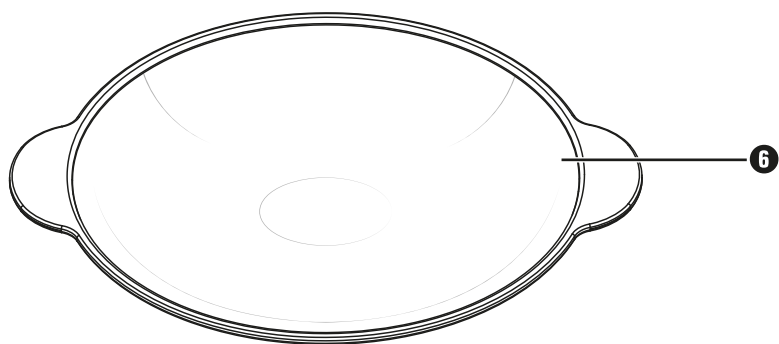
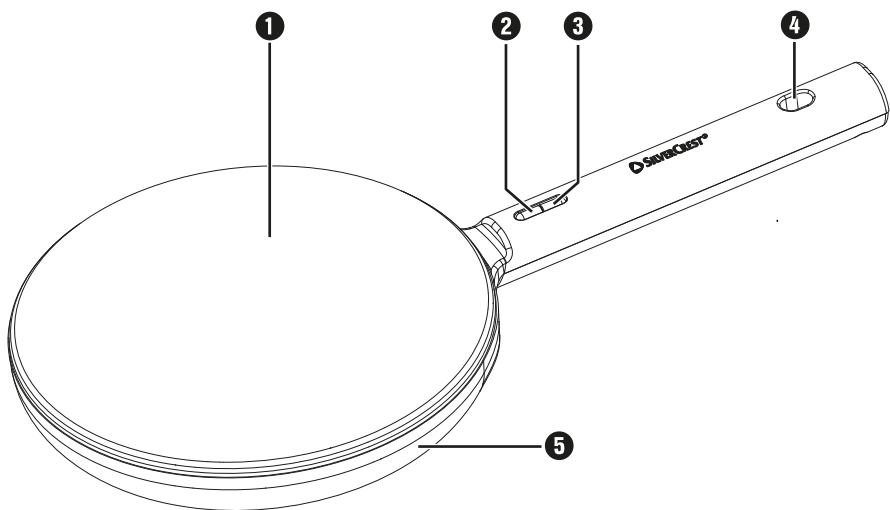
(BG)

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

(GR) (CY)

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

Magyar	Használati utasítás	Oldal	1
Slovenski	Navodila za uporabo	Stran	13
Češki	Návod k obsluze	Strana	25
Slovaška	Návod na obsluhu	Strana	35
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	47
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	59
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	71
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	83
Ελληνική	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	95



Tartalomjegyzék

1. Bevezető	2
1.1. Rendeltetésszerű használat	2
1.2. Használt figyelmeztető tudnivalók és szimbólumok	2
2. Biztonsági utasítások	3
3. A csomag tartalma	5
4. A készülék leírása	5
5. Az első használat előtt	5
6. Használat	6
7. Receptek	7
8. Tisztítás és ápolás	8
9. Tárolás	9
10. Hibaelhárítás	9
11. Ártalmatlanítás	10
12. Műszaki adatok	10
13. A Kompernass Handels GmbH garanciája	10
13.1. Szervíz	11
13.2. Gyártja	11

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött.



A használati útmutató a termék része.

Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, a használatra és az ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

1.1. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag crêpes, palacsinta és hasonló tojásos ételek sütésére szolgál. A készülék kizárólag magánháztartásban történő, beltéri használatra készült. Ne használja üzleti célokra.

1.2. Használt figyelmeztető tudnivalók és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagolásban és a készüléken a következő figyelmeztető utasításokat és szimbólumokat használjuk (ha vannak ilyenek):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.

	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: „Tudnivaló” jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltakozó áram/feszültség
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

2. Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel használat közben soha ne legyen párás vagy nedves. Úgy vezesse a kábelt, hogy az ne tudjon beszorulni vagy más módon megsérülni.
- A készüléket földelt hálózati aljzatra kell csatlakoztatni.
- Az áramforrás feszültségének meg kell egyeznie a készülék típustábláján lévő adatokkal.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, főzőlap vagy forró tűzhely közelében.
- A hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell sérülésre utaló jelek tekintetében. Nem szabad tovább használni a készüléket, ha sérült a hálózati kábel.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- A készüléket csak száraz helyiségekben használja, soha ne használja a szabadban.
- Soha ne érjen a készülékhez vagy a hálózati kábelhez nedves kézzel.
- Ha nem használja a készüléket vagy tisztítás előtt feltétlenül válassza le a készüléket az áramellátásról.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakulhat ki, ha működés közben folyadékmaradék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.

- A készülék minden használata után húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból a készülék kikapcsolásához.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy tapasztalattal, illetve ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást nem végezhetik 8 éven aluli vagy felügyelet nélküli gyermekek.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozódugó veszély esetén gyorsan elérhető legyen és a hálózati vezetékben ne lehessen megbotlani.
-  Vigyázat! Forró felület!
Az érinthető felületek működés közben nagyon felforrósodhatnak. Ezért csak a nyelet fogja meg.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja! Égési sérülés veszélye!
- Veszély esetén azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Mindig a csatlakozódugót és ne a hálózati kábelt húzza.
- Soha ne nyissa fel a készülék házát.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemeltetés közben.
- A sült étel meggyulladhatnak! Soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe vagy alá, különösen ne függönyök vagy fali szekrények alá.
- Ne fedje le a készüléket, amíg az üzemel.
- A készüléket kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal működtesse.
- Ne használjon fémeszközöket, például kést, villát stb., amikor leveszi az ételt a sütőlapról, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.

3. A csomag tartalma

A készüléket alapkövetelményben a következő részegységekkel szállítjuk:

- 1 crêpe sütő
- 1 tesztatál
- 1 palacsintafordító lapát
- használati útmutató

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Fulladásveszély!

- ▶ Gyermek nem játszhat a csomagolóanyaggal.

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges védőfóliákat és címkéket a készülékről.

i Tudnivaló

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **13.1. Szervíz** fejezetet).

4. A készülék leírása

A képeket lásd a kihajtható oldalon.

- ❶ sütőlap
- ❷ működésjelző lámpa (piros)
- ❸ hőmérsékletjelző lámpa (zöld)
- ❹ nyél
- ❺ készülék alja
- ❻ tesztatál
- ❼ palacsintafordító lapát

5. Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg az élelmiszerekkel érintkező részeket a **8. Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint. Győződjön meg arról, hogy a készülék minden része teljesen száraz, mielőtt a készüléket üzembe helyezi.
- 2) Helyezze a készüléket hóálló, tiszta és sima felületre.
- 3) Gondoskodjon arról, hogy legalább 20 cm távolság legyen a készülék felülete és más tárgyak között.

A készülék ezzel üzemkész.

6. Használat

- 1) Először készítse el a palacsintatésztát a **7. Receptek** fejezetben leírtak szerint.

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A készülék működés közben nagyon felforrósodik. A készülék használata közben csak a nyelet **4** fogja meg.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba. A működés-jelző lámpa **2** világít és a készülék elkezd felmelegedni.

Tudnivaló

- ▶ A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Mivel azonban ez befolyásolhatja az első palacsinta ízét, azt javasoljuk, hogy ezt ne fogyassza el. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.
- 3) Várja meg, amíg a hőmérsékletjelző lámpa **3** világítani kezd. Ekkor a készülék elérte az optimális sütési hőmérsékletet.

Tudnivaló

- ▶ A hőmérsékletjelző lámpa **3** automatikusan be- és kikapcsol, ami azt jelzi, hogy a készülék tartja az optimális hőmérsékletet, hogy megelőzze a túlmelegedést.
- 4) Töltsön annyi tésztát a tésztatálba **6**, hogy az kb. 0,5 cm-rel a perem alatt legyen.
- 5) Tartsa a készüléket a nyélnél **4** fogva és fordítsa úgy, hogy a sütőlap **1** lefelé nézzen.
- 6) Merítse a sütőlapot **1** a tésztatálban **6** lévő tésztába. Ügyeljen arra, hogy a sütőlap **1** peremei szabadon maradjanak. Tartsa a sütőlapot **1** kb. 3 másodpercig a tésztában.

Tudnivaló

- ▶ Ha a sütőlapot **1** tovább tartja a tésztatálban **6**, akkor a palacsinta kicsit vastagabb lesz.
- 7) Fordítsa meg a készüléket 180°-kal normál pozícióba és helyezze a készülék aljával **5** a munkafelületre. A készülék elkezd sütni a palacsintát.

- 8) Kb. 60 másodperc elteltével emelje meg a palacsinta széleit a palacsintafor-dító lapáttal **7** és fordítsa át a sütőlapon **1**.

Tudnivaló

- ▶ Annak érdekében, hogy a palacsinta szélei ne szakadjanak be, amikor megfordítja, a palacsintát teljesen el kell választani a sütőlaptól **1**.
- 9) Várjon további kb. 40 másodpercet, amíg a palacsinta másik oldala is megsül.
- 10) Csúsztassa a kész palacsintát a palacsintafor-dító lapát **7** segítségével egy tányérba.

Tudnivaló

- ▶ Ha a palacsinta esetleg a sütőlapra **1** tapad, óvatosan válassza le azt a palacsintafor-dító lapát **7** segítségével.
- 11) Folytassa ugyanígy a következő palacsintával, amíg el nem fogy a tészta.

Tudnivaló

- ▶ Ha kifogyóban van a tészta a tésztatálban **6**, akkor adott esetben forgassa ide-oda a sütőlapot **1**, amíg a tészta be nem fedi a sütőfelületet. Ha túl kevés a tészta, előfordulhat, hogy a sütőlap **1** megemeléskor a tésztatál **6** is felemelkedik. Ezért lassan emelje fel a sütőlapot **1**.

FIGYELEM!

- ▶ Ne tegyen a sütőlapra **1** édes hozzávalókat, például lekvárt vagy szirupot; ezeket csak sütés után tegye hozzá, amikor a palacsinták a tányéron vannak. Ellenkező esetben ezek a hozzávalók ráégnék és megnehezezik a tisztítást. Ezen kívül kár keletkezhet a készülékben.
- ▶ Ne használjon fémeszközöket, például kést, villát stb. az étel sütőlapról **1** történő eltávolításához, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban. Ne használja tovább a készüléket, ha a tapadásmentes bevonat megsérült.

Ha már nincs szüksége a készülékre, kapcsolja ki azt: húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.

7. Receptek

Tudnivaló

- ▶ A receptekben lévő hozzávalók mennyisége és összetétele módosítható. A tészta összetételétől függően folyékony vagy kevésbé folyékony tésztát kap. Alapvetően érvényes: Minél folyékonyabb a tészta, annál vékonyabb a palacsinta. Ha a tészta cukrot tartalmaz, a sütési idő csökkenhet, mivel a palacsinta gyorsabban megbarnul.

Palacsinta alaprecept

3 tojás

500 ml tej

250 g liszt

1,5 ek. olaj (étolaj)

- 1) Keverje össze a tojásokat és a tejet.
- 2) Adja hozzá a lisztet és az olajat és keverje addig, amíg sima tészta lesz belőle.
- 3) Hagyja pihenni a tésztát egy óráig.
- 4) Süsse a palacsinta mindkét oldalát a **6. Használat** fejezetben leírtak szerint.
- 5) Vegye le a palacsintát a sütőlapról  és tegye egy tányérra.
- 6) Oszlassa el a palacsintán a kívánt töltelékét, majd hajtsa össze vagy tekerje fel.

- A palacsintákat különböző hozzávalókkal megtöltheti vagy díszítheti: például lekvárral, diós nugátkrémmel, fahéjjal és cukorral, almapürével, pudinggal, joghurtal, karamellel, tejszínnel, friss bogyós gyümölcsökkel stb.

Galette alaprecept

A galette a palacsinta egy ízletes változata.

1 tojás

500 ml tej

250 g hajdinaliszt

50 g búzaliszt

1 csipet só

50 g olvasztott vaj

150 ml víz

- 1) Keverje össze a tojást, a tejet és a vizet.
 - 2) Keverje össze a két lisztfajtát és adjon hozzá egy csipet sót.
 - 3) Keverje össze a lisztet a folyadékkal.
 - 4) Adja hozzá az olvasztott vajat és keverje addig, amíg sima tészta nem lesz belőle.
 - 5) Hagyja pihenni a tésztát egy óráig.
 - 6) Süsse meg a galette-et mindkét oldalon az utasítások szerint, amíg el nem éri a kívánt barnulási fokot.
 - 7) Vegye le a galette-et a sütőlapról  és tegye egy tányérra.
 - 8) Ossa el az ízletes töltelékét a galette-en és hajtsa össze úgy, hogy egy négyszögletes „táska” alakuljon ki.
- Különböző ízletes töltelékeket kipróbálhat a galette-hez: például krémsajt, fűszernövényes túró, aiosi, tzatziki, füstölt lazac, sonka, főtt tojás, olvasztott vagy reszelt sajt stb.

Vékony palacsintatészta alaprecept

4 tojás

400 ml tej

200 g liszt

50 g olvasztott vaj

10 ml szénsavas ásványvíz

1 csipet só

- 1) Verje fel a tojásokat, majd keverje hozzá a tejet.
 - 2) Keverés közben adja hozzá a lisztet, a vajat és az ásványvizet, majd keverje össze sima, homogén tésztává.
 - 3) Hagyja pihenni a tésztát egy óráig.
- Tölts meg vagy díszítse a palacsintákat édes vagy sós hozzávalókkal, pl. forró meggyel és vaníliaszósszal, banánnal, mandulával és csokoládészósszal vagy spenóttal és ricottával stb.

Vegán palacsinta zöldséges töltelékkel

A tésztához:

250 g búzaliszt
250 ml szénsavas ásványvíz
250 ml szójaital
2 ek. növényi olaj
1 tk. só

A töltelékhez:

200 g csiperkegomba
1 közepes nagyságú sárgarépa
4 kicsi póréhagyma
1 gerezd fokhagyma
200 g leveles spenót (fagyasztott)
4 ek. szója tejszín

szerecsendió, só és bors, növényi olaj a sütéshez

- 1) Először keverje össze a tészta folyékony hozzávalóit, majd adja hozzá a lisztet és a sót. Keverje össze az egészet híg tésztává.
- 2) Hagyja pihenni a tésztát egy óráig.
- 3) Süsse meg a palacsintákat mindkét oldalon az utasítások szerint, amíg el nem érik a kívánt barnulási fokot.
- 4) Tegye a kész palacsintákat egy tányérra.
- 5) Készítse elő a töltelék: Darabolja apróra a gombát, a sárgarépát, a póréhagymát és a fokhagymagerezdet.
- 6) Pírtsa meg a zöldségeket (először a sárgarépát, majd a póréhagymát fokhagymával, végül a gombát) egy nagy serpenyőben, kevés növényi olajon. Ízesítse sóval és borssal.
- 7) Adja hozzá a felolvasztott és lecsöpögtetett spenótot és a szójatejszín, majd párolja 7–10 percig alacsony hőfokon. Ezt követően ízesítse szerecsendióval.
- 8) Helyezze a töltelék a kész palacsintákra és tekerje fel.

