

CRÊPEMAKER/CRÊPE MAKER/CRÊPIÈRE
SCM 1500 G1

DE AT BE CH

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

GB IE NI CY MT

CRÊPE MAKER

User manual

FR BE

CRÊPIÈRE

Mode d'emploi

NL BE

CRÊPEMAKER

Gebruiksaanwijzing

PL

NALEŚNIKARKA

Instrukcja obsługi

CZ

PALAČINKOVAČ

Návod na obsluhu

SK

PRÍSTROJ NA
PRÍPRAVU
PALACINIEK

Návod na obsluhu

ES

CREPERA

Manual de instrucciones

DK

CRÊPE MAKER

Bedjeningsvejledning

IT

PIASTRA
ELETTRICA PER
CRÊPES

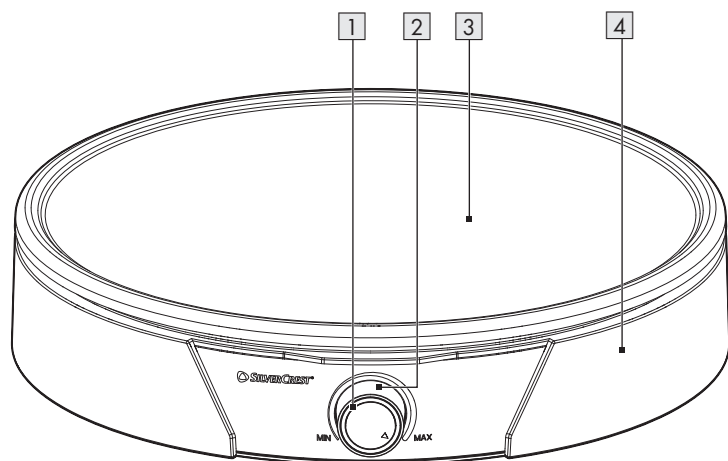
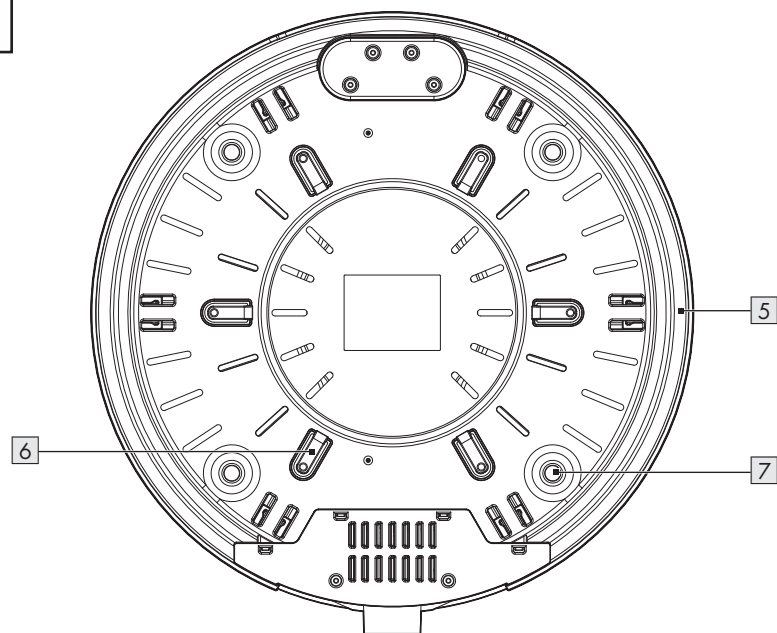
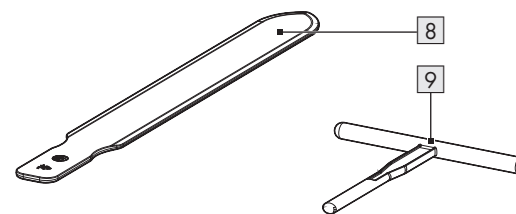
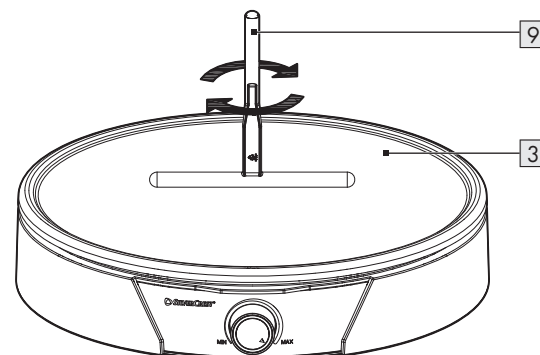
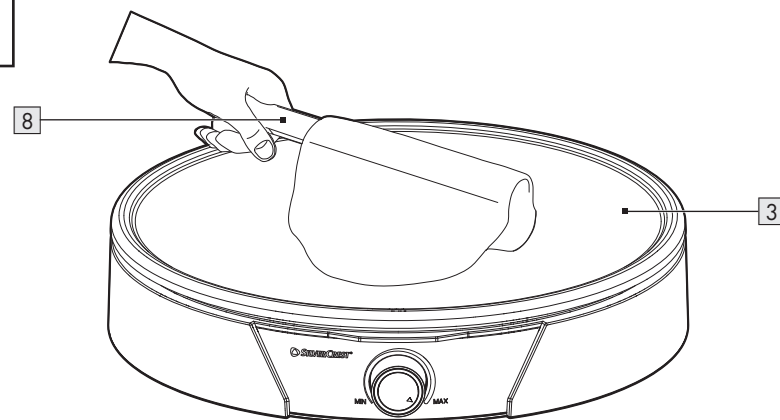
Istruzioni per l'uso

HU

ÓRIÁSPALACSINTA
SÜTŐ

Használati útmutató

DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE/NI/CY/MT	User manual	Page	21
FR/BE	Mode d'emploi	Page	35
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	52
PL	Instrukcja obsługi	Strona	67
CZ	Návod na obsluhu	Strana	83
SK	Návod na obsluhu	Strana	97
ES	Manual de instrucciones	Página	112
DK	Bedjeningsvejledning	Side	127
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	141
HU	Használati útmutató	Oldal	156

A**B****C****D****E**

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Inbetriebnahme	Seite	11
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	11
Verwendung	Seite	11
Produkt ein-/ausschalten	Seite	11
Crêpes zubereiten	Seite	11
Rezepte	Seite	12
Übersicht	Seite	12
Grundrezept für Crêpes	Seite	12
Galettes (glutenfrei)	Seite	13
Süße Crêpes	Seite	13
Crêpe Suzette	Seite	13
Vegane Crêpes	Seite	14
Pfannkuchen	Seite	15
Galettes Complètes	Seite	15
Kräuter-Crêpes mit Ziegenkäsefüllung	Seite	16
Crêpes mit Schinken und Gruyère	Seite	16
Cremige Erdbeer-Crêpes	Seite	17
Reinigung	Seite	18
Lagerung	Seite	18
Entsorgung	Seite	18
Garantie	Seite	19
Abwicklung im Garantiefall	Seite	20
Service	Seite	20

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole			
	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)	Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.		Vorsicht – heiße Oberfläche!
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
	Geeignet für die Spülmaschine:  Backplatte  Crêpe-Wender  T-förmiger Teigtrenner	 	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		

CRÊPEMAKER

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts.

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 493696_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist für die Zubereitung von Crêpes oder ähnlichen Gerichten bestimmt. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Crêpemaker
- 1 Backplatte
- 1 Crêpe-Wender
- 1 T-förmiger Teigtrenner
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

(Abb. A)

- 1 Rote Anzeige (Strom) oder grüne Anzeige (bereit)
- 2 Temperaturregler (**MIN/MAX**)
- 3 Backplatte
- 4 Sockel

(Abb. B)

- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Kabelaufbewahrung
- 7 Rutschfeste Füße

(Abb. C)

- 8 Crêpe-Wender
- 9 T-förmiger Teigtrenner

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	1 500 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,0 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

⚠️ WARNUNG!

LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Ersticken- gefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des

sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer- Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

⚠️ WARNUNG! Stromschlag- risiko! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

- Die Oberflächen können während der Benutzung heiß werden. Berühren Sie

das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist eingeschaltet, sobald der Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbunden ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des

Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist. Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
 - Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von der Backplatte eingeklemmt wird oder den Rand der Backplatte berührt.
 - Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
 - Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
 - Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist. Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung des Produkts (siehe „Reinigung“).
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
 - Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
 - Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.
 - Lassen Sie keine Gegenstände auf die Backplatte fallen.
 - Vermeiden Sie übermäßige Krafteinwirkung oder Stöße auf die Backplatte.
 - Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder übermäßiges Schrubben, da diese die Beschichtung beschädigen können.

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

● **Inbetriebnahme**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern befolgen Sie die beschriebene Vorgehensweise (siehe „Garantie“).
4. Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
5. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts (siehe „Reinigung“).

● **Verwendung**

① **INFO:**

- ☐ Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird: Es kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- ☐ Entsorgen Sie die Crêpes des ersten Durchgangs.
- ☐ Um in den Aus-Zustand zu gelangen: Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose.
- ☐ Schalten Sie das Produkt niemals ohne Backplatte **3** ein.
- ☐ Vor dem Einschalten des Produkts: Vergewissern Sie sich, dass sich die Backplatte **3** in der richtigen Position befindet.

● **Produkt ein-/ausschalten**

1. Produkt einschalten: Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf **MIN**. Verbinden Sie den Netzstecker **5** mit einer geeigneten Steckdose. Die grüne Anzeige **1** leuchtet auf.
2. Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose. Die Anzeige **1** erlischt.

Anzeige	Status
Rote Anzeige 1 leuchtet	Produkt wird aufgeheizt
Grüne Anzeige 1 leuchtet	Produkt ist eingeschaltet Die eingestellte Temperatur ist erreicht

● **Crêpes zubereiten**

① **INFO:**

- Die Backtemperatur wird nach einigen Minuten erreicht. Die grüne Anzeige **1** leuchtet.
- Die angegebenen Zubereitungszeiten für Crêpes können je nach Rezept variieren.
- ☐ Fetten Sie die Backplatte **3** mit einem geeigneten Backöl ein.
- ☐ Überfüllen Sie das Produkt nicht.
- ☐ Verlängern oder verkürzen Sie die Backzeit, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

- Verwenden Sie keine Metallschachtel, da diese die antihafbeschichtete Oberfläche der Backplatte [3] beschädigen könnten.

1. Gießen Sie den Teig auf die Mitte der Backplatte [3], so dass ca. $\frac{2}{3}$ der Backplatte bedeckt sind. Wenn der Teig auf der Backplatte verteilt ist, sollten am Rand ca. 2 cm frei bleiben. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte läuft.
2. Verteilen Sie den flüssigen Teig mit dem T-förmigen Teigtrenner [9] nach außen (Abb. D). Halten Sie den T-förmigen Teigtrenner so flach wie möglich, und führen Sie ihn von der Mitte aus in einer kreisförmigen Bewegung zum Rand hin.
3. Wenn der Teig an der Oberseite des Crêpes nach ca. 80–90 Sekunden nicht mehr flüssig ist: Verwenden Sie den Crêpe-Wender [8], um den Crêpe zu wenden (Abb. E). Schieben Sie den Crêpe-Wender unter die Mitte des Crêpes, heben Sie diesen an und klappen Sie ihn mit einer schnellen Bewegung auf die andere Hälfte. Klappen Sie die andere Hälfte zügig aus, so dass der Crêpe vollständig aufgeklappt ist und flach auf der Backplatte [3] liegt.
4. Wenn der Crêpe noch zu hell oder nicht fest genug ist, lassen Sie ihn noch etwas länger backen.
5. Sobald der Crêpe ca. 80–90 Sekunden gebacken ist, geben Sie die gewünschte Füllung auf den Crêpe, klappen ihn mit dem Crêpe-Wender [8] um und nehmen ihn von der Backplatte [3].
6. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker [5] aus der Steckdose.

● **Rezepte**

● **Übersicht**

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit (ca.)
Grundrezept für Crêpes	4–5	90 min

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit (ca.)
Galettes (glutenfrei)	4–5	30 min
Süße Crêpes	4–5	90 min
Crêpe Suzette	4–5	60 min
Vegane Crêpes	4–5	60 min
Pfannkuchen	3–4	20 min
Galettes Complètes	4–5	40 min
Kräuter-Crêpes mit Ziegenkäsefüllung	3–4	120 min
Crêpes mit Schinken und Gruyère	2–3	20 min
Cremige Erdbeer-Crêpes	4–5	120 min

● **Grundrezept für Crêpes**

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

250 g	Mehl
400 ml	Milch
100 ml	Wasser
1	Prise Salz
1	Prise Muskatnuss
2	Eier (Größe M)
–	Ein wenig geschmacksneutrales Öl für die Backplatte

Zubereitung:

1. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, fügen Sie dann alle Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig 30–60 Minuten ruhen.
2. Rühren Sie den Teig noch einmal um und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
3. Fügen Sie etwas lauwarmes Wasser hinzu, wenn der Teig noch zu dick ist.

4. Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.
5. Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 80–90 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
6. Bestreichen Sie die Crêpes nach Belieben mit Marmelade, Zucker und Zimt oder belegen Sie sie alternativ mit Käse, Lachs oder Schinken und klappen Sie sie zusammen.

● Galettes (glutenfrei)

Zutaten für ca. 4–5 Galettes:

250 g	Buchweizenmehl
1 TL	Meersalz (grob)
1	Ei
225 ml	Vollmilch (3,5 % Fettgehalt)
400 ml	Wasser

Zubereitung:

1. Mischen Sie Mehl und Salz in einer Rührschüssel und drücken Sie in der Mitte eine kleine Mulde ein.
2. Gießen Sie das Ei in die Vertiefung.
3. Rühren Sie von der Mitte aus mit einem Rührlöffel kräftig, und fügen Sie dabei nach und nach die Milch und das Wasser hinzu.
4. Wenn der Teig gleichmäßig ist, schlagen Sie ihn mit der Hand kräftig weiter, bis er kleine Blasen wirft.
5. Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen.
6. Rühren Sie den Teig anschließend nochmals kräftig durch und prüfen Sie die Konsistenz: Der Teig sollte die Konsistenz von Trinkjoghurt haben.
7. Backen Sie die Galettes wie beschrieben bei Temperaturstufe **MAX**. ca. 90–100 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.

● Süße Crêpes

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

250 g	Mehl
100 g	Zucker
400 ml	Milch
100 ml	Wasser
1	Prise Salz
1 Päckchen	Vanille-Zucker
2	Eier (Größe M)
-	Ein wenig geschmacksneutrales Öl für die Backplatte

Zubereitung:

1. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, fügen Sie alle Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig mindestens 30–60 Minuten ruhen.
2. Rühren Sie den Teig noch einmal um und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
3. Fügen Sie etwas lauwarmes Wasser hinzu, wenn der Teig noch zu dick ist.
4. Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.
5. Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 80–90 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
6. Bestreichen Sie die Crêpes nach Belieben mit Marmelade oder bestreuen Sie sie mit Zucker und Zimt und klappen Sie sie zusammen.

● Crêpe Suzette

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

Für den Teig:	
200 g	Mehl
180 ml	Milch
2	Prisen Salz
120 g	Butter, geschmolzen
8	Eier (Größe M)

2 EL	Puderzucker
2 EL	Rum
-	Ein wenig geschmacksneutrales Öl für die Backplatte
Für die Orangensoße:	
4	Orangen, unbehandelt
24	Würfelzucker
60 g	Butter, geschmolzen
2	Zitronen (Saft)
2 EL	Mandelblättchen
50 ml	Orangenlikör zum Anzünden (Alkoholgehalt von mindestens 40 %)

Zubereitung:

1. Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie sie etwas abkühlen.
2. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, fügen Sie alle Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig mindestens 30 Minuten ruhen.
3. Rühren Sie den Teig noch einmal um und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Fügen Sie etwas lauwarmes Wasser hinzu, wenn der Teig noch zu dick ist.

Für die Orangensoße gehen Sie wie folgt vor:

1. Reiben Sie die Orangenschale ab, dann pressen Sie den Saft der Orangen aus.
2. Schmelzen Sie den Würfelzucker mit der Butter in einer Pfanne und lassen Sie ihn karamellisieren, bis er eine leicht goldene Farbe hat.
3. Fügen Sie den Orangen- und Zitronensaft zusammen mit der Orangenschale hinzu und lassen Sie alles 1–2 Minuten lang kochen.
4. Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.
5. Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 80–90 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.

6. Falten Sie jeden Crêpe zweimal auf einen Teller. Bedecken Sie den Crêpe mit der Orangensoße und lassen Sie ihn ca. 1–2 Minuten ruhen.
7. Bestreuen Sie den Crêpe mit Mandelblättchen. Geben Sie den erwärmten Orangenlikör in eine Schöpfkelle und zünden Sie ihn mit einem Streichholz an (flambieren). Gießen Sie den Orangenlikör über die Crêpes.
8. In Flammen servieren.

● Vegane Crêpes

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

250 g	Mehl
30 g	Maismehl
500 ml	Sojamilch
150 ml	Kaltes Wasser
1	Prise Salz
30 g	Brauner Zucker
32 ml	Pflanzenöl (geschmacksneutral)
-	Ein wenig geschmacksneutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl) für die Backplatte

Zubereitung:

1. Lösen Sie das Maismehl in einem geeigneten Gefäß in kaltem Wasser auf.
2. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und verarbeiten Sie es mit Pflanzenöl, Zucker, Salz, Maismehl und 100 ml Sojamilch zu einem dickflüssigen Teig. Rühren Sie die restliche Sojamilch ein, bis der Teig glatt ist, und lassen Sie es mindestens 30 Minuten ruhen.
3. Rühren Sie den Teig noch einmal um und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Falls erforderlich, mit etwas Wasser verdünnen.
4. Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.

- Backen Sie die erste Seite des Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 90–100 Sekunden. Backen Sie die zweite Seite ca. 60 Sekunden lang. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
- Bestreichen Sie die Crêpes nach Belieben mit Marmelade oder bestreuen Sie sie mit Zucker oder Zimt, und klappen Sie sie zusammen.

● Pfannkuchen

Zutaten für ca. 3–4 Pfannkuchen:

4	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backnatron
250 ml	Vollmilch (3,5 % Fettgehalt)
2	Prisen Salz
Für süße Füllungen:	
–	Puderzucker
–	Ahornsirup
–	Frisches Obst (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren)
–	Kompott
Für herzhafte Füllungen:	
–	Knuspriger Speck
–	Gemüsenucln
–	Räucherlachs
–	Frischer Salat

Zubereitung:

- Trennen Sie die Eier.
- Mischen Sie das Mehl mit dem Backnatron.
- Geben Sie während des Rührens abwechselnd die Milch und die Mehlmischung zu den Eigelben. Verrühren Sie alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig.
- Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Salz steif.
- Heben Sie das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig.
- Bereiten Sie die Pfannkuchen sofort zu, ohne sie ruhen zu lassen: Geben Sie pro Pfannkuchen 1–2 Esslöffel Teig auf die Back-

platte **3**. Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 1–2 Minuten pro Seite, bis sie goldbraun sind.

● Galettes Complètes

Zutaten für ca. 4–5 Galettes:

250 g	Buchweizenmehl
1 TL	Grobkörniges Meersalz
1	Ei
225 ml	Vollmilch (3,5 % Fettgehalt)
400 ml	Wasser
8	Eier
300 g	Geriebener Käse
4 Scheiben	Kochschinken
–	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Mischen Sie Mehl und Salz in einer Rührschüssel und drücken Sie in der Mitte eine kleine Mulde ein.
- Gießen Sie das Ei in die Vertiefung.
- Rühren Sie von der Mitte aus mit einem Rührlöffel kräftig und fügen Sie dabei nach und nach die Milch und das Wasser hinzu.
- Wenn der Teig gleichmäßig ist, schlagen Sie ihn mit der Hand kräftig weiter, bis er kleine Blasen wirft.
- Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen.
- Schneiden Sie den gekochten Schinken in Streifen.
- Rühren Sie den Teig anschließend nochmals kräftig durch und prüfen Sie die Konsistenz: Der Teig sollte die Konsistenz von Trinkjoghurt haben.
- Backen Sie die Galettes wie beschrieben bei Temperaturstufe **MAX**. ca. 90–100 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
- Legen Sie unmittelbar nach dem Wenden das Ei in die Mitte und senken Sie die Temperatur.
- Würzen Sie das Ei mit Salz und Pfeffer.

1. Verteilen Sie, wenn das Eiweiß gekocht ist, den geriebenen Käse und die Schinkenstreifen um das Eigelb herum.
2. Drehen Sie, wenn der Käse geschmolzen ist, die Ränder der Galette mit dem Crêpe-Wender leicht, so dass das Ei in der Mitte noch zu sehen ist.

● Kräuter-Crêpes mit Ziegenkäsefüllung

Zutaten für ca. 3–4 Crêpes:

2	Eier (Größe L)
175 ml	Milch
125 ml	Wasser
3 TL	Rapsöl
0,5 TL	Salz
56 g	Vollkornmehl
56 g	Allzweckmehl
-	Estragon, Petersilie, Kerbel und/oder Schnittlauch (fein gehackt)
-	Butter
Für die Füllung:	
220 g	Fettarmer Hüttenkäse
170 g	Ziegenkäse
45 ml	Fettarmer Joghurt (Natur)
-	Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

1. Geben Sie Milch, Wasser, Eier, Rapsöl und Salz in einen Mixer.
2. Schließen Sie den Mixer und schalten Sie ihn auf niedriger Geschwindigkeit ein. Fügen Sie das Mehl hinzu und erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf eine höhere Stufe. Pürieren Sie alles 1 Minute lang.
3. Geben Sie alles in eine Schüssel, decken Sie sie ab und stellen Sie sie 1–2 Stunden in den Kühlschrank.
4. Rühren Sie vor dem Backen die Kräuter unter.
5. Heizen Sie die Backplatte [3] auf mittlerer Hitze vor. Schmelzen Sie einen Teil der Butter.

Verwenden Sie einen Backpinsel, um die Backplatte mit der Butter zu fetten.

6. Geben Sie den Teig auf die Backplatte [3] und verteilen Sie ihn mit dem T-förmigen Teigtrenner [9] gleichmäßig.
7. Backen Sie ca. 1 Minute lang, bis sich die Ränder mit dem Crêpe-Wender [8] leicht lösen lassen.
8. Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn auf der anderen Seite ca. 30 Sekunden lang. Stürzen Sie den Crêpe auf einen Teller. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
9. Verarbeiten Sie den Hüttenkäse und den Ziegenkäse in einer Küchenmaschine mit Stahlklinge zu einer glatten Masse.
10. Geben Sie den Joghurt und Pfeffer hinzu und vermengen Sie alles. In eine Schüssel geben. Abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
11. Schneiden Sie jeden Crêpe in der Mitte durch. Geben Sie einen knappen Esslöffel des Ziegenkäses auf die weniger gebackene Seite jedes Crêpes.
12. Falten Sie die Crêpes in der Hälfte, und falten Sie sie dann erneut. Richten Sie alles auf einer Servierplatte an.
13. Zum Aufwärmen 30 Sekunden in der Mikrowelle oder 10 Minuten im Backofen auf niedriger Stufe erwärmen.

● Crêpes mit Schinken und Gruyère

Zutaten für ca. 2–3 Crêpes:

175 ml	Milch
1	Ei
60 g	Allzweckmehl
8–10 Scheiben	Schinken (in dünne Scheiben geschnitten)
170 g	Gruyère-Käse
-	Butter
-	Schnittlauch (dünn geschnitten, optional)

Zubereitung:

1. Mischen Sie Milch, Ei und Mehl in einer Rührschüssel.
2. Heizen Sie die Backplatte [3] bei mittlerer Hitze vor. Schmelzen Sie ein Stückchen Butter. Verwenden Sie einen Backpinsel, um die Backplatte mit der Butter zu fetten.
3. Geben Sie den Teig auf die Backplatte [3] und verteilen Sie ihn mit dem T-förmigen Teigtrenner [9] gleichmäßig.
4. Backen Sie ca. 2 Minuten lang, oder bis der Crêpe leicht gebräunt ist. Wenden Sie den Crêpe vorsichtig mit dem Crêpe-Wender [8]. Backen Sie die andere Seite ca. 2 Minuten lang, bis beide Seiten gebacken sind.
5. Entfernen Sie den Crêpe von der Backplatte [3]. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem verbleibenden Teig.
6. Sobald die Crêpes gebacken sind, legen Sie 1–2 Scheiben Schinken und einen Teil des Käses auf die Mitte eines Crêpes.
7. Falten Sie den Crêpe an einem Ende ein und klappen Sie dann die Seiten um.
8. Geben Sie etwas mehr Butter auf die Backplatte [3] (immer noch bei mittlerer Hitze).
9. Legen Sie die gefalteten Crêpes nacheinander auf die Backplatte [3]. Wenden Sie sie nach ca. 1 Minute und backen Sie sie, bis der Käse geschmolzen ist.
10. Von der Backplatte [3] nehmen. Mit frischem Schnittlauch oder anderen gewünschten Garnierungen garnieren und servieren.

● Cremige Erdbeer-Crêpes

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

4	Eier (Größe L)
250 ml	Vollmilch (2 % Fettgehalt)
250 ml	Wasser
2 TL	Butter (geschmolzen)
240 g	Allzweckmehl
¼ TL	Salz

Für die Füllung:

227 g	Friskäse (erweicht)
30 g	Puderzucker
15 ml	Zitronensaft
15 g	Zitronenschale (gerieben)
3 g	Vanille-Extrakt
4 Tassen	Erdbeeren (in Stücke geschnitten)
230 g	Schlagsahne (geschlagen)

Zubereitung:

1. Verquirlen Sie Eier, Milch, Wasser, Butter, Mehl und Salz in einer großen Schüssel. Gut mischen.
2. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Heizen Sie die Backplatte [3] bei mittlerer Hitze vor.
4. Rühren Sie den Teig um. Geben Sie den Teig auf die Backplatte [3] und verteilen Sie ihn mit dem T-förmigen Teigtrenner [9] gleichmäßig.
5. Backen Sie, bis die Oberfläche fest ist. Wenden Sie den Crêpe vorsichtig mit dem Crêpe-Wender [8].
6. Backen Sie die andere Seite des Crêpes, bis beide Seiten gebacken sind. Legen Sie den Crêpe auf ein Gitterrost legen. Lassen Sie die Crêpes abkühlen.
7. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig. Fetten Sie die Backplatte [3] nach Bedarf ein.
8. Für die Füllung: Rühren Sie in einer kleinen Schüssel Friskäse, Puderzucker, Zitronensaft und -schale sowie das Vanille-Extrakt glatt.
9. Heben Sie 2 Becher frische Erdbeeren und die Schlagsahne unter.
10. Geben Sie etwa ⅓ Tasse der Füllung in die Mitte jedes Crêpes geben und rollen Sie den Crêpe auf. Garnieren Sie mit den restlichen Erdbeeren und ggf. zusätzlichem Puderzucker.

● **Reinigung**

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

- Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker **[5]** aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

- ❗ **INFO:** Reinigen Sie das Produkt sofort, nachdem es abgekühlt ist. Wenn die Speisereste einmal getrocknet sind, lassen sie sich nicht mehr so leicht entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. ☐ Falls erforderlich, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ☐ Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab.

Teil	Reinigungsmethode
Backplatte [3]	☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen. ☐ Entfernen Sie die Backplatte [3] vom Sockel [4]. ☐ Wischen Sie die Backplatte [3] mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können die Backplatte [3] auch in der Spülmaschine reinigen.
Crêpe-Wender [8] T-förmiger Teigtrenner [9]	☐ Spülen Sie die Teile mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können die Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

● **Lagerung**

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

Lagern Sie das Produkt nicht direkt nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Aufbewahrung.
- ☐ Wickeln Sie die Anschlussleitung **[5]** auf die Kabelaufbewahrung **[6]**.
- ☐ Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht benutzt wird.
- ☐ Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

Produkt:



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugeräts, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 493696_2504) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE **Service Belgien**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



List of pictograms used	Page	22
Introduction	Page	22
Intended use	Page	23
Scope of delivery	Page	23
Parts list	Page	23
Technical data	Page	23
General safety instructions	Page	23
First set-up of the product	Page	26
Unpacking the product and basic cleaning	Page	26
Operation	Page	26
Switching the product on/off	Page	26
Preparing crêpe	Page	27
Recipes	Page	27
Overview	Page	27
Basic recipe for crêpes	Page	27
Galette (gluten free)	Page	28
Sweet crêpes	Page	28
Crêpe Suzette	Page	29
Vegan crêpes	Page	29
Pancakes	Page	30
Galette complètes	Page	30
Herb crêpes with goat cheese filling	Page	31
Ham and gruyère crêpes	Page	31
Creamy strawberry crêpes	Page	32
Cleaning	Page	32
Storage	Page	33
Disposal	Page	33
Warranty	Page	33
Warranty claim procedure	Page	34
Service	Page	34

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watt
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Danger – risk of electric shock!
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		Caution – hot surface!
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
	Suitable for dishwashers: 3 Baking plate 8 Crêpe turner 9 T-shape dough divider		Safety information Instructions for use
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		

CRÊPE MAKER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use.

Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.



You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 493696_2504.

● Intended use

- This product is designed for making crêpe or similar dishes. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Crêpe maker
- 1 Baking plate
- 1 Crêpe turner
- 1 T-shape dough divider
- 1 Short manual

● Parts list

(Fig. A)

- 1 Red indicator (power) or green indicator (ready)
- 2 Temperature control (**MIN/MAX**)
- 3 Baking plate
- 4 Base

(Fig. B)

- 5 Mains cord with mains plug
- 6 Cord storage
- 7 Non-slip feet

(Fig. C)

- 8 Crêpe turner
- 9 T-shape dough divider

● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption:	1,500 W
Power consumption in off mode:	0.0 W
Protection class:	I
Certification:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused

by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

- Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the product.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

⚠ WARNING! Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ WARNING! Risk of burns!

- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.

- The product is powered as soon as the mains plug is connected to a suitable mains outlet.
 - Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
 - Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.
 - The product must not be left unattended while it is connected to the mains supply. Do not move the product while it is in operation.
 - Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
 - Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
 - Make sure that the mains cord is not pinched by the baking plate or touches the rim of the baking plate.
 - The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
 - Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
 - The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- ⚠ WARNING! Risk of injury!** Disconnect the product from the mains supply before cleaning work and when not in use. Refer to the instructions on how to clean the product (see "Cleaning").
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
 - Do not pull the mains plug out of the mains outlet by the mains cord.

- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Do not hit or drop something on the baking plate.
- Avoid excessive force or impact on the baking plate.
- Avoid abrasive cleaners, scouring pads, or excessive scrubbing, as these can damage the coating.
- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

● **First set-up of the product**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition. If any damage or defect is detected, do not use the product and follow the described procedure (see "Warranty").
4. During production: Parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
5. Before first use, clean all parts of the product (see "Cleaning").

● **Operation**

① **INFO:**

- ☐ The first few times the product is heated up: A faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.
- ☐ Discard the first serving of crêpe.
- ☐ To enter off mode: Disconnect the mains plug **5** from the mains outlet.
- ☐ Never switch on the product without the baking plate **3**.
- ☐ Before switching on the product: Make sure the baking plate **3** is in the correct position.

● **Switching the product on/off**

1. Switching the product on: Turn the temperature control **2** to **MIN**. Connect the mains plug **5** to a suitable mains outlet. The green indicator **1** lights up.
2. Switching the product off: Disconnect the mains plug **5** from the mains outlet. The indicator **1** goes off.

Light indicator	Status
Red indicator 1 on	When the product is heating up

Light indicator	Status
Green indicator 1 on	When the product is switched on
	When operating temperature is reached

● Preparing crêpe

① INFO:

- The baking temperature is reached after a few minutes. The green indicator **1** goes on.
 - The indicated times for preparing crêpe may vary depending on the recipe.
 - Grease the baking plate **3** with a suitable baking oil.
 - Do not overfill the product.
 - Lengthen or shorten the baking time to achieve the desired result.
 - Do not use metal spatula, as this could damage the non-stick surface of the baking plate **3**.
1. Pour the batter onto the centre of the baking plate **3**, covering approx. $\frac{2}{3}$ of the baking plate. Once the batter has been spread over the baking plate, approx. 2 cm should remain clear at the edge. Make sure that the batter does not run over the edge of the baking plate.
 2. Spread the liquid batter outwards using the t-shape dough divider **9** (Fig. D). Hold the t-shape dough divider as flat as possible and guide it from the centre out in a circular movement towards the edge.
 3. When the batter on the top of the crêpe is no longer liquid after approx. 80–90 seconds: Use the crêpe turner **8** to turn the crêpe (Fig. E). Push the crêpe turner under the centre of the crêpe, lift it and flip it onto the other half in one swift movement. Quickly fold out the other half so that the crêpe is completely unfolded and lies flat on the baking plate **3**.
 4. If the crêpe is still too light or is not yet firm enough, leave it to bake for a little longer.

5. Once the crêpe has baked for an additional approx. 80–90 seconds, add your preferred filling to the crêpe, fold it over using the crêpe turner **8** and remove it from the baking plate **3**.
6. When baking is completed: Disconnect the mains plug **5** from the mains outlet.

● Recipes

● Overview

Recipe	Servings	Preparation time (approx.)
Basic recipe for crêpes	4–5	90 min
Galettes (gluten free)	4–5	30 min
Sweet crêpes	4–5	90 min
Crêpe Suzette	4–5	60 min
Vegan crêpes	4–5	60 min
Pancakes	3–4	20 min
Galettes complètes	4–5	40 min
Herb crêpes with goat cheese filling	3–4	120 min
Ham and gruyère crêpes	2–3	20 min
Creamy strawberry crêpes	4–5	120 min

● Basic recipe for crêpes

Ingredients for approx. 4–5 crêpes:

250 g	Flour
400 ml	Milk
100 ml	Water
1	Pinch of salt
1	Pinch of nutmeg
2	Eggs (size M)
–	A little flavourless oil for the baking plate

Preparation:

- 1. Sieve the flour into a bowl, then add all ingredients and combine to form a smooth batter. Leave to stand for at least 30–60 minutes.
- 2. Stir the batter once more and check the consistency. The batter should be a slightly thick liquid consistency.
- 3. Add a little lukewarm water if the batter is still too thick.
- 4. Grease the baking plate with flavourless oil before preparing each individual crêpe.
- 5. Bake the crêpes at heat level **MAX** for approx. 80–90 seconds per side. Reduce the heat level, if necessary, depending on the desired degree of browning.
- 6. Spread the crêpes to taste with marmalade, or top with sugar or cinnamon or alternatively with cheese, salmon or ham and fold together.

● **Galettes (gluten free)**

Ingredients for approx. 4–5 galettes:

250 g	Buckwheat flour
1 tsp	Sea salt (coarse)
1	Egg
225 ml	Whole milk (3.5 % fat)
400 ml	Water

Preparation:

- 1. Mix flour and salt in a mixing bowl and make a small depression in the middle.
- 2. Pour the egg into the depression.
- 3. Stir vigorously from the centre by hand with a stirring spoon, gradually adding the milk and water.
- 4. When the dough is consistent, continue to whip vigorously by hand until there are small bubbles in the dough.
- 5. Let the dough rest overnight in the refrigerator.

- 6. Stir the dough again vigorously and check the consistency: the dough should have the consistency of drinking yoghurt.
- 7. Bake the galettes as described at temperature setting **MAX**. for approx. 90–100 seconds per side. Reduce the heat level, if necessary, depending on the desired degree of browning.

● **Sweet crêpes**

Ingredients for approx. 4–5 crêpes:

250 g	Flour
100 g	Sugar
400 ml	Milk
100 ml	Water
1	Pinch of salt
1 pack	Vanilla sugar
2	Eggs (size M)
-	A little flavourless oil for the baking plate

Preparation:

- 1. Sieve the flour into a bowl, then add all ingredients and combine to form a smooth batter. Leave to stand for at least 30–60 minutes.
- 2. Stir the batter once more and check the consistency. The batter should be a slightly thick liquid consistency.
- 3. Add a little lukewarm water if the batter is still too thick.
- 4. Grease the baking plate with flavourless oil before preparing each individual crêpe.
- 5. Bake the crêpes at heat level **MAX** for approx. 80–90 seconds per side. Reduce the heat level, if necessary, depending on the desired degree of browning.
- 6. Spread crêpes to taste with marmalade or top with sugar or cinnamon and fold together.

● Crêpe Suzette

Ingredients for approx. 4–5 crêpes:

For the batter:	
200 g	Flour
180 ml	Milk
2	Pinches of salt
120 g	Butter, melted
8	Eggs (size M)
2 tbsp.	Icing sugar
2 tbsp.	Rum
-	A little flavourless oil for the baking plate
For the orange sauce:	
4	Oranges, untreated
24	Sugar cubes
60 g	Butter, melted
2	Lemons (juice)
2 tbsp.	Almond flakes
50 ml	Orange liqueur for flambéing (alcohol content of at least 40 %)

Preparation:

1. Melt the butter and leave to cool a little.
2. Sieve the flour into a bowl, then add all ingredients and combine to form a smooth batter. Leave to stand for at least 30 minutes.
3. Stir the batter once more and check the consistency. The batter should be a slightly thick liquid consistency. Thin with a little water, if necessary.

To make the orange sauce, proceed as follows:

1. Grate the orange peel, then juice the oranges.
2. Melt the sugar cubes in butter in a pan and leave to caramelize until they are a light golden colour.
3. Add the orange and lemon juice together with orange zest and leave to cook for 1–2 minutes.
4. Grease the baking plate with flavourless oil before preparing each individual crêpe.

5. Bake the crêpes at heat level **MAX** for approx. 80–90 seconds per side. Reduce the heat level, if necessary, depending on the desired degree of browning.
6. Fold each crêpe twice onto a plate. Cover the crêpe with the orange sauce and leave for approx. 1–2 minutes.
7. Top the crêpe with almond flakes. Pour the warmed orange liqueur into a ladle and light it with a match (flambé). Pour the orange liqueur over the crêpes.
8. Serve aflame.

● Vegan crêpes

Ingredients for approx. 4–5 crêpes:

250 g	Flour
30 g	Corn flour
500 ml	Soya milk
150 ml	Cold water
1	Pinch of salt
30 g	Brown sugar
32 ml	Vegetable oil (flavourless)
-	A little flavourless oil (e.g. sunflower oil) for the baking plate

Preparation:

1. Dissolve the corn flour in cold water in a suitable container.
2. Sieve the flour into a bowl, then combine with the vegetable oil, sugar, salt, corn flour and 100 ml soya milk to make a thick batter. Stir in the remaining soya milk until the batter is smooth and leave to stand for at least 30 minutes.
3. Stir the batter once more and check the consistency. The batter should be a slightly thick liquid consistency. Thin with a little water, if necessary.
4. Grease the baking plate with flavourless oil before preparing each individual crêpe.

- Bake the crêpes at heat level **MAX** approx. 90–100 seconds on the first side. Bake the second side for approx. 60 seconds. Reduce the heat level, if necessary, depending on the desired degree of browning.
- Spread crêpes to taste with marmalade or top with sugar or cinnamon and fold together.

● Pancakes

Ingredients for approx. 3–4 pancakes:

4	Eggs
250 g	Flour
2 tsp.	Baking soda
250 ml	Whole milk (3.5 % fat)
2	Pinches of salt

Adding sweet fillings:

–	Powdered sugar
–	Maple syrup
–	Fresh fruit (e.g. strawberries, blueberries)
–	Compote

Adding savoury fillings:

–	Crispy bacon
–	Vegetable noodles
–	Smoked salmon
–	Fresh salad

Preparation:

- Separate the eggs.
- Mix the flour and baking soda.
- While stirring, alternately add portions of milk and the flour mixture to the egg yolks. Mix with a hand mixer to a smooth batter.
- Whip the egg whites with the salt until stiff.
- Carefully mix in the whipped egg whites to the batter.
- Prepare the pancakes immediately without resting: Put 1–2 tablespoons of batter per pancake on the baking plate [3]. Bake the pancakes on both sides for approx. 1–2 minutes at temperature setting **MAX**, until they are golden brown.

● Galettes complètes

Ingredients for approx. 4–5 galettes:

250 g	Buckwheat flour
1 tsp.	Coarse sea salt
1	Egg
225 ml	Whole milk (3.5 % fat)
400 ml	Water
8	Eggs
300 g	Grated cheese
4 slices	Cooked ham
–	Salt and pepper

Preparation:

- Mix flour and salt in a mixing bowl and make a small depression in the middle.
- Pour the egg into the depression.
- Stir vigorously from the centre by hand with a stirring spoon, gradually adding the milk and water.
- When the dough is consistent, continue to whip vigorously by hand until there are small bubbles in the dough.
- Let the dough rest overnight in the refrigerator.
- Cut the cooked ham into strips.
- Stir the dough again vigorously and check the consistency: The dough should have the consistency of drinking yoghurt.
- Bake the first side of the galette as usual at temperature setting **MAX** for approx. 90–100 seconds. Reduce the heat level, if necessary, depending on the desired degree of browning.
- Immediately after turning, place the egg in the middle and lower the temperature.
- Season the egg to taste with salt and pepper.
- When the egg white is cooked, spread the grated cheese and ham strips around the egg yolk.
- When the cheese has melted, turn the edges of the galette slightly with the crêpe turner so that the egg can still be seen in the middle.

● Herb crêpes with goat cheese filling

Ingredients for approx. 3–4 crêpes:

2	Eggs (size L)
175 ml	Milk
125 ml	Water
3 tsp.	Canola oil
0.5 tsp.	Salt
56 g	Whole wheat flour
56 g	All-purpose flour
–	Tarragon, parsley, chervil and/or chives (finely chopped)
–	Butter
For the filling:	
220 g	Low fat cottage cheese
170 g	Goat cheese
45 ml	Low fat yoghurt (plain)
–	Pepper (freshly ground)

Preparation:

1. Place the milk, water, eggs, canola oil and salt in a blender.
2. Cover the blender, and switch on at low speed. Add the flours, and increase the speed to high. Blend for 1 minute.
3. Transfer to a bowl, cover and refrigerate for 1–2 hours.
4. When ready to bake, stir in the herbs.
5. Pre-heating the baking plate [3] at medium heat. Melt a part of the butter. Use a pastry brush to make sure that the butter coats the baking plate.
6. Scoop the batter onto the baking plate [3]. Use the t-shape dough divider [9] to distribute the batter evenly.
7. Bake for about 1 minute until you can easily loosen the edges with the crêpe turner [8].
8. Turn the crêpe and bake on the other side for approx. 30 seconds. Turn the crêpe onto a plate. Continue until all of the batter is used up.

9. Combine the cottage cheese and goat cheese in a food processor fitted with the steel blade, and blend until smooth.
10. Add the yogurt and pepper, and blend together. Transfer to a bowl. Cover and refrigerate until ready to use.
11. Cut each crêpe in half. Spread a scant tablespoon of the herbed goat cheese on the less baked side of each crêpe.
12. Fold in half, then in half again. Arrange on a platter.
13. To serve warm, heat for 30 seconds in a microwave or for 10 minutes in an oven on a low setting.

● Ham and gruyère crêpes

Ingredients for approx. 2–3 crêpes:

175 ml	Milk
1	Egg
60 g	All-purpose flour
8–10 slices	Ham (thinly sliced)
170 g	Gruyère cheese
–	Butter
–	Chives (thinly sliced, optional)

Preparation:

1. In a mixing bowl, whisk together the milk, egg, and flour.
2. Pre-heat the baking plate [3] at medium heat. Melt a pat of the butter. Use a pastry brush to make sure that the butter coats the baking plate.
3. Scoop the batter onto the baking plate [3]. Use the t-shape dough divider [9] to distribute the batter evenly.
4. Bake for approx. 2 minutes or until lightly browned. Use the crêpe turner [8] to gently flip the crêpe over. Bake on the other side for approx. 2 minutes until both sides are baked.
5. Remove the crêpe from the baking plate [3]. Repeat this process with the remaining batter.
6. Once the crêpes are all baked, layer 1–2 slices of ham and some of the cheese onto the centre of one of the crêpes.

- Fold the crêpe in one end and then fold over the sides.
- Add a little more butter on the baking plate [3] (still on medium heat).
- Place the folded crêpes on the baking plate [3], a few at a time. Flip after approx. 1 minute and bake until the cheese is melted.
- Remove from the baking plate [3]. Garnish with fresh chives or other desired toppings and serve.
- Repeat the process with the remaining batter. Grease the baking plate [3] as needed.
- For the filling: In a small bowl, beat the cream cheese, confectioners' sugar, lemon juice and zest, and vanilla until smooth.
- Fold in 2 cups fresh strawberries and the whipped cream.
- Spoon about $\frac{1}{3}$ cup of the filling into the centre of each crêpe. Roll up the crêpe. Garnish with the remaining strawberries, and if desired, additional confectioners' sugar.

● Creamy strawberry crêpes

Ingredients for approx. 4–5 crêpes:

4	Eggs (size L)
250 ml	Milk (2 % fat)
250 ml	Water
2 tsp.	Butter (melted)
240 g	All-purpose flour
$\frac{1}{4}$ tsp.	Salt
For the filling:	
227 g	Cream cheese (softened)
30 g	Sugar (confectioners)
15 ml	Lemon juice
15 g	Lemon zest (grated)
3 g	Vanilla extract
4 cups	Strawberries (sliced)
230 g	Heavy whipping cream (whipped)

Preparation:

- In a large bowl, whisk eggs, milk, water, butter, flour and salt. Mix well.
- Cover the batter and refrigerate for approx. 1 hour.
- Pre-heat the baking plate [3] at medium heat.
- Stir the batter. Scoop the batter onto the centre of the baking plate [3]. Quickly use the t-shape dough divider [9] to distribute the batter evenly.
- Bake until the top appears dry. Use the crêpe turner [8] to gently flip the crêpe over.
- Bake on the other side until both sides are baked. Move the crêpe to a wire rack. Let the crêpes cool down.

● Cleaning

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!**

- Before cleaning: Always disconnect the mains plug [5] from the mains outlet.
- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product.

⚠ **WARNING! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool down first.

⚠ **NOTICE! Risk of product damage!** Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

① **INFO:** Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Part	Cleaning method
Housing	☐ Wipe the housing with a damp cloth. ☐ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the housing off afterwards with a damp cloth without detergent. ☐ Dry the housing thoroughly.

Part	Cleaning method
Baking plate 3	☐ Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product. ☐ Remove the baking plate 3 from the base 4. ☐ Wipe the baking plate 3 with a slightly damp cloth and a mild detergent. ■ You can also clean the baking plate 3 in the dishwasher.
Crêpe turner 8 T-shape dough divider 9	☐ Rinse the parts with water and a mild detergent. ■ You can also clean the parts in the dishwasher.

● Storage

⚠ WARNING! Risk of burns! Do not store the product right after operation. Let the product cool first.

- ☐ Clean the product before storage.
- ☐ Wind the mains cord **5** onto the cable storage **6**.
- ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ☐ Store the product at a dry location out of the reach of children.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning:
1-7: plastics/20-22: paper and fibreboard/80-98: composite materials.

Product:



The product incl. accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 493696_2504) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

(GB)

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.gb

(IE)

Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

(NI)

Service Northern Ireland

E-Mail: owim@lidl.ni

(CY)

Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.cy

(MT)

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.mt



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	36
Introduction	Page	36
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	37
Contenu de l'emballage	Page	37
Liste des pièces	Page	37
Données techniques	Page	37
Consignes générales de sécurité	Page	37
Mise en service	Page	41
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	41
Utilisation	Page	41
Allumer/éteindre le produit	Page	41
Préparer des crêpes	Page	41
Recettes	Page	42
Aperçu	Page	42
Recette de base pour les crêpes	Page	42
Galette (sans gluten)	Page	43
Crêpes sucrées	Page	43
Crêpe Suzette	Page	44
Crêpes végétaliennes	Page	44
Pancakes	Page	45
Galette complètes	Page	45
Crêpes aux herbes farcies au chèvre	Page	46
Crêpes au jambon et au gruyère	Page	46
Crêpes crémeuses à la fraise	Page	47
Nettoyage	Page	48
Rangement	Page	48
Mise au rebut	Page	49
Garantie	Page	49
Faire valoir sa garantie	Page	50
Service après-vente	Page	51

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque d'asphyxie)		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque de décharge électrique)	Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (p. ex. risque de brûlure)		Utiliser le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)		Danger – risque d'électrocution !
	INFO : Ce symbole avec la mention d'avertissement « Info » propose plus d'informations utiles.		Prudence – surface chaude !
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Ce produit est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.
	Va au lave-vaisselle : 3 Plaque de cuisson 8 Spatule à crêpe 9 Raclette à crêpe		Consignes de sécurité Instructions de manipulation
	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		

CRÊPIÈRE

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité

du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.



Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 493696_2504.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est destiné à la préparation de crêpes ou de plats similaires. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Crêpière
- 1 Plaque de cuisson
- 1 Spatule à crêpe
- 1 Raclette à crêpe
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

(Ill. A)

- 1 Voyant rouge (alimentation) ou voyant vert (prêt)
- 2 Thermostat (**MIN/MAX**)
- 3 Plaque de cuisson
- 4 Socle

(Ill. B)

- 5 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 6 Logement du cordon
- 7 Pieds antidérapants

(Ill. C)

- 8 Spatule à crêpe
- 9 Raclette à crêpe

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	1500 W
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,0 W
Classe de protection :	I
Certification :	
– HG13657 :	GS Intertek
– HG13657-CH :	–
– HG13657-BS :	–



Consignes générales de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES

DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée pour des dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR BÉBÉS ET ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

**⚠ AVERTISSEMENT !
Risque d'électrocution !**
N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En

cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

- Les surfaces peuvent devenir brûlantes durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque le produit fonctionne.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est allumé dès que la fiche secteur est branchée sur une prise de courant appropriée.

- Avant de brancher le produit sur le réseau électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur la plaque signalétique.

- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique. Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.

- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par la plaque de cuisson ou qu'il n'en touche pas le bord de la plaque de cuisson.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou

un système de commande à distance séparé.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage. Observez toutes les instructions et remarques relatives au nettoyage du produit (voir « Nettoyage »).

- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

- Ne faites pas tomber d'objets sur la plaque de cuisson.
- Évitez d'appliquer une force excessive ou de cogner la plaque de cuisson.
- Évitez les produits de nettoyage abrasifs, les éponges à récurer ou les grattages excessifs, car ils peuvent endommager le revêtement.
- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et domaines similaires tels que :
 - Dans les cuisines pour le personnel de magasins, les bureaux et autres domaines commerciaux ;
 - Dans les propriétés agricoles ;
 - Dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour la clientèle ;
 - Dans les chambres d'hôtes.

● **Mise en service**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit dans les consignes (voir « Garantie »).

4. Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger. Avant la première utilisation, utilisez le produit sans y mettre quelque chose afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.
5. Avant la première utilisation du produit, nettoyez toutes ses pièces (voir « Nettoyage »).

● **Utilisation**

① **INFO :**

- ☐ Lorsque le produit est chauffé pour la première fois : Une légère odeur peut se dégager. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe autour de l'appareil.
- ☐ Jetez les crêpes de la première cuisson.
- ☐ Pour passer en mode « arrêt » : Débranchez la fiche de secteur [5] de la prise de courant.
- ☐ N'allumez jamais le produit sans sa plaque de cuisson [3].
- ☐ Avant d'allumer le produit : Assurez-vous que la plaque de cuisson [3] se trouve dans la bonne position.

● **Allumer/éteindre le produit**

1. Allumer le produit : Tournez le thermostat [2] sur **MIN**. Branchez la fiche de secteur [5] sur une prise de courant compatible. Le voyant vert [1] s'allume.
2. Éteindre le produit : Débranchez la fiche de secteur [5] de la prise de courant. Le voyant [1] s'éteint.

Voyant	État
Voyant rouge [1] allumé	Le produit chauffe
Voyant vert [1] allumé	Le produit est allumé La température réglée est atteinte

● **Préparer des crêpes**

① **INFO :**

- La température de cuisson est atteinte après quelques minutes. Le voyant vert [1] s'allume.

- Les temps de préparation des crêpes indiqués peuvent varier en fonction de la recette.
 - Graissez la plaque de cuisson [3] avec une huile alimentaire appropriée.
 - Ne remplissez pas trop le produit.
 - Afin d'obtenir le résultat souhaité, rallongez ou raccourcissez le temps de cuisson.
 - N'utilisez jamais de spatule en métal, car elle pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson [3].
1. Versez la pâte au centre de la plaque de cuisson [3] de manière à recouvrir environ les $\frac{2}{3}$ de la plaque de cuisson. Il doit rester tout autour du bord environ 2 cm de libre lorsque la pâte est répartie sur la plaque de cuisson. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas du bord de la plaque de cuisson.
 2. Répartissez la pâte liquide vers l'extérieur à l'aide de la raclette à crêpe [9] (ill. D). Maintenez la raclette à crêpe aussi à plat que possible et faites-la glisser du centre vers le bord dans un mouvement circulaire.
 3. Si la pâte n'est plus liquide sur le dessus de la crêpe, c'est-à-dire env. 80-90 secondes : Utilisez la spatule à crêpe [8] pour retourner la crêpe (ill. E). Glissez la spatule à crêpe sous le milieu de la crêpe, soulevez-la et elle se pliera d'un mouvement rapide sur sa moitié. Dépliez rapidement l'autre moitié, face contre la plaque de cuisson [3], de manière à ce que la crêpe soit complètement à plat pour poursuivre la cuisson de ce côté.
 4. Si la crêpe est encore trop claire ou pas assez ferme, laissez-la cuire un peu plus longtemps.
 5. Dès que la crêpe est cuite, après env. 80-90 secondes, versez la garniture souhaitée sur la crêpe, rabattez-la avec la spatule à crêpe [8] et retirez-la de la plaque de cuisson [3].
 6. Lorsque le processus de cuisson est terminé : Débranchez la fiche de secteur [5] de la prise de courant.

● Recettes

● Aperçu

Recette	Portions	Temps de préparation (env.)
Recette de base pour les crêpes	4-5	90 min
Galettes (sans gluten)	4-5	30 min
Crêpes sucrées	4-5	90 min
Crêpe Suzette	4-5	60 min
Crêpes végétaliennes	4-5	60 min
Pancakes	3-4	20 min
Galettes complètes	4-5	40 min
Crêpes aux herbes farcies au chèvre	3-4	120 min
Crêpes au jambon et au gruyère	2-3	20 min
Crêpes crémeuses à la fraise	4-5	120 min

● Recette de base pour les crêpes

Ingrédients pour env. 4-5 crêpes :

250 g	Farine
400 ml	Lait
100 ml	Eau
1	Pincée de sel
1	Pincée de noix de muscade
2	Œufs (grosueur M)
-	Un peu d'huile au goût neutre pour la plaque de cuisson

Préparation :

1. Tamisez la farine dans un saladier, puis ajoutez tous les ingrédients et travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant 30 à 60 minutes.
2. Remuez encore une fois la pâte pour vérifier sa consistance. La pâte doit avoir une consistance légèrement épaisse.
3. Si la pâte est encore trop épaisse, ajoutez un peu d'eau tiède.
4. Avant de préparer chaque crêpe, graissez la plaque de cuisson avec une huile au goût neutre.
5. Faites cuire les crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 80-90 secondes de chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
6. Tartinez les crêpes de confiture, saupoudrez de sucre et de cannelle à votre convenance ou, pour obtenir un goût salé, garnissez-les de fromage, de saumon ou de jambon et pliez-les.

● Galettes (sans gluten)

Ingrédients pour env. 4-5 galettes :

250 g	Farine de sarrasin
1 c. à c.	Sel de mer (gros grains)
1	Œuf
225 ml	Lait entier (3,5 % de matières grasses)
400 ml	Eau

Préparation :

1. Mélangez la farine et le sel dans un saladier et creusez un petit puits au centre.
2. Cassez l'œuf et mettez-le dans le puits.
3. Remuez énergiquement à l'aide d'une cuillère en partant du centre, en ajoutant peu à peu le lait et l'eau.
4. Lorsque la pâte est homogène, continuez à la battre vigoureusement à la main jusqu'à ce qu'elle fasse de petites bulles.
5. Laissez la pâte reposer toute une nuit au réfrigérateur.

6. Remélanguez ensuite vigoureusement la pâte et vérifiez sa consistance : La pâte doit avoir la consistance du yaourt à boire.
7. Cuisez les galettes comme décrit au niveau de température **MAX** pendant env. 90-100 secondes chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.

● Crêpes sucrées

Ingrédients pour env. 4-5 crêpes :

250 g	Farine
100 g	Sucre
400 ml	Lait
100 ml	Eau
1	Pincée de sel
1 sachet	Sucre vanillé
2	Œufs (gros M)
-	Un peu d'huile au goût neutre pour la plaque de cuisson

Préparation :

1. Tamisez la farine dans un saladier, puis ajoutez tous les ingrédients et travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant env. 30-60 minutes.
2. Remuez encore une fois la pâte pour vérifier sa consistance. La pâte doit avoir une consistance légèrement épaisse.
3. Si la pâte est encore trop épaisse, ajoutez un peu d'eau tiède.
4. Avant de préparer chaque crêpe, graissez la plaque de cuisson avec une huile au goût neutre.
5. Faites cuire les crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 80-90 secondes de chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
6. Tartinez les crêpes de confiture ou saupoudrez de sucre et de cannelle à votre convenance avant de les plier.

● Crêpe Suzette

Ingrédients pour env. 4–5 crêpes :

Pour la pâte :	
200 g	Farine
180 ml	Lait
2	Pincées de sel
120 g	Beurre fondu
8	Cœufs (gros M)
2 c. à s.	Sucre glace
2 c. à s.	Rhum
-	Un peu d'huile au goût neutre pour la plaque de cuisson
Pour la sauce à l'orange :	
4	Oranges, non traitées
24	Morceaux de sucre
60 g	Beurre fondu
2	Citrons (jus)
2 c. à s.	Amandes effilées
50 ml	Liqueur d'orange pour flamber (teneur en alcool d'au moins 40 %)

Préparation :

1. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir un peu.
2. Tamisez la farine dans un saladier, puis ajoutez tous les ingrédients et travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant au moins 30 minutes.
3. Remuez encore une fois la pâte pour vérifier sa consistance. La pâte doit avoir une consistance légèrement épaisse. Si la pâte est encore trop épaisse, ajoutez un peu d'eau tiède.

Pour la sauce à l'orange, procédez comme suit :

1. Pressez le jus des oranges et râpez le zeste d'orange.
2. Faites fondre les morceaux de sucre avec le beurre dans une poêle et laissez-le caraméliser jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement dorée.

3. Ajoutez les jus d'orange et de citron, le zeste d'orange râpé et laissez cuire le tout pendant 1–2 minutes.
4. Avant de préparer chaque crêpe, graissez la plaque de cuisson avec une huile au goût neutre.
5. Faites cuire les crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 80–90 secondes de chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
6. Pliez chaque crêpe deux fois sur une assiette. Couvrez la crêpe avec la sauce à l'orange et laissez-la reposer pendant env. 1–2 minutes.
7. Parsemez les amandes effilées sur la crêpe. Versez la liqueur d'orange chauffée dans une louche et allumez-la à l'aide d'une allumette (flamber). Versez la liqueur d'orange sur les crêpes.
8. Servir à table durant la flambée.