Vegán palacsinta körtével

A tésztához:

150 g búzaliszt
100 g zabpehely
150 ml körtélé
300 ml zab- vagy szójatej
1 csipet só
10 ml szénsavas ásványvíz
1 ek. növényi olaj

A töltelékhez:

3 közepes méretű körte
60 g barnacukor
15 ml víz
1 tk. fahéj

- 1) Keverje sima tésztává a lisztet a zabpehellyel, a körtével, a növényi tejjel és a sóval. Ezután adja hozzá az olajat és az ásványvizet, majd keverje össze az egészet.
- 2) Amíg pihen a tészta, hámozza meg a körtét, távolítsa el a magházat és vágja a gyümölcsöt kis hasábokra.
- 3) Süsse meg a körtehasábokat egy nagy serpenyőben, kevés étolajon.
- 4) Adja hozzá a cukrot és a vizet és hagyja, hogy a körte alacsony hőfokon, többször megforgatva kb. 5–7 percig karamellizálódjon. Ízesítse fahéjjal.
- 5) Süsse meg a palacsintákat az utasítások szerint, amíg el nem érik a kívánt barnulási fokot, majd tegye a kész palacsintákat egy tányérra.
- 6) Ossza el a körtét a palacsintákon, majd tekerje fel vagy hajtsa össze a palacsintákat. Ezt követően tálalja a palacsintákat az elkészült karamellizált szósszal.

8. Tisztítás és ápolás

VESZÉLY!

- Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

- ▶ Semmiképpen ne tisztítsa a fő készüléket mosogatógépben!
- ▶ Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön nedvesség a készülékbe.

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a sütőlapot **1**. Égési sérülés veszélye áll fenn!

FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószeret. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében és használhatatlanná tehetik a tapadásmentes bevonatot.

Tudnivaló

- ▶ A legjobb, ha a készüléket a lehűlés után azonnal megtisztítja. Így könnyebben eltávolíthatók az élelmiszer-maradékok.



A tésztától **6** és a palacsintafordító lapát **7** mosogatógépben is tisztítható.

- 1) Távolítsa el a durva tésztamaradékokat a sütőlapról **1** egy papírtörülkövel vagy puha kefével. A sütés során a sütőlap **1** és a készülék alja **5** közötti résben maradt esetleges tésztamaradékokat például egy fa fogpiszkálóval távolíthatja el.
- 2) A sütőlap **1** tisztításához csak nedves törülköhát használjon. Szükség esetén tegyen kímélő mosogatószeret a törülködőre, majd törölje át egy vízzel megnedvesített törülködővel.
- 3) A készülék alját **5** nedves szivaccsal vagy törülköhával tisztíthatja meg. Szükség esetén tegyen kímélő mosogatószeret a törülködőre, majd törölje át egy vízzel megnedvesített törülködővel. Töröljön mindent alaposan szárazra.
- 4) Győződjön meg arról, hogy a készülék minden része teljesen száraz, mielőtt a készüléket elpakolja vagy ismét üzembe helyezi.

9. Tárolás

- Tárolja a lehűlt, megtisztított készüléket pormentes és száraz helyen.

10. Hibaelhárítás

Hibajelenség	Ok	Megoldás
A palacsintatészta nem tapad a sütőlaphoz 1 , miután belemerítette azt a tésztába	A tészta túl sűrű	Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy a tészta tejszín állagú legyen
	Túl kevés tészta van a tésztatálban 6	Töltsön bele tésztát
A palacsinta túl vékony vagy lyukas	A tésztának pihennie kell, hogy a lisztben lévő glutén aktiválódjon	Hagyja a tésztát legalább egy órát pihenni
A készülék nem melegszik	A készülék nincs az áramhálózatra csatlakoztatva	Csatlakoztassa a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba
	A hálózati csatlakozóaljzat meghibásodott	Használjon másik hálózati csatlakozóaljzatot
	A készülék meghibásodott	Forduljon a szervizhez

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti megoldásokkal, vagy ha ezekről eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.

11. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekesszeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani.

A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

12. Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220–240 V ~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel	600 W

13. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát.

A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jó-tállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvétel-nél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 496552_2504.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szerviz-részleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbe-mutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 496552_2504 megnyithatja a használati útmutatót.

13.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 496552_2504

13.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

1. Uvod	14
1.1. Predvidena uporaba	14
1.2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih.....	14
2. Varnostna navodila	15
3. Obseg dobave	17
4. Opis naprave	17
5. Pred prvo uporabo	17
6. Upravljanje	17
7. Recepti	18
8. Čiščenje in vzdrževanje	20
9. Shranjevanje	21
10. Odpravljanje napak	21
11. Odstranjevanje med odpadke	21
12. Tehnični podatki	21
13. Proizvajalec	22
14. Pooblaščen serviser	22
15. Garancijski list	22

1. Uvod

Zahvaljujemo se vam za nakup nove naprave. Odložili ste se za kakovosten izdelek.



Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretjim osebam priložite vso dokumentacijo.

1.1. Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za peko francoskih palačink, običajnih palačink in podobnih jajčnih jedi. Ta naprava je predvidena izključno za uporabo v zaprtih prostorih v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

1.2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima lahko za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.

	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Preberite navodila.
	Izmenični tok/napetost
	Izdelka ne potaplajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjnske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
	Embalaža iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

2. Varnostna navodila

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne poškodbe. Naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla, ne uporabljajte.
- Naprave ne izpostavljajte dežju in je nikoli ne uporabljajte v vlažnem ali mokrem okolju.
- Zmeraj pazite na to, da se električni kabel med delovanjem naprave ne namoči ali navlaži. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da ga ni mogoče poškodovati na noben drug način.
- Naprava mora biti priključena v električno vtičnico z zaščitnim vodnikom.
- Napetost vira toka se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
- Električni kabel zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- Električni kabel je treba redno preverjati glede znakov poškodb. Če je električni kabel poškodovan, naprave ni več dovoljeno uporabljati.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
- Nikoli se ne dotikajte naprave ali električnega kabla z mokrimi rokami.
- Kadar naprave ne uporabljate in preden jo čistite, jo obvezno ločite od vira električnega toka.
-  Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.
- Pri čiščenju pazite na to, da v notranjost naprave ne zaide voda. Naprave nikoli ne čistite pod tekočo vodo.
- Po vsaki uporabi električni vtič povlecite iz električne vtičnice, da napravo izklopite.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi telesnimi, znanstvenimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo napravo uporabljati le pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz njene uporabe. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Napravo in njene električne kable je treba hraniti zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- V primeru napačne uporabe naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb.
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
-  Previdno! Vroča površina! Površine, ki se jih je mogoče dotikati, se lahko med delovanjem zelo segrejejo. Zato se dotikajte samo ročaja.
- Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- V primeru nevarnosti električni vtič takoj potegnite iz vtičnice. Vedno potegnite za električni vtič, nikoli za električni kabel.
- Ohišja naprave nikoli ne odpirajte.

⚠ POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Živila, ki jih pečete, se lahko vžgejo! Naprave zato nikoli ne postavljajte v bližino ali pod gorljive predmete, še posebej ne pod zavese ali viseče omare.

- Naprave med njenim delovanjem ne pokrivajte.
- Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.
- Ne uporabljajte kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd., za jemanje pripravljenih živil s plošče za peko, saj se obloga proti sprijemanju lahko sicer poškoduje.

3. Obseg dobave

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- 1 električna ponev za palačinke
- 1 posoda za testo
- 1 lopatka za obračanje palačink
- navodila za uporabo

⚠ OPOZORILO! Nevarnost zadušitve!

- Otroci embalažnih materialov ne smejo uporabljati za igro.
- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- 2) Z naprave odstranite ves embalažni material in morebitne zaščitne folije ter nalepke.

i Opomba

- Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in da ti nimajo vidnih poškodb.
- V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **14. Pooblaščen serviser**).

4. Opis naprave

Za slike glejte zloženo stran.

- 1 Plošča za peko
- 2 Lučka za prikaz delovanja (rdeča)
- 3 Lučka za temperaturo (zelena)
- 4 Ročaj
- 5 Dno naprave
- 6 Posoda za testo
- 7 Lopatka za obračanje palačink

5. Pred prvo uporabo

- 1) Očistite vse dele, ki pridejo v stik z živili, kot je opisano v poglavju **8. Čiščenje in vzdrževanje**. Pred začetkom uporabe naprave preverite, ali so vsi deli popolnoma suhi.
- 2) Napravo postavite na čisto in ravno površino, odporno proti vročini.
- 3) Poskrbite za zadostno razdaljo najmanj 20 cm med površino naprave in drugimi predmeti.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

6. Upravljanje

- 1) Najprej pripravite testo za francoske palačinke, kot je opisano v poglavju **7. Recepti**.

⚠ OPOZORILO!

- Naprava se med delovanjem zelo segreje. Med delovanjem se dotikajte samo ročaja **4**.
- 2) Električni vtiči vtaknite v električno vtičnico. Lučka za prikaz delovanja **2** zasveti, naprava pa se začne segrevati.

i Opomba

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel dim in vonj. To je popolnoma običajno in ni nevarno. Ker pa bi to lahko vplivalo na okus prve francoske palačinke, te ni priporočljivo pojesti. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.
- 3) Počakajte, da lučka za temperaturo **3** zasveti. Takrat je dosežena optimalna temperatura za peko.

i Opomba

- Lučka za temperaturo **3** se vedno znova vklaplja in izklaplja ter tako kaže, da naprava ohranja optimalno temperaturo, da prepreči pregrevanje.
- 4) Testo dajte v posodo za testo **6**, tako da je posoda napolnjena do pribl. 0,5 cm pod robom.
- 5) Napravo držite za ročaj **4** in jo obrnite tako, da plošča za peko **1** kaže navzdol.
- 6) Potem ploščo za peko **1** potopite v testo v posodi za testo **6**. Pri tem pazite, da robovi plošče za peko **1** ostanejo prosti. Ploščo za peko **1** držite približno 3 sekunde v testu.

i Opomba

- Če ploščo za peko **1** v posodi za testo **6** držite dlje časa, bo francoska palačinka malce debelejša.
- 7) Napravo obrnite za 180° nazaj v normalen položaj in jo z dnom naprave **5** postavite na delovno površino. Francoska palačinka se speče.
- 8) Čez pribl. 60 sekund z lopatko za obračanje palačink **7** dvignite robove francoske palačinke in to obrnite na plošči za peko **1**.

i Opomba

- Da se robovi francoske palačinke pri obračanju ne natrgajo, morate francosko palačinko v celoti ločiti od plošče za peko **1**.
- 9) Počakajte še dodatnih pribl. 40 sekund, da se do konca speče tudi druga stran francoske palačinke.
- 10) Končano francosko palačinko pustite s pomočjo lopatke za obračanje palačink **7** zdrseti na krožnik.

i Opomba

- Če je francoska palačinka prilepljena na ploščo za peko **1**, jo previdno ločite z lopatko za obračanje palačink **7**.
- 11) Na enak način ravajte tudi pri naslednji francoski palačinki, dokler testa ne porabite.

i Opomba

- Ko je v posodi za testo **6** samo še malo testa, po potrebi ploščo za peko **1** rahlo zanihajte sem in tja, tako da bo površina za peko prekrita s testom.
Pri zelo mali količini testa se lahko zgodi, da posodo za testo **6** pri dvigovanju plošče za peko **1** prav tako povlečete navzgor. Zato ploščo za peko **1** dvigujte počasi.

! POZORI!

- Na ploščo za peko **1** nikoli neposredno ne dajajte lepljivih sestavin, kot je marmelada ali sirup, temveč te dodajte šele na pečene francoske palačinke, ko so te že na krožniku. Te sestavine bi se sicer prižgale in vam otežile čiščenje. Poleg tega se naprava tako lahko poškoduje.
- Za odstranjevanje pripravljenih živil s plošče za peko **1** ne uporabljajte kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd., saj lahko poškodujejo oblogo proti sprijemanju. Če je obloga proti sprijemanju poškodovana, naprave ne uporabljajte več.

Ko naprave ne potrebujete več, jo izklopite, tako da izvlečete električni vtič iz vtičnice in napravo pustite, da se ohladi.

7. Recepti

i Opomba

- Recepte lahko prilagajate po količini in sestavi sestavin. Odvisno od sestave testa tako dobite bolj ali manj tekoče testo. Načeloma velja: bolj tekoče ko je testo, tanjše bodo francoske palačinke.
Če testo vsebuje sladkor, se lahko čas peke skrajša, saj bo francoska palačinka hitreje postala rjava.

Osnovni recept za francoske palačinke

3 jajca

500 ml mleka

250 g moke

1,5 žlice olja (jedilno olje)

- 1) Zmešajte jajca in mleko.
 - 2) Dodajte moko in olje ter vse sestavine premešajte, tako da dobite gladko testo.
 - 3) Testo pustite mirovati približno eno uro.
 - 4) Francosko palačinko specite z obeh strani, kot je opisano v poglavju **6. Upravljanje**.
 - 5) Francosko palačinko vzemite s plošče za peko **1** in jo položite na krožnik.
 - 6) Porazdelite zeleni nadev na francosko palačinko in jo zložite ali zvijte.
- Francoske palačinke lahko napolnite ali okrasite z različnimi sestavinami: na primer z marmelado, nugatovo kremo z lešniki, cimetom in sladkorjem, jabolčno čežano, pudingom, jogurtom, karamelo, smetano, svežim jagodičevjem itd.

Osnovni recept za pito galette

Pita galette je bolj obilna različica francoskih palačink.

- 1 jajce
- 500 ml mleka
- 250 g ajdove moke
- 50 g pšenične moke
- 1 ščepec soli
- 50 g staljenega masla
- 150 ml vode

- 1) Zmešajte jajce, mleko in vodo.
- 2) Pomešajte obe vrsti moke in dodajte ščepec soli.
- 3) Moki primešajte tekočino.
- 4) Dodajte staljeno maslo in vse sestavine premešajte, tako da dobite gladko testo.
- 5) Testo pustite mirovati približno eno uro.
- 6) Galette specite po navodilih na obeh straneh, tako da pridobi zeleno rjavo barvo.
- 7) Vzemite jo s plošče za peko **1** in jo položite na krožnik.
- 8) Po piti galette obilno porazdelite nadev in pito zložite, tako da nastane štirikoten »žep«.

- Za pito galette lahko poskusite uporabiti različne nadeve: na primer sveži sir, skuto z zelišči, aioli, tzatziki, dimljeni losos, šunko, kuhana jajca, sir za taljenje ali strganje itd.

Osnovni recept za tanke palačinke

- 4 jajca
- 400 ml mleka
- 200 g moke
- 50 g staljenega masla
- 10 ml gazirane mineralne vode
- 1 ščepec soli

- 1) Jajca stepite in jim potem primešajte mleko.
- 2) Med mešanjem dodajte moko, maslo in mineralno vodo ter vse skupaj premešajte, tako da dobite gladko, homogeno testo.
- 3) Testo pustite mirovati približno eno uro.

- Palačinke napolnite ali obložite s sladkimi ali slanimi sestavinami, npr. z vročimi češnjami in vaniljevo omako, z bananami, mandlji ter čokoladno omako ali pa s špinačo in rikoto itd.