● Crêpes végétaliennes

Ingrédients pour env. 4–5 crêpes :

250 g	Farine
30 g	Farine de maïs
500 ml	Boisson au soja
150 ml	Eau froide
1	Pincée de sel
30 g	Sucre roux
32 ml	Huile végétale (goût neutre)
-	Un peu d'huile au goût neutre (par ex. huile de tournesol) pour la plaque de cuisson

Préparation :

1. Dans un récipient approprié, dissolvez la farine de maïs dans de l'eau froide.
2. Tamisez la farine dans un saladier et mélangez-la avec l'huile végétale, le sucre, le sel, la farine de maïs et 100 ml de boisson au soja afin d'obtenir une pâte épaisse, mais encore liquide. Incorporez le reste de

- la boisson au soja, remuez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et laissez reposer au moins 30 minutes.
- Remuez encore une fois la pâte pour vérifier sa consistance. La pâte doit avoir une consistance légèrement épaisse. Si nécessaire, rallongez avec un peu d'eau.
 - Avant de préparer chaque crêpe, graissez la plaque de cuisson avec une huile au goût neutre.
 - Faites cuire le premier côté des crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 90–100 secondes. Faites cuire le deuxième côté pendant env. 60 secondes. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
 - Tartinez les crêpes de confiture ou saupoudrez de sucre et de cannelle à votre convenance avant de les plier.

● Pancakes

Ingrédients pour env. 3–4 pancakes :

4	Œufs
250 g	Farine
2 c. à c.	Bicarbonate de soude alimentaire, poudre à pâte
250 ml	Lait entier (3,5 % de matières grasses)
2	Pincées de sel

Pour des garnitures sucrées :

–	Sucre glace
–	Sirop d'érable
–	Fruits frais (par ex. fraises, myrtilles)
–	Compote

Pour des farces salées :

–	Bacon croustillant
–	Nouilles aux légumes
–	Saumon fumé
–	Salade fraîche

Préparation :

- Séparez les blancs des jaunes.
- Mélangez la farine avec le bicarbonate de soude préparé comme la poudre à pâte.
- Tout en mélangeant, ajoutez aux jaunes d'œufs, le lait puis le mélange de farine. Mélangez le tout à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Montez en neige les blancs d'œufs avec un peu de sel.
- Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige à la pâte.
- Préparez les pancakes immédiatement, sans les laisser reposer : Pour préparer une crêpe style pancake, mettez 1–2 cuillères à soupe de pâte sur la plaque de cuisson [3]. Faites cuire les crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 1–2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

● Galettes complètes

Ingrédients pour env. 4–5 galettes :

250 g	Farine de sarrasin
1 c. à c.	Sel marin à gros grains
1	Œuf
225 ml	Lait entier (3,5 % de matières grasses)
400 ml	Eau
8	Œufs
300 g	Fromage râpé
4 tranches	Jambon blanc
–	Sel et poivre

Préparation :

- Mélangez la farine et le sel dans un saladier et creusez un petit puits au centre.
- Cassez l'œuf et mettez-le dans le puits.
- Remuez énergiquement à l'aide d'une cuillère en partant du centre, en ajoutant peu à peu le lait et l'eau.
- Lorsque la pâte est homogène, continuez à la battre vigoureusement à la main jusqu'à ce qu'elle fasse de petites bulles.

5. Laissez la pâte reposer toute une nuit au réfrigérateur.
6. Coupez le jambon cuit en lamelles.
7. Remélangez ensuite vigoureusement la pâte et vérifiez sa consistance : La pâte doit avoir la consistance du yaourt à boire.
8. Cuisez les galettes comme décrit au niveau de température **MAX** pendant env. 90–100 secondes chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
9. Immédiatement après le retournement, placez l'œuf au centre et baissez la température.
10. Assaisonnez l'œuf avec du sel et du poivre.
11. Lorsque le blanc d'œuf est cuit, répartissez le fromage râpé et les lanières de jambon autour du jaune d'œuf.
12. Lorsque le fromage est fondu, plissez légèrement les bords de la galette avec la spatule à crêpe de manière à ce que l'œuf soit encore visible au centre.

● Crêpes aux herbes farcies au chèvre

Ingrédients pour env. 3–4 crêpes :

2	CŒufs (grosseur L)
175 ml	Lait
125 ml	Eau
3 c. à c.	Huile de colza
0,5 c. à c.	Sel
56 g	Farine complète
56 g	Farine universelle
–	Estragon, persil, cerfeuil et/ou ciboulette (finement hachés)
–	Beurre

Pour la farce :

220 g	Cottage cheese allégé
170 g	Fromage de chèvre
45 ml	Yaourt allégé (nature)
–	Poivre (fraîchement moulu)

Préparation :

1. Dans un mixeur, mettez le lait, l'eau, les œufs, l'huile de colza et le sel.
2. Fermez le mixeur et mettez-le en marche à vitesse réduite. Ajoutez la farine et augmentez la vitesse à un niveau plus élevé. Réduisez le tout en purée pendant 1 minute.
3. Mettez le tout dans un saladier, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 1–2 heures.
4. Mélangez les herbes avant la cuisson.
5. Préchauffez la plaque de cuisson [3] à feu moyen. Faites fondre une partie du beurre. Pour graisser la plaque de cuisson avec du beurre, utilisez un pinceau à pâtisserie.
6. Versez la pâte sur la plaque de cuisson [3], répartissez-la uniformément à l'aide de la raclette à crêpe [9].
7. Faites cuire pendant env. 1 minute et utilisez la spatule à crêpe [8] pour détacher les bords plus facilement.
8. Retournez la crêpe et faites-la cuire de l'autre côté pendant env. 30 secondes. Placez la crêpe sur une assiette. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
9. Travaillez le cottage cheese et le fromage de chèvre dans un robot ménager avec une lame en acier pour obtenir une masse lisse.
10. Ajoutez le yaourt et le poivre et mélangez le tout. Versez dans un saladier. Couvrez et mettez au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.
11. Coupez chaque crêpe en deux. Déposez une petite cuillère à soupe de fromage de chèvre sur le côté le moins cuit de chaque crêpe.
12. Pliez les crêpes en deux, puis repliez-les encore une fois. Dressez le tout sur un plat de service.
13. Pour réchauffer, passez le tout 30 secondes au four à micro-ondes ou 10 minutes au four à basse température.

● Crêpes au jambon et au gruyère

Ingrédients pour env. 2–3 crêpes :

175 ml	Lait
1	CŒuf

60 g	Farine universelle
8-10 tranches	Jambon (coupé en fines tranches)
170 g	Gruyère
-	Beurre
-	Ciboulette (finement ciselée, facultatif)

Préparation :

1. Mélangez le lait, l'œuf et la farine dans un petit saladier.
2. Préchauffez la plaque de cuisson [3] à feu moyen. Faites fondre une noisette de beurre. Pour graisser la plaque de cuisson avec du beurre, utilisez un pinceau à pâtisserie.
3. Versez la pâte sur la plaque de cuisson [3], répartissez-la uniformément à l'aide de la raclette à crêpe [9].
4. Faites cuire pendant env. 2 minutes ou jusqu'à ce que la crêpe soit légèrement dorée. Retournez délicatement la crêpe avec la spatule à crêpe [8]. Faites cuire l'autre côté pendant env. 2 minutes, jusqu'à ce que les deux côtés soient bien cuits.
5. Retirez la crêpe de la plaque de cuisson [3]. Répétez le processus avec la pâte restante.
6. Dès que les crêpes sont cuites, placez 1-2 tranches de jambon et une partie du fromage au milieu d'une crêpe.
7. Repliez la crêpe à une extrémité, puis rabattez les côtés.
8. Ajoutez un peu plus de beurre sur la plaque de cuisson [3] (toujours à feu moyen).
9. Placez les crêpes pliées les unes après les autres sur la plaque de cuisson [3]. Retournez-les après env. 1 minute et laissez-les cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
10. Retirez de la plaque de cuisson [3]. Garnissez de ciboulette fraîche ou de toute autre garniture souhaitée et servez.

● Crêpes crémeuses à la fraise

Ingrédients pour env. 4-5 crêpes :

4	Œufs (grosseur L)
250 ml	Lait entier (2 % de matières grasses)
250 ml	Eau
2 c. à c.	Beurre (fondu)
240 g	Farine universelle
¼ c. à c.	Sel
Pour la farce :	
227 g	Fromage frais (crémeux)
30 g	Sucre glace
15 ml	Jus de citron
15 g	Zeste de citron (râpé)
3 g	Extrait de vanille
4 tasses	Fraises (coupées en morceaux)
230 g	Crème fouettée (en chantilly)

Préparation :

1. Dans un grand saladier, battez les œufs, le lait, l'eau, le beurre, la farine et le sel. Mélangez bien.
2. Couvrez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pendant env. 1 heure.
3. Préchauffez la plaque de cuisson [3] à feu moyen.
4. Mélangez la pâte. Versez la pâte sur la plaque de cuisson [3], répartissez-la uniformément à l'aide de la raclette à crêpe [9].
5. Faites cuire jusqu'à ce que la surface soit ferme. Retournez délicatement la crêpe avec la spatule à crêpe [8].
6. Faites cuire l'autre côté des crêpes jusqu'à ce que les deux côtés soient cuits. Placez la crêpe sur une grille. Laissez refroidir les crêpes.
7. Répétez l'opération avec le reste de la pâte. Si nécessaire, graissez la plaque de cuisson [3].

8. Pour la farce : Dans un petit saladier, mélangez le fromage frais, le sucre en poudre, le jus et le zeste de citron et l'extract de vanille jusqu'à obtenir une consistance lisse.
9. Incorporez 2 tasses de fraises fraîches et la crème fouettée.
10. Déposez environ $\frac{1}{3}$ de tasse de la farce au centre de chaque crêpe et roulez la crêpe. Garnissez avec le reste des fraises et éventuellement du sucre glace en supplément.

● Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !**

- Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche de secteur [5] de la prise de courant.
- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ **ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !** N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures.

❗ **INFO :** Nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que les restes d'aliments ont séché, ils ne peuvent plus être enlevés aussi facilement.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	☐ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide. ☐ Si c'est nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur le chiffon. Essuyez ensuite le boîtier avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage. ☐ Séchez bien le boîtier.
Plaque de cuisson [3]	☐ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit. ☐ Enlevez la plaque de cuisson [3] du socle [4]. ☐ Essuyez la plaque de cuisson [3] avec un chiffon légèrement humide et un produit de nettoyage doux. ■ Vous pouvez laver la plaque de cuisson [3] au lave-vaisselle.
Spatule à crêpe [8] Raclette à crêpe [9]	☐ Rincez les pièces avec de l'eau et un produit de nettoyage doux. ■ Vous pouvez également mettre ces pièces au lave-vaisselle.

● Rangement

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

- ☐ Nettoyez le produit avant de le ranger.
- ☐ Roulez le cordon d'alimentation [5] dans le logement du cordon [6].
- ☐ Conservez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ☐ Stockez le produit dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.

● **Mise au rebut**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papiers et cartons/80-98 : matériaux composite.

Produit :



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le

vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 493696_2504) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● **Service après-vente**

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	53
Inleiding	Pagina	53
Beoogd gebruik	Pagina	54
Leveringsomvang	Pagina	54
Lijst van onderdelen	Pagina	54
Technische gegevens	Pagina	54
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	54
Ingebruikname	Pagina	58
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	58
Gebruik	Pagina	58
Product in-/uitschakelen	Pagina	58
Crêpes voorbereiden	Pagina	58
Recepten	Pagina	59
Overzicht	Pagina	59
Basisrecept voor crêpes	Pagina	59
Gallettes (glutenvrij)	Pagina	60
Zoete crêpes	Pagina	60
Crêpe Suzette	Pagina	60
Vegan crêpes	Pagina	61
Pannenkoeken	Pagina	61
Gallettes complètes	Pagina	62
Kruidencrêpes met geitenkaasvulling	Pagina	62
Crêpes met ham en Gruyère	Pagina	63
Romige aardbeien-crêpes	Pagina	63
Schoonmaken	Pagina	64
Opbergen	Pagina	65
Afvoer	Pagina	65
Garantie	Pagina	65
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	66
Service	Pagina	66

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)		Wisselstroom/-spanning
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)	Hz	Hertz (netfrequentie)
		W	Watt
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)		Gevaar – kans op elektrische schokken!
	INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.		Voorzichtig – heet oppervlak!
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.
	Geschikt voor in de vaatwasmachine: 3 Bakplaat 8 Crêpe-keerder 9 T-vormige deegscheider		Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik
	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		

CRÊPEMAKER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid,

gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.



Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door deze QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 493696_2504 in te voeren.

● Beoogd gebruik

- Dit product is bedoeld voor de bereiding van crêpes of soortgelijke gerechten. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

- 1 Crêpemaker
- 1 Bakplaat
- 1 Crêpe-keerder
- 1 T-vormige deegscheider
- 1 Beknopte handleiding

● Lijst van onderdelen

(Afb. A)

- 1 Rode indicator (voeding) of groene indicator (gereed)
- 2 Thermostaat (**MIN/MAX**)

3 Bakplaat

4 Voet

(Afb. B)

5 Aansluitsnoer met netstekker

6 Kabelopslag

7 Antislipvoetjes

(Afb. C)

8 Crêpe-keerder

9 T-vormige deegscheider

● Technische gegevens

Voedingsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	1500 W
Energieverbruik wanneer uitgeschakeld:	0,0 W
Veiligheidsklasse:	I
Certificering:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Algemene veiligheids-aanwijzingen

**MAAK UZELF, VOORDAT U
HET PRODUCT GEBRUIKT,
VERTROUWD MET
ALLE VEILIGHEIDS- EN
BEDIENINGSAANWIJZINGEN!
ALS U DIT PRODUCT
AAN IEMAND ANDERS
DOORGEEFT, GEEF DAN OOK
ALLE DOCUMENTATIE MEE!**

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing,

vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

⚠ WAARSCHUWING!
LEVENSGEVAAR EN
KANS OP ONGEVALLEN
VOOR PEUTERS EN
KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten de daaraan verbonden gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als

ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor verbrandingen!

- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het product in bedrijf is.

WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Dit product is ingeschakeld zodra de netstekker in een geschikt stopcontact is gestoken.

- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten. Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een

vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.

- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de bakplaten bekneld zit of de rand van de bakplaat raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING!

Verwondingsgevaar!

Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt. Raadpleeg de aanwijzingen over hoe het product schoon te maken (zie "Schoonmaken").

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.
- Laat geen voorwerpen op de bakplaat vallen.
- Vermijd overmatige krachtoefening of stoten op de bakplaat.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen, schuurponsjes of overmatige schuurplekken, omdat deze de coating kunnen beschadigen.

- Het apparaat is bestemd om in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen te worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld:
 - In keukens voor medewerkers in winkels, bureaus en andere commerciële instellingen;
 - In agrarische gebouwen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere onderkomens;
 - In bed-and-breakfasts.

● **Ingebruikname**

● **Product uitpakken en grondig reinigen**

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven (zie "Garantie").
4. Tijdens hun vervaardiging wordt op een aantal onderdelen een dunne, beschermende olielaag aangebracht. Gebruik het product de eerste keer leeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
5. Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product (zie "Schoonmaken").

● **Gebruik**

① **INFO:**

- ☐ Wanneer het product voor de eerste keer wordt verwarmd: Mogelijk ruikt u een zwakke geur. Zorg voor voldoende ventilatie.
- ☐ Gooi de eerste crêpes weg.
- ☐ Om naar de UIT-status te gaan: Trek de netstekker [5] uit de contactdoos.

- ☐ Schakel het product nooit in zonder de bakplaat [3].
- ☐ Voor het inschakelen van het product: Vergewis uzelf ervan dat de bakplaat [3] zich in de juiste stand bevindt.

● **Product in-/uitschakelen**

1. Het product inschakelen: Zet de thermostaat [2] op **MIN**. Steek de netstekker [5] in een daarvoor geschikte contactdoos. De groene indicator [1] licht op.
2. Het product uitschakelen: Trek de netstekker [5] uit de contactdoos. De indicator [1] dooft.

Indicator	Status
Rode indicator [1] licht op	Het product wordt opgewarmd
Groene indicator [1] licht op	Het product is ingeschakeld
	De ingestelde temperatuur is bereikt

● **Crêpes voorbereiden**

① **INFO:**

- De bakteemperatuur wordt na enkele minuten bereikt. De groene indicator [1] licht op.
 - De aangegeven bereidingstijden voor crêpes kunnen variëren afhankelijk van het recept.
 - ☐ Vet beide bakplaten [3] in met een daarvoor geschikte spijsolie.
 - ☐ Doe niet teveel water in het product.
 - ☐ Verleng of verkort de baktijd om het gewenste resultaat te bereiken.
 - ☐ Gebruik geen metalen spatels, omdat dit het antiaanbakoppervlak van de bakplaten [3] kan beschadigen.
1. Giet het deeg op het midden van de bakplaat [3], zodat ongeveer $\frac{2}{3}$ van de bakplaat bedekt is. Wanneer het deeg over de bakplaat wordt verspreid, moet de rand

- ongeveer 2 cm vrij blijven. Zorg ervoor dat het deeg niet over de rand van de bakplaat loopt.
2. Gebruik de T-vormige deegscheider [9] om het vloeibare deeg naar buiten te spreiden (afb. D). Houd de T-vormige deegscheider zo plat mogelijk en leid deze vanuit het midden in een cirkelvormige beweging naar de rand.
 3. Als het deeg boven op de crêpes na ongeveer 80–90 seconden niet meer vloeibaar is: Draai de crêpe met de crêpe-keerder [8] (afb. E). Schuif de crêpe-keerder onder het midden van de crêpes, til de crêpe omhoog en zwaai hem met een snelle beweging naar de andere helft. Vouw de andere helft snel uit zodat de crêpe volledig is uitgetrokken en plat op de bakplaat [3] ligt.
 4. Als de crêpe nog te licht of niet stevig genoeg is, laat de crêpe dan wat langer bakken.
 5. Nadat de crêpe ongeveer 80–90 seconden is gebakken, giet u de gewenste vulling op de crêpe, vouwt u deze om met de crêpe-keerder [8] en haalt u de crêpe van de bakplaat [3].
 6. Als het bakken voltooid is: Trek de netstekker [5] uit de contactdoos.

● Recepten

● Overzicht

Recept	Porties	Bereidings-tijd (ongeveer)
Basisrecept voor crêpes	4–5	90 min
Galettes (glutenvrij)	4–5	30 min
Zoete crêpes	4–5	90 min
Crêpe Suzette	4–5	60 min
Vegan crêpes	4–5	60 min
Pannenkoeken	3–4	20 min
Galettes complètes	4–5	40 min

Recept	Porties	Bereidings-tijd (ongeveer)
Kruidencrêpes met geitenkaasvulling	3–4	120 min
Crêpes met ham en Gruyère	2–3	20 min
Romige aard-beien-crêpes	4–5	120 min

● Basisrecept voor crêpes

Ingrediënten voor ca. 4–5 crêpes:

250 g	Bloem
400 ml	Melk
100 ml	Water
1	Snufje zout
1	Snufje nootmuskaat
2	Eieren (maat M)
–	Een beetje smaakloze olie voor de bakplaat

Bereiding:

1. Zeef de bloem in een kom, voeg alle ingrediënten toe en verwerk alles tot een glad deeg. Laat het deeg 30–60 minuten rusten.
2. Roer het deeg nog eenmaal door en controleer de consistentie. Het deeg moet een enigszins viskeuze consistentie hebben.
3. Voeg wat lauw water toe als het deeg nog te dik is.
4. Smeer de bakplaat in met smaakloze olie voordat u elke crêpe bereidt.
5. Bak de crêpes op warmteniveau **MAX** gedurende ongeveer 80–90 seconden per kant. Verlaag indien nodig de warmte, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
6. Smeer de crêpes naar wens in met jam, suiker en kaneel of beleg ze met kaas, zalm of ham en vouw ze samen.

● Galettes (glutenvrij)

Ingrediënten voor ca. 4–5 galettes:

250 g	Boekweitmeel
1 theelepel	Zeezout (grof)
1	Ei
225 ml	Volle melk (3,5 % vetgehalte)
400 ml	Water

Bereiding:

1. Meng bloem en zout in een mengkom en druk een kleine holte in het midden.
2. Giet het ei in de holte.
3. Roer krachtig vanuit het midden met een roerlepel en voeg geleidelijk de melk en het water toe.
4. Als het deeg gelijkmatig is, klop het dan krachtig met uw hand totdat het kleine belletjes begint te blazen.
5. Laat alles een nacht in de koelkast rusten.
6. Roer het deeg vervolgens nogmaals krachtig door en controleer de consistentie: Het deeg moet de consistentie hebben van drinkyoghurt.
7. Bak de galettes zoals beschreven op warmteniveau **MAX** gedurende ongeveer 90–100 seconden per kant. Verlaag indien nodig de warmte, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.

● Zoete crêpes

Ingrediënten voor ca. 4–5 crêpes:

250 g	Bloem
100 g	Suiker
400 ml	Melk
100 ml	Water
1	Snufje zout
1 pakje	Vanillesuiker
2	Eieren (maat M)
-	Een beetje smaakloze olie voor de bakplaat

Bereiding:

1. Zeef de bloem in een kom, voeg alle ingrediënten toe en verwerk alles tot een glad deeg. Laat het deeg minstens 30–60 minuten rusten.
2. Roer het deeg nog eenmaal door en controleer de consistentie. Het deeg moet een enigszins viskeuze consistentie hebben.
3. Voeg wat lauw water toe als het deeg nog te dik is.
4. Smeer de bakplaat in met smaakloze olie voordat u elke crêpe bereidt.
5. Bak de crêpes op warmteniveau **MAX** gedurende ongeveer 80–90 seconden per kant. Verlaag indien nodig de warmte, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
6. Smeer de crêpes naar wens in met jam of bestrooi ze met suiker en kaneel en vouw ze samen.

● Crêpe Suzette

Ingrediënten voor ca. 4–5 crêpes:

Voor het deeg:	
200 g	Bloem
180 ml	Melk
2	Snufjes zout
120 g	Boter, gesmolten
8	Eieren (maat M)
2 eetlepels	Poedersuiker
2 eetlepels	Rum
-	Een beetje smaakloze olie voor de bakplaat
Voor de sinaasappelsaus:	
4	Sinaasappels, onbehandeld
24	Suikerklontjes
60 g	Boter, gesmolten
2	Citroenen (sap)
2 eetlepels	Amandelbladeren
50 ml	Sinaasappellikeur om te branden (minimaal alcoholgehalte 40 %)

Bereiding:

1. Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
2. Zeef de bloem in een kom, voeg alle ingrediënten toe en verwerk alles tot een glad deeg. Laat het deeg minstens 30 minuten rusten.
3. Roer het deeg nog eenmaal door en controleer de consistentie. Het deeg moet een enigszins viskeuze consistentie hebben. Voeg wat lauwwater toe als het deeg nog te dik is.

Ga voor de sinaasappelsaus als volgt te werk:

1. Verwijder de sinaasappelschillen en knijp het sap van de sinaasappels eruit.
2. Smelt de suikerklontertjes met de boter in een pan en laat het karameliseren tot het een enigszins goudkleurige kleur heeft.
3. Voeg sinaasappel- en citroensap samen met de sinaasappelschillen toe en laat het 1–2 minuten koken.
4. Smeer de bakplaat in met smaakloze olie voordat u elke crêpe bereidt.
5. Bak de crêpes op warmteniveau **MAX** gedurende ongeveer 80–90 seconden per kant. Verlaag indien nodig de warmte, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
6. Vouw elke crêpe tweemaal op een plaat. Bedek de crêpe met de sinaasappelsaus en laat deze ongeveer 1–2 minuten rusten.
7. Bestrooi de crêpe met amandelvlokken. Doe de warme sinaasappellikeur in een juslepel en steek deze aan met een lucifer (flamberen). Giet de sinaasappellikeur over de crêpes.
8. Brandend serveren.

● Vegan crêpes

Ingrediënten voor ca. 4–5 crêpes:

250 g	Bloem
30 g	Maïsmeel
500 ml	Sojamelk
150 ml	Koud water
1	Snufje zout
30 g	Bruine suiker
32 ml	Plant aardige olie (smaakloos)
–	Een beetje smaakloze olie (bijv. zonnebloemolie) voor de bakplaat

Bereiding:

1. Los de maïs bloem op in een geschikte bak in koud water.
2. Zeef de bloem in een kom en verwerk deze met plantaardige olie, suiker, zout, maïsmeel en 100 ml sojamelk tot een viskeuze deeg. Roer de resterende sojamelk door tot het deeg glad is en laat het ten minste 30 minuten rusten.
3. Roer het deeg nog eenmaal door en controleer de consistentie. Het deeg moet een enigszins viskeuze consistentie hebben. Indien nodig verdunnen met een beetje water.
4. Smeer de bakplaat in met smaakloze olie voordat u elke crêpe bereidt.
5. Bak de eerste kant van de crêpes op warmteniveau **MAX** gedurende ongeveer 90–100 seconden. Bak de tweede kant ongeveer 60 seconden. Verlaag indien nodig de warmte, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
6. Smeer de crêpes naar wens in met jam of bestrooi ze met suiker of kaneel, en vouw ze samen.

● Pannenkoeken

Ingrediënten voor ca.

3–4 pannenkoeken:

4	Eieren
250 g	Bloem
2 theelepels	Baksoda
250 ml	Volle melk (3,5 % vetgehalte)
2	Snufjes zout

Voor zoete vullingen:

–	Poedersuiker
–	Ahornsiroop
–	Vers fruit (bijv. aardbeien, bosbessen)
–	Compote

Voor hartige vullingen:

–	Krokant spek
–	Plant aardige noedels

-	Gerookte zalm
-	Verse salade

Bereiding:

1. Scheid de eieren.
2. Meng de bloem met de bakpoeder.
3. Voeg onder het roeren afwisselend de melk en het bloemmengsel toe aan de eidooiers. Meng alles met een handmixer tot een glad deeg.
4. Klop het eiwit met het zout op.
5. Til het geklopte eiwit voorzichtig onder het deeg.
6. Bereid de pannenkoeken onmiddellijk zonder ze te laten rusten: Leg 1–2 eetlepels deeg op de bakplaat **3** voor elke pannenkoek. Bak de crêpes op warmteniveau **MAX** gedurende ongeveer 1–2 minuten per kant tot ze goudbruin zijn.

● Galettes complètes

Ingrediënten voor ca. 4–5 galettes:

250 g	Boekweitmeel
1 theelepel	Grof zeezout
1	Ei
225 ml	Volle melk (3,5 % vetgehalte)
400 ml	Water
8	Eieren
300 g	Geraspte kaas
4 plakjes	Gekookte ham
-	Peper en zout

Bereiding:

1. Meng bloem en zout in een mengkom en druk een kleine holte in het midden.
2. Giet het ei in de holte.
3. Roer krachtig vanuit het midden met een roerlepel en voeg geleidelijk de melk en het water toe.
4. Als het deeg gelijkmatig is, klop het dan krachtig met uw hand totdat het kleine belletjes begint te blazen.
5. Laat alles een nacht in de koelkast rusten.

6. Snijd de gekookte ham in reepjes.
7. Roer het deeg vervolgens nogmaals krachtig door en controleer de consistentie: Het deeg moet de consistentie hebben van drinkyoghurt.
8. Bak de galettes zoals beschreven op warmteniveau **MAX** gedurende ongeveer 90–100 seconden per kant. Verlaag indien nodig de warmte, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
9. Leg het ei onmiddellijk na het omdraaien in het midden en verlaag de temperatuur.
10. Breng het ei met zout en peper op smaak.
11. Als het eiwit is gekookt, spreid dan de geraspte kaas en hamreepjes rond de eidooiers.
12. Wanneer de kaas is gesmolten, draait u de randen van het galet lichtjes met de crêpe-keerder zodat het ei nog steeds zichtbaar is in het midden.

● Kruidencrêpes met geitenkaasvulling

Ingrediënten voor ca. 3–4 crêpes:

2	Eieren (maat L)
175 ml	Melk
125 ml	Water
3 theelepels	Raapzaadolie
0,5 theelepel	Zout
56 g	Volkorenmeel
56 g	Patentbloem
-	Dragon, peterselie, kervel en/of bieslook (fijnggehakt)
-	Boter

Voor de vulling:

220 g	Magere cottage kaas
170 g	Geitenkaas
45 ml	Magere yoghurt (natuurlijk)
-	Peper (versgemalen)

Bereiding:

1. Doe melk, water, eieren, raapzaadolie en zout in een mixer.
2. Sluit de mixer en schakel deze in op lage snelheid. Voeg de bloem toe en verhoog de snelheid naar een hogere stand. Pureer alles gedurende 1 minuut.
3. Doe alles in een kom, dek de kom af en leg deze 1–2 uur in de koelkast.
4. Roer de kruiden er door voordat u gaat bakken.
5. Verwarm de bakplaat [3] voor op middelhoog vuur. Smelt een deel van de boter. Gebruik een bakborstel om de bakplaat te smeren met de boter.
6. Leg het deeg op de bakplaat [3] en verdeel het gelijkmatig met de T-vormige deegscheider [9].
7. Bak ongeveer 1 minuut tot de randen gemakkelijk kunnen worden losgemaakt met de crêpe-keerder [8].
8. Draai de crêpe om en bak ongeveer 30 seconden aan de andere kant. Leg de crêpe op een bord. Herhaal het proces totdat al het deeg is opgebruikt.
9. Verwerk de cottage kaas en de geitenkaas tot een glad mengsel in een keukenmachine met stalen messen.
10. Voeg de yoghurt en peper toe en meng alles. In een grote kom. Afdekken en tot het gebruik in de koelkast zetten.
11. Snijd elke crêpe in het midden door. Leg een kleine eetlepel geitenkaas op de minder gebakken kant van elke crêpe.
12. Vouw de crêpes in tweeën en vouw hem dan nogmaals. Leg alles op een serveerbord.
13. Om op te warmen, verwarmt u 30 seconden in de magnetron of 10 minuten in de oven op laag niveau.