Veganske francoske palačinke z zelenjavnim nadevom

Za testo:

- 250 g pšenične moke
- 250 ml gazirane mineralne vode
- 250 ml sojinega napitka
- 2 žlici rastlinskega olja
- 1 žlička soli

Za nadev:

- 200 g šampinjonov
- 1 srednje velik korenček
- 4 majhne zimske čebule
- 1 strok česna
- 200 g listov špinače (zamrznjenih)
- 4 žlice sojine smetane
- muškatni orešek, sol in poper, rastlinsko olje za peko

- 1) Najprej med seboj pomešajte tekoče sestavine testa, potem pa dodajte moko in sol. Vse skupaj zmešajte, tako da nastane tekoče testo.
- 2) Testo pustite mirovati približno eno uro.
- 3) Francoske palačinke specite po navodilih na obeh straneh, tako da pridobijo zeleno rjavo barvo.
- 4) Pečene francoske palačinke položite na krožnik.
- 5) Pripravite nadev: šampinjone, korenček, zimsko čebulo in strok česna narežite na majhne koščke.
- 6) Vso zelenjavo (najprej korenček, potem za zimsko čebulo s česnom in na koncu šampinjone) popecite v veliki ponvi z nekaj rastlinskega olja. Začinite jo s soljo in poprom.
- 7) Dodajte odtaljeno in odcejeno špinačo ter sojino smetano in vse skupaj kuhajte na majhni vročini pribl. 7–10 minut. Potem začinite z muškatnim oreškom.
- 8) Nadev dajte na pečene francoske palačinke in jih zvijte.
- 2) Testo pustite mirovati in medtem olupite hruške, odstranite peščiče ter hruške narežite na rezine.
- 3) Rezone hrušk specite v veliki ponvi na malce jedilnega olja.
- 4) Dodajte sladkor in vodo ter hruške na majhni vročini med obračanjem pustite pribl. 5–7 minut, da se karamelizirajo. Začinite jih s cimetom.
- 5) Palačinke specite po navodilih na obeh straneh, tako da pridobijo zeleno rjavo barvo, in pečene palačinke položite na krožnik.
- 6) Po palačinkah porazdelite hruške in palačinke zvijte ali zložite. Potem jih postrezite s karamelizirano hruškovo omako.

Veganske palačinke s hruškami

Za testo:

- 150 g pšenične moke
- 100 g ovsenih kosmičev
- 150 ml hruškovega soka
- 300 ml ovsnega ali sojinkega mleka
- 1 ščepec soli
- 10 ml gazirane mineralne vode
- 1 žlica rastlinskega olja

Za nadev:

- 3 srednje velike hruške
- 60 g rjavega sladkorja
- 15 ml vode
- 1 žlička cimeta

- 1) Pomešajte moko z ovsenimi kosmiči, hruškovim sokom, rastlinskim mlekom in soljo, tako da nastane gladko testo. Potem dodajte olje in mineralno vodo ter vse skupaj premešajte.

8. Čiščenje in vzdrževanje

NEVARNOST!

- Pred vsakim čiščenjem izvilcite električni vtič iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!



Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

- Osnovne naprave nikoli ne čistite v pomivalnem stroju!
- Pazite na to, da v napravo ne more vdreti voda.

OPOZORILO!

- Pred čiščenjem ploščo za peko **1** pustite, da se najprej ohladi. Obstaja nevarnost opeklin!



POZOR!

- Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistilnih sredstev. Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površine, obloga proti sprijemanju pa postane neuporabna.



Opomba

- Najbolje, da napravo očistite takoj, ko se ohladi. Tako boste lažje odstranili ostanke živil.



Posodo za testo **6** in lopatko za obračanje palačink **7** lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

- 1) Grobe ostanke testa s papirnato krpo ali mehko krtačo odstranite s plošče za peko ❶. Morebitne ostanke testa, ki bi se med peko prilepili v režo med ploščo za peko ❶ in dnom naprave ❺, lahko na primer odstranite z lesenim zobotrebcom.
- 2) Ploščo za peko ❶ čistite samo z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo blago sredstvo za pomivanje in površine naknadno obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo.

- 3) Dno naprave ❺ očistite z rahlo navlaženo gobico ali krpo. Po potrebi dajte na krpo blago sredstvo za pomivanje in površine naknadno obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo. Vse dele skrbno osušite.
- 4) Pred shranjevanjem naprave ali pred začetkom vsake uporabe naprave preverite, ali so vsi deli popolnoma suhi.

9. Shranjevanje

- Ohlajeno in očiščeno napravo hranite na čistem ter suhem mestu brez prahu.

10. Odpravljanje napak

Napaka	Vzrok	Rešitev
Francoska palačinka se po potopitvi naprave v testo ne prilepi na ploščo za peko ❶	Testo je pregosto	Dodajte toliko tekočine, da testo pridobi gostoto, podobno smetani
	Premalo testa v posodi za testo ❻	Testo dodajte
Francoske palačinke so pretanke ali imajo luknje	Testo mora mirovati, da začne lepek v moki učinkovati	Testo pustite mirovati najmanj eno uro
Naprava ne greje	Naprava ni priključena na električno omrežje	Električni vtič priključite v električno vtičnico
	Električna vtičnica je okvarjena	Uporabite drugo električno vtičnico
	Naprava je okvarjena	Obrnite se na servisno službo

Če motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo navedenih rešitev ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na našo servisno službo.

11. Odstranjevanje med odpadke



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov. Pred vračilom naprave izbrisite vse osebne podatke.

Embalaza je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalazo zavrzite na okolju prijazen način.

12. Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V~, 50–60 Hz
Poraba moči	600 W

13. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

14. Pooblaščení serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 496552_2504

15. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščení servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščení servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščení servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščení servis ali nepooblaščená oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Obsah

1. Úvod	26
1.1. Použití v souladu s určením	26
1.2. Použitá výstražná upozornění a symboly.	26
2. Bezpečnostní pokyny	27
3. Rozsah dodávky	29
4. Popis přístroje	29
5. Před prvním použitím	29
6. Ovládání	29
7. Recepty	30
8. Čištění a údržba	32
9. Skladování	33
10. Odstranění závad	33
11. Likvidace	33
12. Technické údaje	33
13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	33
13.1. Servis	34
13.2. Dovozce.	34

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje. Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek.



Součástí tohoto výrobku je návod k obsluze. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

1.1. Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k pečení crêpe, palačinek a podobných vaječných pokrmů. Tento přístroj je určen výlučně pro použití ve vnitřním prostoru soukromých domácností. Není určen ke komerčnímu použití.

1.2. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použity následující výstražné pokyny a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.

	POZOR! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.
	Střídavý proud / střídavé napětí
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

2. Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Přístroj nevystavujte působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nebyl během provozu nikdy vlhký ani mokřý. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- Přístroj se musí zastrčit do zásuvky s ochranným vodičem.
- Napětí zdroje napájení musí odpovídat údajům na typovém štítku spotřebiče.
- Síťový kabel chraňte před kontaktem s horkými díly přístroje. Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Síťový kabel se musí pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Je-li síťový kabel poškozen, nesmí se přístroj dále používat.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
- Nikdy se nedotýkejte přístroje ani síťového kabelu mokřými rukama.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo před jeho čištěním, ho odpojte od napájení.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky kapaliny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části přístroje nedostala voda. Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj, avšak pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícimu nebezpečí. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti musí být pod dohledem, a to pro jistotu, aby si s přístrojem nehrály.
- Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
-  Opatrně! Horký povrch!
Dotykové plochy mohou být během provozu velmi horké.
Proto přístroj uchopte pouze za rukojeť.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- V případě nebezpečí okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Tahejte za samotnou zástrčku, ne za síťový kabel.
- Těleso přístroje nikdy neotevírejte.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Pečivo může hořet! Přístroj proto nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.
- Během provozu přístroj nikdy nezakrývejte.

- Příklad provozyte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- Při vyjímání pokrmů z pečicí desky nepoužívejte kovové náčiní, jako např. nože, vidličky apod., protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.

3. Rozsah dodávky

Příklad se standardně dodává s následujícími komponenty:

- 1 palačinkovač
- 1 mísa na těsto
- 1 obracečka na crêpe (palačinku)
- návod k obsluze

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí udušení!

- Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem.

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál a všechny ochranné fólie a nálepky.

i Upozornění

- Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **13.1. Servis**).

4. Popis přístroje

Zobrazení viz výklopná strana.

- 1 pečicí deska
- 2 provozní indikační kontrolka (červená)
- 3 kontrolka teploty (zelená)
- 4 rukojeť
- 5 dno přístroje
- 6 mísa na těsto
- 7 obracečka na crêpe (palačinku)

5. Před prvním použitím

- 1) Příklad a zejména díly, které přicházejí do styku s potravinami, vyčistěte, jak je popsáno v kapitole **8. Čištění a údržba**. Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.
- 2) Příklad postavte na tepelně odolnou, čistou a rovnou plochu.
- 3) Dbejte na to, aby mezi povrchem přístroje a ostatními předměty byla dostatečná vzdálenost alespoň 20 cm.

Příklad je nyní připraven k provozu.

6. Ovládání

- 1) Nejprve připravte těsto na crêpe (palačinku) podle popisu v kapitole **7. Recepty**.

⚠ VÝSTRAHA!

- Příklad se během provozu velmi zahřívá. Během provozu se dotýkejte pouze rukojetí **4**.
- 2) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Provozní indikační kontrolka **2** se rozsvítí a přístroj začne nahřívát.

i Upozornění

- Při prvním nahřívání přístroje může v důsledku zbytků vzniklých při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Protože by to však mohlo ovlivnit chuť crêpe, doporučujeme jej nekonzumovat. Zajistěte dostatečné větrání, např. otevřete okno.
- 3) Vyčkejte, dokud se nerozsvítí kontrolka teploty **3**. Poté je dosaženo optimální teploty pečení.

i Upozornění

- Kontrolka teploty **3** se opakovaně rozsvěcuje a zhasíná, čímž signalizuje, že přístroj udržuje optimální teplotu, aby nedošlo k přehřátí.

- 4) Dejte těsto do mísy na těsto ❹, aby byla naplněna cca 0,5 cm pod okraj.
- 5) Přidržte přístroj za rukojeť ❹ a otočte jej tak, aby pečicí deska ❶ směřovala dolů.
- 6) Nyní ponořte pečicí desku ❶ do těsta v míse na těsto ❹. Dbejte na to, aby okraje pečicí desky ❶ zůstaly volné. Podržte pečicí desku ❶ v těstě asi 3 sekundy.

❶ Upozornění

- Pokud podržíte pečicí desku ❶ v míse na těsto ❹ déle, crêpe (palačinka) bude o něco silnější.
 - 7) Otočte přístroj o 180° zpět do normální polohy a položte jej dnem přístroje ❺ na pracovní plochu. Crêpe (palačinka) je upečená.
 - 8) Po cca 60 sekundách zvedněte okraje crêpe (palačinky) pomocí obraběčky ❷ a obraťte ji na pečicí desku ❶.
- ### ❶ Upozornění
- Aby se okraje crêpe (palačinky) při obrácení netrhaly, měla by se crêpe (palačinka) zcela odlepit od pečicí desky ❶.
 - 9) Počkejte dalších cca 40 sekund, dokud nebude i druhá strana crêpe (palačinky) hotová.
 - 10) Hotovou crêpe (palačinku) přesuňte na talíř pomocí obraběčky ❷.

❶ Upozornění

- Pokud se crêpe (palačinka) přilepí k pečicí desce ❶, opatrně ji uvolněte pomocí obraběčky ❷.

- 11) Stejným způsobem pokračujte u další crêpe (palačinky), dokud nespotřebujete všechno těsto.

❶ Upozornění

- Pokud je v míse na těsto ❹ méně těsta, opatrně kývejte pečicí deskou ❶ sem a tam, dokud nebude pečicí plocha pokryta těstem. Pokud je těsta velmi málo, může se mísa na těsto ❹ při zvedání pečicí desky ❶ vytáhnout nahoru. Proto pečicí desku ❶ zvedejte pomalu.

❶ POZOR!

- Lepivé přísady, jako je džem nebo sirup, nedávejte přímo na pečicí desku ❶, ale přidejte je až po upečení, když jsou crêpe (palačinky) na talířích. Tyto přísady by se jinak připálily a znesnadnily by čištění. Může také dojít k poškození přístroje.
- Když chcete potraviny odebrat z pečicí desky ❶, nepoužívejte kovové náčiní jako je nůž, vidlička atd., protože byste mohli poškodit nepřilnavý povrch. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.

Pokud přístroj dále nepoužíváte, vypněte jej vytážením síťové zástrčky ze síťové zásuvky a nechejte přístroj ochladit.

7. Recepty

❶ Upozornění

- Množství a složení přísad v receptech můžete měnit. V závislosti na složení těsta získáte více či méně tekuté těsto. Zásadně platí: Čím řidší je těsto, tím tenčí jsou crêpe (palačinka). Pokud těsto obsahuje cukr, může se doba pečení zkrátit, protože crêpe (palačinky) rychleji zhnědnou.

Základní recept na crêpe (palačinky)

3 vejce

500 ml mléka

250 g mouky

1,5 PL oleje (stolní olej)

- 1) Vejce rozkvedlejte v mléce.
- 2) Přidejte mouku a olej a zpracujte vše do hladkého těsta.
- 3) Nechte těsto jednu hodinu odstát.
- 4) Crêpe (palačinky) pečte z obou stran podle popisu v kapitole 6. **Ovládání.**
- 5) Odeberte crêpe (palačinky) z pečicí desky ❶ a položte ji na talíř.
- 6) Na crêpe (palačinky) rozprostřete požadovanou polevu a poté ji přeložte nebo srolujte.

- Crêpe (palačinky) můžete plnit nebo zdobit různými přísadami: například marmeládou, ořechovo-nugátovým krémem, skořicí a cukrem, jablečným pyré, pudinkem, jogurtem, karamellem, smetanou, čerstvými bobulemi atd.

Základní recept pro galette

Galette jsou slanou variantou crêpe (palačinky).

1 vejce

500 ml mléka

250 g pohankové mouky

50 g pšeničné mouky

1 špetka soli

50 g rozpuštěného másla

150 ml vody

- 1) Vejce rozkvedlejte v mléce a přilijte vodu.
- 2) Smíchejte oba druhy mouky a přidejte špetku soli.
- 3) Mouku smíchejte s kapalinou.
- 4) Přidejte rozpuštěné máslo a zpracujte vše do hladkého těsta.
- 5) Nechte těsto jednu hodinu odstát.
- 6) Galette pečte podle návodu z obou stran, dokud nedosáhne požadovaného stupně zhnědnutí.
- 7) Odeberte galette z pečicí desky ❶ a položte na talíř.
- 8) Slaný pokrm rozprostřete na galette a složte ji tak, aby vznikla čtvercová „kapsa“.

- Pro galette můžete vyzkoušet různé slané pokrmy: Můžete použít například smetanový sýr, bylinkový tvaroh, aioli, tzaziki, uzeného lososa, šunku, vařená vejce, tavený nebo strouhaný sýr atd.

Základní recept na tenké lívanečky

4 vejce

400 ml mléka

200 g mouky

50 g rozpuštěného másla

10 ml perlivé minerální vody

1 špetka soli

- 1) Rozšlehejte vejce a poté vmíchejte mléko.
 - 2) Vmíchejte mouku, přidejte máslo a minerální vodu a míchejte, dokud nevznikne hladké, homogenní těsto.
 - 3) Nechte těsto jednu hodinu odstát.
- Lívanečky naplňte nebo ozdobte sladkými nebo slanými přísadami, například horkými třesněmi a vanilkovou omáčkou, banány, mandlemi a čokoládovou omáčkou nebo špenátem a ricottou atd.

Veganské crêpes (palačinky) se zeleninovou náplní

Na těsto:

250 g pšeničné mouky

250 ml perlivé minerální vody

250 ml sójového nápoje

2 PL rostlinného oleje

1 ČL soli

Na nádivku:

200 g žampionů

1 středně velká mrkev

4 malé jarní cibulky

1 stroužek česneku

200 g listového špenátu (zmrazený)

4 PL sójové omáčky

Muškatový oříšek, sůl a pepř, rostlinný olej na smažení

- 1) Nejprve smíchejte tekuté přísady do těsta a poté přidejte mouku a sůl. Vše promíchejte, aby vzniklo řídké těsto.
- 2) Nechte těsto jednu hodinu odstát.

- 3) Crêpes (palačinky) pečte podle návodu z obou stran, dokud nedosáhnou požadované- ho stupně zhnědnutí.
- 4) Vložte hotové crêpes na talíř.
- 5) Připravte si náplň: Nakrájejte žampiony, mrkev, jarní cibulku a stroužek česneku na malé kousky.
- 6) Zeleninu společně osmažte (nejprve mrkev, pak jarní cibulku s česnekem a nakonec žam- piony) na velké pánvi s trochou rostlinného oleje. Ochuťte solí a pepřem.
- 7) Přidejte rozmrazený a okapaný špenát a sójo- vou omáčku a na mírném ohni vařte přibližně 7–10 minut. Poté je ochuťte muškátovým oříškem.
- 8) Dejte náplň na upečené crêpes (palačinky) a srolujte je.