● Crêpes met ham en Gruyère

Ingrediënten voor ca. 2–3 crêpes:

175 ml	Melk
1	Ei
60 g	Patentbloem

8–10 plakjes	Ham (in dunne plakjes gesneden)
170 g	Gruyère-kaas
–	Boter
–	Bieslook (dun gesneden, optioneel)

Bereiding:

1. Meng melk, ei en bloem in een roerkom.
2. Verwarm de bakplaat [3] voor op middelhoog niveau. Smelt een stukje boter. Gebruik een bakborstel om de bakplaat te smeren met de boter.
3. Leg het deeg op de bakplaat [3] en verdeel het gelijkmatig met de T-vormige deegscheider [9].
4. Bak de crêpe ongeveer 2 minuten of tot de crêpe licht bruin is. Draai de crêpe voorzichtig met de crêpe-keerder [8]. Bak de andere kant ongeveer 2 minuten totdat beide kanten gebakken zijn.
5. Verwijder de crêpe van de bakplaat [3]. Herhaal het proces met het resterende deeg.
6. Leg zodra de crêpes zijn gebakken 1–2 plakjes ham en een deel van de kaas op het midden van een crêpe.
7. Vouw het ene uiteinde van de crêpe en vouw de kanten vervolgens om.
8. Doe iets meer boter op de bakplaat [3] (nog steeds op middelhoog vuur).
9. Plaats de gevouwen crêpes een voor een op de bakplaat [3]. Draai ze na ongeveer 1 minuut om en bak tot de kaas is gesmolten.
10. Verwijder ze van de bakplaat [3]. Garneer met verse bieslook of andere gewenste toppings en serveer.

● Romige aardbeien-crêpes

Ingrediënten voor ca. 4–5 crêpes:

4	Eieren (maat L)
250 ml	Volle melk (2 % vetgehalte)
250 ml	Water
2 theelepels	Boter (gesmolten)

240 g	Patentbloem
¼ theelepel	Zout
Voor de vulling:	
227 g	Roomkaas (zacht)
30 g	Poedersuiker
15 ml	Citroensap
15 g	Citroenschil (geraspt)
3 g	Vanille-extract
4 kopjes	Aardbeien (in stukjes gesneden)
230 g	Slagroom (geklopt)

Bereiding:

1. Klop eieren, melk, water, boter, bloem en zout in een grote kom. Goed mengen.
2. Leg het deeg afgedekt ca. 1 uur in de koelkast.
3. Verwarm de bakplaat **3** voor op middelhoog niveau.
4. Roer het deeg door. Leg het deeg op de bakplaat **3** en verdeel het gelijkmatig met de T-vormige deegscheider **9**.
5. Bak tot het oppervlak stevig is. Draai de crêpe voorzichtig met de crêpe-keerder **8**.
6. Bak de andere kant van de crêpes totdat beide kanten gaar zijn. Leg de crêpe op een draadrooster. Laat de crêpes afkoelen.
7. Herhaal het proces met het resterende deeg. Vet de bakplaat **3** naar behoefte in.
8. Voor de vulling: Roer in een kleine kom roomkaas, poedersuiker, citroensap en schil- en vanille-extract tot een glad mengsel.
9. Roer 2 kopjes verse aardbeien en slagroom erdoor.
10. Zet ongeveer 1/3 kopje met de vulling in het midden van elke crêpe en rol de crêpe op. Garneer met de resterende aardbeien en, indien nodig, extra poedersuiker.

● Schoonmaken

⚠ **WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!**

- Voor het schoonmaken: Trek altijd de netstekker **5** uit het stopcontact.

- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor verbrandingen! Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠ OPGELET! Risico op schade aan het product! Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

- ① **INFO:** Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als voedselresten eenmaal zijn gedroogd, kunnen ze niet gemakkelijk worden verwijderd.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	☐ Veeg de behuizing af met een vochtige doek. ☐ Doe indien nodig een beetje zacht schoonmaakmiddel op de doek. Veeg de behuizing vervolgens af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel. ☐ Droog de behuizing goed af.
Bakplaat 3	☐ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen. ☐ Verwijder de bakplaat 3 van de voet 4 . ☐ Wrijf de bakplaat 3 af met een enigszins vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. ■ U kunt de bakplaat 3 ook in de vaatwasmachine schoonmaken.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Crêpe-keerder 8 T-vormige deegscheider 9	☐ Spoel de onderdelen af met water en een mild schoonmaakmiddel. ☒ U kunt de onderdelen ook in de vaatwasmachine schoonmaken.

● Opbergen

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor verbrandingen! Berg het product niet op direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- ☐ Maak het product schoon voor het op te bergen.
- ☐ Wikkel het aansluitsnoer **5** om de kabelopslag **6**.
- ☐ Bewaar het product in de originele verpakking als het niet wordt gebruikt.
- ☐ Bewaar het product op een droge plaats buiten bereik van kinderen.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en vezelplaten/80-98: composietmaterialen.

Product:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 493696_2504) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be



Wykaz użytych piktogramów i symboli	Strona	68
Wstęp	Strona	68
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	69
Zakres dostawy	Strona	69
Wykaz części	Strona	69
Dane techniczne	Strona	69
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	Strona	69
Uruchomienie	Strona	73
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu	Strona	73
Użytkowanie	Strona	73
Włączanie i wyłączanie produktu	Strona	73
Przygotowywanie naleśników	Strona	73
Przepisy	Strona	74
Opis ogólny	Strona	74
Podstawowy przepis na naleśniki	Strona	74
Galettes (bezglutenowe)	Strona	75
Słodkie naleśniki	Strona	75
Naleśniki Suzette	Strona	76
Naleśniki wegańskie	Strona	76
Naleśniki	Strona	77
Galettes Complètes	Strona	77
Naleśniki ziołowe z nadzieniem z koziego sera	Strona	78
Naleśniki z szynką i serem Gruyère	Strona	78
Kremowe naleśniki z truskawkami	Strona	79
Czyszczenie	Strona	79
Przechowywanie	Strona	80
Utylizacja	Strona	80
Gwarancja	Strona	81
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	81
Serwis	Strona	82

Wykaz użytych piktogramów i symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! - Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)		Prąd przemienny/napięcie przemienne
	OSTRZEŻENIE! - Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)	Hz	Herc (częstotliwość sieciowa)
		W	Wat
	OSTROŻNIE! - Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. niebezpieczeństwo poparzenia)		Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	UWAGA! - Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)		Niebezpieczeństwo - ryzyko porażenia prądem!
	INFO: Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Ostrożnie - gorąca powierzchnia!
	Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.		Ten produkt posiada klasę ochrony I musi być uziemiony.
	Można myć w zmywarce: 3 Płyta grzejna 8 Szpatułka do naleśników 9 Separator ciasta w kształcie litery T		Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania
CE	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.		

NALEŚNIKARKA

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa,

użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.



Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie tego kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 493696_2504.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Produkt przeznaczony jest do przygotowania naleśników lub podobnych potraw. Nie używać produktu do żadnych innych celów.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

- 1 Naleśnikarka
- 1 Płyta grzejna
- 1 Szpatułka do naleśników
- 1 Separator ciasta w kształcie litery T
- 1 Krótka instrukcja

● Wykaz części

(Rys. A)

- 1 Wskaźnik czerwony (zasilanie) lub zielony (gotowość)
- 2 Regulator temperatury (**MIN/MAX**)
- 3 Płyta grzejna
- 4 Podstawa

(Rys. B)

- 5 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 6 Schowek na kabel
- 7 Antypoślizgowe nóżki

(Rys. C)

- 8 Szpatułka do naleśników
- 9 Separator ciasta w kształcie litery T

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	1500 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	0,0 W
Klasa ochronności:	I
Certyfikat:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

**⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGRO-
ŻENIE WYPADKIEM I
NIEBEZPIECZEŃSTWO
UTRATY ŻYCIA DLA
NIEMOWLĄT I MAŁYCH
DZIECI!**

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem

doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.

- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenia i prac konserwacyjnych nie mogą przeprowadzać dzieci pozostawione bez nadzoru.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

⚠ OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.
- Podczas pracy produktu temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

OSTRZEŻENIE! Ryzyko

porażenia prądem! Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

OSTRZEŻENIE! Ryzyko

porażenia prądem! Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Ten produkt będzie włączony, jak tylko wtyczka sieciowa zostanie podłączona do odpowiedniego gniazdka sieciowego.

- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej. Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy

ustawić na równej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.

- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewniać się, że kabel zasilania nie jest przyciśnięty płytą grzejną ani nie dotyka krawędzi płyty grzejnej.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń! Wyłączyć produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany. Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia produktu (patrz akapit „Czyszczenie”).

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.
- Nie dopuszczać, aby przedmioty spadły na płytę grzejną.
- Unikać przykładania nadmiernej siły lub uderzania w płytę grzejną.
- Unikać stosowania ściernych środków czyszczących, gąbek do szorowania lub nadmiernego szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić wykończenie.

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
 - Kuchnie dla personelu zatrudnionego w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
 - Gospodarstwa rolne;
 - Goście w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - Obiekty typu Bed & Breakfast.

● **Uruchomienie**

● **Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu**

1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy wszystkie są części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakiegokolwiek uszkodzenia lub wady, nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisaną procedurą (patrz akapit „Gwarancja”).
4. Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony. Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez zawartości, aby wszelkie pozostałości wyparowały.
5. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu (patrz akapit „Czyszczenie”).

● **Użytkowanie**

❗ **INFO:**

- Kiedy produkt jest podgrzewany po raz pierwszy: Może pojawić się słaby zapach. Należy dbać o odpowiednią wentylację.
- Wyrzucić pierwszą porcję naleśników.
- Aby przejść do stanu wyłączenia: Wtyczkę sieciową [5] wyjąć z gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie włączać produktu bez płyty grzejnej [3].
- Przed włączeniem produktu: Upewnić się, że płyta grzejna [3] zajmuje właściwą pozycję.

● **Włączanie i wyłączanie produktu**

1. Włączanie produktu: Regulator temperatury [2] przekręcić w położenie **MIN**. Wtyczkę sieciową [5] podłączyć do gniazdka sieciowego. Zielony wskaźnik [1] zaświeci się.
2. Wyłączanie produktu: Wtyczkę sieciową [5] wyjąć z gniazdka sieciowego. Wskaźnik [1] zgaśnie.

Wskaźnik	Status
Świeci się czerwony wskaźnik [1]	Produkt się nagrzewa
Świeci się zielona wskaźnik [1]	Produkt włączony
	Ustawiona temperatura została osiągnięta

● **Przygotowywanie naleśników**

❗ **INFO:**

- Temperatura pieczenia zostaje osiągnięta po kilku minutach. Świeci się zielona wskaźnik [1].
- Podany czas przygotowania naleśników może się różnić w zależności od przepisu.
- Płytę grzejną [3] nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
- Nie przepieścić urządzenia.

- ❑ Zwiększać lub zmniejszać czas pieczenia, aby osiągnąć pożądany efekt.
 - ❑ Nie używać metalowych szpatulek, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzyswierającej powierzchni płyty grzejnej [3].
1. Ciasto wlewać na środek płyty grzejnej [3] tak, aby przykryło około $\frac{2}{3}$ powierzchni płyty grzejnej. Po rozłożeniu ciasta na płycie grzejnej wokół krawędzi powinno pozostać około 2 cm wolnego miejsca. Upewniać się, że ciasto nie wypływa poza krawędź płyty grzejnej.
 2. Płynne ciasto rozprowadzać na zewnątrz za pomocą separatora ciasta w kształcie litery T [9] (rys. D). Trzymając separator ciasta w kształcie litery T możliwie płasko, okrężnymi ruchami przesuwając go od środka w kierunku krawędzi.
 3. Jeśli ciasto na wierzchu naleśnika nie będzie już płynne po upływie około 80–90 sekund: Użyć szpatułki do naleśników [8], aby obrócić naleśnik (rys. E). Szpatułkę do naleśników wsunąć pod środek naleśnika, podnieść i jednym szybkim ruchem przewrócić na drugą stronę. Szybko rozłożyć drugą połowę, tak aby naleśnik był całkowicie rozłożony i leżał płasko na płycie grzejnej [3].
 4. Jeśli naleśnik jest nadal zbyt jasny lub niewystarczająco twardy, smażyć go trochę dłużej.
 5. Po smażeniu naleśnika przez ok. 80–90 sekund nałożyć wybrane nadzienie, zawinąć szpatułką do naleśników [8] i zdjąć z płyty grzejnej [3].
 6. Po zakończeniu pieczenia: Wtyczkę sieciową [5] wyjąć z gniazdka sieciowego.

● Przepisy

● Opis ogólny

Przepis	Porcje	Czas przygotowania (w przybliżeniu)
Podstawowy przepis na naleśniki	4–5	90 min
Galettes (bezglutenowe)	4–5	30 min
Słodkie naleśniki	4–5	90 min
Naleśniki Suzette	4–5	60 min
Naleśniki wegańskie	4–5	60 min
Naleśniki	3–4	20 min
Galettes Complètes	4–5	40 min
Naleśniki ziołowe z nadzieniem z koziego sera	3–4	120 min
Naleśniki z szynką i serem Gruyère	2–3	20 min
Kremowe naleśniki z truskawkami	4–5	120 min

● Podstawowy przepis na naleśniki

Składniki na ok. 4–5 naleśników:

250 g	Mąki
400 ml	Mleka
100 ml	Wody
1	Szczypta soli
1	Szczypta gałki muszkatołowej

2	Jajka (rozmiar M)
-	Trochę bezsmakowego oleju na płytę grzejącą

Przygotowanie:

1. Do miski przesiać mąkę, następnie dodać wszystkie składniki i całość zmiksować na gładkie ciasto. Ciasto odstawić na 30–60 minut.
2. Ponownie wymieszać ciasto i sprawdzić konsystencję. Ciasto powinno mieć lekko gęstą konsystencję.
3. Jeśli ciasto jest nadal zbyt gęste, dodać odrobinę letniej wody.
4. Przed przygotowaniem każdego naleśnika nasmarować płytę grzejącą bezzapachowym olejem.
5. Naleśniki smażyć przez około 80–90 sekund z każdej strony z poziomem mocy **MAX**. W zależności od pożądanego stopnia zrumienienia zmniejszyć poziom w razie potrzeby.
6. Naleśniki posmarować dżemem, posypać cukrem i cynamonem według uznania lub serem, tososiem lub szynką i zwinąć.

● Galettes (bezglutenowe)

Składniki na ok. 4–5 galette:

250 g	Mąki gryczanej
1 łyżeczka	Soli morskiej (grubej)
1	Jajko
225 ml	Pełnego mleka (3,5 % zawartości tłuszczu)
400 ml	Wody

Przygotowanie:

1. W misce wymieszać mąkę i sól, a na środku zrobić małe wgłębienie.
2. Do zagłębienia wlać jajko.
3. Mieszać energicznie od środka łyżką, stopniowo dodając mleko i wodę.
4. Gdy ciasto będzie gładkie, energicznie ubijać ręką, aż utworzą się małe bąbelki.
5. Odstawić na noc do lodówki.

6. Następnie ponownie energicznie wymieszać ciasto i sprawdzić konsystencję: Ciasto powinno mieć konsystencję jogurtu pitnego.
7. Smażyć przez około 90–100 sekund z każdej strony z poziomem mocy **MAX**. W zależności od pożądanego stopnia zrumienienia zmniejszyć poziom w razie potrzeby.

● Słodkie naleśniki

Składniki na ok. 4–5 naleśników:

250 g	Mąki
100 g	Cukru
400 ml	Mleka
100 ml	Wody
1	Szczypta soli
1 opakowanie	Cukru waniliowego
2	Jajka (rozmiar M)
-	Trochę bezsmakowego oleju na płytę grzejącą

Przygotowanie:

1. Do miski przesiać mąkę, dodać wszystkie składniki i zagnieść wszystko na gładkie ciasto. Ciasto odstawić na około 30–60 minut.
2. Ponownie wymieszać ciasto i sprawdzić konsystencję. Ciasto powinno mieć lekko gęstą konsystencję.
3. Jeśli ciasto jest nadal zbyt gęste, dodać odrobinę letniej wody.
4. Przed przygotowaniem każdego naleśnika nasmarować płytę grzejącą bezzapachowym olejem.
5. Naleśniki smażyć przez około 80–90 sekund z każdej strony z poziomem mocy **MAX**. W zależności od pożądanego stopnia zrumienienia zmniejszyć poziom w razie potrzeby.
6. Naleśniki posmarować dżemem wg uznania lub posypać cukrem i cynamonem i potłaczyć.

● Naleśniki Suzette

Składniki na ok. 4–5 naleśników:

Na ciasto:	
200 g	Mąki
180 ml	Mleka
2	Szczypty soli
120 g	Masła, roztopionego
8	Jajka (rozmiar M)
2 łyżki	Cukru pudru
2 łyżki	Rumu
-	Trochę bezsmakowego oleju na płytę grzejącą
Na sos pomarańczowy:	
4	Pomarańcze, nieobrobione
24	Kostki cukru
60 g	Masła, roztopionego
2	Cytryny (sok)
2 łyżki	Płatków migdałowych
50 ml	Likieru pomarańczowego do podpalenia (zawartość alkoholu minimum 40 %)

Przygotowanie:

1. Rozpuścić masło i pozwolić, aby trochę ostygło.
2. Do miski przesiać mąkę, dodać wszystkie składniki i zagnieść wszystko na gładkie ciasto. Ciasto odstawić na co najmniej 30 minut.
3. Ponownie wymieszać ciasto i sprawdzić konsystencję. Ciasto powinno mieć lekko gęstą konsystencję. Jeśli ciasto jest nadal zbyt gęste, dodać odrobinę letniej wody.

W przypadku sosu pomarańczowego postąpić w następujący sposób:

1. Skórkę pomarańczową zetrzeć, następnie wycisnąć sok z pomarańczy.
2. Na patelni rozpuścić kostki cukru z masłem i pozwolić, aby się skarmelizowały, aż uzyskają jasnożółty kolor.

3. Dodać sok pomarańczowy i cytrynowy wraz ze skórką pomarańczową i smażyć przez 1–2 minuty.
4. Przed przygotowaniem każdego naleśnika nasmarować płytę grzejącą bezzapachowym olejem.
5. Naleśniki smażyć przez około 80–90 sekund z każdej strony z poziomem mocy **MAX**. W zależności od pożądanego stopnia zrumienienia zmniejszyć poziom w razie potrzeby.
6. Każdy naleśnik złożyć na talerzu dwa razy. Naleśniki polać sosem pomarańczowym i odstawić na około 1–2 minuty.
7. Naleśniki posypać płatkami migdałów. Podgrzany likier pomarańczowy wlać do chochli i podpalić zapalną. Naleśniki polać likierem pomarańczowym.
8. Podawać z ogniem.

● Naleśniki wegańskie

Składniki na ok. 4–5 naleśników:

250 g	Mąki
30 g	Mąki kukurydzianej
500 ml	Mleka sojowego
150 ml	Zimnej wody
1	Szczypta soli
30 g	Brązowego cukru
32 ml	Oleju roślinnego (bez smaku)
-	Trochę bezsmakowego oleju (np. słonecznikowego) na płytę grzejącą

Przygotowanie:

1. W odpowiednim pojemniku rozpuścić mąkę kukurydzianą w zimnej wodzie.
2. Mąkę przesiać do miski i wymieszać z olejem roślinnym, cukrem, solą, mąką kukurydzianą i 100 ml mleka sojowego, aż powstanie gęste ciasto. Wymieszać pozostałe mleko sojowe, aż ciasto będzie gładkie i odstawić na co najmniej 30 minut.
3. Ponownie wymieszać ciasto i sprawdzić konsystencję. Ciasto powinno mieć lekko

- gęstą konsystencję. W razie potrzeby rozcieńczyć niewielką ilością wody.
- Przed przygotowaniem każdego naleśnika nasmarować płytę grzejną bezzapachowym olejem.
 - Pierwszą stronę naleśnika smażyć przez ok. 90–100 sekund z każdej strony z poziomem mocy **MAX**. Drugą stronę smażyć przez około 60 sekund. W zależności od pożądanego stopnia zrumienienia zmniejszyć poziom w razie potrzeby.
 - W razie potrzeby posmarować naleśniki dżemem albo posypać cukrem lub cynamonem i złożyć razem.

● Naleśniki

Składniki na ok. 3–4 naleśniki:

4	Jajka
250 g	Mąki
2 łyżeczki	Sody oczyszczonej
250 ml	Pełnego mleka (3,5 % zawartości tłuszczu)
2	Szczypty soli
Do słodkich nadzień:	
–	Cukru pudru
–	Syrop klonowy
–	Świeże owoce (np. truskawki, jagody)
–	Kompot
Do pikantnych nadzień:	
–	Chrupiący boczek
–	Makaron warzywny
–	Wędzony łosoś
–	Świeża sałata

Przygotowanie:

- Oddzielić jajka.
- Sodą oczyszczoną wymieszać z mąką.
- Mieszając, do żółtek dodawać na zmianę mieszaninę mleka i mąki. Wszystko wymieszać mikserem ręcznym na gładkie ciasto.

- Białka ubić z solą na sztywną pianę.
- Ubite białka delikatnie wmieszać do ciasta.
- Przygotować naleśniki od razu, nie pozwalając im odpocząć: Na rozgrzaną płytę grzejną **3** wlewać 1–2 łyżki ciasta na każdy naleśnik. Smażyć naleśniki na złoty kolor około 1–2 minuty z każdej strony z poziomem mocy **MAX**.

● Galettes Complètes

Składniki na ok. 4–5 galette:

250 g	Mąki gryczanej
1 łyżeczka	Grubej soli morskiej
1	Jajko
225 ml	Pełnego mleka (3,5 % zawartości tłuszczu)
400 ml	Wody
8	Jajka
300 g	Startego sera
4 plasterki	Gotowanej szynki
–	Sól i pieprz

Przygotowanie:

- W misce wymieszać mąkę i sól, a na środku zrobić małe wgłębienie.
- Do zagłębienia wlać jajko.
- Mieszać energicznie od środka łyżką, stopniowo dodając mleko i wodę.
- Gdy ciasto będzie gładkie, energicznie ubijać ręką, aż utworzą się małe bąbelki.
- Odstawić na noc do lodówki.
- Ugotowaną szynkę pokroić w paski.
- Następnie ponownie energicznie wymieszać ciasto i sprawdzić konsystencję: Ciasto powinno mieć konsystencję jogurtu pitnego.
- Smażyć przez około 90–100 sekund z każdej strony z poziomem mocy **MAX**. W zależności od pożądanego stopnia zrumienienia zmniejszyć poziom w razie potrzeby.
- Zaraz po obróceniu umieścić jajko na środku i obniżyć temperaturę.
- Doprawić jajko solą i pieprzem.

1. Gdy białka się zetną, rozłożyć wokół żółtek starty ser i paski szynki.
2. Gdy ser się roztopi, za pomocą szpatułki do naleśników lekko obrócić brzegi galette, aby jajko było nadal widoczne w środku.

● Naleśniki ziołowe z nadzieniem z koziego sera

Składniki na ok. 3–4 naleśników:

2	Jajka (rozmiar L)
175 ml	Mleka
125 ml	Wody
3 łyżeczki	Oleju rzepakowego
0,5 łyżeczki	Soli
56 g	Mąki pełnoziarnistej
56 g	Zwykłej mąki
–	Estragon, pietruszka, trybula i/lub szczypiorek (drobno posiekane)
–	Masło
Na wypełnienie:	
220 g	Serka twarogowego o niskiej zawartości tłuszczu
170 g	Sera koziego
45 ml	Jogurtu niskotłuszczowego (naturalnego)
–	Pieprz (świeżo zmielony)

Przygotowanie:

1. Do blendera włożyć mleko, wodę, jajka, olej rzepakowy i sól.
2. Zamknąć blender i włączyć na niskich obrotach. Dodać mąkę i zwiększyć prędkość. Mieszać przez 1 minutę.
3. Wszystko włożyć do miski, przykryć i wstawić do lodówki na 1–2 godziny.
4. Przed smażeniem dodać zioła.
5. Płytę grzejną [3] rozgrzać do średniej temperatury. Rozpuścić część masła. Pędzlem do ciasta posmarować masłem płytę grzejną.
6. Ciasto ułożyć na płycie grzejnej [3] i za pomocą separatora ciasta w kształcie litery T [9] równomiernie rozprowadzić.

7. Smażyć przez około 1 minutę, aż brzegi będzie można łatwo usunąć za pomocą szpatułki do naleśników [8].
8. Przewrócić naleśnik na drugą stronę i smażyć przez około 30 sekund. Naleśnik przełożyć na talerz. Czynność powtarzać aż do wykorzystania całego ciasta.
9. Zmieszać twarożek i kozi ser w robocie kuchennym wyposażonym w stalowe ostrze, aż uzyskają gładką masę.
10. Dodać jogurt i pieprz i wszystko razem wymieszać. Umieścić w misce. Przykryć i schować do lodówki, aż będzie gotowy do użycia.
11. Każdy naleśnik przekroić na pół. Na mniej wypieczonej stronie każdego naleśnika położyć łyżkę koziego sera.
12. Złożyć naleśniki na pół, a następnie złożyć ponownie. Wszystko ułożyć na półmisku do podawania dań.
13. Aby podać ciepłe, włożyć do kuchenki mikrofalowej na 30 sekund lub do piekarnika na małym ogniu na 10 minut.

● Naleśniki z szynką i serem Gruyère

Składniki na ok. 2–3 naleśników:

175 ml	Mleka
1	Jajko
60 g	Zwykłej mąki
8–10 plasterków	Cebuli (pokrojonej na cienkie plasterki)
170 g	Sera Gruyère
–	Masło
–	Szczypiorek (cienkie plasterki, opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. W misce wymieszać mleko, jajko i mąkę.
2. Płytę grzejną [3] rozgrzać do średniej temperatury. Rozpuścić trochę masła. Pędzlem do ciasta posmarować masłem płytę grzejną.

- Ciasto ułożyć na płycie grzejnej [3] i za pomocą separatora ciasta w kształcie litery T [9] równomiernie rozprowadzić.
- Smażyć przez około 2 minuty lub do momentu, aż naleśnik będzie lekko rumiany. Ostrożnie obrócić naleśnik za pomocą szpatułki do naleśników [8]. Smażyć drugą stronę około 2 minuty, aż obie strony będą usmażone.
- Naleśnik zdjąć z płyty grzejnej [3]. Powtórzyć proces z pozostałym ciastem.
- Gdy naleśniki będą już usmażone, na środku naleśnika położyć 1–2 plasterki szynki i trochę sera.
- Naleśnik złożyć na jednym końcu, a następnie złożyć boki.
- Na płytę grzejącą [3] dodać trochę więcej masła (wciąż średnia temperatura).
- Złożone naleśniki układać pojedynczo na płycie grzejnej [3]. Po około 1 minucie obracać na drugą stronę i smażyć, aż ser się roztopi.
- Zdjąć z płyty grzejnej [3]. Udekorować świeżym szczypiorkiem lub innymi dodatkami i podawać.

● Kremowe naleśniki z truskawkami

Składniki na ok. 4–5 naleśników:

4	Jajka (rozmiar L)
250 ml	Pełnego mleka (2 % zawartości tłuszczu)
250 ml	Wody
2 łyżeczki	Masła (stopionego)
240 g	Zwykłej mąki
¼ łyżeczki	Soli
Na wypełnienie:	
227 g	Serka śmietankowego (miękkiego)
30 g	Cukru pudru
15 ml	Soku cytrynowego
15 g	Skórki cytryny (startej)

3 g	Ekstraktu waniliowego
4 filiżanki	Truskawek (pokrojonych na kawałki)
230 g	Bitej śmietany (ubitej)

Przygotowanie:

- W dużej misce wymieszać jajka, mleko, wodę, masło, mąkę i sól. Dobrze wymieszać.
- Przykryć i włożyć ciasto do lodówki na około 1 godzinę.
- Płytę grzejącą [3] rozgrzać do średniej temperatury.
- Zamieszać ciasto. Ciasto ułożyć na płycie grzejnej [3] i za pomocą separatora ciasta w kształcie litery T [9] równomiernie rozprowadzić.
- Smażyć, aż wierzch się zetnie. Ostrożnie obrócić naleśnik za pomocą szpatułki do naleśników [8].
- Smażyć drugą stronę naleśnika, aż obie strony będą usmażone. Naleśnik położyć na drucianej kratce. Niech naleśniki ostygną.
- Powtórzyć proces z pozostałym ciastem. W razie potrzeby smarować płytę grzejącą [3].
- Na wypełnienie: W małej misce wymieszać na gładką masę serek śmietankowy, cukier puder, sok i skórkę z cytryny oraz ekstrakt waniliowy.
- Dodać 2 szklanki świeżych truskawek i bitą śmietanę.
- Około ⅓ filiżanki nadzienia ułożyć na środku każdego naleśnika i zwinąć naleśnik. Udekorować pozostałymi truskawkami i ewentualnie dodatkowym cukrem pudrem.

● Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

- Przed czyszczeniem: Zawsze wyciągać wtyczkę sieciową [5] z gniazdka sieciowego.
- Nie zanurzać elementów elektrycznych produktu w wodzie lub innej cieczy. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.

⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie czyścić produktu bezpośrednio po jego użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu! Do czyszczenia nie wolno używać ściernych, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

❗ INFO: Wyczyścić produkt natychmiast po ostygnięciu. Gdy resztki jedzenia zaschną, to nie można ich łatwo usunąć.

Część	Sposób czyszczenia
Obudowa	□ Obudowę przecierać wilgotną ściereczką. □ W razie potrzeby ściereczkę zwilżyć łagodnym detergentem. Następnie przetrzeć obudowę wilgotną ściereczką bez detergentu. □ Dokładnie osuszyć obudowę.
Płyta grzejna 5	□ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu. □ Płytę grzejną 5 zdjąć z podstawy 4. □ Płytę grzejną 5 czyścić lekko wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. ■ Płytę grzejną 5 można także myć w zmywarce.
Szpatułka do naleśników 8 Separator ciasta w kształcie litery T 9	□ Płukać w wodzie z łagodnym detergentem. ■ Części można również myć w zmywarce.

● Przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie chować produktu bezpośrednio po jego użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Kabel zasilania **5** zawinąć w schowku na kabel **6** zasilania.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne/ 20–22: Papier i tektura/ 80–98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

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

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 493696_2504) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● **Serwis**

 **Serwis Polska**

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl



Seznam použitých piktogramů/symbolů	Strana	84
Úvod	Strana	84
Použití v souladu s určením	Strana	85
Rozsah dodávky	Strana	85
Seznam dílů	Strana	85
Technické údaje	Strana	85
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	85
Uvedení do provozu	Strana	88
Výrobek vybalte a důkladně vyčistěte	Strana	88
Použití	Strana	88
Zapnutí/vypnutí výrobku	Strana	89
Připravte lívance	Strana	89
Recepty	Strana	89
Přehled	Strana	89
Základní recept na palačinky	Strana	90
Galetky (bezlepkové)	Strana	90
Sladké palačinky	Strana	90
Crêpe Suzette	Strana	91
Veganské palačinky	Strana	91
Palačinky	Strana	92
Galettes Complètes	Strana	92
Bylinkové palačinky s náplní z kozího sýra	Strana	93
Palačinky se šunkou a sýrem Gruyère	Strana	93
Krémové jahodové palačinky	Strana	94
Čištění	Strana	94
Skladování	Strana	95
Zlikvidování	Strana	95
Záruka	Strana	95
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	96
Servis	Strana	96

Seznam použitých piktogramů/symbolů

	NEBEZPEČÍ! – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)		Střídavý proud/napětí
	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)	Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	OPATRNĚ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)		Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	INFORMACE: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.		Opatrně – horký povrch!
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť ani vůni.		Tento výrobek je klasifikován ve třídě ochrany I a musí být uzemněn.
	Vhodné do myčky nádobí: 3 Pečicí plech 8 Obracečka na palačinky 9 Rozdělovač těsta ve tvaru T	 	Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		

PALAČINKOVAČ

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se

všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.



Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování tohoto QR kódu budete přeměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 493696_2504 otevřít příslušný návod k obsluze.

● Použití v souladu s určením

- Tento produkt je určen pro přípravu palačinek nebo podobných pokrmů. Výrobek nepoužívejte pro žádné jiné účely.
- Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Palačinkovač
- 1 Pečicí plech
- 1 Obracečka na palačinky
- 1 Rozdělovač těsta ve tvaru T
- 1 Krátký návod

● Seznam dílů

(Obr. A)

- 1 Červený indikátor (napájení) nebo zelený indikátor (připraveno)
- 2 Regulátor teploty (**MIN/MAX**)
- 3 Pečicí plech
- 4 Základna

(Obr. B)

- 5 Připojné vedení se síťovou zástrčkou
- 6 Uložení kabelu
- 7 Protiskluzové nožičky

(Obr. C)

- 8 Obracečka na palačinky
- 9 Rozdělovač těsta ve tvaru T

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	1500 W
Příkon ve vypnutém stavu:	0,0 W
Ochranná třída:	I
Certifikace:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI A OBSLUŽNÝMI POKYNY! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění

způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající nebezpečí.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dohledu.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

⚠ VAROVÁNÍ! Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení!

- Povrchy se mohou během používání stát horkými. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.
- Pokud je výrobek v provozu, může být teplota přístupných povrchů vysoká.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek

poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek se zapne, jakmile je síťová zástrčka připojena do vhodné zásuvky.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti. Výrobek nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák,

elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.

- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojně vedení nebylo přiskřípnuto pečicím plechem nebo aby se okraje nedotýkaly pečicího plechu.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko

zranění! Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat. Dodržujte pokyny pro čištění výrobku (viz „Čištění“).

- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.
- Na pečicí plech nenechte padnout žádné předměty.
- Vyvarujte se působení nadměrné síly nebo nárazy do pečicího plechu.
- Vyhněte se abrazivním čistícím prostředkům, drátěnkám nebo nadměrnému drhnutí, protože mohou poškodit povrch.
- Tento výrobek je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a pro podobné aplikace, jako například:
 - V kuchyňkách pro spolupracovníky, v obchodech, kancelářích

a jiných živnostenských oblastech;

- V zemědělských usedlostech;
- Zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
- V penzionech se snídaní.

● **Uvedení do provozu**

● **Výrobek vybalte a důkladně vyčistěte**

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popsaného postupu (viz „Záruka“).
4. Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje. Provozujte výrobek před prvním použitím bez jakéhokoliv obsahu, aby se případné zbytky odpařily.
5. Před prvním použitím vyčistěte všechny díly výrobku (viz „Čištění“).

● **Použití**

❗ **INFORMACE:**

- Při prvním zahřátí výrobku: Může se vyskytnout slabý zápach. Zajistěte dostatečné odvětrání.
- Palačinky z prvního cyklu zlikvidujte.
- Pro přechod do vypnutého stavu: Vytáhněte síťovou zástrčku [5] ze zásuvky.
- Nezapínejte výrobek bez pečicího plechu [3].
- Před zapnutím výrobku: Ujistěte se, že se pečicí plech [3] nachází ve správné poloze.

● Zapnutí/vypnutí výrobku

1. Zapněte výrobek: Otočte regulátor teploty [2] na **MIN**. Spojte sířovou zástrčku [5] s vhodnou zásuvkou. Rozsvítí se zelený indikátor [1].
2. Vypněte výrobek: Vytáhněte sířovou zástrčku [5] ze zásuvky. Indikátor [1] zhasne.

Indikátor	Stav
Svíí červený indikátor [1]	Výrobek se ohřívá
Svíí zelený indikátor [1]	Výrobek je zapnut Nastavená teplota byla dosažena

● Připravte lívence

① INFORMACE:

- Teploty pečení je dosaženo po několika minutách. Zelený indikátor [1] svítí.
 - Uvedené doby přípravy palačinek se mohou lišit v závislosti na receptu.
 - Pečicí plech [3] namažte vhodným jedlým olejem.
 - Výrobek nepřehřívajte.
 - Prodlužte nebo zkraťte dobu pečení, abyste dosáhli požadovaného výsledku.
 - Nepoužívejte kovová hladítka, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch pečicího plechu [3].
1. Nalijte těsto na střed pečicího plechu [3] tak, aby bylo pokryto cca $\frac{2}{3}$ pečicího plechu. Když je těsto rozprostřeno po pečicího plechu, nechte cca 2 cm volného místa kolem okraje. Dbejte na to, aby těsto nestékalo přes okraj pečicího plechu.
 2. Pomocí rozdělovače těsta ve tvaru T [9] rozetřete tekuté těsto směrem ven (obr. D). Rozdělovač těsta ve tvaru T držte co nejrovněji a krouživými pohyby s ní pohybujte od středu směrem k okraji.
 3. Když po cca 80–90 sekundách přestane být těsto na horní straně palačinky tekuté: K otočení palačinky použijte obrabečku na palačinky [8] (obr. E). Zasuněte obrabečku na palačinky pod střed palačinky, zvedněte

ji a jedním rychlým pohybem ji překlote na druhou polovinu. Druhou polovinu rychle rozložte tak, aby byla palačinka zcela rozložená a ležela na pečicího plechu [3].

4. Pokud je palačinka ještě příliš lehká nebo není dostatečně pevná, nechte ji ještě chvíli péci.
5. Jakmile je palačinka připravována cca 80–90 sekund, přidejte do ní požadovanou náplň, přeložte ji obrabečkou na palačinky [8] a sundejte ji z pečicího plechu [3].
6. Když je proces pečení dokončen: Vytáhněte sířovou zástrčku [5] ze zásuvky.

● Recepty

● Přehled

Recept	Porce	Doba přípravy (cca)
Základní recept na palačinky	4–5	90 min
Galetky (bezlepkové)	4–5	30 min
Sladké palačinky	4–5	90 min
Crêpe Suzette	4–5	60 min
Veganské palačinky	4–5	60 min
Palačinky	3–4	20 min
Galettes Complètes	4–5	40 min
Bylinkové palačinky s náplní z kozího sýra	3–4	120 min
Palačinky se šunkou a sýrem Gruyère	2–3	20 min
Krémové jahodové palačinky	4–5	120 min

● Základní recept na palačinky

Přísady na cca 4–5 palačinek:

250 g	Mouky
400 ml	Mléka
100 ml	Vody
1	Špetka soli
1	Špetka muškátového oříšku
2	Vejce (velikost M)
-	Trocha oleje bez příchuti na pečicí plech

Příprava:

1. Mouku prosejeme do mísy, potom přidáme všechny přísady a vše promícháme v hladké těsto. Nechte těsto 30–60 minut odpočinout.
2. Těsto znovu promíchejte a zkontrolujte konzistenci. Těsto by mělo mít mírně hustou konzistenci.
3. Pokud je těsto stále příliš husté, přidejte trochu vlažné vody.
4. Před přípravou jednotlivých palačinek vymažte pečicí plech olejem bez příchuti.
5. Palačinky pečte při nastavení teploty **MAX** cca 80–90 sekund z každé strany. V případě potřeby snižte teplotu v závislosti na požadovaném stupni propečení.
6. Palačinky potřete marmeládou, cukrem a skořicí podle potřeby nebo je případně posypte sýrem, lososem nebo šunkou a přeložte je.

● Galetky (bezlepkové)

Přísady na cca 4–5 galetek:

250 g	Pohanková mouka
1 čajová lžička	Mořská sůl (hrubá)
1	Vejce
225 ml	Plnotučné mléko (3,5 % tuku)
400 ml	Vody

Příprava:

1. V míse smíchejte mouku a sůl a uprostřed udělejte malou jamku.
2. Vejce nalijte do prohlubně.
3. Od středu intenzivně míchejte míchací lžící a postupně přidávejte mléko a vodu.
4. Jakmile je těsto jednolitě, pokračujte v energickém šlehání rukou, dokud se nevytvoří malé bublinky.
5. Nechte těsto přes noc v chladničce.
6. Poté těsto znovu důkladně promíchejte a zkontrolujte konzistenci: Těsto by mělo mít konzistenci pitného jogurtu.
7. Galetky pečte podle popisu při nastavení teploty **MAX** cca 90–100 sekund z každé strany. V případě potřeby snižte teplotu v závislosti na požadovaném stupni propečení.

● Sladké palačinky

Přísady na cca 4–5 palačinek:

250 g	Mouky
100 g	Cukru
400 ml	Mléka
100 ml	Vody
1	Špetka soli
1 balíčky	Vanilkový cukr
2	Vejce (velikost M)
-	Trocha oleje bez příchuti na pečicí plech

Příprava:

1. Mouku prosejeme do mísy, přidáme všechny přísady a vše promícháme v hladké těsto. Nechte těsto minimálně 30–60 minut odpočívat.
2. Těsto znovu promíchejte a zkontrolujte konzistenci. Těsto by mělo mít mírně hustou konzistenci.
3. Pokud je těsto stále příliš husté, přidejte trochu vlažné vody.
4. Před přípravou jednotlivých palačinek vymažte pečicí plech olejem bez příchuti.

5. Palačinky pečte při nastavení teploty **MAX** cca 80–90 sekund z každé strany. V případě potřeby snižte teplotu v závislosti na požadovaném stupni propečení.
6. Palačinky potřete marmeládou podle potřeby nebo je posypte cukrem a skořicí a přeložte je.

● Crêpe Suzette

Přísady na cca 4–5 palačinek:

Na těsto:	
200 g	Mouky
180 ml	Mléka
2	Špetky soli
120 g	Máslo, rozpuštěné
8	Vejce (velikost M)
2 polévkové lžíce	Moučkového cukru
2 polévkové lžíce	Rum
–	Trocha oleje bez příchuti na pečicí plech
Na pomerančovou omáčku:	
4	Pomeranče, neošetřené
24	Kostky cukru
60 g	Máslo, rozpuštěné
2	Citrony (šťáva)
2 polévkové lžíce	Mandlové vločky
50 ml	Pomerančový likér na zapálení (obsah alkoholu nejméně 40 %)

Příprava:

1. Rozpusťte máslo a nechte ho trochu zchladit.
2. Mouku prosejeme do mísy, přidáme všechny přísady a vše promícháme v hladké těsto. Nechte těsto minimálně 30 minut odpočívat.
3. Těsto znovu promíchejte a zkontrolujte konzistenci. Těsto by mělo mít mírně hustou konzistenci. Pokud je těsto stále příliš husté, přidejte trochu vlažné vody.

Pokud jde o pomerančovou omáčku, postupujte následujícím způsobem:

1. Nastrouhejte pomerančovou kůru a vymačkejte z pomerančů šťávu.
2. Kostky cukru s máslem rozpusťte na pánvi a nechte zkaramelizovat do světle zlatavé barvy.
3. Přidejte pomerančovou a citronovou šťávu spolu s pomerančovou kůrou a 1–2 minuty povařte.
4. Před přípravou jednotlivých palačinek vymažte pečicí plech olejem bez příchuti.
5. Palačinky pečte při nastavení teploty **MAX** cca 80–90 sekund z každé strany. V případě potřeby snižte teplotu v závislosti na požadovaném stupni propečení.
6. Každou palačinku dvakrát přeložte na talíř. Potřete je pomerančovou omáčkou a nechte cca 1–2 minuty odpočívat.
7. Posypte palačinky vločkami mandlí. Nalijte zahřátý pomerančový likér do naběračky a zapalte ho zápalkou (flambujte). Pomerančový likér nalijte na palačinky.
8. Servírovat v plamenech.

● Veganské palačinky

Přísady na cca 4–5 palačinek:

250 g	Mouky
30 g	Potřebujete: kukuřičnou mouku
500 ml	Sójové mléko
150 ml	Studená voda
1	Špetka soli
30 g	Hnědého cukru
32 ml	Rostlinný olej (neochucený)
–	Trochu oleje bez příchuti (např. slunečnicového) na pečicí plech

Příprava:

1. Kukuřičnou mouku rozpusťte ve studené vodě ve vhodné nádobě.
2. Mouku prosejeme do mísy a smícháme s rostlinným olejem, cukrem, solí, kukuřičnou moukou a 100 ml sójového mléka, aby

- vzniklo husté těsto. Zbylé sójové mléko vmíchejte do hladkého těsta a nechte alespoň 30 minut odpočinout.
- Těsto znovu promíchejte a zkontrolujte konzistenci. Těsto by mělo mít mírně hustou konzistenci. V případě potřeby zřeďte trochou vody.
 - Před přípravou jednotlivých palačinek vymažte pečicí plech olejem bez příchuti.
 - První stranu palačinky pečte na stupni ohřevu **MAX** cca 90–100 sekund. Druhou stranu pečte cca 60 sekund. V případě potřeby snižte teplotu v závislosti na požadovaném stupni propečení.
 - Potřete lívance džemem podle potřeby nebo je posypte cukrem či skořicí a přeložte je.

● Palačinky

Přísady na cca 3–4 palačinky:

4	Vejsce
250 g	Mouky
2 čajové lžičky	Jedlá soda
250 ml	Plnotučné mléko (3,5 % tuku)
2	Špetky soli
Pro sladké náplně:	
–	Moučkového cukru
–	Javorový sirup
–	Čerstvé ovoce (např. jahody, borůvky)
–	Kompot
Pro slané náplně:	
–	Křupavá slanina
–	Zeleninové nudle
–	Uzený losos
–	Čerstvý salát

Příprava:

- Oddělte vejce.
- Smíchejte mouku s jedlou sodou.
- Za stálého šlehání přidávejte ke žloutkům střídavě mléko a mouku. Vše promíchejte ručním mixérem, aby vzniklo hladké těsto.

- Bílek ušlehejte se solí do tuha.
- Do těsta opatrně vmíchejte ušlehané bílky.
- Palačinky připravte ihned, aniž byste je nechali odpočívat: Na každou palačinku dejte na pečicí plech **3** 1–2 lžice těsta. Palačinky pečte na stupni **MAX** cca 1–2 minuty z každé strany, dokud nebudou zlatavě hnědé.

● Galettes Complètes

Přísady na cca 4–5 galetek:

250 g	Pohanková mouka
1 čajová lžička	Hrubozrnná mořská sůl
1	Vejce
225 ml	Plnotučné mléko (3,5 % tuku)
400 ml	Vody
8	Vejce
300 g	Strouhaný sýr
4 plátky	Vařená šunka
–	Sůl a pepř

Příprava:

- V míse smíchejte mouku a sůl a uprostřed udělejte malou jamku.
- Vejce nalijte do prohlubně.
- Od středu intenzivně míchejte míchací lžící a postupně přidávejte mléko a vodu.
- Jakmile je těsto jednolitě, pokračujte v energickém šlehání rukou, dokud se nevytvoří malé bublinky.
- Nechte těsto přes noc v chladničce.
- Uvařenou šunku nakrájejte na proužky.
- Poté těsto znovu důkladně promíchejte a zkontrolujte konzistenci: Těsto by mělo mít konzistenci pitného jogurtu.
- Galetky pečte podle popisu při nastavení teploty **MAX** cca 90–100 sekund z každé strany. V případě potřeby snižte teplotu v závislosti na požadovaném stupni propečení.
- Ihned po otočení vložte doprostřed vejce a snižte teplotu.
- Vejce osolte a opepřete.

1. Když je bílek uvařený, rozprostřete kolem žloutku nastrohaný sýr a proužky šunky.
2. Když se sýr roztaví, okraje galetky lehce otočte obráčkou na palačinky tak, aby bylo vejce uprostřed stále vidět.

● Bylinkové palačinky s náplní z kozího sýra

Přísady na cca 3–4 palačinek:

2	Vejce (velikost L)
175 ml	Mléka
125 ml	Vody
3 čajové lžičky	Řepkový olej
0,5 čajové lžičky	Soli
56 g	Celozrnná mouka
56 g	Univerzální mouky
–	Estragon, petržel, kerblik a/nebo pažitka (jemně nasekané)
–	Máslo
Pro náplň:	
220 g	Nízkotučný tvaroh
170 g	Kozí sýr
45 ml	Nízkotučný jogurt (obyčejný)
–	Černého pepře (čerstvě mletého)

Příprava:

1. Mléko, vodu, vejce, řepkový olej a sůl vložte do mixéru.
2. Mixér zavřete a zapněte na nízkou rychlost. Přidejte mouku a zvyšte rychlost na vyšší stupeň. Vše mixujte 1 minutu.
3. Vše vložte do mísy, přikryjte a dejte na 1–2 hodiny do chladničky.
4. Před pečením vmíchejte bylinky.
5. Předehřejte pečicí plech [3] na střední teplotu. Rozpusťte část másla. Pomocí štetce na pečivo potřete pečicí plech máslem.

6. Nalijte těsto na pečicí plech [3] a rovnoměrně ho rozetřete pomocí rozdělovače těsta ve tvaru T [9].
7. Pečte cca 1 minutu, dokud se okraje nedají snadno uvolnit obráčkou na palačinky [8].
8. Otočte palačinku na druhou stranu a pečte ji cca 30 sekund. Vyklopte palačinku na talíř. Postup opakujte, dokud nespotřebujete všechno těsto.
9. Tvaroh a kozí sýr zpracujte v kuchyňském robotu vybaveném ocelovým nožem do hladka.
10. Přidejte jogurt a pepř a vše promíchejte. Dejte do mísy. Přikryjte a dejte do použití do chladničky.
11. Každou palačinku rozkrojte na polovinu. Na méně propečenou stranu každé palačinky dejte necelou lžící kozího sýra.
12. Přeložte palačinky na polovinu a poté je ještě jednou přeložte. Vše naaranžujte na servírovací mísu.
13. Ohřívejte v mikrovlnné troubě po dobu 30 sekund nebo v troubě po dobu 10 minut na nízkém stupni.

● Palačinky se šunkou a sýrem Gruyère

Přísady na cca 2–3 palačinek:

175 ml	Mléka
1	Vejce
60 g	Univerzální mouky
8–10 plátků	Šunka (nakrájená na tenké plátky)
170 g	Sýr Gruyère
–	Máslo
–	Pažitka (tence nakrájená, volitelná)

Příprava:

1. V míse smíchejte mouku, vejce a sůl.
2. Předehřejte pečicí plech [3] při střední teplotě. Rozpusťte kousek másla. Pomocí štetce na pečivo potřete pečicí plech máslem.

- Nalijte těsto na pečicí plech [3] a rovnoměrně ho rozeřte pomocí rozdělovače těsta ve tvaru T [9].
- Pečte cca 2 minuty, nebo dokud palačinky lehce nezhnědnou. Opatrně je otočte obracečkou na palačinky [8]. Druhou stranu pečte cca 2 minuty, dokud nejsou obě strany propečené.
- Odstraňte palačinku z pečicího plechu [3]. Postup opakujte se zbylým těstem.
- Po upečení palačinek položte do středu palačinky 1–2 plátky šunky a část sýra.
- Na jednom konci palačinku přeložte dovnitř a poté přehněte boky.
- Na pečicí plech [3] (stále na středním ohni) dejte ještě trochu másla.
- Přeložené palačinky položte jednu po druhé na pečicí plech [3]. Po cca 1 minutě je otočte a pečte, dokud se sýr nerozpustí.
- Sundejte z pečicího plechu [3]. Ozdobte čerstvou pažitkou nebo jinou požadovanou polevou a podávejte.

● Krémové jahodové palačinky

Přísady na cca 4–5 palačinek:

4	Vejsce (velikost L)
250 ml	Plnotučné mléko (2 % tuku)
250 ml	Vody
2 čajové lžičky	Másla (roztuštěného)
240 g	Univerzální mouky
¼ čajové lžičky	Soli
Pro náplň:	
227 g	Smetanový sýr (zmkělý)
30 g	Moučkového cukru
15 ml	Citronová šťáva
15 g	Citronová kůra (nastrouhaná)
3 g	Vanilkový extrakt
4 šálky	Jahody (nakrájené na kousky)
230 g	Šlehačka (ušlehaná)

Příprava:

- Ve velké míse vyšlehejte vejce, mléko, vodu, máslo, mouku a sůl. Dobře promíchejte.
- Těsto vložte zakryté na cca 1 hodinu do chladničky.
- Předehřejte pečicí plech [3] při střední teplotě.
- Těsto promíchejte. Nalijte těsto na pečicí plech [3] a rovnoměrně ho rozeřte pomocí rozdělovače těsta ve tvaru T [9].
- Pečte, dokud není povrch pevný. Opatrně je otočte obracečkou na palačinky [8].
- Pečte druhou stranu palačinky, dokud nejsou obě strany upečené. Položte palačinku na mřížku. Palačinky nechte vychladnout.
- Postup opakujte se zbývajícím těstem. Pečicí plech [3] podle potřeby vymažte tukem.
- Pro náplň: V malé misce smíchejte smetanový sýr, moučkový cukr, citronovou šťávu a kůru a vanilkový extrakt dohledka.
- 2 hrnky čerstvých jahod a šlehačku.
- Do středu každé palačinky dejte asi ½ šálku náplně a palačinku srolujte. Ozdobte zbývajícíchmi jahodami a případně dalším moučkovým cukrem.

● Čištění

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním: Vždy vytáhněte síťovou zástrčku [5] ze zásuvky.
- Neponořujte elektrické komponenty výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku! K čištění nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

- i INFORMACE:** Vyčistěte výrobek ihned po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin zaschnou, není již snadné je odstranit.

Díl	Způsob čištění
Kryt	☐ Kryt otřete vlhkým hadříkem. ☐ V případě potřeby dejte na hadřík jemný čistící prostředek. Poté kryt otřete vlhkým hadříkem bez čistícího prostředku. ☐ Kryt důkladně osušte.
Pečicí plech 3	☐ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny. ☐ Odstraňte pečicí plech 3 ze základny 4 . ☐ Pečicí plech 3 otřete lehce navlhčeným hadříkem a jemným čistícím prostředkem. ☒ Pečicí plech 3 můžete také vyčistit v myčce nádobí.
Obracečka na palačinky 8 Rozdělovač těsta ve tvaru T 9	☐ Opláchněte díly vodou s jemným mycím prostředkem. ☒ Díly můžete také vyčistit v myčce nádobí.

● Skladování

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení! Výrobek neuskladňujte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

- ☐ Před uložením výrobek vyčistěte.
- ☐ Naviňte přípojně vedení **5** na uložení kabelu **6**.
- ☐ Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- ☐ Uchovávejte výrobek na suchém místě a mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Výrobek:



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 493696_2504) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	98
Úvod	Strana	99
Používanie v súlade s určením	Strana	99
Rozsah dodávky	Strana	99
Zoznam častí	Strana	99
Technické údaje	Strana	99
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana	100
Uvedenie do prevádzky	Strana	103
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	103
Použitie	Strana	103
Zapnutie/vypnutie produktu	Strana	103
Príprava palacínok	Strana	103
Recepty	Strana	104
Prehľad	Strana	104
Základný recept na francúzske palacinky	Strana	104
Galette (bezlepkové)	Strana	104
Sladké francúzske palacinky	Strana	105
Francúzske palacinky Suzette	Strana	105
Vegánske francúzske palacinky	Strana	106
Palacinky	Strana	106
Galette Complètes	Strana	107
Bylinkové francúzske palacinky s plnkou z kozieho syra	Strana	107
Francúzske palacinky so šunkou a syrom Gruyère	Strana	108
Krémové jahodové francúzske palacinky	Strana	108
Čistenie	Strana	109
Skladovanie	Strana	109
Likvidácia	Strana	110
Záruka	Strana	110
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	110
Servis	Strana	111

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	NEBEZPEČENSTVO! – Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenia)		Striedavý prúd/striedavé napätie
	VÝSTRAHA! – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)	Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	Watt
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)		Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	OPATRNĚ! – Varuje pred potenciálnymi materiálnymi škodami (napr. riziko skratu)		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
	INFORMÁCIA: Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Pozor – horúci povrch!
	Vhodné pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.		Tento produkt je klasifikovaný ako trieda ochrany I a musí byť uzemnený.
	Vhodné do umývačky riadu: 3 Platňa 8 Obracačka na palacinky 9 Stierka na cesto v tvare T		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		

PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU PALACINIEK

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.



Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 493696_2504 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na prípravu palacínok alebo podobných pokrmov. Nepoužívajte produkt na žiadne iné účely.
- Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je dodávka kompletná a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Prístroj na prípravu palacínok
- 1 Platňa
- 1 Obracačka na palacinky
- 1 Stierka na cesto v tvare T
- 1 Krátky návod

● Zoznam častí

(Obr. A)

- 1 Červená kontrolka (prúd) alebo zelená kontrolka (pripravené)
- 2 Regulátor teploty (**MIN/MAX**)
- 3 Platňa
- 4 Stojan

(Obr. B)

- 5 Napájací kábel so zástrčkou
- 6 Miesto na uloženie kábla
- 7 Protišmykové nožičky

(Obr. C)

- 8 Obracačka na palacinky
- 9 Stierka na cesto v tvare T

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Príkon:	1500 W
Príkon vo vypnutom stave:	0,0 W
Trieda ochrany:	I
Certifikát:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Všeobecné bezpečnostné upozornenia

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU
SA OBOZNÁMTE SO
VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI
UPOZORNENIAMÍ A
POKYNMI NA OBSLUHU!
KEĎ BUDETE TENTO
PRODUKT ODOVZDÁVAŤ
ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ
KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU
K PRODUKTU!**

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájacímu káblu.

⚠ VÝSTRAHA! Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo popálenia!

- Povrchy môžu byť počas používania veľmi horúce. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.
- Keď je produkt v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vysoká.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.

- Tento produkt sa zapne, hneď ako zapojíte zástrčku do vhodnej zásuvky.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti. Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt

prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, žiaruvzdornej a suchej ploche.

- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezachytil o platňu a nedotýkal sa okraja platne.
- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete. Rešpektujte upozornenia k čisteniu produktu (pozri „Čistenie“).

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.
- Na platňu nesmú spadnúť žiadne predmety.
- Na platňu nesmie pôsobiť nadmerná sila ani nárazy.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drhúce hubky ani produkt príliš silno nedrhňte, pretože by to mohlo poškodiť ochrannú vrstvu.
- Tento produkt je určený na to, aby sa používal v domácnosti, prípadne na podobné používanie, ako napríklad:
 - V kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;

- V poľnohospodárskych usadlostiach;
- Zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
- V penziónoch s raňajkami.

● Uvedenie do prevádzky

● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa uvedeného postupu (pozri „Záruka“).
4. Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu. Pred prvým použitím zapnite produkt bez obsahu, aby sa vyparili prípadné zvyšky.
5. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistite (pozri „Čistenie“).

● Použitie

① INFORMÁCIA:

- Pri niekoľkých prvých zahriatiach produktu: Možno budete cítiť slabý zápach. Zaisťte dostatočné vetranie.
- Prvé palacinky vyhodte.
- Prepnúť do vypnutého stavu: Vytiahnite sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky.
- Produkt nikdy nezapínajte bez platne [3].
- Pred zapnutím produktu: Uistite sa, či je platňa [3] v správnej polohe.

● Zapnutie/vypnutie produktu

1. Zapnutie produktu: Regulátor teploty [2] otočte na **MIN**. Sieťovú zástrčku [5] zapojte do vhodnej zásuvky. Zelená kontrolka [1] sa rozsvieti.
2. Vypnutie produktu: Vytiahnite sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky. Kontrolka [1] zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [1] svieti	Produkt sa zohrieva
Zelená kontrolka [1] svieti	Produkt je zapnutý
	Je dosiahnutá nastavená teplota

● Príprava palacieniek

① INFORMÁCIA:

- Teplota pečenia sa dosiahne po pár minútach. Zelená kontrolka [1] svieti.
 - Uvedené časy prípravy palacieniek sa môžu v závislosti od receptu líšiť.
 - Platňu [3] natrieme vhodným jedlým olejom.
 - Produkt nikdy neprepínáme.
 - Čas pečenia môžeme predĺžiť alebo skrátiť, aby sme dosiahli požadovaný výsledok.
 - Nepoužívame kovové špachtle, pretože by mohli poškodiť nepríľnavý povrch platne [3].
1. Cesto vylejeme do stredu platne [3] tak, aby boli pokryté pribl. $\frac{2}{3}$ platne. Keď je cesto rozliate na platni, na obvode by mali zostať pribl. 2 cm voľné. Dávame pozor, aby cesto nepretekalo cez obvod platne.
 2. Tekuté cesto roztiahneme pomocou stierky na cesto v tvare T [9] (obr. D). Stierku na cesto v tvare T držíme čo najparalelnejšie k platni a krúživým pohybom ňou prechádzame od stredu smerom k obvodu.
 3. Keď cesto na hornej strane palacinky po pribl. 80–90 sekundách už nie je tekuté: Palacinku obrátíme pomocou obracačky na palacinky [8] (obr. E). Obracačku na palacinku zasunieme v strede pod palacinku, zdvihneme ju a preklopíme ju rýchlym pohybom na druhú polovicu. Druhú

polovicu rýchlo preklopíme tak, aby bola palacinka úplne rozložená a ležala priamo na platni [3].

4. Ak je palacinka ešte príliš svetlá alebo nie dosť pevná, necháme ju ešte chvíľku piecť.
5. Keď sa palacinku pečie už pribl. 80–90 sekúnd, naplníme ju požadovanou plnkou, preklopíme ju obracačkou na palacinky [8] a dáme ju dole z platne [3].
6. Keď je pečenie hotové: Vytiahnite sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky.

● **Recepty**

● **Prehľad**

Recept	Porcie	Čas prípravy (pribl.)
Základný recept na francúzske palacinky	4–5	90 min
Galette (bezlepkové)	4–5	30 min
Sladké francúzske palacinky	4–5	90 min
Francúzske palacinky Suzette	4–5	60 min
Vegánske francúzske palacinky	4–5	60 min
Palacinky	3–4	20 min
Galette Complètes	4–5	40 min
Bylinkové francúzske palacinky s plnkou z kozieho syra	3–4	120 min
Francúzske palacinky so šunkou a syrom Gruyère	2–3	20 min
Krémové jahodové francúzske palacinky	4–5	120 min

● **Základný recept na francúzske palacinky**

Suroviny na pribl. 4–5 palaciniiek:

250 g	Múky
400 ml	Mlieka
100 ml	Vody
1	Štipka soli
1	Štipka muškátového orieška
2	Vajcia (veľkosť M)
-	Trochu chuťovo neutrálneho oleja na platňu

Príprava:

1. Do misky preosejeme múku, potom pridáme všetky suroviny a všetko vypracujeme do hladkého cesta. Cesto necháme 30–60 minút odležať.
2. Do cesta zahrabneme ešte raz naberačkou a skontrolujeme konzistenciu. Cesto by malo mať mierne hustú konzistenciu.
3. Ak je cesto ešte príliš husté, pridáme trochu vlažnej vody.
4. Pred každou palacinkou platňu namastíme chuťovo neutrálnym olejom.
5. Palacinky pečieme na teplotnom stupni **MAX** pribl. 80–90 sekúnd z každej strany. V závislosti od požadovaného stupňa opečenia môžeme znížiť teplotu.
6. Palacinky potrieme podľa chuti marmeládou, cukrom a škoricou, prípadne ju môžeme obložiť syrom, lososom alebo šunkou a preklopíme.

● **Galette (bezlepkové)**

Suroviny na pribl. 4–5 galette:

250 g	Pohánkovej múky
1 ČL	Morskej soli (hrubej)
1	Vajce
225 ml	Plnotučného mlieka (3,5 % obsahu tuku)
400 ml	Vody

Príprava:

1. V miske zmiešame múku a soľ a v strede urobíme malú jamku.
2. Do jamky rozbijeme vajce.
3. Lyžicou intenzívne miešame smerom od stredu a postupne pridávame mlieko a vodu.
4. Keď je cesto rovnomerné, rukou silno miesime ďalej, až kým v ňom nebudú malé bublinky.
5. Cesto necháme na noc odležať v chladničke.
6. Do cesta silno následne ešte raz zahrabneme naberačkou a skontrolujeme konzistenciu: Cesto by malo mať konzistenciu jogurtového nápoja.
7. Galette pečieme podľa popisu na teplotnom stupni **MAX** pribl. 90–100 sekúnd z každej strany. V závislosti od požadovaného stupňa opečenia môžeme znížiť teplotu.

● Sladké francúzske palacinky

Suroviny na pribl. 4–5 palaciniiek:

250 g	Múky
100 g	Cukru
400 ml	Mlieka
100 ml	Vody
1	Štipka soli
1 balíček	Vanilkového cukru
2	Vajcia (veľkosť M)
-	Trochu chuťovo neutrálneho oleja na platňu

Príprava:

1. Do misky preosejeme múku, pridáme všetky suroviny a všetko vypracujeme do hladkého cesta. Cesto necháme aspoň 30–60 minút odstáť.
2. Do cesta zahrabneme ešte raz naberačkou a skontrolujeme konzistenciu. Cesto by malo mať mierne hustú konzistenciu.
3. Ak je cesto ešte príliš husté, pridáme trochu vlažnej vody.
4. Pred každou palacinkou platňu namastíme chuťovo neutrálnym olejom.

5. Palacinky pečieme na teplotnom stupni **MAX** pribl. 80–90 sekúnd z každej strany. V závislosti od požadovaného stupňa opečenia môžeme znížiť teplotu.
6. Palacinky potrieme podľa chuti marmeládou alebo ju posypeme cukrom a škoricou a preklopíme.

● Francúzske palacinky Suzette

Suroviny na pribl. 4–5 palaciniiek:

Na cesto:	
200 g	Múky
180 ml	Mlieka
2	Štipky soli
120 g	Masla, rozpusteného
8	Vajcia (veľkosť M)
2 PL	Práškový cukor
2 PL	Rumu
-	Trochu chuťovo neutrálneho oleja na platňu
Na pomarančový omáčku:	
4	Pomaranče, neošetrované
24	Kociek cukru
60 g	Masla, rozpusteného
2	Citróny (šťava)
2 PL	Plátkov mandlí
50 ml	Pomarančového likéru na flambovanie (obsah alkoholu minimálne 40 %)

Príprava:

1. Roztopíme maslo a necháme ho trochu vychladnúť.
2. Do misky preosejeme múku, pridáme všetky suroviny a všetko vypracujeme do hladkého cesta. Cesto necháme aspoň 30 minút odstáť.
3. Do cesta zahrabneme ešte raz naberačkou a skontrolujeme konzistenciu. Cesto by malo mať mierne hustú konzistenciu. Ak je cesto ešte príliš husté, pridáme trochu vlažnej vody.

Pomarančovú omáčku pripravíme nasledovne:

1. Postrúhame pomarančovú kôru, potom vytlačíme šľavu z pomarančov.
2. V panvici roztopíme kocky cukru s maslom a necháme ich karamelizovať, až kým nebudú mať mierne zlatú farbu.
3. Pridáme pomarančovú a citrónovú šľavu spolu s pomarančovou kôrou a necháme 1–2 minúty povariť.
4. Pred každou palacinkou platňu namastíme chuťovo neutrálnym olejom.
5. Palacinky pečieme na teplotnom stupni **MAX** pribl. 80–90 sekúnd z každej strany. V závislosti od požadovaného stupňa opečenia môžeme znížiť teplotu.
6. Palacinky na tanieri preklopíme dvakrát. Palacinku polejeme pomarančovou omáčkou a necháme odležať pribl. 1–2 minúty.
7. Palacinku posypeme plátkami mandlí. Zohriaty pomarančový likér dáme do naberáčky a zapálime ho zápalkou (flambovanie). Na palacinky nalejeme pomarančový likér.
8. Podávame v plameňoch.

● Vegánske francúzske palacinky

Suroviny na pribl. 4–5 palacinek:

250 g	Múky
30 g	Kukurličná múka
500 ml	Sójové mlieko
150 ml	Studenej vody
1	Štipka soli
30 g	Hnedého cukru
32 ml	Rastlinný olej (chuťovo neutrálny)
-	Trochu chuťovo neutrálneho oleja (napr. slnečnicového oleja) na varnú platňu

Príprava:

1. Vo vhodnej nádobe rozpustíme kukuričnú múku v studenej vode.

2. Múku preosejeme do misky a s rastlinným olejom, cukrom, soľou, kukuričnou múkou a 100 ml sójového mlieka ju vypracujeme do hustého cesta. Primiešavame zvyšné sójové mlieko, kým cesto nebude hladké, a necháme ho aspoň 30 minút odstáť.
3. Do cesta zahrabneme ešte raz naberáčku a skontrolujeme konzistenciu. Cesto by malo mať mierne hustú konzistenciu. Ak je to potrebné, zriedime ho trochou vody.
4. Pred každou palacinkou platňu namastíme chuťovo neutrálnym olejom.
5. Prvé palacinky pečieme na teplotnom stupni **MAX** pribl. 90–100 sekúnd. Druhú stranu pečieme asi 60 sekúnd. V závislosti od požadovaného stupňa opečenia môžeme znížiť teplotu.
6. Palacinky potrieme podľa chuti marmeládou alebo ju posypeme cukrom alebo škoricou a preklopíme.

● Palacinky

Suroviny na pribl. 3–4 palacinky:

4	Vajec
250 g	Múky
2 ČL	Sódy bikarbóny
250 ml	Plnotučného mlieka (3,5 % obsahu tuku)
2	Štipky soli

Na sladké plnky:

-	Práškový cukor
-	Javorový sirup
-	Čerstvé ovocie (napr. jahody, maliny)
-	Kompót

Na slané plnky:

-	Chrumkavá slanina
-	Zeleninové rezance
-	Údený losos
-	Čerstvý šalát

Príprava:

1. Rozdelíme vajcia.
2. Múku zmiešame so sódou bikarbónou.
3. Počas miešania k vaječným žĺtkom striedavo pridávame mlieko a múčnu zmes. Všetko vymiešame ručným mixérom do hladkého cesta.
4. Vaječné bielka so soľou vyšľaháme do tuha.
5. Vyšľahané bielka opatrne zamiešame do cesta.
6. Palacinky naplníme hneď, nenecháme ich odstáť: Na platňu **3** dáme na každú palacinku 1–2 polievkové lyžice cesta. Palacinky pečieme na teplotnom stupni **MAX** pribl. 1–2 minúty z každej strany, kým nebudú zlatohnedé.

● Galette Complètes

Suroviny na pribl. 4–5 galette:

250 g	Pohánkovej múky
1 ČL	Hrubozrnnej morskej soli
1	Vajce
225 ml	Plnotučného mlieka (3,5 % obsahu tuku)
400 ml	Vody
8	Vajec
300 g	Strúhaného syra
4 krajce	Varenej šunky
–	Soľ a čierne korenie

Príprava:

1. V miske zmiešame múku a soľ a v strede urobíme malú jamku.
2. Do jamky rozbijeme vajce.
3. Lyžicou intenzívne miešame smerom od stredu a postupne pridávame mlieko a vodu.
4. Keď je cesto rovnomerné, rukou silno miesime ďalej, až kým v ňom nebudú malé bublinky.
5. Cesto necháme na noc odležať v chladničke.
6. Varenú šunku nakrájame na pásiky.
7. Do cesta silno následne ešte raz zahrabneme naberačkou a skontrolujeme konzistenciu: Cesto by malo mať konzistenciu jogurtového nápoja.

8. Galette pečieme podľa popisu na teplotnom stupni **MAX** pribl. 90–100 sekúnd z každej strany. V závislosti od požadovaného stupňa opečenia môžeme znížiť teplotu.
9. Hneď po obrátení dáme do stredu vajce a znížime teplotu.
10. Vajce ochutíme soľou a korením.
11. Keď je vaječné bielko uvarené, nastrúhaný syr a pásiky šunky rozložíme okolo vaječného žĺtka.
12. Keď sa syr roztopí, okraje galette opatrne otočíme obracačkou na palacinky tak, aby bolo v strede stále vidno vajce.

● Bylinkové francúzske palacinky s plnkou z kozieho syra

Suroviny na pribl. 3–4 palacinek:

2	Vajcia (veľkosť L)
175 ml	Mlieka
125 ml	Vody
3 ČL	Repkového oleja
0,5 ČL	Soli
56 g	Celozrnnej múky
56 g	Univerzálnej múky
–	Estragón, petržlenová vňať a/alebo pažitka (jemne nasekaná)
–	Maslo

Na plnku:

220 g	Nízkotučného syra cottage
170 g	Kozieho syra
45 ml	Nízkotučného jogurtu (bez príchute)
–	Korenie (čerstvo namleté)

Príprava:

1. Do mixéru dáme mlieko, vodu, vajcia, repkový olej a soľ.
2. Zatiaľ čo mixér a zapneme ho na nízku rýchlosť. Pridáme múku a rýchlosť zvýšime na vyšší stupeň. Všetko miešame 1 minútu.

3. Všetko dáme do misky, zakryjeme ju a dáme ju do chladničky na 1–2 hodiny.
4. Pred pečením pridáme bylinky.
5. Platňu [3] rozohrejeme na stredný stupeň. Roztopíme časť masla. Pomocou štetca na pečenie platňu namastíme maslom.
6. Cesto dáme na platňu [3] a rovnomerne ho rozotrieme stierkou na cesto v tvare T [9].
7. Pečieme pribl. 1 minútu, kým sa okraje nebudú dať obracačkou na palacinky [8] ľahko dvihnúť.
8. Palacinku obrátime a druhú stranu pečieme pribl. 30 sekúnd. Palacinku vyklopíme na tanier. Postup opakujeme, kým neminieme všetko cesto.
9. Syr cottage a kozí syr vypracujeme v kuchynskom robote s oceľovou čepeľou do hladkej masy.
10. Pridáme jogurt a korenie a všetko premiešame. Dáme do misky. Zakryjeme a odložíme do chladničky, až kým ho nebudeme používať.
11. Každú palacinku prekrójime na polovicu. Na menej opečenú stranu palacinky dáme necelú polievkovú lyžicu kozieho syra.
12. Palacinky prekrójime na polovicu a znova ich zložíme. Všetko naaranžujeme na servírovací tanier.
13. Palacinky ohrievame 30 sekúnd v mikrovlnnej rúre alebo 10 minút v rúre na nízkom stupni.

● Francúzske palacinky so šunkou a syrom Gruyère

Suroviny na pribl. 2–3 palacinek:

175 ml	Mlieka
1	Vajce
60 g	Univerzálnej múky
8–10 plátok	Šunky (nakrájaná na tenké plátky)
170 g	Syra Gruyère
–	Maslo
–	Pažítka (najemno nasekaná, voľiteľné)

Príprava:

1. V miske zmiešame mlieko, vajce a múku.
2. Platňu [3] rozohrejeme na stredný stupeň. Roztopíme kúsok masla. Pomocou štetca na pečenie platňu namastíme maslom.
3. Cesto dáme na platňu [3] a rovnomerne ho rozotrieme stierkou na cesto v tvare T [9].
4. Pečieme pribl. 2 minúty alebo kým palacinka nebude mierne dohneda. Palacinku opatrne obrátime obracačkou na palacinky [8]. Druhú stranu pečieme pribl. 2 minúty, kým nebudú hotové obe strany.
5. Palacinku dáme dole z platne [3]. Postup zopakujeme so zvyšným cestom.
6. Keď sú palacinky hotové, do stredu dáme 1–2 plátky šunky a časť syra.
7. Palacinku preložíme na jednom konci dovnútra a potom preklopíme boky.
8. Na platňu [3] dáme trochu viac masla (stále na strednom stupni).
9. Zložené palacinky ukladáme po jednom na platňu [3]. Asi po 1 minúte ich obrátime a pečieme, kým sa syr neroztopí.
10. Dáme dole z platne [3]. Ozdobíme čerstvou pažitkou alebo iným zdobením a servírujeme.

● Krémové jahodové francúzske palacinky

Suroviny na pribl. 4–5 palacinek:

4	Vajcia (veľkosť L)
250 ml	Plnotučného mlieka (2 % obsahu tuku)
250 ml	Vody
2 ČL	Masla (roztopené)
240 g	Univerzálnej múky
¼ ČL	Soli
Na plnku:	
227 g	Čerstvého syra (zmäknutý)
30 g	Práškový cukor
15 ml	Šťavy z citróna
15 g	Citrónovej kôry (nastrúhaná)
3 g	Vanilkového extraktu

4 šálky	Jahôd (nakrájané na kúsky)
230 g	Šľahačkovej smotany (vyšľahaná)

Príprava:

1. Vo veľkej miske vyšľaháme vajcia, mlieko, vodu, maslo, múku a soľ. Dobré premiešame.
2. Cesto odložíme zakryté na pribl. 1 hodinu do chladničky.
3. Platňu [3] rozohrejeme na stredný stupeň.
4. Cesto premiešame. Cesto dáme na platňu [3] a rovnomerne ho rozotrieme stierkou na cesto v tvare T [9].
5. Pečieme, kým povrch nebude pevný. Palacinku opatrne obrátime obracačkou na palacinky [8].
6. Druhú stranu palacinky necháme piecť, kým nebudú upečené obe strany. Palacinku dáme odležať na mriežku. Palacinku necháme vychladnúť.
7. Postup zopakujeme so zvyšným cestom. Platňu [3] namastíme podľa potreby.
8. Na plnku: V malej miske dohľadka zmiešame čerstvý syr, práškový cukor, citrónovú šťavu a kôru aj vanilkový extrakt.
9. Vmiešame 2 poháre čerstvých jahôd a šľahačku.
10. Do stredu každej palacinky dáme 1/3 šálky plnky a palacinku zrolujeme. Ozdobíme zvyšnými jahodami, prípadne aj práškovým cukrom.

● Čistenie

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

- Pred čistením: Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky.
- Elektrické súčiastky produktu neponárajte do vody ani iných tekutín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistíte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu! Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kedy.

① INFORMÁCIA: Produkt očistíte okamžite po vychladnutí. Keď zvyšky jedla raz zaschnú, už sa nebudú dať tak ľahko odstrániť.

Diel	Metóda čistenia
Teleso	☐ Teleso utrite vlhkou handričkou. ☐ Ak je to potrebné, na handričku pridajte jemný čistiaci prostriedok. Teleso následne utrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku. ☐ Teleso dôkladne osušte.
Platňa [3]	☐ Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu. ☐ Platňu [3] dajte dole zo stojanu [4]. ☐ Platňu [3] utrite mierne navlhčenou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom. ☒ Platňu [3] môžete umývať aj v umývačke riadu.
Obracačka na palacinky [8] Stierka na cesto v tvare T [9]	☐ Tieto časti vyčistíte vodou a jemným čistiacom prostriedkom. ☒ Tieto časti môžete umývať aj v umývačke riadu.

● Skladovanie

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt neuskładnite hneď po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- ☐ Produkt pred uskladnením vyčistíte.
- ☐ Napájací kábel [5] navíňte na miesto na uloženie kábla [6].
- ☐ Keď produkt nepoužívate, uchovávajte ho v originálnom balení.
- ☐ Produkt skladujte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● **Likvidácia**

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty/20–22: Papier a kartón/80–98: Spojené látky.

Výrobok:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenie zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● **Záruka**

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● **Postup v prípade poškodenia v záruke**

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 493696_2504) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● **Servis**

(SK)

Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@idl.sk



Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página 113
Introducción	Página 113
Uso previsto	Página 114
Volumen de suministro	Página 114
Lista de las partes	Página 114
Datos técnicos	Página 114
Indicaciones generales de seguridad	Página 114
Puesta en marcha	Página 117
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página 117
Uso	Página 118
Encender/apagar el producto	Página 118
Preparar las crepes	Página 118
Recetas	Página 119
Vista general	Página 119
Receta básica de crepes	Página 119
Gallettes (sin gluten)	Página 119
Crepes dulces	Página 120
Crepe Suzette	Página 120
Crepes veganas	Página 121
Tortitas	Página 121
Gallettes integrales	Página 122
Crepes de hierbas con relleno de queso de cabra	Página 122
Crepes con jamón y gruyer	Página 123
Crepes cremosas de fresa	Página 123
Limpieza	Página 124
Almacenamiento	Página 125
Eliminación	Página 125
Garantía	Página 125
Tramitación de la garantía	Página 126
Asistencia	Página 126

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! – Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)		Tensión/corriente alterna
	¡ADVERTENCIA! – Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)	Hz	Hertzio (frecuencia de red)
		W	Watt
	¡CUIDADO! – Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡ATENCIÓN! – Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)		¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.		¡Cuidado – superficie caliente!
	Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.		Este producto está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a tierra.
	Apto para el lavavajillas: 3 Placa de cocción 8 Espátula para crepes 9 Separador de masa en forma de T		Indicaciones de seguridad Instrucciones de manipulación
	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		

CREPERA

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes

indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.



Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando este código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 493696_2504.

● Uso previsto

- Este producto está destinado para preparar crepes o platos similares. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso en el ámbito doméstico, y no es adecuado para fines comerciales.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes de usarlo, retire todos los materiales de embalaje.

- 1 Crepera
- 1 Placa de cocción
- 1 Espátula para crepes
- 1 Separador de masa en forma de T
- 1 Guía rápida

● Lista de las partes

(Fig. A)

- 1 Indicador rojo (corriente) o indicador verde (listo)
- 2 Regulador de temperatura (**MIN/MAX**)

3 Placa de cocción

4 Base

(Fig. B)

5 Cable de conexión con enchufe

6 Recogecable

7 Patas antideslizantes

(Fig. C)

8 Espátula para crepes

9 Separador de masa en forma de T

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de potencia:	1500 W
Consumo de potencia apagado:	0,0 W
Clase de protección:	I
Certificación:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Indicaciones generales de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el

producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.

- No permita que los niños jueguen con el producto.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice solo el producto conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!

- Las superficies pueden estar calientes durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

- La temperatura de la superficie accesible puede ser elevada si el producto está en funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Este producto se enciende nada más conectar enchufe a una toma de corriente.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos,

solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.

- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.
- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica. No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por la placa de cocción ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión,

este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.

- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión! Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso. Observe las indicaciones sobre la limpieza del producto (véase "Limpieza").

- No guarde el producto en el armario o embalaje si está caliente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.

- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.
- No deje caer ningún objeto sobre la placa de cocción.
- No ejerza demasiada fuerza sobre la placa de cocción ni la golpee.
- Evite los detergentes abrasivos, los estropajos o el fregado excesivo, ya que pueden dañar el revestimiento.
- Este producto ha sido determinado para su uso en el ámbito doméstico y en aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - por trabajadores en cocinas de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en propiedades agrícolas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - en pensiones con desayuno.

● **Puesta en marcha**

● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe que ha recibido todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").

3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo (véase "Garantía").
4. Durante la producción, algunas piezas son revestidas con una fina capa de aceite para su protección. Antes del primer uso, ponga en marcha el producto sin ningún alimento para que los posibles residuos se evaporen.
5. Antes de usarlo por primera vez, limpie todas las partes del producto (véase "Limpieza").

● **Uso**

① **INFORMACIÓN:**

- Cuando el producto se calienta por primera vez: Puede darse un ligero olor. Procure una ventilación suficiente.
- Elimine las crepes de la primera tirada.
- Para pasar al estado de apagado: Desconecte el enchufe [5] de la toma de corriente.
- No encienda nunca el producto sin la placa de cocción [3] en su sitio.
- Antes de encender el producto: Cerciórese de que la placa de cocción [3] se encuentre en la posición correcta.

● **Encender/apagar el producto**

1. Encendido del producto: Gire el regulador de temperatura [2] llevándolo a **MIN**. Conecte el enchufe [5] a una toma de corriente apropiada. El indicador verde [1] se enciende.
2. Apagado del producto: Desconecte el enchufe [5] de la toma de corriente. El indicador [1] se apaga.

Indicador	Estado
El indicador rojo [1] se enciende	El producto se calienta
El indicador verde [1] se enciende	El producto está encendido
	Se ha alcanzado la temperatura ajustada

● **Preparar las crepes**

① **INFORMACIÓN:**

- La temperatura de cocción se alcanza transcurridos unos minutos. El indicador verde [1] se enciende.
 - Los tiempos de preparación especificados para las crepes pueden variar según la receta.
 - Engrase la placa de cocción [3] con un aceite para hornear apropiado.
 - No llene en exceso el producto.
 - Prolongue o acorte el tiempo de cocción para lograr el resultado deseado.
 - No utilice paletas de metal, ya que podrían dañar la superficie antiadherente de la placa de cocción [3].
1. Vierta la masa en el centro de la placa de cocción [3], de modo que quede cubierto aprox. $\frac{2}{3}$ de la placa. Cuando la masa esté extendida sobre la placa de cocción, deje libre aprox. 2 cm en el borde. Asegúrese de que la masa no sobrepase el borde de la placa de cocción.
 2. Utilice el separador de masa en forma de T [9] para extender la masa líquida hacia fuera (fig. D). Sujete el separador de masa en forma de T lo más plano posible y muévelo desde el centro hacia el borde realizando un movimiento circular.
 3. Cuando la masa de la parte superior de la crepe deje de estar líquida, transcurridos aprox. 80–90 segundos: Utilice la espátula para crepes [8] para dar la vuelta a la crepe (fig. E). Deslice la espátula para crepes por debajo del centro de la crepe, levántela y dele la vuelta a la otra mitad con un movimiento rápido. Despliegue rápidamente la otra mitad para que la crepe quede completamente desplegada y plana sobre la placa de cocción [3].
 4. Si la crepe todavía es demasiado ligera o no está suficientemente firme, déjela cocer un poco más.

5. Tan pronto como se haya cocido la crepe durante aprox. 80–90 segundos, añada el relleno deseado, dele la vuelta con la espátula para crepes [8] y retírela de la placa de cocción [3].
6. Una vez concluido el proceso de cocción: Desconecte el enchufe [5] de la toma de corriente.

● **Recetas**

● **Vista general**

Receta	Pociones	Tiempo de preparación (aprox.)
Receta básica de crepes	4–5	90 min
Galettes (sin gluten)	4–5	30 min
Crepes dulces	4–5	90 min
Crepe Suzette	4–5	60 min
Crepes veganas	4–5	60 min
Tortitas	3–4	20 min
Galettes integrales	4–5	40 min
Crepes de hierbas con relleno de queso de cabra	3–4	120 min
Crepes con jamón y gruyere	2–3	20 min
Crepes cremosas de fresa	4–5	120 min

● **Receta básica de crepes**

Ingredientes para aprox. 4–5 crepes:

250 g	Harina
400 ml	Leche
100 ml	Agua

1	pizca de sal
1	pizca de nuez moscada
2	Huevos (tamaño M)
-	Un poco de aceite de sabor neutro para la placa de cocción

Preparación:

1. Tamizar la harina en una fuente, añadir todos los ingredientes y trabajar todo hasta obtener una masa homogénea. Deje reposar la masa durante 30–60 minutos.
2. Remueva bien la masa y compruebe la consistencia. La masa debe tener una consistencia algo densa.
3. Añada un poco de agua tibia, si la masa sigue siendo demasiado densa.
4. Engrase la placa de cocción con aceite de sabor neutro antes de preparar cada crepe.
5. Cocine las crepes en el nivel de calor **MAX** durante aprox. 80–90 segundos por cada lado. Reduzca el calor si es necesario en función del nivel de tostado deseado.
6. Unte las crepes con mermelada, azúcar y canela al gusto o, alternativamente, cúbralas con queso, salmón o jamón y dóblelas.

● **Galettes (sin gluten)**

Ingredientes para aprox. 4–5 galettes:

250 g	Harina de trigo
1 cda.	Sal de mar (gruesa)
1	Huevo
225 ml	Leche entera (3,5 % de grasa)
400 ml	Agua

Preparación:

1. Mezcle la harina y la sal en una fuente para remover y haga un pequeño hueco en el centro.
2. Vierta el huevo en la cavidad.
3. Remueva enérgicamente desde el centro con una cuchara para mezclar, añadiendo poco a poco la leche y el agua.

4. Cuando la masa sea uniforme, siga batiendo enérgicamente con la mano hasta que forme pequeñas burbujas.
5. Deje reposar la masa toda la noche en el frigorífico.
6. A continuación, remueva enérgicamente la masa y compruebe la consistencia: La masa debe tener la consistencia de un yogur.
7. Cocine las galletas en el nivel de temperatura **MAX** durante aprox. 90–100 segundos por lado. Reduzca el calor si es necesario en función del nivel de tostado deseado.

● Crepes dulces

Ingredientes para aprox. 4–5 crepes:

250 g	Harina
100 g	Azúcar
400 ml	Leche
100 ml	Agua
1	pizca de sal
1 sobre	Azúcar de vainilla
2	Huevos (tamaño M)
–	Un poco de aceite de sabor neutro para la placa de cocción

Preparación:

1. Tamizar la harina en una fuente, añadir todos los ingredientes y trabajar todo hasta obtener una masa homogénea. Deje reposar la masa durante aprox. 30–60 minutos.
2. Remueva bien la masa y compruebe la consistencia. La masa debe tener una consistencia algo densa.
3. Añada un poco de agua tibia, si la masa sigue siendo demasiado densa.
4. Engrase la placa de cocción con aceite de sabor neutro antes de preparar cada crepe.
5. Cocine las crepes en el nivel de calor **MAX** durante aprox. 80–90 segundos por cada lado. Reduzca el calor si es necesario en función del nivel de tostado deseado.
6. Unte las crepes al gusto con mermelada o espolvoréelas con azúcar y canela, y pliéguelas.

● Crepe Suzette

Ingredientes para aprox. 4–5 crepes:

Para la masa:	
200 g	Harina
180 ml	Leche
2	pizcas de sal
120 g	Mantequilla, fundida
8	Huevos (tamaño M)
2 cdas.	Azúcar glasé
2 cdas.	Ron
–	Un poco de aceite de sabor neutro para la placa de cocción
Para la salsa de naranja:	
4	Naranjas, sin pelar
24	Terrones de azúcar
60 g	Mantequilla, fundida
2	Limones (zumo)
2 cdas.	Almendras laminadas
50 ml	Licor de naranja para quemar (contenido mínimo de alcohol del 40 %)

Preparación:

1. Funda la mantequilla y déjela enfriar.
2. Tamizar la harina en una fuente, añadir todos los ingredientes y trabajar todo hasta obtener una masa homogénea. Deje reposar la masa durante aprox. 30 minutos.
3. Remueva bien la masa y compruebe la consistencia. La masa debe tener una consistencia algo densa. Añada un poco de agua tibia, si la masa sigue siendo demasiado densa.