Veganské lívanečky s hruškami

Na těsto:

- 150 g pšeničné mouky
- 100 g ovesných vloček
- 150 ml hruškové šťávy
- 300 ml ovesného nebo sójového mléka
- 1 špetka soli
- 10 ml perlivé minerální vody
- 1 PL rostlinného oleje

Na nádivku:

- 3 středně velké hrušky
- 60 g hnědého cukru
- 15 ml vody
- 1 ČL skořice

- 1) Mouku smíchejte s ovesnými vločkami, hruškovou šťávou, rostlinným mlékem a solí a vypracujte hladké těsto. Poté přidejte olej a minerální vodu a vše prošlehejte.
- 2) Zatímco těsto odpočívá, oloupejte hrušky, odstraňte jádřinec a nakrájejte je na malé kousky.
- 3) Na velké pánvi s trochou stolního oleje osmaž- te kousky hrušek.

- 4) Přidejte cukr a vodu a nechte hrušky na mír- ném ohni přibližně 5–7 minut karamelizovat, přičemž je několikrát obraťte. Ochuťte skořicí.
- 5) Lívanečky pečte podle návodu, dokud nedo- sáhnou požadovaného stupně zhnědnutí, a hotové palačinky položte na talíř.
- 6) Rozdělte hrušky na palačinky a srolujte je nebo přeložte. Poté je podávejte s vytvořenou karamelizovanou omáčkou.

8. Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin!

- Neumývejte hlavní přístroj v žádném případě v myčce nádobí!
- Dbejte na to, aby do přístroje nevnikla vlhkost.

VÝSTRAHA!

- Před čištěním vždy nechte pečicí desku ❶ nejprve vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení!

POZOR!

- Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty mohou neopravitelně poškodit povrchy a nepřílnavá vrstva může být nepou- žitelná.

Upozornění

- Vyčistěte přístroj nejlépe hned po ochlazení. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.



Mísu na těsto ❷ a obrabečku na crêpe (pala- činky) ❸ lze mýt i v myčce nádobí.

- 1) Pomocí papírové utěrky nebo měkkého kartá- če odstraňte z pečicí desky ❶ hrubé zbytky těsta. Zbytky těsta, které mohly během pečení uvíznout v mezeře mezi pečicí deskou ❶ a dnem přístroje ❷, lze odstranit například dřevěným párátkem.
- 2) Pečicí desku ❶ očistěte vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou.

3) Vyčistěte dno přístroje ❸ vlhkou houbou nebo hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou. Vše dobře osušte.

4) Před uklizením nebo opětovným uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

9. Skladování

- Vychladlý, vyčištěný přístroj uložte na bezprašném a suchém místě.

10. Odstranění závad

Závada	Příčina	Náprava
Crêpe (palačinky) se po ponoření do těsta nepřichytí k pečicí desce ❶	Těsto je příliš husté	Přidejte tolik tekutiny, aby těsto mělo zhruba konzistenci smetany.
	V míse na těsto je příliš málo těsta ❷.	Doplňte těsto
Crêpes (palačinky) jsou příliš tenké nebo jsou v nich díry	Těsto musí odpočívat, aby se v mouce aktivoval lepek	Nechte těsto alespoň jednu hodinu odstát
Přístroj se nezahřívá	Přístroj není připojen do elektrické sítě	Zástrčku zasuňte do síťové zásuvky
	Síťová zásuvka je vadná	Použijte jinou síťovou zásuvku
	Přístroj je vadný	Obraťte se na servis

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsanými řešeními nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš zákaznický servis.

11. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

12. Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~, 50–60 Hz
Příkon	600 W

13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelem použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 496552_2504 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 496552_2504 otevřít svůj návod k obsluze.

13.1. Servis

Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 496552_2504

13.2. Dovoze

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

1. Úvod	36
1.1. Používanie v súlade s určeným účelom	36
1.2. Použité výstražné upozornenia a symboly.	36
2. Bezpečnostné pokyny	37
3. Rozsah dodávky	39
4. Opis prístroja	39
5. Pred prvým použitím	39
6. Obsluha	40
7. Recepty	41
8. Čistenie a údržba	43
9. Uskladnenie	43
10. Odstraňovanie chýb	43
11. Likvidácia	44
12. Technické údaje	44
13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	44
13.1. Servis	45
13.2. Dovozca.	45

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja. Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality.



Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

1.1. Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj slúži výlučne na pečenie palacinek a podobných jedál z vajíec. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v interiéri v súkromných domácnostiach. Nepoužívajte ho komerčne.

1.2. Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.

	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod.
	Striedavý prúd / striedavé napätie
	Neponáráť do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

2. Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred používaním skontrolujte, či prístroj nemá viditeľné poškodenia. Neužívajte do prevádzky poškodený prístroj ani prístroj, ktorý predtým spadol.
- Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký. Ved'te ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Prístroj sa smie zapojiť len do elektrickej zásuvky s ochranným vodičom.
- Napätie zdroja elektrického prúdu musí zodpovedať údajom uvedeným na typovom štítku prístroja.
- Chráňte sieťový kábel pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varnej dosky alebo rozpálenej rúry.
- Sieťový kábel sa musí pravidelne kontrolovať, či nie je poškodený. Ak je sieťový kábel poškodený, prístroj sa nesmie používať.
- Ak sa prírodný kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
- Nikdy sa nedotýkajte prístroja alebo sieťového kábla mokрыmi rukami.
- Skôr než začnete prístroj čistiť, alebo ak ho nepoužívate, odpojte ho od elektrického napájania.
-  Prístroj nikdy neponárajte do vody alebo iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky tekutiny na časti, ktoré sú pod napätím.

- Pri čistení dbajte na to, aby sa dovnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou.
- Po každom použití vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak boli o bezpečnom používaní prístroja poučené a pochopili súvisiace nebezpečenstvá. Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Na deti sa musí dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Prístroj a jeho prírodný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- Podľa možnosti postavte prístroj do blízkosti zásuvky. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prírodný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
-  Opatrne! Horúci povrch!
Povrchy, ktorých sa dá dotknúť, môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Preto sa dotýkajte len držadla.
- Skôr, než začnete prístroj po použití čistiť, nechajte ho vychladnúť! Nebezpečenstvo popálenia!
- V prípade nebezpečenstva okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Ťahajte len za samotnú zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Nikdy neotvárajte kryt prístroja.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

- Prístroj počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Výrobky z cesta môžu horieť! Nikdy preto neumiestňujte prístroj na miesta, ktoré sú v blízkosti horľavých predmetov alebo pod nimi, predovšetkým nie pod záclony alebo závesné skrinky.
- Kým je prístroj v prevádzke, nezakrývajte ho.
- Prístroj používajte výhradne s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.
- Pri vyberaní pripravovaného jedla z platne na pečenie nepoužívajte kovové nástroje ako nože, vidličky a podobne, inak sa môže nepriľnavá vrstva poškodiť.

3. Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- 1 prístroj na palacinky
- 1 miska na cesto
- 1 obracačka na palacinky
- Návod na obsluhu

VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo udusení!

- Obalové materiály nesmú používať deti na hranie.
- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
 - 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky.
-  **Upozornenie**
- Skontrolujte, či je dodávka kompletná a či nie je viditeľne poškodená.
 - V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu **13.1. Servis**).

4. Opis prístroja

Obrázky pozri na roztváracíj strane.

- ❶ Platňa na pečenie
- ❷ Indikačná kontrolka (červená)
- ❸ Kontrolka teploty (zelená)
- ❹ Držadlo
- ❺ Dno prístroja
- ❻ Miska na cesto
- ❼ Obracačka na palacinky

5. Pred prvým použitím

- 1) Všetky diely, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, vyčistite podľa opisu v kapitole **8. Čistenie a údržba**. Skôr než prístroj uvediete do prevádzky, skontrolujte, či sú všetky diely úplne suché.
- 2) Prístroj postavte na tepelne odolnú, čistú a rovnú plochu.
- 3) Dodržte dostatočnú vzdialenosť minimálne 20 cm medzi povrchom prístroja a inými predmetmi.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

6. Obsluha

- 1) Najprv pripravte cesto na palacinky podľa opisu v kapitole **7. Recepty**.

VÝSTRAHA!

- Prístroj je počas prevádzky veľmi horúci. Počas prevádzky sa dotýkajte len držadla **4**.

- 2) Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Indikačná kontrolka **2** sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať.

Upozornenie

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k miernemu zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to bežné a úplne neškodné. Keďže to môže ovplyvniť chuť prvej palacinky, odporúča sa nekonsumovať ju. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

- 3) Počkajte, kým sa nerozsvieti kontrolka teploty **3**. Znamená to, že sa dosiahla optimálna teplota pečenia.

Upozornenie

- Kontrolka teploty **3** sa zapína a vypína, čo znamená, že prístroj udržiava optimálnu teplotu, aby sa predišlo prehriatiu.

- 4) Cesto dajte do misky na cesto **6** až po cca 0,5 cm pod okrajom.

- 5) Prístroj držte za držadlo **4** a otočte ho tak, aby platňa na pečenie **1** smerovala nadol.

- 6) Platňu na pečenie **1** teraz ponorte do misky na cesto **6**. Dbajte na to, aby okraje platne na pečenie **1** zostali voľné. Podržte platňu na pečenie **1** asi 3 sekundy v ceste.

Upozornenie

- Keď sa platňa na pečenie **1** podrží v miske na cesto **6** dlhšie, palacinka bude o niečo hrubšia.

- 7) Prístroj otočte o mezeru medzi 180 a značkou stupňů, aby sa dostal znova do normálnej polohy, a postavte ho dnom **5** na pracovnú plochu. Palacinka sa pečie.

- 8) Po cca 60 sekundách pomocou obracačky na palacinky **7** nadvihnite okraje palacinky a otočte ju na platni na pečenie **1**.

Upozornenie

- Aby sa okraje palacinky pri otáčaní nenatrhli, musí sa palacinka úplne uvoľniť od platne na pečenie **1**.

- 9) Počkajte ešte cca 40 sekúnd, kým sa neprepečie aj druhá strana palacinky.

- 10) Hotovú palacinky pomocou obracačky na palacinky **7** presuňte na tanier.

Upozornenie

- Ak sa palacinka prilepí na platňu na pečenie **1**, opatrne ju uvoľnite obracačkou na palacinky **7**.

- 11) Rovnakým spôsobom postupujte pri ďalšej palacinke, kým nespotrebuje cesto.

Upozornenie

- Keď cesta v miske na cesto **6** ubudne, nakláňajte platňu na pečenie **1** zľahka sem a tam, kým nebude pokrytá cestom.

Pri nedostatku cesta sa môže stať, že miska na cesto **6** sa pri nadvihnutí platne na pečenie **1** zdvihne s platňou. Platňu na pečenie **1** preto nadvihujte pomaly.

POZOR!

- Na platňu na pečenie **1** nedávajte žiadne lepidlo, prísady ako džem alebo sirup, ale pridajte ich až na hotové palacinky na tanieri. Tieto prísady by sa totiž pripálili a sťažili čistenie. Okrem toho sa tým môže prístroj poškodiť.

- Keď pripravované jedlo odoberáte z platne na pečenie **1**, nepoužívajte kovové nástroje ako nože, vidličky a pod., pretože môžu poškodiť nepriľnavú vrstvu. Ak je nepriľnavá vrstva poškodená, prístroj nepoužívajte.

Keď už prístroj nebudete potrebovať, vypnite ho vytiahnutím sieťovej zástrčky zo sieťovej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.

7. Recepty

Upozornenie

- Recepty sa môžu líšiť množstvom a zložením prísad. V závislosti od zloženia dosiahnete buď viac, alebo menej tekuté cesto. V zásade platí: Čím redšie je cesto, tým tenšie budú palacinky.

Ak sa v ceste nachádza cukor, môže sa čas pečenia skrátiť, pretože palacinka rýchlejšie zhnedne.

Základný recept na palacinky

3 vajcia

500 ml mlieka

250 g múky

1,5 PL oleja (jedlý olej)

- 1) Rozšľahajte vajcia a mlieko.
- 2) Pridajte múku a olej a všetko spracujte na hladké cesto.
- 3) Cesto nechajte hodinu odpočívať.
- 4) Palacinku prepečte z oboch strán podľa kapitoly **6. Obsluha**.
- 5) Zoberte palacinku z platne na pečenie **1** a položte ju na tanier.
- 6) Dajte na palacinku želané prísady a preložte ju alebo zrolujte.

- Palacinky môžete naplniť alebo obložiť rôznymi prísadami: napríklad marmeládou, orieškovo-nugátovou nátierkou, škoricou a cukrom, jablkovým pyrém, pudingom, jogurtom, karamelom, šľahačkou, čerstvým bobuľovým ovocím atď.

Základný recept na galety

Galety sú výdatnejším variantom palaciniiek.

1 vajce

500 ml mlieka

250 g pohánkovej múky

50 g pšeničnej múky

1 štipka soli

50 g rozpusteného masla

150 ml vody

- 1) Rozšľahajte vajce, mlieko a vodu.
- 2) Zmiešajte obidva druhy múky a pridajte štipku soli.
- 3) Zmiešajte múku s tekutými prísadami.
- 4) Pridajte rozpustené maslo a vypracujte hladké cesto.
- 5) Cesto nechajte hodinu odpočívať.
- 6) Galetu upečte z oboch strán podľa návodu, kým nedosiahne želaný stupeň zhnednutia.
- 7) Zoberte galetu z platne na pečenie **1** a položte ju na tanier.
- 8) Na galetu rozotrite výdatnú prílohu a zložte ju tak, aby vznikla štvorohá „taška“.

- S galetou môžete vyskúšať rôzne výdatné oblohy: napríklad čerstvý syr, bylinkový tvaroh, aioli, tzatziky, údeného lososa, šunku, varené vajčička, rozšľahať alebo postrúhať syr atď.

Základný recept na tenké palacinky

4 vajcia

400 ml mlieka

200 g múky

50 g rozpusteného masla

10 ml sýtenej minerálnej vody

1 štipka soli

- 1) Rozšľahajte vajcia a potom primiešajte mlieko.
 - 2) Počas miešania pridávajúte múku, pridajte maslo a minerálnu vodu a všetko vymiešajte na hladké, homogénne cesto.
 - 3) Cesto nechajte hodinu odpočívať.
- Naplňte alebo obložte palacinku sladkými alebo výdatnými prílohami, napr. horúcimi čerešňami a vanilkovým krémom, banánmi, mandľami a čokoládovou polevou alebo špenátom a ricottou.

Vegánske palacinky so zeleninovou plnkou

Na cesto:

250 g pšeničnej múky
250 ml sýtenej minerálnej vody
250 ml sójového nápoja
2 PL rastlinného oleja
1 ČL soli

Na plnku:

200 g šampiňónov
1 stredne veľká mrkva
4 malé cibulky
1 strúčik cesnaku
200 g listového špenátu (mrazený)
4 PL sójovej smotany

muškátový oriešok, soľ a čierne korenie, rastlinný olej na pečenie

- 1) Najprv spolu zmiešajte tekuté prísady na cesto a potom pridajte múku a soľ. Všetko vymiešajte na riedke cesto.
- 2) Cesto nechajte hodinu odpočívať.
- 3) Palacinky upečte z oboch strán podľa návodu, kým nedosiahnu želaný stupeň zhnednutia.
- 4) Hotové palacinky dajte na tanier.
- 5) Pripravte plnku: Nakrájajte šampiňóny, mrkvu, cibulky a strúčik cesnaku.
- 6) Zeleninu spolu opečte (najprv mrkvu, potom jarú cibuľku s cesnakom a nakoniec šampiňóny) vo veľkej panvici s troškou rastlinného oleja. Ochuťte soľou a čiernym korením.
- 7) Pridajte rozmrazený a odkvapkaný špenát a sójovú smotanu a nechajte všetko cca 7 – 10 minút dusiť pri miernej teplote. Nakoniec dochuťte muškátovým orieškom.
- 8) Plnku pridajte na hotové palacinky a zrolujte ich.