Para la salsa de naranja, proceda de la siguiente manera:

1. Ralle la cáscara de naranja y exprima el zumo de las naranjas.
2. Derrita los terrones de azúcar con la mantequilla en una sartén y deje caramelizar hasta que adquiera un ligero color dorado.

3. Añada el zumo de naranja y limón junto con la ralladura de naranja y cocine durante 1–2 minutos.
4. Engrase la placa de cocción con aceite de sabor neutro antes de preparar cada crepe.
5. Cocine las crepes en el nivel de calor **MAX** durante aprox. 80–90 segundos por cada lado. Reduzca el calor si es necesario en función del nivel de tostado deseado.
6. Doble cada crepe dos veces en un plato. Cubra las crepes con la salsa de naranja y déjelas reposar unos 1–2 minutos.
7. Espolvorear las crepes con almendras laminadas. Vierta el licor de naranja caliente en un cazo y enciéndalo con una cerilla (flambeado). Vierta el licor de naranja sobre las crepes.
8. Servir en llamas.

● Crepes veganas

Ingredientes para aprox. 4–5 crepes:

250 g	Harina
30 g	Harina de maíz
500 ml	Leche de soja
150 ml	Agua fría
1	pizca de sal
30 g	Azúcar moreno
32 ml	Aceite vegetal
–	Un poco de aceite de sabor neutro (por ejemplo, aceite de girasol) para la placa de cocción

Preparación:

1. Disuelva la harina de maíz en agua fría en un recipiente apropiado.
2. Tamice la harina en una fuente y mézclela con el aceite vegetal, el azúcar, la sal, la harina de maíz y 100 ml de leche de soja para formar una masa espesa. Incorpore el resto de la leche de soja hasta obtener una masa homogénea y déjela reposar durante al menos 30 minutos.

3. Remueva bien la masa y compruebe la consistencia. La masa debe tener una consistencia algo densa. En su caso, diluir con un poco de agua.
4. Engrase la placa de cocción con aceite de sabor neutro antes de preparar cada crepe.
5. Cocine el primer lado de la crepe al nivel de calor **MAX** durante aprox. 90–100 segundos. Cocine el otro lado durante aprox. 60 segundos. Reduzca el calor si es necesario en función del nivel de tostado deseado.
6. Unte las crepes al gusto con mermelada o espolvoréelas con azúcar o canela, y pliéguelas.

● Tortitas

Ingredientes para aprox. 3–4 tortitas:

4	Huevos
250 g	Harina
2 cdtas.	Bicarbonato sódico
250 ml	Leche entera (3,5 % de grasa)
2	pizcas de sal
Para rellenos dulces:	
–	Azúcar glasé
–	Sirope de arce
–	Verdura fresca (por ejemplo, fresas, arándanos)
–	Compota
Para rellenos salados:	
–	Bacon crujiente
–	Pasta de verduras
–	Salmón ahumado
–	Ensalada fresca

Preparación:

1. Separe los huevos.
2. Mezcle la harina con el bicarbonato sódico.
3. Sin dejar de remover, añada la mezcla de leche y harina alternativamente a las yemas de huevo. Mezcle todo con una batidora de mano hasta formar una masa homogénea.

4. Bata las claras a punto de nieve con la sal.
5. Incorpore con cuidado las claras batidas a la masa.
6. Prepare las tortitas inmediatamente sin dejarlas reposar: Ponga 1–2 cucharadas de masa por crepe en la placa de cocción [3]. Cocine las crepes a nivel de calor **MAX** durante aprox. 1–2 minutos por cada lado hasta que estén doradas.

● Galettes integrales

Ingredientes para aprox. 4–5 galettes:

250 g	Harina de trigo
1 cdtas.	Sal de mar gruesa
1	Huevo
225 ml	Leche entera (3,5 % de grasa)
400 ml	Agua
8	Huevos
300 g	Queso rallado
4 lonchas	Jamón cocido
–	Sal y pimienta

Preparación:

1. Mezcle la harina y la sal en una fuente para remover y haga un pequeño hueco en el centro.
2. Vierta el huevo en la cavidad.
3. Remueva enérgicamente desde el centro con una cuchara para mezclar añadiendo poco a poco la leche y el agua.
4. Cuando la masa sea uniforme, siga batiendo enérgicamente con la mano hasta que forme pequeñas burbujas.
5. Deje reposar la masa toda la noche en el frigorífico.
6. Corte el jamón cocido en tiras.
7. A continuación, remueva enérgicamente la masa y compruebe la consistencia: La masa debe tener la consistencia de un yogur.
8. Cocine las galettes en el nivel de temperatura **MAX** durante aprox. 90–100 segundos por lado. Reduzca el calor si es necesario en función del nivel de tostado deseado.

9. Inmediatamente después de darle la vuelta, coloque el huevo en el centro y baje la temperatura.
10. Sazone el huevo con sal y pimienta.
11. Cuando las claras estén cocidas, reparta el queso rallado y las tiras de jamón alrededor de la yema.
12. Cuando el queso se haya derretido, gire ligeramente los bordes de la galette con la espátula para crepes para que el huevo siga siendo visible en el centro.

● Crepes de hierbas con relleno de queso de cabra

Ingredientes para aprox. 3–4 crepes:

2	Huevos (tamaño L)
175 ml	Leche
125 ml	Agua
3 cdtas.	Aceite de colza
0,5 cdtas.	Sal
56 g	Harina integral
56 g	Harina de uso general
–	Estragón, perejil, perifollo y/o cebollino (finamente picados)
–	Mantequilla
Para el relleno:	
220 g	Requesón bajo en grasa
170 g	Queso de cabra
45 ml	Yogur bajo en grasa (natural)
–	Pimienta (recién molida)

Preparación:

1. Ponga la leche, el agua, los huevos, el aceite de colza y la sal en una batidora.
2. Cierre la batidora y enciéndala a velocidad baja. Añada la harina y aumente la velocidad. Bátalo todo durante 1 minuto.
3. Colóquelo todo en una fuente, tápela y métela durante 1–2 horas en el frigorífico.
4. Añada las hierbas antes de cocinar.

5. Precaliente la placa de cocción [3] a fuego medio. Derrita un poco de mantequilla. Unte la placa de cocción con mantequilla con un pincel de repostería.
6. Vierta la masa en la placa de cocción [3] y distribúyala uniformemente con el separador de masa en forma de T [9].
7. Cocine durante aprox. 1 minuto hasta que los bordes se puedan despegar fácilmente con la espátula para crepes [8].
8. Dé la vuelta a la crepe y cocínela por el otro lado durante aprox. 30 segundos. Coloque la crepe en un plato. Repita el proceso hasta que se haya utilizado toda la masa.
9. Triture el requesón y el queso de cabra en un robot de cocina equipado con una cuchilla de acero hasta obtener una mezcla homogénea.
10. Añada el yogur y la pimienta y mézclelo todo. Colóquelo en una fuente. Tape y coloque en el frigorífico hasta su consumo.
11. Realice un corte en cada corte por el centro. Ponga un poco menos de una cucharada de queso de cabra en el lado menos cocido de cada crepe.
12. Doble las crepes por la mitad y vuelva a doblarlas. Colóquelo todo en una fuente de servir.
13. Para recalentar, caliéntelas en el microondas durante 30 segundos o en el horno durante 10 minutos a temperatura baja.

● Crepes con jamón y gruyere

Ingredientes para aprox. 2-3 crepes:

175 ml	Leche
1	Huevo
60 g	Harina de uso general
8-10 lonchas	Jamón (cortado en lonchas finas)
170 g	Queso gruyere
-	Mantequilla
-	Cebollino (cortado fino, opcional)

Preparación:

1. Mezcle la harina, el huevo y la sal en una fuente para remover.
2. Precaliente la placa de cocción [3] a fuego medio. Funda un trozo de mantequilla. Unte la placa de cocción con mantequilla con un pincel de repostería.
3. Vierta la masa en la placa de cocción [3] y distribúyala uniformemente con el separador de masa en forma de T [9].
4. Cocine durante aprox. 2 minutos o hasta que la crepe esté ligeramente dorada. Dé la vuelta con cuidado a la crepe con la espátula para crepes [8]. Cocine el otro lado durante aprox. 2 minutos hasta que ambos lados estén cocidos.
5. Retire la crepe de la placa de cocción [3]. Repita el proceso con la masa restante.
6. Una vez cocinadas las crepes, coloque 1 o 2 lonchas de jamón y un poco de queso en el centro de una crepe.
7. Doble la crepe por un extremo y, luego, doble los lados.
8. Ponga un poco más de mantequilla en la placa de cocción [3] (todavía a fuego medio).
9. Coloque las crepes dobladas una tras otra sobre la placa de cocción [3]. Deles la vuelta después de aprox. 1 minuto y cocínelas hasta que el queso se haya fundido.
10. Retirar de la placa de cocción [3]. Adorne con cebollino fresco u otros ingredientes que desee y sirva.

● Crepes cremosas de fresa

Ingredientes para aprox. 4-5 crepes:

4	Huevos (tamaño L)
250 ml	Leche entera (2 % de grasa)
250 ml	Agua
2 cdtas.	Mantequilla (fundida)
240 g	Harina de uso general
¼ cdta.	Sal

Para el relleno:	
227 g	Queso fresco (ablandado)
30 g	Azúcar glasé
15 ml	Zumo de limón
15 g	Cáscara de limón (rallado)
3 g	Extracto de vainilla
4 tazas	Fresas (cortadas en trozos)
230 g	Nata montada (batida)

Preparación:

1. Batir los huevos, la leche, el agua, la mantequilla, la harina y la sal en una fuente grande. Mezclar bien.
2. Cubrir la masa y refrigerar durante aprox. 1 hora.
3. Precaliente la placa de cocción [3] a fuego medio.
4. Remueva la masa. Vierta la masa en la placa de cocción [3] y distribúyala uniformemente con el separador de masa en forma de T [9].
5. Cocine hasta que la superficie esté firme. Dé la vuelta con cuidado a la crepe con la espátula para crepes [8].
6. Cocine el otro lado de la crepe hasta que ambos lados estén cocidos. Coloque la crepe sobre una rejilla. Deje enfriar las crepes.
7. Repita el proceso con el resto de la masa. Engrase la placa de cocción [3] según sea necesario.
8. Para el relleno: En una fuente pequeña, mezcle el queso fresco, el azúcar glasé, el zumo y la ralladura de limón y el extracto de vainilla.
9. Incorpore 2 tazas de fresas frescas y la nata montada.
10. Vierta aproximadamente $\frac{1}{3}$ de la taza del relleno en el centro de cada crepe y enróllela. Decore con las fresas restantes y azúcar glasé adicional, si lo desea.

● Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Antes de la limpieza: Desconecte siempre el enchufe [5] de la toma de corriente.
- No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua o en otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después de usarlo. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto! No utilice para la limpieza ningún detergente agresivo o abrasivo, o cepillos duros.

- ① **INFORMACIÓN:** Limpie el producto de inmediato después de que se haya enfriado. Una vez que los restos de alimentos están secos, no se pueden eliminar con facilidad.

Pieza	Método de limpieza
Carcasa	☐ Limpie la carcasa del producto con un paño húmedo. ☐ En caso necesario, añada un detergente suave al paño. Seguidamente, limpie la carcasa del producto con un paño húmedo sin detergente. ☐ A continuación, seque minuciosamente la carcasa del producto.

Pieza	Método de limpieza
Placa de cocción [3]	□ No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto. □ Quite la placa de cocción [3] de la base [4]. □ Limpie la placa de cocción [3] utilizando un paño ligeramente humedecido y un detergente suave. ■ También puede limpiar la placa de cocción [3] en el lavavajillas.
Espátula para crepes [8] Separador de masa en forma de T [9]	□ Enjuague las piezas con agua y un detergente suave. ■ También puede limpiar las piezas en el lavavajillas.

● Almacenamiento

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.

- Limpie el producto antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de conexión [5] en el recogecable [6].
- Guarde el producto en su embalaje original si no lo va a utilizar.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que

significan lo siguiente: 1-7: plásticos/ 20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.

Producto:



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve

el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 493696_2504) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

ES **Asistencia en España**

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side 128
Indledning	Side 128
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 129
Leveringsomfang	Side 129
Liste over dele	Side 129
Tekniske data	Side 129
Almindelige sikkerhedsanvisninger	Side 129
Ibrugtagning	Side 132
Udpakning og rengøring af produktet	Side 132
Anvendelse	Side 133
Tænd/sluk produktet	Side 133
Tilberedning af crêpes	Side 133
Opskrifter	Side 133
Oversigt	Side 133
Grundopskrift på crêpes	Side 134
Gallettes (glutenfri)	Side 134
Søde crêpes	Side 134
Crêpe suzette	Side 135
Veganske crêpes	Side 135
Pandekager	Side 136
Gallettes Complètes	Side 136
Krydrede crêpes med gedeostefyld	Side 137
Crêpes med skinke og gruyère	Side 137
Cremede jordbær-crêpes	Side 138
Rengøring	Side 138
Opbevaring	Side 139
Bortskaffelse	Side 139
Garanti	Side 139
Afvikling af garantisager	Side 140
Service	Side 140

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	FARE! – Betegner en fare med høj risikograd, som medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx kvælningsfare)		Vekselstrøm/-spænding
	ADVARSEL! – Betegner en fare med middel risikograd, som kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx risiko for elektrisk stød)	Hz	Hertz (netfrekvens)
		W	Watt
	FORSIGTIG! – Betegner en fare med lav risikograd, som kan medføre lette til moderate kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx forbrændingsfare)		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	OBS! – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)		Fare – risiko for elektrisk stød!
	INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.		Forsigtig – varm overflade!
	Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.		Dette produkt er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal jordes.
	Tåler opvaskemaskine: 3 Bageplade 8 Crêpe-vender 9 T-formet dejskraber		Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger
	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-retningslinjer.		

CRÊPE MAKER

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig

inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.



Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 493696_2504.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er beregnet til tilberedning af crêpes eller lignende retter. Anvend ikke produktet til andre formål.
- Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1 Crêpe maker
- 1 Bageplade
- 1 Crêpe-vender
- 1 T-formet dejskraber
- 1 Lynvejledning

● Liste over dele

(Fig. A)

- 1 Rød indikator (strøm) eller grøn indikator (klar)
- 2 Temperaturregulator (**MIN/MAX**)
- 3 Bageplade

- 4 Sokkel

(Fig. B)

- 5 Netledning med netstik
- 6 Kabelopbevaring
- 7 Skridsikre fødder

(Fig. C)

- 8 Crêpe-vender
- 9 T-formet dejskraber

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug:	1500 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	0,0 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Almindelige sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES
FØRSTE GANG SKAL DU
VÆRE FORTROLIG MED
ALLE SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! Leverandøren påtager sig intet

ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningssrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med produktet.

- Rengøring og brugervedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og netledningen.

⚠ ADVARSEL! Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

⚠ ADVARSEL! Forbrændingsrisiko!

- Under brug kan overfladerne blive varme. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, mens produktet er i drift.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!

Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra elnettet, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Produktet er tændt, så snart nedstikket er forbundet med en egnet stikkontakt.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og netledning for skader. Hvis produktets netledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt netledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Netledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.
- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen. Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkomfur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at netledningen ikke kommer i klemme i bagepladen eller rører ved bagepladens kant.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en kapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.

- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

⚠ ADVARSEL! Fare for

- kvæstelser!** Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug. Overhold anvisningerne om rengøring af produktet (se "Rengøring").
- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i netledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, netledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.
- Lad ikke genstande falde ned på bagepladen.
- Undgå overdreven brug af kraft eller stød mod bagepladen.

- Undgå skurende rengøringsmiddel, skuresvampe eller overdreven skrubben, da det kan beskadige belægningen.
- Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug og lignende formål, som fx:
 - I personalekøkkener i butikker, kontorer og andre kommercielle områder;
 - I landbrugshusholdninger;
 - Anvendelse for gæster i hoteller, moteller eller andre værelsesformer;
 - I bed and breakfast-pensioner.

● **Ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontroller, at alle dele er til stede og at leveringsomfanget er komplet (se "Leveringsomfang").
3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men følg den beskrevne fremgangsmåde (se "Garanti").
4. Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm. Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden indhold, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.
5. Rengør alle produktets dele (se "Rengøring") inden første brug.

● **Anvendelse**

❶ **INFO:**

- ❑ Når produktet opvarmes de første gange: Der kan forekomme en svag lugt. Sørg for passende udluftning.
- ❑ Kassér dine crêpes fra første tilberedning.
- ❑ Sådan slukkes apparatet: Træk netstikket [5] ud af stikkontakten.
- ❑ Tænd aldrig for produktet uden bageplade [3].
- ❑ Inden produktet tændes: Sørg for, at bagepladen [3] befinder sig i den rigtige position.

● **Tænd/sluk produktet**

1. Tænd produktet: Drej temperaturregulatoren [2] til **MIN**. Tilslut netstikket [5] til en egnet stikkontakt. Den grønne indikator [1] lyser.
2. Sluk produktet: Træk netstikket [5] ud af stikkontakten. Indikatoren [1] slukker.

Indikator	Status
Rød indikator [1] lyser	Produktet varmes op
Grøn indikator [1] lyser	Produktet er tændt Den indstillede temperatur er nået

● **Tilberedning af crêpes**

❶ **INFO:**

- Bagetemperaturen opnås efter nogle minutter. Den grønne indikator [1] lyser.
- De angivne tilberedningstider for crêpes kan variere alt efter opskrift.
- ❑ Smør bagepladen [3] med en egnet bageolie.
- ❑ Overfyld ikke produktet.
- ❑ Forlæng eller forkort bagetiden for at opnå det ønskede resultat.
- ❑ Anvend ikke en paletkniv af metal, da den kan beskadige bagepladens [3] slip-let-overflade.

1. Hæld dejen midt på bagepladen [3], så ca. $\frac{2}{3}$ af bagepladen er dækket. Når dejen er fordelt på bagepladen, skal ca. 2 cm fra kanten holdes fri. Sørg for, at dejen ikke løber ud over kanten på bagepladen.
2. Fordel den flydende dej med den T-formede dejskraber [9] udad (fig. D). Hold den T-formede dejskraber så fladt som muligt, og før den fra midten og udad mod kanten i en cirkelformet bevægelse.
3. Hvis dejen på oversiden af din crêpe ikke længere er flydende efter ca. 80–90 sekunder: Brug crêpe-venderen [8] for at vende din crêpe (fig. E). Skub crêpe-venderen ind under midten af din crêpe, løft den, og vend den med en hurtig bevægelse over på den anden halvdel. Klap den anden halvdel godt ud, så din crêpe er klappet helt ud og ligger fladt på bagepladen [3].
4. Hvis din crêpe er for lys eller endnu ikke er helt fast, kan du lade den bage i lidt længere tid.
5. Så snart din crêpe har bagt i ca. 80–90 sekunder, kan du komme det ønskede fyld på din crêpe, klappe den sammen med crêpe-venderen [8] og tage den af bagepladen [3].
6. Når bagningen er overstået: Træk netstikket [5] ud af stikkontakten.

● **Opskrifter**

● **Oversigt**

Opskrift	Portioner	Tilberedningstid (ca.)
Grundopskrift på crêpes	4–5	90 min
Galettes (glutenfri)	4–5	30 min
Søde crêpes	4–5	90 min
Crêpe suzette	4–5	60 min
Veganske crêpes	4–5	60 min

Opkrift	Portioner	Tilberedningstid (ca.)
Pandekager	3-4	20 min
Galettes Complètes	4-5	40 min
Krydrede crêpes med gedeostefyld	3-4	120 min
Crêpes med skinke og gruyère	2-3	20 min
Cremede jordbær-crêpes	4-5	120 min

● Grundopskrift på crêpes

Ingredienser ca. 4-5 crêpes:

250 g	Mel
400 ml	Mælk
100 ml	Vand
1	Knsp. salt
1	Knsp. muskatnød
2	Æg (str. M)
-	En smule smagsneutral olie til bagepladen

Tilberedning:

1. Si melet i en si, tilføj alle ingredienserne, og ælt det hele sammen til en glat dej. Lad dejen hvile i 30-60 minutter.
2. Rør dejen igennem igen, og kontrollér konsistensen. Dejen skal have en let tykflydende konsistens.
3. Kom lidt lunkent vand i, hvis dejen er for tyk.
4. Smør bagepladen med smagsneutral olie, inden de enkelte crêpes tilberedes.
5. Bag hver crêpe på varmetrinnet **MAX** i ca. 80-90 sekunder på hver side. Sænk varmen alt efter den ønskede bruningsgrad.
6. Pensl din crêpe efter smag og behag med marmelade, sukker og kanel, eller tilføj ost, laks eller skinke, og klap den sammen.

● Galettes (glutenfri)

Ingredienser til ca. 4-5 galettes:

250 g	Boghvedemel
1 tsk.	Havsalt (groft)
1	Æg
225 ml	Sødmælk (3,5 % fedtindhold)
400 ml	Vand

Tilberedning:

1. Bland mel og salt i en skål, og lav en lille fordybning i midten.
2. Tilsæt æg i fordybningen.
3. Rør kraftigt i midten med en røreske, og kom derefter mælken i lidt efter lidt.
4. Når dejen er jævn, kan du røre den grundigt sammen med håndkraft, til der ikke længere er klumper.
5. Lad dejen hvile natten over i køleskabet.
6. Rør dejen kraftigt igennem igen, og kontrollér konsistensen: Dejen skal have konsistens med drikkeyoghurt.
7. Bag hver galette som beskrevet på varmetrinnet **MAX** i ca. 90-100 sekunder på hver side. Sænk varmen alt efter den ønskede bruningsgrad.

● Søde crêpes

Ingredienser til ca. 4-5 crêpes:

250 g	Mel
100 g	Sukker
400 ml	Mælk
100 ml	Vand
1	Knsp. salt
1 breve	Vaniljesukker
2	Æg (str. M)
-	En smule smagsneutral olie til bagepladen

Tilberedning:

1. Si melet i en si, tilføj alle ingredienserne, og ælt derefter det hele sammen til en glat dej. Lad dejen hvile i mindst 30-60 minutter.

2. Rør dejen igennem igen, og kontrollér konsistensen. Dejen skal have en let tykflydende konsistens.
3. Kom lidt luncent vand i, hvis dejen er for tyk.
4. Smør bagepladen med smagsneutral olie, inden de enkelte crêpes tilberedes.
5. Bag hver crêpe på varmetrinnet **MAX** i ca. 80–90 sekunder på hver side. Sænk varmen alt efter den ønskede bruningsgrad.
6. Pensl din crêpe efter smag og behag med marmelade, eller stø sukker og kanel på, og klap den sammen.

● Crêpe suzette

Ingredienser til ca. 4–5 crêpes:

Til dejen:	
200 g	Mel
180 ml	Mælk
2	Knsp. salt
120 g	Smør, smeltet
8	Æg (str. M)
2 spsk.	Flormelis
2 spsk.	Rom
-	En smule smagsneutral olie til bagepladen
Til appelsinsovsen:	
4	Appelsiner, ubehandlede
24	Sukkerknalder
60 g	Smør, smeltet
2	Citroner (saft)
2 spsk.	Mandelflager
50 ml	Appelsinlikør til afrunding (alkoholindhold mindst 40 %)

Tilberedning:

1. Smelt smør, og lad det køle lidt ned.
2. Si melet i en si, tilføj alle ingredienserne, og ælt derefter det hele sammen til en glat dej. Lad dejen hvile i mindst 30 minutter.
3. Rør dejen igennem igen, og kontrollér konsistensen. Dejen skal have en let

tykflydende konsistens. Kom lidt luncent vand i, hvis dejen er for tyk.

Gør følgende til appelsinsovsen:

1. Riv appelsinskal, og pres appelsinsaften ud.
2. Smelt sukkerknalderne med smør i en pande, og lad det karamelisere, til det har en let gylden farve.
3. Tilsæt appelsin- og citronsaften med appelsinskallen, og lad det hele tilberede i 1–2 minutter.
4. Smør bagepladen med smagsneutral olie, inden de enkelte crêpes tilberedes.
5. Bag hver crêpe på varmetrinnet **MAX** i ca. 80–90 sekunder på hver side. Sænk varmen alt efter den ønskede bruningsgrad.
6. Fold hver crêpe to gange på en tallerken. Dæk hver crêpe med appelsinsovsen, og lad dem hvile i ca. 1–2 minutter.
7. Drys mandelflager på hver crêpe. Kom den opvarmede appelsinlikør i en øseske, og antænd den med en tændstik (flambér). Hæld appelsinlikøren over dine crêpes.
8. Serveres med flammer.

● Veganske crêpes

Ingredienser til ca. 4–5 crêpes:

250 g	Mel
30 g	Majsmel
500 ml	Sojamælk
150 ml	Koldt vand
1	Knsp. salt
30 g	Farin
32 ml	Planteolie (smagsneutral)
-	Kom en smule smagsneutral olie (fx solsikkeolie) på bagepladen

Tilberedning:

1. Opløs majsmel i en skål med lidt koldt vand.
2. Si melet i en skål, og rør det sammen med planteolie, sukker, salt, majsmel og 100 ml sojamælk til en tykflydende dej. Rør resten af sojamælken i, til dejen er glat, og lad den hvile i mindst 30 minutter.

3. Rør dejen igennem igen, og kontrollér konsistensen. Dejen skal have en let tykflydende konsistens. Gør eventuelt dejen lidt tyndere med lidt vand.
4. Smør bagepladen med smagsneutral olie, inden de enkelte crêpes tilberedes.
5. Bag den ene side af din crêpe på varmetrinnet **MAX** i ca. 90–100 sekunder. Bag den anden side i ca. 60 sekunder. Sænk varmen alt efter den ønskede bruningsgrad.
6. Pensl din crêpe efter smag og behag med marmelade, eller stør sukker eller kanel på, og klap den sammen.

● Pandekager

Ingredienser til ca. 3–4 pandekager:

4	Æg
250 g	Mel
2 tsk.	Natron
250 ml	Sødmælk (3,5 % fedtindhold)
2	Knsp. salt
Til sødt fyld:	
–	Flormelis
–	Ahornsirup
–	Frisk frugt (fx jordbær, blåbær)
–	Kompot
Til salt fyld:	
–	Sprødstegt bacon
–	Snittede grøntsager
–	Røget laks
–	Frisk salat

Tilberedning:

1. Skil æg i blomme og hvide.
2. Bland mel med natron.
3. Bland skiftevis mælk og melblandingen med æggeblomme. Rør det hele sammen med en elpisker til en glat dej.
4. Pisk æggehvinderne stive med lidt salt.
5. Vend forsigtigt de stive hvider i dejen.

6. Tilbered straks pandekagerne uden at lade dejen hvile: Kom 1–2 spsk. dej på bagepladen **3** til hver pandekage. Bag hver crêpe på varmetrinnet **MAX** i ca. 1–2 minutter på hver side, til de er gyldenbrune.

● Galettes Complètes

Ingredienser til ca. 4–5 galettes:

250 g	Boghvedemel
1 tsk.	Groft havsalt
1	Æg
225 ml	Sødmælk (3,5 % fedtindhold)
400 ml	Vand
8	Æg
300 g	Revet ost
4 skiver	Kogt skinke
–	Salt og peber

Tilberedning:

1. Bland mel og salt i en skål, og lav en lille fordybning i midten.
2. Tilsæt æg i fordybningen.
3. Rør grundigt i midten med en røreske, og kom derefter mælken og vandet i lidt efter lidt.
4. Når dejen er jævn, kan du røre den grundigt sammen med håndkraft, til der ikke længere er klumper.
5. Lad dejen hvile natten over i køleskabet.
6. Skær den kogte skinke i strimler.
7. Rør dejen kraftigt igennem igen, og kontrollér konsistensen: Dejen skal have konsistens med drikkeyoghurt.
8. Bag hver galettes som beskrevet på varmetrinnet **MAX** i ca. 90–100 sekunder på hver side. Sænk varmen alt efter den ønskede bruningsgrad.
9. Slå ægget ud i midten umiddelbart efter vending, og sænk temperaturen.
10. Krydr ægget med salt og peber.
11. Når æggehviden er fast, fordeles den revne ost og skinkestrimlerne om æggeblommen.

12. Drej let kanterne på din galette med crêpe-venderen, så ægget stadig kan ses i midten.

● Krydrede crêpes med gedeostefyld

Ingredienser til ca. 3-4 crêpes:

2	Æg (str. L)
175 ml	Mælk
125 ml	Vand
3 tsk.	Rapsolie
0,5 tsk.	Salt
56 g	Fuldkornsmel
56 g	Mel (almindelig)
-	Estragon, persille, kørvel og/eller purløg (fint hakket)
-	Smør
Til fyldet:	
220 g	Fedtfattig hytteost
170 g	Gedeost
45 ml	Fedtfattigt yoghurt (naturel)
-	Peber (friskkværnet)

Tilberedning:

1. Kom mælk, vand, æg, rapsolie og salt i en mixer.
2. Kom låg på mixeren, og tænd den på lav hastighed. Kom melet i, og øg hastigheden til et højere trin. Purér det hele i 1 minut.
3. Kom det hele i en skål, dæk den til, og stil den i køleskabet i 1-2 timer.
4. Rør krydderurterne i inden bagning.
5. Varm bagepladen [3] op på mellemvarme. Smelt en del af smørret. Smør bagepladen med det smeltede smør ved hjælp af en pensel.
6. Kom dejen på bagepladen [3], og fordel den jævnt med den T-formede dejskraber [9].
7. Bag den i ca. 1 minut, til kanterne let kan løsnes med crêpe-venderen [8].

8. Vend din crêpe, og bag den på den anden side i ca. 30 sekunder. Læg hver crêpe på en tallerken. Gentag processen, indtil al dejen er brugt.
9. Rør hytteosten og gedeosten sammen i en køkkenmaskine med stålklunge, til massen er glat.
10. Kom yoghurt og peber i, og bland det hele. Kom det i en skål. Dæk til, stil det i køleskabet, til det skal bruges.
11. Skær hver crêpe igennem på midten. Kom en spsk. af gedeosten på den mindre bagte side af hver crêpe.
12. Fold hver crêpe på midten, og fold den en gang til. Anret det hele på et serveringsfad.
13. Opvarm i 30 sekunder i mikroovnen eller i 10 minutter i ovnen på laveste trin.