Vegánske palacinky s hruškami

Na cesto:

150 g pšeničnej múky
100 g ovsených vločiek
150 ml hruškového džúsu
300 ml ovseného alebo sójového mlieka
1 štipka soli
10 ml sýtenej minerálnej vody
1 PL rastlinného oleja

Na plnku:

3 stredne veľké hrušky
60 g hnedého cukru
15 ml vody
1 ČL škoric

- 1) Vymiešajte múku s ovsenými vločkami, hruškovým džúsom, rastlinným mliekom a soľou na hladké cesto. Potom pridajte olej a minerálnu vodu a všetko premiešajte.
- 2) Kým cesto odpočíva, ošúpte hrušky, vyberte jadrovníky a nakrájajte ich na mesiačky.
- 3) Hruškové mesiačky opečte vo veľkej panvici s troškou jedlého oleja.
- 4) Pridajte cukor a vodu a nechajte hrušky pri miernej teplote cca 5 – 7 minút skaramelizovať, pričom ich niekoľkokrát otočíte. Dochuťte škoricou.
- 5) Palacinky upečte podľa návodu, kým nedosiahnu želaný stupeň zhnednutia, a hotové ich položte na tanier.
- 6) Na palacinky dajte hrušky a palacinky zložte alebo zrolujte. Potom ich podávajte so skaramelizovanou polevou, ktorá vznikla.

8. Čistenie a údržba

Nebezpečenstvo!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

- Hlavný prístroj v žiadnom prípade neumývajte v umývačke riadu!
- Dávajte pozor na to, aby sa do prístroja nedostala žiadna vlhkosť.

VÝSTRAHA!

- Platňu na pečenie **1** nechajte pred čistením vždy najprv vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

POZOR!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky. Môžu neopraviteľne poškodiť povrchy a úplne zničiť nepríľnavú vrstvu.

Upozornenie

- Prístroj vyčistíte najlepšie ihneď po vychladnutí. Vtedy sa dajú zvyšky potravín ľahšie odstrániť.



Misku na cesto **6** a obracačku na palacinky **7** môžete umývať aj v umývačke riadu.

- 1) Papierovou utierkou alebo mäkkou kefou odstráňte hrubé zvyšky cesta z platne na pečenie **1**. Prípadne zvyšky cesta, ktoré počas pečenia zostali medzi platňou na pečenie **1** a dnom prístroja **5**, môžete odstrániť napr. drevenou špajľou.
- 2) Platňu na pečenie **1** čistíte iba vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu a dočistíte utierkou navlhčenou iba vo vode.
- 3) Dno prístroja **5** očistíte vlhkou špongiou alebo utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu a dočistíte utierkou navlhčenou iba vo vode. Všetko dobre vysušte.
- 4) Skôr, než prístroj odpracete alebo uvediete znova do prevádzky, skontrolujte, či sú všetky diely úplne suché.

9. Uskladnenie

- Vychladnutý očistený prístroj uchovávať na bezprašnom a suchom mieste.

10. Odstraňovanie chýb

Chyba	Príčina	Riešenie
Palacinka sa po ponorení do cesta neprilepí k platni na pečenie 1	Cesto je príliš husté	Pridajte trochu tekutiny, aby malo cesto konzistenciu ako smotana
	Príliš málo cesta v miske na cesto 6	Doplňte cesto
Palacinky sú príliš tenké alebo majú diery	Cesto musí odpočívať, aby sa aktivoval lepok v múke	Cesto nechajte minimálne hodinu odpočívať
Spotrebič sa nezohrieva	Prístroj nie je pripojený k elektrickej sieti	Vložte zástrčku do sieťovej zásuvky
	Sieťová zásuvka je poškodená	Použite inú sieťovú zásuvku
	Prístroj je poškodený	Obráťte sa na servis

Ak sa poruchy nedajú odstrániť riešeniami uvedenými vyššie alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa na náš zákaznícky servis.

11. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

12. Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Príkon	600 W

13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenu nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 496552_2504 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.

- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalčný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 496552_2504 otvoríte váš návod na obsluhu.

13.1. Servis

(SK) Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 496552_2504

13.2. Dovožca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Sadržaj

1. Uvod	48
1.1. Namjenska uporaba	48
1.2. Korištena upozorenja i simboli	48
2. Sigurnosne napomene	49
3. Opseg isporuke	51
4. Opis uređaja	51
5. Prije prve uporabe	51
6. Rukovanje	51
7. Recepti	52
8. Čišćenje i održavanje	54
9. Čuvanje	55
10. Otklanjanje grešaka	55
11. Zbrinjavanje	55
12. Tehnički podaci	55
13. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	55
13.1. Servis	57
13.2. Uvoznik	57

1. Uvod

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



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

1.1. Namjenska uporaba

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

1.2. Korištena upozorenja i simboli

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

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

	Napomena: Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Pročitajte upute.
	Izmjenična struja / napon
	Ne uranjajte u vodu!
	Prikladno za pranje u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktiva.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža izrađena od materijala koji se mogu reciklirati. Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbije.

2. Sigurnosne napomene

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

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

■ **Oprez** **Upozorenje:**

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca stara 8 godina ili više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili po- manjkanjem iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su primile poduku o sigurnom rukovanju uređajem te su razumjele opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- Uređaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.
- Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede.
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.

-  **Oprez! Vruća površina!**
Površine koje se mogu dodirnuti mogu postati vrlo vruće tijekom rada. Iz tog razloga dirajte samo ručku.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga kre- nete čistiti! Opasnost od opekline!
- U slučaju opasnosti odmah izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Uvijek povlačite samo utikač, nikada sam mrežni kabel.
- Nikada ne otvarajte kućište uređaja.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko uprav- ljanje uređajem.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Peciva se mogu zapaliti! Uređaj stoga nikada ne postavljajte u blizini ili ispod zapaljivih predmeta, posebno ne ispod zavjesa ili visećih ormara.

- Uređaj ne pokrivajte dok radi.
- Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.
- Ne koristite metalne alate kao što su noževi, vilice, itd. kada skidate hranu s ploče za pečenje, inače bi se neprijanjajući sloj mogao oštetiti.

3. Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

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

UPOZORENJE! **Opasnost od gušenja!**

- Ambalažu djeca ne smiju koristiti za igranje.

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

Napomena

- Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje **13.1. Servis**).

4. Opis uređaja

Za slike vidi preklopnu stranicu.

- 1 Ploča za pečenje
- 2 Indikator rada (crveni)
- 3 Indikator temperature (zeleni)
- 4 Ručka
- 5 Dno uređaja
- 6 Posuda za tijesto
- 7 Lopatica za palačinke

5. Prije prve uporabe

- 1) Sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite kao što je opisano u poglavlju **8. Čišćenje i održavanje**. Osigurajte da su svi dijelovi budu potpuno suhi prije puštanja uređaja u rad.
- 2) Uređaj postavite na čistu i ravnu površinu otpornu na visoke temperature.
- 3) Osigurajte dovoljan razmak od najmanje 20 cm između površine uređaja i drugih predmeta.

Uređaj je sada spreman za rad.

6. Rukovanje

- 1) Najprije pripremite tijesto za palačinke kako je opisano u poglavlju **7. Recepti**.

UPOZORENJE!

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

Napomena

- Prilikom prvog zagrijavanja uređaja zbog naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Međutim, kako bi to moglo utjecati na okus prve palačinke, preporučljivo je ne konzumirati je. Osigurajte dovoljnu ventilaciju, npr. otvorite prozor.
- 3) Pričekajte dok indikator temperature **3** ne zasvijetli. Tada je postignuta optimalna temperatura pečenja.

i Napomena

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

i Napomena

- ▶ Ako ploču za pečenje ① duže držite u posudi za tijesto ⑥, palačinka će biti nešto deblja.
- 7) Okrenite uređaj za 180 ° natrag u normalan položaj i postavite dno uređaja ⑤ na radnu površinu. Palačinka se peče.
- 8) Nakon otprilike 60 sekundi, lopaticom za palačinke ⑦ podignite rubove palačinke i okrenite je na ploči za pečenje ①.

i Napomena

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

i Napomena

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

i Napomena

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

! POZORI!

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

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

7. Recepti

i Napomena

- ▶ Recepte možete mijenjati u pogledu količine i sastava sastojaka. Ovisno o sastavu tijesta, dobit ćete više ili manje tekuće tijesto. U načelu vrijedi: Što je tijesto rjeđe, palačinke će biti tanje.
Ako tijesto sadrži šećer, vrijeme pečenja se može skratiti jer će palačinka brže porumeniti.

Osnovni recept za palačinke

3 jaja

500 ml mlijeka

250 g brašna

1,5 jušna žlica ulja (jestivog ulja)

- 1) Umutite jaja i mlijeko.
- 2) Dodajte brašno i ulje pa sve umutite u glatko tijesto.
- 3) Ostavite tijesto da odstoji sat vremena.

- 4) Ispecite palačinku s obje strane kako je opisano u poglavlju **6. Rukovanje**.
- 5) Skinite palačinku s ploče za pečenje **1** i stavite je na tanjur.
- 6) Palačinku premažite željenim nadjevom, a zatim preklopite ili zarolajte.

- Palačinke možete puniti ili ukrašavati raznim sastojcima:
Na primjer džemom, nugat kremom, cimetom i šećerom, kašom od jabuka, pudिंगom, jogurtom, karamelom, vrhnjem, svježim bobicama, itd.

Osnovni recept za galettes

Galettes su slana verzija palačinke.

- 1 jaje
- 500 ml mlijeka
- 250 g heljedinog brašna
- 50 g pšeničnog brašna
- 1 prstohvat soli
- 50 g rastopljenog maslaca
- 150 ml vode

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

Osnovni recept za tanke palačinke

- 4 jaja
- 400 ml mlijeka
- 200 g brašna
- 50 g rastopljenog maslaca
- 10 ml gazirane mineralne vode
- 1 prstohvat soli

- 1) Umutite jaja pa umiješajte mlijeko.
- 2) Uz miješanje dodajte brašno, maslac i mineralnu vodu i sve umutite u glatko, homogeno tijesto.
- 3) Ostavite tijesto da odstoji sat vremena.

- Puniti ili ukasite palačinke slatkim ili slanim nadjevima, kao npr: toplim trešnjama i umakom od vanilije, bananama, bademima i čokoladnim umakom ili sa špinatom i ricottom, itd.

Veganske palačinke s nadjevom od povrća

Za tijesto:

- 250 g pšeničnog brašna
- 250 ml gazirane mineralne vode
- 250 ml sojinog mlijeka
- 2 jušne žlice biljnog ulja
- 1 čajna žličica soli

Za punjenje:

- 200 g šampinjona
- 1 srednja mrkva
- 4 manja mlada luka
- 1 češanj češnjaka
- 200 g listova špinata (zamrznutog)
- 4 jušne žlice vrhnja od soje
- Muškati oraščić, sol i papar, biljno ulje za pečenje

- 1) Prvo pomiješajte tekuće sastojke za tijesto, a zatim dodajte brašno i sol. Sve umutite u rijetko tijesto.
- 2) Ostavite tijesto da odstoji sat vremena.

- 3) Pecite palačinke s obje strane prema uputama dok ne poprime željenu boju.
- 4) Gotove palačinke stavite na tanjur.
- 5) Pripremite nadjev: Šampinjone, mrkvu, mladi luk i češanj češnjaka sitno narežite.
- 6) Povrće zajedno popržite u velikoj tavi na malo biljnog ulja (najprije mrkvu, zatim mladi luk s češnjakom i na kraju gljive). Začinite solju i paprom.
- 7) Dodajte odmrznuti i ocijeđeni špinat i sojino vrhnje te ostavite sve da na laganoj vatri lagano kuha oko 7–10 minuta. Zatim začinite muškatinim oraščićem.
- 8) Na gotove palačinke stavite nadjev i zarolajte.

Veganske palačinke s kruškama

Za tijesto:

- 150 g pšeničnog brašna
 - 100 g zobenih pahuljica
 - 150 ml soka od kruške
 - 300 ml zobenog ili sojinog mlijeka
 - 1 prstohvat soli
 - 10 ml gazirane mineralne vode
 - 1 jušna žlica biljnog ulja
- Za punjenje:
- 3 srednje kruške
 - 60 g smeđeg šećera
 - 15 ml vode
 - 1 čajna žličica cimeta

- 1) Brašno sa zobenim pahuljicama, sokom od kruške, biljnim mlijekom i solju umutite u glatko tijesto. Zatim dodajte ulje i mineralnu vodu i sve dobro izmiješajte.
- 2) Dok tijesto ne odleži, ogulite kruške, izvadite sredinu i narežite ih na kriške.
- 3) Popržite kriške kruške u velikoj tavi na malo ulja.
- 4) Dodajte šećer i vodu i pustite da se kruške karameliziraju na laganoj vatri, okrećući nekoliko puta, oko 5–7 minuta. Začinite cimetom.

- 5) Pecite palačinke prema uputama dok ne poprime željenu boju te gotove palačinke stavite na tanjur.
- 6) Podijelite kruške na palačinke i zarolajte ih ili preklopite. Zatim poslužite s pripremljenim karameliziranim umakom.

8. Čišćenje i održavanje

OPASNOST!

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



Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine!

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

UPOZORENJE!

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



POZOR!

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



Napomena

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



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

- 1) Grube ostatke tijesta s ploče za pečenje ❶ uklonite papirnatim ručnikom ili mekom četkom. Eventualni ostaci tijesta koji su se zaljepili u području između ploče za pečenje ❶ i dna uređaja ❷ tijekom pečenja mogu se npr. ukloniti drvenom čačkalicom.
- 2) Ploču za pečenje ❶ čistite samo vlažnom krpom. Ako je potrebno, na krpu stavite blagi deterdžent za posuđe i nakon toga obrišite krpom navlaženom samo vodom.

3) Dno uređaja ❸ čistite vlažnom spužvom ili krpom. Ako je potrebno, na krpu stavite blagi deterđent za posuđe i nakon toga obrišite krpom navlaženom samo vodom. Sve dobro osušite.

4) Provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi prije odlaganja uređaja ili njegove ponovne uporabe.

9. Čuvanje

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

10. Otklanjanje grešaka

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

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

11. Zbrinjavanje



Simbol prekržiene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj

se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrisite sve osobne podatke.

Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

12. Tehnički podaci

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

13. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

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

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

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

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

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

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

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

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 496552_2504 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



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

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 496552_2504.

13.1. Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 496552_2504

13.2. Uvoznik

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

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

Proizvođač:

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

Sadržaj

1. Uvod	60
1.1. Namenska upotreba	60
1.2. Korišćene napomene upozorenja i simboli	60
2. Bezbednosne napomene	61
3. Obim isporuke	63
4. Opis aparata	63
5. Pre prve upotrebe	63
6. Rukovanje	63
7. Recepti	64
8. Čišćenje i nega	66
9. Čuvanje	67
10. Otklanjanje grešaka	67
11. Odlaganje	67
12. Tehnički podaci	67
13. Servis	68
14. Garancija i garantni list	68

1. Uvod

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



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

1.1. Namenska upotreba

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

1.2. Korišćene napomene upozorenja i simboli

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

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

	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Pročitajte uputstvo.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodno za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlazite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sledećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

2. Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

⚠ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- Peciva mogu da se zapale! Zbog toga, nikada ne postavljajte aparat u blizini zapaljivih predmeta, pogotovo ne ispod zavesa ili visećih ormana.
- Ne pokrivajte aparat dok radi.

- Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.
- Ne koristite metalni alat, kao npr. nož, viljuška itd. kada vadite namirnice iz ploče za pečenje, zato što bi mogao da se oštetiti neprianjajući sloj.

3. Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim komponentama:

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

⚠ UPOZORENJE! **Opasnost od gušenja!**

- Deca ne smeju da koriste ambalažne materijale kao igračku.
 - 1) Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
 - 2) Uklonite sav ambalažni materijal sa aparata, kao i zaštitne folije i nalepnice ako postoje.
- i Napomena**
- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
 - Obratite se dežurnoj servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **13. Servis**).

4. Opis aparata

Pogledajte slike na preklapnoj strani.

- 1** Ploča za pečenje
- 2** Indikatorska lampica rada (crvena)
- 3** Kontrolna lampica temperature (zelena)
- 4** Ručka
- 5** Dno aparata
- 6** Činija za testo
- 7** Špatula za okretanje palačinki

5. Pre prve upotrebe

- 1) Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama, kao što je opisano u poglavlju **8. Čišćenje i nega**. Uverite se da su svi delovi potpuno suvi pre puštanja aparata u rad.
- 2) Stavite aparat na vatrostalnu, čistu i ravnu površnu.
- 3) Pobrinite se za dovoljno rastojanje od najmanje 20 cm između površine aparata i drugih predmeta.

Aparat je sada spreman za rad.

6. Ručovanje

- 1) Najpre pripremite testo za palačinke, kao što je opisano u poglavlju **7. Recepti**.

⚠ UPOZORENJE!

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

i Napomena

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

i Napomena

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

i Napomena

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

i Napomena

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

i Napomena

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

i Napomena

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

! PAŽNJA!

- ▶ Ne stavljajte lepljive sastojke, kao što su džem ili sirup, direktno na ploču za pečenje **1**, već ih dodajte tek nakon pečenja kada su palačinke na tanjirima. Ovi sastojci bi inače zagoreli i otežali bi čišćenje. Uz to, uređaj može usled toga da se ošteti.
- ▶ Ne koristite metalni alat, kao npr. nož, viljuška itd. kada vadite namirnice sa ploče za pečenje **1**, zato što bi mogao da se ošteti neprijajući sloj. Ne koristite više aparat kada je neprijajuća prevlaka oštećena.

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

7. Recepti

i Napomena

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

Osnovni recept za palačinke

3 jaja

500 ml mleka

250 g brašna

1,5 supene kašike ulja (jestivo ulje)

- 1) Umutite jaja i mleko mikserom.
- 2) Dodajte brašno i ulje i sve obradite, da dobijte glatko testo.

- 3) Ostavite testo jedan sat da miruje.
- 4) Pecite palačinke sa obe strane, kao što je opisano u poglavlju **6. Rukovanje**.
- 5) Skinite palačinku sa ploče za pečenje ❶ i stavite je na tanjir.
- 6) Rasporedite željeni premaz na palačinku i nakon toga preklopite ili umotajte palačinku.

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

Osnovni recept za galete

Galete su pikantna varijanta palačinki.

1 jaje

500 ml mleka

250 g heljadinog brašna

50 g pšeničnog brašna

1 prstohvat soli

50 g otopljenog maslaca

150 ml vode

- 1) Umutite jaja, mleko i vodu mikserom.
 - 2) Pomešajte obe vrste brašna i dodajte prstohvat soli.
 - 3) Promešajte brašno sa tečnošću.
 - 4) Dodajte otopljeni maslac i sve obradite, da dobijte glatko testo.
 - 5) Ostavite testo jedan sat da miruje.
 - 6) Pecite galetu prema uputstvu sa obe strane, dok ne dostignu željeni stepen tamnjenja.
 - 7) Skinite galetu sa ploče za pečenje ❶ i stavite je na tanjir.
 - 8) Rasporedite pikantan nadev na galetu i preklopite je tako da nastane četvrtasti „džep“.
- Možete da probate različite pikantne nadeve za galete:
Na primer sveži sir, sitan mladi sir sa začinskim biljem, ajoli sos, tzaziki preliv, dimljeni losos, šunka, kuvana jaja, topljeni ili rendani sir itd.

Osnovni recept za tanke palačinke

4 jaja

400 ml mleka

200 g brašna

50 g otopljenog maslaca

10 ml gazirane mineralne vode

1 prstohvat soli

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

- Punite ili ukasite palačinke slatkim ili pikantnim sastojcima, kao npr. vrućim višnjama i sosom od vanile, bananama, bademima i sosom od čokolade ili spanaćem i rikota sirom.

Veganske palačinke sa nadevom od povrća

Za testo:

250 g pšeničnog brašna

250 ml gazirane mineralne vode

250 ml napitka od soje

2 supene kašike biljnog ulja

1 kašičica soli

Za nadev:

200 g šampinjona

1 šargarepa srednje veličine

4 mala struka praziluka

1 čen belog luka

200 g spanaća u listu (duboko zamrznut)

4 supene kašike pavlake od soje

Muskatni oraščić, so i biber, biljno ulje za pečenje

- 1) Pomešajte najpre tečne sastojke za testo i onda dodajte brašno i so. Sve promešajte, da dobijte retko testo.

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

Veganske palačinke sa kruškama

Za testo:

- 150 g pšeničnog brašna
- 100 g ovsenih pahuljica
- 150 ml soka od kruške
- 300 ml napitka od ovasa ili soje
- 1 prstohvat soli
- 10 ml gazirane mineralne vode
- 1 supena kašika biljnog ulja

Za nadev:

- 3 kruške srednje veličine
- 60 g smeđeg šećera
- 15 ml vode
- 1 kašičica cimeta

- 1) Promešajte brašno sa ovsenim pahuljicama, sokom od krušaka, biljnim napitkom i solju tako da dobijete glatko testo. Nakon toga, dodajte ulje i mineralnu vodu i umutite sve mikserom.
- 2) Dok testo miruje, oljuštite kruške, izvadite jezgro sa košticama i isecite je na kriške.
- 3) Zapečite kriške kruške u velikom tiganju sa malo jestivog ulja.

- 4) Dodajte šećer i vodu i pustite da se kruške oko 5–7 minuta karamelizuju na laganoj vatri uz često okretanje. Začinite cimetom.
- 5) Pecite palačinke prema uputstvu sa obe strane, dok ne dostignu željeni stepen tamnjenja, i stavite gotove palačinke u tanjir.
- 6) Rasporedite kruške na palačinke i umotajte ih ili ih preklopite. Nakon toga, servirajte sa karamelizovanim sosom koji ste pripremili.

8. Čišćenje i nega

OPASNOST!

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



Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti!

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

UPOZORENJE!

- Uvek ostavite ploču za pečenje **1** da se prvo ohladi pre nego što je očistite. Postoji opasnost od opekotina!

PAŽNJA!

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

Napomena

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



Činija za testo **6** i špatula za okretanje palačinki **7** mogu da se peru i u mašini za pranje posuđa.

- 1) Uklonite grube ostatke od testa iz ploče za pečenje **1** papirnim ubrusom ili mekom četkom. Ukoliko su prilikom pečenja ostaci od testa eventualno ostali zalepljeni u prorezu između ploče za pečenje **1** i dna aparata **5**, može da ih uklonite npr. drvenom čačkalicom.

- 2) Očistite ploču za pečenje ❶ samo vlažnom krpom. Po potrebi, stavite blagi deterđent za pranje posuđa na krpu i naknadno obrišite sve delove krpom, koja je lagano navlažena samo vodom.
- 3) Očistite dno aparata ❺ vlažnim sunderom ili krpom. Po potrebi, stavite blagi deterđent za pranje posuđa na krpu i naknadno obrišite sve delove krpom, koja je lagano navlažena samo vodom. Sve dobro osušite.

- 4) Uverite se da su svi delovi potpuno suvi pre nego što smestite aparat ili pre ponovnog puštanja aparata u rad.

9. Čuvanje

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

10. Otklanjanje grešaka

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

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

11. Odlaganje



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom. Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

12. Tehnički podaci

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

13. Servis



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

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidl-ovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 496552_2504 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

14. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

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

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

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

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

Naziv proizvoda:	Aparat za Američke palačinke
Model:	SCMT 600 B1
IAN / Serijski broj:	496552_2504
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

1. Introducere	72
1.1. Utilizare prevăzută	72
1.2. Avertismente și simboluri utilizate	72
2. Indicații de siguranță	73
3. Articole livrate	75
4. Descrierea aparatului	75
5. Înainte de prima utilizare	75
6. Operarea	76
7. Rețete	77
8. Curățarea și îngrijirea	78
9. Depozitarea	79
10. Remedierea defecțiunilor	79
11. Eliminarea	80
12. Date tehnice	80
13. Garanția Kompernass Handels GmbH	80
13.1. Service-ul	81
13.2. Importator	81

1. Introducere

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



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

1.1. Utilizare prevăzută

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

1.2. Avertismente și simboluri utilizate

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

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

	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	Indicație: O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manevrarea aparatului.
	Citiți instrucțiunile.
	Curent/tensiune alternativ(ă)
	Nu introduceți sub apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale în vigoare.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
	Ambalaj din materiale reciclabile. La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

2. Indicații de siguranță

PERICOL! ELECTROCUTARE!

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

- Asigurați-vă că apa nu pătrunde în interiorul aparatului pe durata procesului de curățare. Nu curățați aparatul niciodată sub jet de apă.
- Scoateți ștecărul din priză după fiecare utilizare pentru a opri aparatul.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

! ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

3. Articole livrate

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

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

! AVERTIZARE! Pericol de asfixiere!

- Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării.

- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare, precum și eventualele folii de protecție și autocolante de pe aparat.

i Indicație

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau prezintă deteriorări din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **13.1. Service-ul**).

4. Descrierea aparatului

A se vedea figurile de pe pagina pliată.

- ❶ Plită de copt
- ❷ Indicator luminos al stării de funcționare (roșu)
- ❸ Indicator luminos pentru temperatură (verde)
- ❹ Mâner
- ❺ Baza aparatului
- ❻ Recipient pentru aluat
- ❼ Spatulă pentru clătite

5. Înainte de prima utilizare

- 1) Curățați toate componentele care intră în contact cu alimente în modul descris în capitolul **8. Curățarea și îngrijirea**. Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că toate componentele s-au uscat complet.
- 2) Așezați aparatul pe o suprafață termorezistentă, curată și plană.
- 3) Asigurați o distanță suficientă de cel puțin 20 cm între suprafața aparatului și alte obiecte.

Aparatul este acum pregătit pentru funcționare.

6. Operarea

- 1) Pregătiți întâi aluatul de clătite conform descrierii din capitolul 7. **Rețete**.

AVERTIZARE!

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

Indicație

- ▶ La prima încălzire a aparatului, se pot degaja ușoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este normal și absolut inofensiv. Întrucât acest fapt ar putea afecta gustul primei clătite, se recomandă ca aceasta să nu fie consumată. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu, prin deschiderea unei ferestre.

- 3) Așteptați până când indicatorul luminos pentru temperatură **3** se aprinde. În acel moment temperatura de coacere este atinsă.

Indicație

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

- 4) Turnați aluatul în recipientul pentru aluat **6** până când acesta este umplut până la cca 0,5 cm sub margine.

- 5) Țineți aparatul de mâner **4** și întoarceți-l astfel încât plita de copt **1** să fie orientată în jos.

- 6) Puneți acum plita de copt **1** în aluatul din recipientul pentru aluat **6**. Asigurați-vă că marginile plitei de copt **1** rămân libere. Țineți plita de copt **1** timp de aproximativ 3 secunde în aluat.

Indicație

- ▶ Dacă țineți plita de copt **1** mai mult timp în recipientul pentru aluat **6**, clătita devine pușin mai groasă.

- 7) Rotiți aparatul la 180° în poziția normală și așezați-l cu baza aparatului **5** pe suprafața de lucru. Clătita se coace.

- 8) După aproximativ 60 de secunde, ridicați cu spatula pentru clătite **7** marginile clătitei și rotiți-o pe plita de copt **1**.

Indicație

- ▶ Pentru ca la întoarcerea clătitei marginile acesteia să nu se rupă, clătita ar trebui să fie desprinsă în totalitate de pe plita de copt **1**.

- 9) Așteptați încă aproximativ 40 de secunde până când și cealaltă parte a clătitei este coaptă.

- 10) Lăsați clătita care este gata să alunece în farfurie cu ajutorul spatulei pentru clătite **7**.

Indicație

- ▶ În cazul în care clătita rămâne prinsă de plita de copt **1**, desprindeți-o cu atenție cu ajutorul spatulei pentru clătite **7**.

- 11) Continuați în același mod pentru prepararea celorlalte clătite, până când aluatul este consumat.

Indicație

- ▶ Dacă aluatul din recipientul pentru aluat **6** are o cantitate mai mică, clătinați, dacă este cazul, plita de copt **1** ușor într-o parte și în alta, până când suprafața de copt este acoperită cu aluat.

În cazul unei cantități foarte mici de aluat, este posibil ca și recipientul pentru aluat **6** să fie ridicat în momentul ridicării plitei de copt **1**. De aceea, ridicați lent plita de copt **1**.

ATENȚIE!

- ▶ Nu puneți direct pe plita de copt **1** ingrediente lipicioase precum dulceață sau sirop, ci adăugați-le doar după gătire, când clătitele sunt pe farfurie. În caz contrar, aceste ingrediente se ard și îngreunează curățarea. În plus, aparatul poate fi deteriorat în acest mod.
- ▶ Nu folosiți ustensile metalice, cum ar fi cuțite, furculițe etc. atunci când luați preparatele de pe plita de copt **1**, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.

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

7. Rețete

Indicație

- Puteți varia rețetele în ceea ce privește cantitatea și compoziția ingredientelor. În funcție de compoziția aluatului, veți obține un aluat mai mult sau mai puțin lichid. În general: cu cât este mai lichid aluatul, cu atât sunt mai subțiri clătitele.

Dacă aluatul conține zahăr, timpul de coacere poate fi redus, întrucât clătitele se rumenesc mai repede.

Rețetă de bază pentru clătite franțuzești

3 ouă

500 ml lapte

250 g făină

1,5 linguri de ulei (alimentar)

- 1) Amestecați ouăle și laptele.
- 2) Adăugați făina și uleiul și amestecați până obțineți un aluat omogen.
- 3) Lăsați aluatul să se odihnească o oră.
- 4) Coaceți clătita pe ambele părți conform descrierii din capitolul 6. **Operarea.**
- 5) Luați clătita de pe plita de copt ❶ și așezați-o pe o farfurie.
- 6) Distribuiți toppingul dorit pe clătita și apoi împăturiți-o sau rulați-o.

- Puteți umple sau decora clătitele cu diverse ingrediente: de exemplu, cu marmeladă, cremă de alune cu cacao, scorțișoară și zahăr, sos de mere, budincă, iaurt, caramel, frișcă, fructe de pădure proaspete etc.

Rețetă de bază pentru galeată

Galetele sunt varianta sărată a unei clătite franțuzești.

1 ou

500 ml lapte

250 g făină de hrișcă

50 g făină de grâu

1 praf de sare

50 g unt topit

150 ml apă

- 1) Amestecați oul, laptele și apa.
- 2) Amestecați ambele tipuri de făină și adăugați un praf de sare.
- 3) Amestecați făina cu lichidul.
- 4) Adăugați untul topit și amestecați până obțineți un aluat omogen.
- 5) Lăsați aluatul să se odihnească o oră.
- 6) Coaceți galeta conform instrucțiunilor pe ambele părți, până când a atins gradul de rumenire dorit.
- 7) Luați galeta de pe plita de copt ❶ și așezați-o pe o farfurie.
- 8) Distribuiți umplutura sărată pe plăcintă și împăturiți-o astfel încât să obțineți un „buzunar” pătrat.

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

Rețetă de bază pentru clătite subțiri

4 ouă

400 ml lapte

200 g făină

50 g unt topit

10 ml de apă minerală carbogazoasă

1 praf de sare

- 1) Bateți ouăle și încorporați apoi laptele.
- 2) Adăugați făina amestecând continuu, adăugați untul și apa minerală și amestecați până obțineți un aluat neted, omogen.
- 3) Lăsați aluatul să se odihnească o oră.

- Umpleți sau decorați clătitele subțiri cu ingrediente dulci sau sărate, cum ar fi cu sos fierbinte de cișeșe și vanilie, cu banane, migdale și sos de ciocolată sau cu spanac și brânză ricotta etc.

Clătite franțuzești vegane cu umplutură de legume

Pentru aluat:

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

Pentru umplutură:

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

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

Clătite subțiri vegane cu pere

Pentru aluat:

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

Pentru umplutură:

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

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

8. Curățarea și îngrijirea

PERICOL!

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



Nu introduceți niciodată aparatul sub apă sau sub alte lichide!

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

AVERTIZARE!

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

ATENȚIE!

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

Indicație

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



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

1) Îndepărtați resturile grosiere de aluat cu un șervețel de hârtie sau cu o perie moale de pe plita de copt ❶. Eventuale resturi de aluat care rămân prinse în timpul coacerii în fanta dintre plita de copt ❶ și baza aparatului ❷ pot fi îndepărtate, de ex. cu ajutorul unei scobitori de lemn.

2) Curățați plita de copt ❶ doar cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați puțin detergent delicat de vase pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă umezită numai cu apă.

3) Curățați baza aparatului ❷ cu un burete umed sau o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați puțin detergent delicat de vase pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă umezită numai cu apă. Uscați totul foarte bine.

4) Înainte de a pune aparatul deoparte sau de a-l pune din nou în funcțiune, asigurați-vă că toate componentele s-au uscat complet.

9. Depozitarea

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

10. Remedierea defecțiunilor

Defecțiune	Cauză	Soluție
Clătita nu rămâne prinsă de plita de copt ❶ după introducerea în aluat	Aluatul nu este destul de lichid	Adăugați suficient lichid până când aluatul are aproximativ consistența smântânii
	Prea puțin aluat în recipientul pentru aluat ❷	Mai adăugați aluat
Clătitele sunt prea subțiri sau au găuri	Aluatul trebuie lăsat să se odihnească pentru ca glutenul din făină să devină activ	Lăsați aluatul să se odihnească cel puțin o oră
Aparatul nu încălzește	Aparatul nu este conectat la rețeaua electrică	Introduceți ștecărul în priză
	Priza este defectă	Utilizați altă priză
	Aparatul este defect	Adresați-vă centrului de service

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

11. Eliminarea



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie

predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în mod ecologic.

12. Date tehnice

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

13. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

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

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 496552_2504 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



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

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 496552_2504.

13.1. Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 496552_2504

13.2. Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

1. Въведение	84
1.1. Употреба по предназначение.	84
1.2. Използвани предупредителни указания и символи	84
2. Указания за безопасност	85
3. Окомплектовка на доставката	87
4. Описание на уреда	88
5. Преди първата употреба	88
6. Работа с уреда	88
7. Рецепти	89
8. Почистване и поддръжка	91
9. Съхранение	92
10. Отстраняване на неизправности	92
11. Предаване за отпадъци	93
12. Технически данни	93
13. Гаранция	93
13.1. Сервизно обслужване.	94
13.2. Вносител	94

1. Въведение

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



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

1.1. Употреба по предназначение

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

1.2. Използвани предупредителни указания и символи

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

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

	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Прочетете ръководството.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина.
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните европейски и национални директиви.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.

	Опаковка от рециклируеми материали. При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (а) и цифри (б) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.
--	--

	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.
--	---

2. Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

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

- Никога не докосвайте уреда или храняващия кабел с мокри ръце.
- Разединете уреда от електрическото храняване, ако няма да го използвате или преди да го почистите.
-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, ако по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящи части.
- При почистване внимавайте във вътрешността на уреда да не попада вода. Никога не мийте уреда под течаща вода.
- След всяка употреба издърпвайте щепсела от контакта, за да изключите уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

-  **Повишено внимание! Гореща повърхност!**
Повърхностите, които могат да бъдат докоснати, могат да се нагреят много силно по време на работа. Затова докосвайте само дръжката.

- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- При опасност незабавно изключете щепсела от контакта. Дърпайте самия щепсел, а не мрежовия кабел.
- Никога не отваряйте корпуса на уреда.

! ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

3. Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от задушаване!

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

i Указание

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди, получени поради лоша опаковка или при транспортирането, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **13.1. Сервизно обслужване**).

4. Описание на уреда

Вж. фигурите на разгъващата се страница.

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

5. Преди първата употреба

- 3) Почистете всички части, влизащи в съприкосновение с хранителни продукти, както е описано в глава **8. Почистяване и поддръжка**. Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да използвате уреда.
- 4) Поставете уреда на термоустойчива температура, чиста и равна повърхност.
- 5) Осигурете достатъчно разстояние от минимум 20 cm между повърхността на уреда и други предмети.

Сега уредът е готов за работа.

6. Работа с уреда

- 1) Първо пригответе тестото за палачинки, както е описано в глава **7. Рецепти**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

i Указание

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

i Указание

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

i Указание

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

i Указание

- За да не се скъсат краищата на палачинката при обръщането, палачинката трябва да е напълно отлепена от плочата за печене **1**.

- 9) Изчакайте още ок. 40 секунди, докато другата страна на палачинката се изпече до готовност.
- 10) С помощта на прибора за обръщане на палачинки 7 плъзнете готовата палачинка в чиния.

Указание

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

Указание

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

7. Рецепти

Указание

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

Основна рецепта „Палачинка“

3 яйца

500 ml мляко

250 g брашно

1,5 с.л. олио

- 1) Разбийте яйцата и млякото.
- 2) Добавете брашното и олиото и разбъркайте всичко до получаване на гладко тесто.
- 3) Оставете тестото да почива един час.
- 4) Печете палачинката от двете страни, както е описано в глава 6. **Работа с уреда.**
- 5) Вземете палачинката от плочата за печене 1 и я поставете в чиния.
- 6) Разпределете желания пълнеж върху палачинката и след това я сгънете или навийте.

- Можете да пълните или гарнирате палачинките с различни продукти: например с мармалад, крем от ядки и нуга, канела и захар, ябълково пюре, пудинг, кисело мляко, карамел, сметана, пресни горски плодове и др.

Основна рецепта „Галет“

Галетите са соленият вариант на палачинките.

1 яйце

500 ml мляко

250 g брашно от елда

50 g пшенично брашно

1 щипка сол

50 g разтопено масло

150 ml вода

- 1) Разбийте яйцето, млякото и водата.
- 2) Смесете двата вида брашно и прибавете щипка сол.
- 3) Разбъркайте брашното с течността.
- 4) Добавете разтопеното масло и разбъркайте всичко до получаване на гладко тесто.
- 5) Оставете тестото да почива един час.
- 6) Печете галета съгласно инструкцията от двете страни, докато достигне желаната степен на препичане.
- 7) Вземете галета от плочата за печене ❶ и го поставете в чиния.
- 8) Разпределете солената плънка върху галета и го сгънете така, че да се получи четвъртит „джоб“.

■ Можете да изпробвате различни солени плънки за галетите: например прясно сирене, билкова извара, айоли, дзадзики, пушена съомга, шунка, варени яйца, топено или настъргано сирене и др.

Основна рецепта „Тънки палачинки“

4 яйца

400 ml мляко

200 g брашно

50 g разтопено масло

10 ml газирана минерална вода

1 щипка сол

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

Вегански палачинки със зеленчуков пълнеж

За тестото:

250 g пшенично брашно

250 ml газирана минерална вода

250 ml соева напитка

2 с.л. растително олио

1 ч.л. сол

За пълнежа:

200 g печурки

1 средно голям морков

4 малки стръка зелен лук

1 скилидка чесън

200 g листа от спанак (дълбоко замразени)

4 с.л. соева сметана

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

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

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

Вегански палачинки с круши

За тестото:

- 150 g пшенично брашно
- 100 g овесени ядки
- 150 ml сок от круши
- 300 ml овесено или соево мляко
- 1 щипка сол
- 10 ml газирана минерална вода
- 1 с.л. растително олио

За пълнежа:

- 3 средно големи круши
- 60 g кафява захар
- 15 ml вода
- 1 ч.л. канела

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

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

8. Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТИ

- Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! Съществува опасност от токов удар!
-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!
- В никакъв случай не почиствайте в съдомиялна машина!
- Не допускайте попадане на влага в уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ВНИМАНИЕ!

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

УКАЗАНИЕ

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

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

- 1) Отстранете грубите остатъци от тесто с хартиена кърпа или мека четка от плочата за готвене ❶. Евентуални остатъци от тесто, които при печенето са останали залепнали в процепа между плочата за печене ❶ и дъното на уреда ❺, можете да отстраните напр. с дървена клечка за зъби.
- 2) Почиствайте плочата за печене ❶ само с влажна кърпа. При необходимост нанесете мек миеш препарат върху кърпата и след това избършете с навлажнена само с вода кърпа.

- 3) Почистете дъното на уреда ❺ с влажна гъба или кърпа. При необходимост нанесете мек миеш препарат върху кърпата и след това избършете с навлажнена само с вода кърпа. Подсушете добре всичко.
- 4) Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да приберете или използвате отново уреда.

9. Съхранение

- Съхранявайте охладения почистен уред на ненапразено и сухо място.

10. Отстраняване на неизправности

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

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

11. Предаване за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

12. Технически данни

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

13. Гаранция

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

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

Гаранционни условия

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

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

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

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за

експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употребата на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 496552_2504) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

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

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

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

13.1. Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 496552_2504

13.2. Вносител

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

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

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

Πίνακας περιεχομένων

1. Εισαγωγή	96
1.1. Προβλεπόμενη χρήση	96
1.2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	96
2. Υποδείξεις ασφαλείας	97
3. Παραδοτέος εξοπλισμός	100
4. Περιγραφή συσκευής	100
5. Πριν από τη χρήση για πρώτη φορά	100
6. Χειρισμός	100
7. Συνταγές	101
8. Καθαρισμός και φροντίδα	103
9. Αποθήκευση	104
10. Αποκατάσταση σφαλμάτων	104
11. Απόρριψη	105
12. Τεχνικά χαρακτηριστικά	105
13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	105
13.1. Σέρβις	106
13.2. Εισαγωγέας	106

1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής. Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας.

 Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναγραφόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί όλα τα έγγραφα.

1.1. Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο κρεπών, τηγανιτών και παρόμοιων εδεσμάτων με αυγά. Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

1.2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια προειδοποίηση με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» υποδεικνύει μια άμεσα επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια προειδοποίηση με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» υποδεικνύει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.

	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια προειδοποίηση με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» υποδεικνύει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια προειδοποίηση με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» υποδεικνύει μια πιθανή κατάσταση, η οποία μπορεί να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Διαβάστε τις οδηγίες.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Να μην βυθίζεται σε νερό!
	Η συσκευή είναι κατάλληλη για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.



Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (α) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.



Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

2. Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή για εμφανείς ζημιές. Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, εάν έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε βροχή και μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον.
- Φροντίζετε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην βρέχεται και να μην έρχεται ποτέ σε επαφή με υγρά κατά τη λειτουργία. Περνάτε το κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε μια πρίζα με γείωση προστασίας.
- Η τάση της πηγής ρεύματος πρέπει να συμφωνεί με τις πληροφορίες στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε ακάλυπτη φλόγα, θερμαντικές πλάκες ή ζεστούς φούρνους.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια φθοράς. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, δεν επιτρέπεται η περαιτέρω χρήση της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από το αντίστοιχο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από αντίστοιχα εξειδικευμένο πρόσωπο, για την αποφυγή κινδύνων.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην πιάνετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή πριν από τον καθαρισμό της.
-  Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά! Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία, εάν υπολείμματα υγρών καταλήξουν σε εξαρτήματα που βρίσκονται υπό τάση κατά τη λειτουργία.
- Κατά τον καθαρισμό, φροντίζετε ώστε να μην εισχωρεί νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μετά από κάθε χρήση, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, ώστε να απενεργοποιηθεί η συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή ελλείψεις από άποψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Η συσκευή και το αντίστοιχο καλώδιο σύνδεσης πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε να διασφαλίζεται εύκολη πρόσβαση στο βύσμα για περιπτώσεις κινδύνου και για αποφυγή πτώσης εξαιτίας του καλωδίου τροφοδοσίας.
-  Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!
Στις επιφάνειες με τις οποίες μπορείτε να έρθετε σε επαφή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορούν να αναπτυχθούν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς, να έρχεστε σε επαφή μόνο με τη λαβή.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Σε περίπτωση κινδύνου, αποσυνδέετε αμέσως το βύσμα δικτύου από την πρίζα. Τραβάτε το βύσμα και όχι το ίδιο το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής.

(!) ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΥΛΙΚΩΝ ΖΗΜΙΩΝ!

- Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- Επιτηρείτε τη συσκευή καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Τα προϊόντα ψησίματος μπορεί να αναφλεγούν! Συνεπώς, μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά ή κάτω από εύφλεκτα υλικά, ιδίως κάτω από κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κ.λπ., για την αφαίρεση των προϊόντων ψησίματος από την πλάκα ψησίματος, καθώς μπορεί να υποστεί ζημιά η αντικολλητική επίστρωση.

3. Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- 1 κρεπίερα
- 1 μπολ για ζύμη
- 1 σπάτουλα για κρέπες
- Οδηγίες χρήσης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ασφυξίας!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από παιδιά ως παιχνίδια.
- 1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- 2) Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας καθώς και ενδεχόμενες μεμβράνες και αυτοκόλλητα από τη συσκευή.

Υπόδειξη

- Ελέγχετε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης και εάν παρουσιάζει εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω της μεταφοράς, απευθυνθείτε στην τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **13.1. Σέρβις**).

4. Περιγραφή συσκευής

Για εικόνες, βλ. αναδιπλούμενη σελίδα.

- 1** Πλάκα ψησίματος
- 2** Λυχνία ένδειξης λειτουργίας (κόκκινο χρώμα)
- 3** Λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας (πράσινο χρώμα)
- 4** Λαβή
- 5** Βάση συσκευής
- 6** Μπολ για ζύμη
- 7** Σπάτουλα για κρέπες

5. Πριν από τη χρήση για πρώτη φορά

- 1) Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **8. Καθαρισμός και φροντίδα**. Πριν από την έναρξη λειτουργίας της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά.
- 2) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια ανθεκτική στη θερμότητα, καθαρή και επίπεδη επιφάνεια.
- 3) Φροντίστε ώστε να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 20 εκατοστών μεταξύ της επιφάνειας της συσκευής και άλλων αντικειμένων.

Η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία.

6. Χειρισμός

- 1) Ετοιμάστε πρώτα τη ζύμη για τις κρέπες, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **7. Συνταγές**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Στη συσκευή αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Συνεπώς, αγγίζετε μόνο τη λαβή **4** κατά τη λειτουργία.
- 2) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **2** θα ανάψει και η συσκευή θα αρχίσει να θερμαίνεται.

Υπόδειξη

- Κατά τη θέρμανση της συσκευής για πρώτη φορά, ενδέχεται να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμών, λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή. Αυτό είναι φυσιολογικό και εντελώς ακίνδυνο. Ωστόσο, καθώς ενδέχεται να επηρεαστεί η γεύση της πρώτης κρέπας, προτείνεται να μην την καταναλώσετε. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας π.χ. ένα παράθυρο.
- 3) Περιμένετε, μέχρι να ανάψει η λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας **3**. Σε αυτήν την περίπτωση, έχει επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία ψησίματος.

i Υπόδειξη

- ▶ Η λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας **3** ενεργοποιείται και απενεργοποιείται διαρκώς, ώστε να σας υποδεικνύει ότι η συσκευή διατηρεί τη βέλτιστη θερμοκρασία, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.
- 4) Προσθέστε τη ζύμη στο μπολ για ζύμη **6**, μέχρι να επιτευχθεί στάθμη περ. 0,5 εκατοστών κάτω από το χείλος.
- 5) Κρατήστε τη συσκευή από τη λαβή **4** και γυρίστε την κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η πλάκα ψησίματος **1** να έχει φορά προς τα κάτω.
- 6) Βυθίστε την πλάκα ψησίματος **1** στη ζύμη εντός του μπολ για ζύμη **6**. Φροντίστε ώστε τα άκρα της πλάκας ψησίματος **1** να παραμείνουν ελεύθερα. Κρατήστε την πλάκα ψησίματος **1** για περίπου 3 δευτερόλεπτα στη ζύμη.

i Υπόδειξη

- ▶ Εάν κρατήσετε την πλάκα ψησίματος **1** για περισσότερη ώρα στο μπολ για ζύμη **6**, θα αυξηθεί ελαφρώς το πάχος της κρέπας.
- 7) Γυρίστε τη συσκευή ξανά κατά 180° στην κανονική θέση και τοποθετήστε τη με τη βάση συσκευής **5** στην επιφάνεια εργασίας. Η κρέπα θα ψηθεί.
- 8) Μετά από περ. 60 δευτερόλεπτα, ανασηκώστε τα άκρα της κρέπας με τη σπάτουλα για κρέπες **7** και γυρίστε την στην πλάκα ψησίματος **1**.

i Υπόδειξη

- ▶ Για να μην σκιστούν τα άκρα της κρέπας κατά το γύρισμα, η κρέπα πρέπει να αποκολληθεί πλήρως από την πλάκα ψησίματος **1**.
- 9) Περιμένετε ακόμη περ. 40 δευτερόλεπτα, μέχρι να ψηθεί και η άλλη πλευρά της κρέπας.
- 10) Αφήστε την έτοιμη κρέπα να ολισθήσει σε ένα πιάτο με τη βοήθεια της σπάτουλας για κρέπες **7**.

i Υπόδειξη

- ▶ Εάν η κρέπα παραμείνει κολλημένη στην πλάκα ψησίματος **1**, αποκολλήστε την με προσοχή με τη σπάτουλα για κρέπες **7**.
- 11) Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για την επόμενη κρέπα, μέχρι να τελειώσει η ζύμη.

i Υπόδειξη

- ▶ Εάν η ζύμη μειωθεί στο μπολ για ζύμη **6**, ανακινήστε ελαφρώς την πλάκα ψησίματος **1**, μέχρι η επιφάνεια ψησίματος να καλυφθεί με ζύμη.
Σε περίπτωση πολύ μικρής ποσότητας ζύμης, το μπολ για ζύμη **6** μπορεί να ανασηκωθεί μαζί με την πλάκα ψησίματος **1**. Για αυτόν τον λόγο, ανασηκώστε την πλάκα ψησίματος **1** αργά.

! ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Μην τοποθετείτε κολλώδη συστατικά, όπως μαρμελάδα ή σιρόπι, απευθείας στην πλάκα ψησίματος **1**. Αντ' αυτού, προσθέστε τα μετά το ψήσιμο, όταν οι κρέπες βρίσκονται στα πιάτα. Αυτά τα συστατικά μπορεί να καούν, καθιστώντας τον καθαρισμό πιο δύσκολο. Επίσης, μπορεί να υποστεί ζημιά η συσκευή.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κ.λπ., για την αφαίρεση των προϊόντων ψησίματος από την πλάκα ψησίματος **1**, καθώς μπορεί να υποστεί ζημιά η αντικολλητική επίστρωση. Εάν υποστεί ζημιά η αντικολλητική επίστρωση, διακόψτε τη χρήση της συσκευής.

Εάν δεν χρειάζεστε άλλο τη συσκευή, απενεργοποιήστε την αποσυνδέοντας το βύσμα από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.

7. Συνταγές

i Υπόδειξη

- ▶ Μπορείτε να αλλάζετε την ποσότητα και τη σύνθεση των συστατικών των συνταγών. Ανάλογα με τη σύνθεση της ζύμης, θα έχετε ως αποτέλεσμα περισσότερο ή λιγότερο υγρή ζύμη. Κατά βάση, ισχύουν τα ακόλουθα: Όσο πιο ρευστή είναι η ζύμη, τόσο πιο λεπτές θα είναι οι κρέπες.
Εάν η ζύμη περιέχει ζάχαρη, ο χρόνος ψησίματος μπορεί να μειωθεί, καθώς η κρέπα θα ροδίσει ταχύτερα.

Βασική συνταγή για κρέπες

3 αυγά

500 ml γάλα

250 g αλεύρι

1,5 ΚΣ λάδι (λάδι μαγειρικής)

- 1) Χτυπήστε τα αυγά και το γάλα.
- 2) Προσθέστε το αλεύρι και το λάδι και ανακατέψτε όλα τα υλικά, μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιογενής ζύμη.
- 3) Αφήστε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» για μία ώρα.
- 4) Ψήστε την κρέπα και από τις δύο πλευρές, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο

6. Работа с уредом.

- 5) Αφαιρέστε την κρέπα από την πλάκα ψησίματος ❶ και τοποθετήστε την σε ένα πιάτο.
- 6) Απλώστε την επιθυμητή γέμιση στην κρέπα και διπλώστε ή τυλίξτε την.

- Μπορείτε να προσθέσετε διάφορα συστατικά στις κρέπες ως γέμιση ή γαρνιτούρα: Για παράδειγμα, μαρμελάδα, κρέμα φουντουκιού, κανέλα και ζάχαρη, πολτό μήλου, πουτίγκα, γιαούρτι, καραμέλα, κρέμα γάλακτος, φρέσκα μούρα κ.λπ.

Βασική συνταγή για γκαλέτ

Η γκαλέτ είναι η αλμυρή εκδοχή της κρέπας.

1 αυγό

500 ml γάλα

250 g αλεύρι σίκαλης

50 g αλεύρι σίτου

1 πρέζα αλάτι

50 g λιωμένο βούτυρο

150 ml νερό

- 1) Χτυπήστε το αυγό, το γάλα και το νερό.
- 2) Αναμείξτε τα δύο είδη αλευριού και προσθέστε μια πρέζα αλάτι.
- 3) Αναμείξτε το αλεύρι με το υγρό.
- 4) Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε όλα τα υλικά, μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιογενής ζύμη.
- 5) Αφήστε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» για μία ώρα.

6) Ψήστε τη γκαλέτ σύμφωνα με τις οδηγίες και από τις δύο πλευρές, μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ροδίσματος.

7) Αφαιρέστε την γκαλέτ από την πλάκα ψησίματος ❶ και τοποθετήστε τη σε ένα πιάτο.

8) Απλώστε το αλμυρό μείγμα στην γκαλέτ και διπλώστε την, ώστε να σχηματιστεί μια τετράγωνη «θήκη».

- Μπορείτε να δοκιμάσετε διάφορες αλμυρές συνταγές για τις γκαλέτ: Για παράδειγμα, φρέσκο τυρί, τυρί με βότανα, αϊόλι, τζατζίκι, καπνιστό σολομό, ζαμπόν, βραστά αυγά, λιωμένο τυρί ή τριμμένο τυρί κ.λπ.

Βασική συνταγή για λεπτές τηγανίτες

4 αυγά

400 ml γάλα

200 g αλεύρι

50 g λιωμένο βούτυρο

10 ml ανθρακούχο μεταλλικό νερό

1 πρέζα αλάτι

1) Χτυπήστε τα αυγά και, στη συνέχεια, προσθέστε το γάλα, ανακατεύοντας.

2) Προσθέστε το αλεύρι, ανακατεύοντας, προσθέστε το βούτυρο και το μεταλλικό νερό και ανακατέψτε όλα τα υλικά, μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιογενής ζύμη.

3) Αφήστε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» για μία ώρα.

- Προσθέστε γλυκά ή αλμυρά υλικά ως γέμιση ή γαρνιτούρα, π.χ. μαγειρεμένα κεράσια και σάλτσα βανίλιας, μπανάνα, αμύγδαλα και σάλτσα σοκολάτας ή σπανάκι και ρικότα κ.λπ.

Vegan κρέπες με γέμιση λαχανικών

Για τη ζύμη:

250 g αλεύρι σίτου

250 ml ανθρακούχο μεταλλικό νερό

250 ml χυμό σόγια

2 ΚΣ φυτικό λάδι

1 ΚΓ αλάτι

Για τη γέμιση:

200 g μανιτάρια

1 καρότο μεσαίου μεγέθους

4 μικρά κρεμμυδάκια

1 σκελίδα σκόρδο

200 g φύλλα σπανάκι (κατεψυγμένο)

4 ΚΣ κρέμα σόγιας

Μοσχοκάρυδο, αλάτι και πιπέρι, φυτικό λάδι για τηγάνισμα

- 1) Ανακατέψτε πρώτα τα υγρά υλικά της ζύμης και, στη συνέχεια, προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι. Ανακατέψτε όλα τα υλικά, μέχρι να σχηματιστεί μια ρευστή ζύμη.
- 2) Αφήστε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» για μία ώρα.
- 3) Ψήστε τις κρέπες σύμφωνα με τις οδηγίες και από τις δύο πλευρές, μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ροδίσματος.
- 4) Τοποθετήστε τις έτοιμες κρέπες σε ένα πιάτο.
- 5) Προετοιμάστε τη γέμιση: Ψιλοκόψτε τα μανιτάρια, το καρότο, τα κρεμμυδάκια και τη σκελίδα σκόρδου.
- 6) Τηγανίστε τα λαχανικά μαζί (πρώτα το καρότο, μετά τα κρεμμυδάκια με το σκόρδο και τέλος τα μανιτάρια) σε ένα μεγάλο τηγάνι με λίγο φυτικό λάδι. Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- 7) Προσθέστε το αποψυγμένο και στραγγισμένο σπανάκι και την κρέμα σόγιας και αφήστε το μείγμα να σιγοβράσει σε χαμηλή φωτιά για περ. 7–10 λεπτά. Στη συνέχεια, προσθέστε μοσχοκάρυδο.
- 8) Προσθέστε τη γέμιση στις έτοιμες κρέπες και τυλίξτε τις.

Vegan τηγανίτες με αχλάδι

Για τη ζύμη:

150 g αλεύρι σίτου

100 g νιφάδες βρώμης

150 ml χυμό αχλαδιού

300 ml γάλα βρώμης ή σόγιας

1 πρέζα αλάτι

10 ml ανθρακούχο μεταλλικό νερό

1 ΚΣ φυτικό λάδι

Για τη γέμιση:

3 αχλάδια μεσαίου μεγέθους

60 g καφέ ζάχαρη

15 ml νερό

1 ΚΓ κανέλα

- 1) Ανακατέψτε το αλεύρι με τις νιφάδες βρώμης, τον χυμό αχλαδιού, το φυτικό γάλα και το αλάτι, μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιογενής ζύμη. Στη συνέχεια, προσθέστε το λάδι και το μεταλλικό νερό και ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά.
- 2) Ενώ «ξεκουράζεται» η ζύμη, ξεφλουδίστε τα αχλάδια, αφαιρέστε τον πυρήνα και κόψτε τα σε φέτες.
- 3) Τηγανίστε τις φέτες αχλαδιού σε ένα μεγάλο τηγάνι με λίγο μαγειρικό λάδι.
- 4) Προσθέστε τη ζάχαρη και το νερό και αφήστε τα αχλάδια να καραμελώσουν σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας τα αρκετές φορές, για περ. 5–7 λεπτά. Προσθέστε την κανέλα.
- 5) Ψήστε τις τηγανίτες σύμφωνα με τις οδηγίες μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ροδίσματος και τοποθετήστε τις έτοιμες τηγανίτες σε ένα πιάτο.
- 6) Απλώστε τα αχλάδια στις τηγανίτες και τυλίξτε ή διπλώστε τις. Σερβίρετε με την καραμελωμένη σάλτσα που έχει δημιουργηθεί.

8. Καθαρισμός και φροντίδα

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά!

- Μην καθαρίζετε την κύρια συσκευή σε καμία περίπτωση σε πλυντήριο πιάτων!
- Φροντίζετε ώστε να μην μπορεί να εισχωρήσει υγρασία στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Πριν από τον καθαρισμό, αφήνετε πάντα την πλάκα ψησίματος **1** να κρυώσει. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή δραστικά απορρυπαντικά. Ενδέχεται να προκαλέσουν ανεπανόρθωτη ζημιά στις επιφάνειες και να καταστήσουν την αντικολητική επίστρωση άχρηστη.

📖 ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Προτείνεται να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μόλις κρυώσει. Έτσι, απομακρύνονται ευκολότερα τα υπολείμματα τροφίμων.



Το μπολ για ζύμη **6** και η σπάτουλα για κρέπες **7** μπορούν να καθαρίζονται και σε πλυντήριο πιάτων.

- 1) Απομακρύνετε τα υπολείμματα ζύμης από την πλάκα ψησίματος **1** με μια χαρτοπετσέτα ή μια μαλακή βούρτσα. Τυχόν υπολείμματα ζύμης που έχουν κολλήσει στο κενό μεταξύ της πλάκας ψησίματος **1** και της βάσης συσκευής **5** μπορούν να απομακρύνονται π.χ. με μια ξύλινη οδοντογλυφίδα.

- 2) Καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος **1** μόνο με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέτετε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και σπουπίζετε την με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό.
- 3) Καθαρίζετε τη βάση συσκευής **5** με ένα νωπό σφουγγάρι ή πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέτετε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και σπουπίζετε την με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- 4) Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρως στεγνά, προτού αποθηκεύσετε τη συσκευή ή συνεχίσετε με τη λειτουργία της.

9. Αποθήκευση

- Αποθηκεύετε την κρύα, καθαρή συσκευή σε έναν στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

10. Αποκατάσταση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η κρέπα δεν κολλάει στην πλάκα ψησίματος 1 μετά την βύθιση στο μείγμα	Η ζύμη είναι υπερβολικά παχύρρευστη	Προσθέστε υγρό, μέχρι η ζύμη να έχει περίπου την υφή κρέμας
	Υπερβολικά μικρή ποσότητα ζύμης στο μπολ για ζύμη 6	Προσθέστε ζύμη
Οι κρέπες είναι υπερβολικά λεπτές ή έχουν τρύπες	Η ζύμη πρέπει να «ξεκουραστεί», ώστε να ενεργοποιηθεί η μαγιά στο αλεύρι	Αφήστε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» για τουλάχιστον μία ώρα
Η συσκευή δεν θερμαίνεται	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος	Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα
	Η πρίζα έχει υποστεί βλάβη	Χρησιμοποιήστε άλλη πρίζα
	Η συσκευή έχει υποστεί βλάβη	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις

Εάν δεν είναι δυνατή η αποκατάσταση των σφαλμάτων με τις παραπάνω λύσεις ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

11. Απόρριψη



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

12. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220-240 V ~, 50-60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	600 W

13. Εγγύηση της

Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 496552_2504 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 496552_2504 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

13.1. Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 496552_2504

13.2. Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

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

IAN 496522_2504