● Crêpes med skinke og gruyère

Ingredienser til ca. 2-3 crêpes:

175 ml	Mælk
1	Æg
60 g	Mel (almindelig)
8-10 skiver	Skinke (skåret i tynde skiver)
170 g	Gruyère
-	Smør
-	Purløg (fint snittet, valgfrit)

Tilberedning:

1. Bland mælk, æg og mel i en skål.
2. Varm bagepladen [3] op på mellemvarme. Smelt noget smør. Smør bagepladen med det smeltede smør ved hjælp af en pensel.
3. Kom dejen på bagepladen [3], og fordel den jævnt med den T-formede dejskraber [9].
4. Bag din crêpe i ca. 2 minutter, indtil den er let brunet. Vend forsigtigt din crêpe med crêpe-venderen [8]. Bag på den anden side i ca. 2 minutter, til begge sider er bagte.
5. Fjern din crêpe fra bagepladen [3]. Gentag processen med den resterende dej.

6. Så snart dine crêpes er bagte, lægges der 1–2 skiver skinke og en del af osten på midten af hver crêpe.
7. Fold din crêpe ind i den ene ende, og klap derefter siderne ind.
8. Kom lidt mere smør på bagepladen [3] (stadig på mellemvarme).
9. Læg de foldede crêpes efter hinanden på bagepladen [3]. Vend dem efter ca. 1 minut, og bag dem, til osten er smeltet.
10. Tag dem af bagepladen [3]. Pynt med frisk purløg eller anden ønsket pynt, og servér.
6. Bag din crêpe på den anden side, til begge sider er bagte. Læg din crêpe på en grillrist. Lad dine crêpes køle af.
7. Gentag processen med den resterende dej. Smør bagepladen [3] ind efter behov.
8. Til fyldet: Rør friskost, puddersukker, citronsaft og -skal samt vaniljeekstrakt sammen i en lille skål.
9. Vend 2 bøtter friske jordbær i flødeskum.
10. Kom ca. 1/3 kop af fyldet på midten af hver crêpe, og rul den sammen. Pynt med de resterende jordbær og eventuelt puddersukker.

● Cremede jordbær-crêpes

Ingredienser til ca. 4–5 crêpes:

4	Æg (str. L)
250 ml	Sødmælk (2 % fedtindhold)
250 ml	Vand
2 tsk.	Smør (smeltet)
240 g	Mel (almindelig)
1/4 tsk.	Salt
Til fyldet:	
227 g	Friskost (blød)
30 g	Flormelis
15 ml	Citronsaft
15 g	Citronskal (reven)
3 g	Vaniljeekstrakt
4 kopper	Jordbær (skåret i stykker)
230 g	Fløde (pisket til skum)

Tilberedning:

1. Bland æg, mælk, vand, smør, mel og salt sammen i en stor skål. Bland det godt.
2. Dejen stilles tildækket i køleskabet i ca. 1 time.
3. Varm bagepladen [3] op på mellemvarme.
4. Rør rundt i dejen. Kom dejen på bagepladen [3], og fordel den jævnt med den T-formede dejskraber [9].
5. Bag den, til overfladen er fast. Vend forsigtigt din crêpe med crêpe-venderen [8].

● Rengøring

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!

- Før rengøring: Træk altid netstikket [5] ud af stikkontakten.
- Produktets elektriske komponenter må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.

⚠ ADVARSEL! Forbrændingsrisiko!

Rengør ikke produktet direkte efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠ OBS! Fare for produktskader! Anvend ikke skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller stive børster.

- ❗ **INFO:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Når madresterne først er tørret ind, er det ikke så let at fjerne dem.

Del	Rengøringsmetode
Hus	☐ Tør huset af med en fugtig klud. ☐ Om nødvendigt, så anvend et mildt rengøringsmiddel på kluden. Bagefter tørres huset af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. ☐ Tør huset grundigt af.

Del	Rengøringsmetode
Bageplade 3	☐ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele. ☐ Fjern bagepladen 3 fra soklen 4 . ☐ Tør bagepladen 3 over med en let fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. ☒ Bagepladen 3 kan også rengøres i opvaskemaskinen.
Crêpe-vender 8 T-format dejskraber 9	☐ Skyl delene med vand og et mildt rengøringsmiddel. ☒ Delene kan også rengøres i opvaskemaskinen.

● Opbevaring

⚠ ADVARSEL! Forbrændingsrisiko!

Opbevar ikke produktet direkte efter brug. Lad produktet afkøle først.

- ☐ Produktet skal rengøres før opbevaring.
- ☐ Netledningen **5** vikles om kabelopbevaring **6**.
- ☐ Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- ☐ Opbevar produktet på et tørt sted og uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1–7: kunststoffer/20–22: papir og pap/80–98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 493696_2504) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina 142
Introduzione	Pagina 142
Uso previsto	Pagina 143
Contenuto della confezione	Pagina 143
Elenco delle parti	Pagina 143
Dati tecnici	Pagina 143
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina 143
Messa in funzione	Pagina 146
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina 146
Utilizzo	Pagina 147
Accensione/Spegnimento del prodotto	Pagina 147
Preparazione delle crêpe	Pagina 147
Ricette	Pagina 148
Panoramica	Pagina 148
Ricetta base per crêpe	Pagina 148
Galette (senza glutine)	Pagina 148
Crêpe dolci	Pagina 149
Crêpe suzette	Pagina 149
Crêpe vegane	Pagina 150
Pancake	Pagina 150
Galette complète	Pagina 151
Crêpe alle erbe con ripieno di formaggio di capra	Pagina 151
Crêpe con prosciutto e groviera	Pagina 152
Crêpe cremose alle fragole	Pagina 152
Pulizia	Pagina 153
Conservazione	Pagina 154
Smaltimento	Pagina 154
Garanzia	Pagina 154
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 155
Assistenza	Pagina 155

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Alimentazione a corrente alternata
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)	Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	CAUTELA! – Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Pericolo – rischio di scossa elettrica!
	INFO: Questo simbolo con il termine “Info” contiene ulteriori utili informazioni.		Cautela – superficie calda!
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Questo prodotto è classificato con classe di protezione I e deve essere messo a terra.
	Lavabile in lavastoviglie: 3 Piastra di cottura 8 Giracrêpe 9 Tagliaimpasto a T	 	Istruzioni di sicurezza Istruzioni
	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		

PIASTRA ELETTRICA PER CRÊPES

● Introduzione

Congratulations per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento.

Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 493696_2504.

● Uso previsto

- Questo prodotto è destinato alla preparazione di crêpe o piatti simili. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Piastra elettrica per crêpes
- 1 Piastra di cottura
- 1 Giracrêpe
- 1 Tagliainpasta a T
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

(Fig. A)

- 1 Indicatore rosso (corrente) o indicatore verde (pronto)
- 2 Termostato (**MIN/MAX**)
- 3 Piastra di cottura
- 4 Base

(Fig. B)

- 5 Cavo di alimentazione e spina
- 6 Portacavo
- 7 Piedini antiscivolo

(Fig. C)

- 8 Giracrêpe
- 9 Tagliainpasta a T

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	1500 W
Potenza assorbita in condizione di apparecchio spento:	0,0 W
Classe di protezione:	I
Certificazione:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni

conseguenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.

- La pulizia e la manutenzione utente non possono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

 **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!

- Le superfici possono diventare calde durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il prodotto è in funzione.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Questo prodotto si accende non appena la spina viene collegata a una presa idonea.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore,

dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.

- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica. Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalla piastra di cottura o che non tocchi i bordi della piastra di cottura.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa

deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.

- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghe in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza. Osservare le istruzioni per la pulizia del prodotto (vedi "Pulizia").

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.
- Non far cadere oggetti sulla piastra di cottura.
- Evitare di applicare una forza eccessiva o di urtare la piastra di cottura.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi, spugnette o sfregamenti eccessivi perché possono danneggiare il rivestimento.
- Il prodotto è progettato per l'uso in ambienti domestici e simili, quali:
 - Cucine per dipendenti di negozi, uffici e altre attività commerciali;
 - Proprietà agricole;
 - Clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed & breakfast.

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").

- Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma seguire la procedura descritta (vedi "Garanzia").
- Durante la produzione, alcune parti vengono rivestite con un sottile strato di olio per proteggerle. Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, utilizzarlo senza ingredienti in modo che gli eventuali residui evaporino.
- Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto (vedi "Pulizia").

● Utilizzo

❗ INFO:

- Quando il prodotto viene riscaldato per le prime volte: Può verificarsi un leggero odore. Garantire una ventilazione adeguata.
- Smaltire le crêpe della prima cottura.
- Per passare allo stato di spento: Staccare la spina [5] dalla presa.
- Non accendere mai il prodotto senza la piastra di cottura [3].
- Prima di accendere il prodotto: Assicurarsi che la piastra di cottura [3] si trovi nella posizione corretta.

● Accensione/Spegnimento del prodotto

- Accensione del prodotto: Ruotare il termostato [2] su **MIN**. Inserire la spina [5] in una presa idonea. L'indicatore verde [1] si accende.
- Spegnimento del prodotto: Staccare la spina [5] dalla presa. L'indicatore [1] si spegne.

Indicatore	Stato
L'indicatore rosso [1] è acceso	Il prodotto viene riscaldato
L'indicatore verde [1] è acceso	Il prodotto è acceso La temperatura impostata è stata raggiunta

● Preparazione delle crêpe

❗ INFO:

- La temperatura di cottura sarà raggiunta dopo pochi minuti. L'indicatore verde [1] è acceso.
 - I tempi di preparazione delle crêpe possono variare a seconda della ricetta.
- Ungere la piastra di cottura [3] con olio da cucina adatto.
 - Non riempire eccessivamente il prodotto.
 - Prolungare o ridurre il tempo di cottura per ottenere il risultato desiderato.
 - Non utilizzare spatole di metallo per non danneggiare la superficie antiaderente delle piastre di cottura [3].
- Versare l'impasto al centro della piastra di cottura [3] in modo da coprire circa $\frac{2}{3}$ della piastra di cottura. Quando l'impasto è distribuito sulla piastra di cottura, lasciare circa 2 cm liberi intorno al bordo. Assicurarsi che l'impasto non coli oltre il bordo della piastra di cottura.
 - Distribuire l'impasto liquido con il tagliainpasta a T [9] verso l'esterno (fig. D). Tenere il tagliainpasta a T il più piatto possibile e guidarlo dal centro verso il bordo con un movimento circolare.
 - Quando l'impasto sulla parte superiore della crêpe non è più liquido, dopo circa 80-90 secondi: Utilizzare il giracrêpe [8] per girare la crêpe (fig. E). Far scorrere il giracrêpe sotto il centro della crêpe, sollevarla e girarla sull'altra metà con un unico rapido movimento. Aprire rapidamente l'altra metà in modo che la crêpe sia completamente aperta e appoggiata sulla piastra di cottura [3].
 - Se la crêpe è ancora troppo chiara o non è abbastanza soda, lasciarla cuocere ancora un po'.
 - Non appena la crêpe è cotta dopo circa 80-90 secondi, aggiungere il ripieno desiderato alla crêpe, capovolgerla con il giracrêpe [8] e toglierla dalla piastra di cottura [3].
 - Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina [5] dalla presa.

● Ricette

● Panoramica

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione (ca.)
Ricetta base per crêpe	4-5	90 min
Galette (senza glutine)	4-5	30 min
Crêpe dolci	4-5	90 min
Crêpe suzette	4-5	60 min
Crêpe vegane	4-5	60 min
Pancake	3-4	20 min
Galette complète	4-5	40 min
Crêpe alle erbe con ripieno di formaggio di capra	3-4	120 min
Crêpe con prosciutto e groviera	2-3	20 min
Crêpe cremose alle fragole	4-5	120 min

● Ricetta base per crêpe

Ingredienti per ca. 4-5 crêpe:

250 g	Farina
400 ml	Latte
100 ml	Acqua
1	Pizzico di sale
1	Pizzico di noce moscata
2	Uova (categoria M)
-	Un po' di olio di sapore neutro per la piastra di cottura

Preparazione:

1. Setacciare la farina in una ciotola, quindi aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare il tutto per ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per 30-60 minuti.
2. Mescolare nuovamente l'impasto e controllarne la consistenza. L'impasto deve avere una consistenza leggermente densa.
3. Se l'impasto è ancora troppo denso, aggiungere un po' di acqua tiepida.
4. Prima di preparare ogni singola crêpe, ungere la piastra di cottura con olio di sapore neutro.
5. Cuocere le crêpe al livello **MAX** per ca. 80-90 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
6. Spalmare le crêpe con marmellata, zucchero e cannella a piacere o, in alternativa, ricoprirle con formaggio, salmone o prosciutto e ripiegarle.

● Galette (senza glutine)

Ingredienti per ca. 4-5 galette:

250 g	Farina di grano saraceno
1 cucchiaino	Sale marino (grosso)
1	Uovo
225 ml	Latte intero (3,5 % di grassi)
400 ml	Acqua

Preparazione:

1. Mescolare farina e sale in una ciotola e fare un piccolo incavo al centro.
2. Inserire l'uovo nell'incavo.
3. Mescolare energicamente dal centro con un cucchiaino, aggiungendo gradualmente il latte e l'acqua.
4. Quando l'impasto è uniforme, continuare a sbatterlo energicamente con la mano fino a formare delle piccole bolle.
5. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per tutta la notte.

- Mescolare poi di nuovo energicamente l'impasto e controllarne la consistenza: L'impasto deve avere la consistenza dello yogurt da bere.
- Cuocere le galette al livello **MAX** per ca. 90-100 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.

● Crêpe dolci

Ingredienti per ca. 4-5 crêpe:

250 g	Farina
100 g	Zucchero
400 ml	Latte
100 ml	Acqua
1	Pizzico di sale
1 confezioni	Zucchero vanigliato
2	Uova (categoria M)
-	Un po' di olio di sapore neutro per la piastra di cottura

Preparazione:

- Setacciare la farina in una ciotola, aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare il tutto per ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno 30-60 minuti.
- Mescolare nuovamente l'impasto e controllarne la consistenza. L'impasto deve avere una consistenza leggermente densa.
- Se l'impasto è ancora troppo denso, aggiungere un po' di acqua tiepida.
- Prima di preparare ogni singola crêpe, ungere la piastra di cottura con olio di sapore neutro.
- Cuocere le crêpe al livello **MAX** per ca. 80-90 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
- Spalmare le crêpe con marmellata a piacere o cospargerle di zucchero cannella e ripiegarle.

● Crêpe suzette

Ingredienti per ca. 4-5 crêpe:

Per l'impasto:	
200 g	Farina
180 ml	Latte
2	Pizzichi di sale
120 g	Burro, fuso
8	Uova (categoria M)
2 cucchiari	Zucchero a velo
2 cucchiari	Rum
-	Un po' di olio di sapore neutro per la piastra di cottura
Per la salsa all'arancia:	
4	Arance, non trattate
24	Zucchero in zollette
60 g	Burro, fuso
2	Limoni (succo)
2 cucchiari	Mandorle a scaglie
50 ml	Liquore all'arancia per l'accensione (gradazione alcolica di almeno 40 %)

Preparazione:

- Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare un po'.
- Setacciare la farina in una ciotola, aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare il tutto per ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno 30 minuti.
- Mescolare nuovamente l'impasto e controllarne la consistenza. L'impasto deve avere una consistenza leggermente densa. Se l'impasto è ancora troppo denso, aggiungere un po' di acqua tiepida.

Per la salsa all'arancia, procedere come segue:

- Grattugiare la buccia d'arancia, quindi spremere il succo delle arance.
- Sciogliere lo zucchero in zollette con il burro in una padella e lasciarlo caramellare fino a ottenere un colore dorato chiaro.

3. Aggiungere il succo d'arancia e di limone insieme alla buccia d'arancia e cuocere per 1–2 minuti.
4. Prima di preparare ogni singola crêpe, ungere la piastra di cottura con olio di sapore neutro.
5. Cuocere le crêpe al livello **MAX** per ca. 80–90 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
6. Piegarle ogni crêpe due volte su un piatto. Ricoprire la crêpe con la salsa all'arancia e lasciarla riposare per circa 1–2 minuti.
7. Cospargere la crêpe con le mandorle a scaglie. Versare il liquore all'arancia riscaldato in un mestolo e accenderlo con un fiammifero (flambé). Versare il liquore all'arancia sulle crêpe.
8. Servire in fiamme.

● Crêpe vegane

Ingredienti per ca. 4–5 crêpe:

250 g	Farina
30 g	Farina di mais
500 ml	Latte di soia
150 ml	Acqua fredda
1	Pizzico di sale
30 g	Zucchero di canna
32 ml	Olio vegetale (di sapore neutro)
–	Un po' di olio di sapore neutro (ad es. olio di girasole) per la piastra di cottura

Preparazione:

1. Sciogliere la farina di mais in acqua fredda in un recipiente adatto.
2. Setacciare la farina in una ciotola e mescolarla con l'olio vegetale, lo zucchero, il sale, la farina di mais e 100 ml di latte di soia per ottenere un impasto denso. Mescolare il latte di soia rimanente fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciare riposare per almeno 30 minuti.

3. Mescolare nuovamente l'impasto e controllarne la consistenza. L'impasto deve avere una consistenza leggermente densa. Se necessario, diluire con un po' d'acqua.
4. Prima di preparare ogni singola crêpe, ungere la piastra di cottura con olio di sapore neutro.
5. Cuocere il primo lato della crêpe al livello **MAX** per ca. 90–100 secondi. Cuocere il secondo lato per ca. 60 secondi. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
6. Spalmare le crêpe con marmellata a piacere o cospargerle di zucchero o cannella e ripiegarle.

● Pancake

Ingredienti per ca. 3–4 pancake:

4	Uova
250 g	Farina
2 cucchiaini	Bicarbonato di sodio
250 ml	Latte intero (3,5 % di grassi)
2	Pizzichi di sale
Per ripieni dolci:	
–	Zucchero a velo
–	Sciroppo d'acero
–	Frutta fresca (ad es. fragole, mirtilli)
–	Composta
Per ripieni salati:	
–	Pancetta croccante
–	Tagliatelle di verdure
–	Salmone affumicato
–	Insalata fresca

Preparazione:

1. Separare le uova.
2. Mescolare la farina con il bicarbonato di sodio.

3. Mentre si sbatte, aggiungere il latte e la miscela di farina alternativamente ai tuorli d'uovo. Mescolare il tutto con uno sbattitore elettrico fino ad avere un impasto liscio.
4. Montare a neve l'albume con il sale.
5. Incorporare con cura gli albumi montati all'impasto.
6. Preparare i pancake subito senza lasciarli riposare: Mettere 1-2 cucchiaini di impasto per pancake sulla piastra di cottura [3]. Cuocere le crêpe al livello **MAX** per ca. 1-2 minuti per lato fino a doratura.
8. Cuocere le galette al livello **MAX** per ca. 90-100 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
9. Subito dopo aver girato, posizionare l'uovo al centro e abbassare la temperatura.
10. Salare e pepare l'uovo.
11. Quando l'albume è cotto, distribuire il formaggio grattugiato e le strisce di prosciutto intorno al tuorlo.
12. Quando il formaggio si è sciolto, girare leggermente i bordi della galette con il giracrêpe in modo che l'uovo sia ancora visibile al centro.

● Galette complète

Ingredienti per ca. 4-5 galette:

250 g	Farina di grano saraceno
1 cucchiaino	Sale marino a grana grossa
1	Uovo
225 ml	Latte intero (3,5 % di grassi)
400 ml	Acqua
8	Uova
300 g	Formaggio grattugiato
4 fette	Prosciutto cotto
-	Sale e pepe

Preparazione:

1. Mescolare farina e sale in una ciotola e fare un piccolo incavo al centro.
2. Inserire l'uovo nell'incavo.
3. Mescolare energicamente dal centro con un cucchiaino aggiungendo gradualmente il latte e l'acqua.
4. Quando l'impasto è uniforme, continuare a sbatterlo energicamente con la mano fino a formare delle piccole bolle.
5. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per tutta la notte.
6. Tagliare il prosciutto cotto a strisce.
7. Mescolare poi di nuovo energicamente l'impasto e controllarne la consistenza: L'impasto deve avere la consistenza dello yogurt da bere.

● Crêpe alle erbe con ripieno di formaggio di capra

Ingredienti per ca. 3-4 crêpe:

2	Uova (categoria L)
175 ml	Latte
125 ml	Acqua
3 cucchiaini	Olio di colza
0,5 cucchiaino	Sale
56 g	Farina integrale
56 g	Farina per tutti gli usi
-	Dragoncello, prezzemolo, cerfoglio e/o erba cipollina (tritati finemente)
-	Burro
Per il ripieno:	
220 g	Ricotta a basso contenuto di grassi
170 g	Formaggio di capra
45 ml	Yogurt magro (naturale)
-	Pepe (macinato fresco)

Preparazione:

1. Mettere in un frullatore il latte, l'acqua, le uova, l'olio di colza e il sale.

2. Chiudere il frullatore e accenderlo a bassa velocità. Aggiungere la farina e aumentare la velocità a un livello più alto. Ridurre il tutto in purea per 1 minuto.
3. Mettere il tutto in una ciotola, coprire e conservare in frigorifero per 1-2 ore.
4. Mescolare le erbe prima della cottura.
5. Preriscaldare la piastra di cottura [3] a calore medio. Sciogliere una parte del burro. Usare un pennello da pasticceria per ungere la piastra di cottura con il burro.
6. Versare l'impasto sulla piastra di cottura [3] e distribuirlo uniformemente con il tagliapasto a T [9].
7. Cuocere per circa 1 minuto, fino a quando i bordi non si staccheranno facilmente con il giracrépe [8].
8. Girare la crêpe e cuocerla sull'altro lato per circa 30 secondi. Rovesciare la crêpe su un piatto. Ripetere il processo fino ad esaurimento dell'impasto.
9. Lavorare la ricotta e il formaggio di capra in un robot da cucina dotato di lama d'acciaio fino a ottenere un composto omogeneo.
10. Aggiungere lo yogurt e il pepe e mescolare il tutto. Versare in una ciotola. Coprire e mettere in frigorifero fino all'utilizzo.
11. Tagliare ogni crêpe al centro. Versare poco meno di un cucchiaino di formaggio di capra sul lato meno cotto di ogni crêpe.
12. Piegare le crêpe a metà e poi ripiegarle di nuovo. Disporre il tutto su un piatto da portata.
13. Riscaldare al microonde per 30 secondi o in forno per 10 minuti a bassa temperatura.

● Crêpe con prosciutto e groviera

Ingredienti per ca. 2-3 crêpe:

175 ml	Latte
1	Uovo
60 g	Farina per tutti gli usi
8-10 fette	Prosciutto (a fette sottili)
170 g	Groviera

-	Burro
-	Erba cipollina (tagliata sottile, opzionale)

Preparazione:

1. Mescolare latte, uovo e farina in una ciotola.
2. Preriscaldare la piastra di cottura [3] a calore medio. Sciogliere un pezzetto di burro. Usare un pennello da pasticceria per ungere la piastra di cottura con il burro.
3. Versare l'impasto sulla piastra di cottura [3] e distribuirlo uniformemente con il tagliapasto a T [9].
4. Cuocere per circa 2 minuti, o finché la crêpe non è leggermente dorata. Girare delicatamente la crêpe con il giracrépe [8]. Cuocere l'altro lato per ca. 2 minuti finché entrambi i lati non sono cotti.
5. Togliere la crêpe dalla piastra di cottura [3]. Ripetere il processo con l'impasto rimanente.
6. Non appena le crêpe sono cotte, mettere 1-2 fette di prosciutto e una parte del formaggio al centro di una crêpe.
7. Ripiegare la crêpe su un'estremità e poi ripiegare i lati.
8. Mettere un altro po' di burro sulla piastra di cottura [3] (sempre a calore medio).
9. Disporre le crêpe piegate una dopo l'altra sulla piastra di cottura [3]. Girarle dopo circa 1 minuto e cuocerle finché il formaggio non si è sciolto.
10. Rimuovere dalla piastra di cottura [3]. Guarnire con erba cipollina fresca o altri condimenti desiderati e servire.

● Crêpe cremose alle fragole

Ingredienti per ca. 4-5 crêpe:

4	Uova (categoria L)
250 ml	Latte intero (2 % di grassi)
250 ml	Acqua
2 cucchiaini	Burro (fuso)
240 g	Farina per tutti gli usi
¼ di cucchiaino	Sale

Per il ripieno:	
227 g	Formaggio fresco (ammorbidito)
30 g	Zucchero a velo
15 ml	Succo di limone
15 g	Scorza di limone (grattugiata)
3 g	Estratto di vaniglia
4 tazze	Fragole (tagliate a pezzi)
230 g	Panna da montare (montata)

Preparazione:

1. In una ciotola grande sbattere uova, latte, acqua, burro, farina e sale. Mescolare bene.
2. Mettere l'impasto coperto in frigorifero per ca. 1 ora.
3. Preriscaldare la piastra di cottura [3] a calore medio.
4. Mescolare l'impasto. Versare l'impasto sulla piastra di cottura [3] e distribuirlo uniformemente con il tagliaimpasto a T [9].
5. Cuocere fino a quando la superficie non si sarà rassodata. Girare delicatamente la crêpe con il giracrêpe [8].
6. Cuocere l'altro lato della crêpe finché entrambi i lati non sono cotti. Mettere la crêpe su una griglia. Lasciare raffreddare le crêpe.
7. Ripetere il processo con l'impasto rimanente. Ungere la piastra di cottura [3] a seconda delle esigenze.
8. Per il ripieno: In una piccola ciotola, mescolare il formaggio fresco, lo zucchero a velo, il succo e la scorza di limone e l'estratto di vaniglia fino a ottenere un composto omogeneo.
9. Incorporare 2 bicchieri di fragole fresche e la panna da montare.
10. Versare circa $\frac{1}{3}$ di tazza di ripieno al centro di ogni crêpe e arrotolare la crêpe. Guarnire con le fragole rimanenti ed eventualmente con altro zucchero a velo.

Pulizia

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

- Prima della pulizia: Staccare sempre la spina [5] dalla presa.
- Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!

Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto! Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o spazzole dure.

- ❗ **INFO:** Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono più così facili da rimuovere.

Parte	Metodo di pulizia
Involucro	☐ Pulire l'alloggiamento con un panno umido. ☐ Se necessario, applicare del detergente delicato sul panno. Pulire poi l'alloggiamento con un panno umido senza detergente. ☐ Asciugare accuratamente l'alloggiamento.
Piastra di cottura [3]	☐ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto. ☐ Rimuovere la piastra di cottura [3] dalla base [4]. ☐ Pulire la piastra di cottura [3] con un panno leggermente umido e un detergente delicato. ■ È anche possibile pulire la piastra di cottura [3] in lavastoviglie.

Parte	Metodo di pulizia
Giracrêpe 8 Tagliainpasto a T 9	☐ Sciacquare le parti con acqua e un detergente delicato. ☒ È anche possibile pulire le parti in lavastoviglie.

● Conservazione

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!

Non conservare il prodotto subito dopo l'uso.
Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

- ☐ Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- ☐ Avvolgere il cavo di alimentazione **5** sul portacavo **6**.
- ☐ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- ☐ Conservare il prodotto in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali composti.

Prodotto:



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



Points de collecte sur www.quefaireendeschets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



È possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 493696_2504) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza

 **Assistenza Italia**

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal	157
Bevezető	Oldal	157
Rendeltetésszerű használat	Oldal	158
A csomagolás tartalma	Oldal	158
Alkatrészlista	Oldal	158
Műszaki adatok	Oldal	158
Általános biztonsági utasítások	Oldal	158
Üzembe helyezés	Oldal	161
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	161
Használat	Oldal	162
A termék be- és kikapcsolása	Oldal	162
Palacsintasütés	Oldal	162
Receptek	Oldal	163
Áttekintés	Oldal	163
Palacsinta alaprecept	Oldal	163
Lepény (gluténmentes)	Oldal	163
Édes palacsinta	Oldal	164
Crêpe Suzette (narancsos palacsinta)	Oldal	164
Vegán palacsinta	Oldal	165
Amerikai palacsinta	Oldal	165
Gallettes Complètes (sós hajdinalepény)	Oldal	166
Zöldfűszeres palacsinta kecskesajtos töltelékkel	Oldal	166
Palacsinta sonkával és Gruyère sajttal	Oldal	167
Eperkrémes palacsinta	Oldal	167
Tisztítás	Oldal	168
Tárolás	Oldal	169
Mentesítés	Oldal	169
Garancia	Oldal	169
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	170
Szerviz	Oldal	170

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		Váltóáram/-feszültség
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés kockázata)	Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)		A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károkra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		Veszély – Áramütésveszély!
	TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		Vigyázat – forró felületek!
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.		A termék az I védelmi osztályba tartozik, és földelni kell.
	Mosogatógépben mosható: 3 Sütőlap 8 Palacsintafordító 9 T alakú tésztaelosztó		Biztonsági utasítások Kezelési utasítások
CE	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		

ÓRIÁSPALACSINTA SÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje

meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.



Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 493696_2504 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetészerű használat

- A termék palacsinták és hasonló ételek sütésére alkalmas. A terméket más célra nem használja.
- A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 Óriáspalacsinta sütő
- 1 Sütőlap
- 1 Palacsintafordító
- 1 T alakú térsztaelosztó
- 1 Rövid útmutató

● Alkatrészlista

(A ábra)

- 1 Piros jelzőfény (bekapcsolva) vagy zöld jelzőfény (üzemkész)
- 2 Hőfokszabályozó (**MIN/MAX**)
- 3 Sütőlap
- 4 Alap

(B ábra)

- 5 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 6 Kábeltartó
- 7 Csúszásmentes lábak

(C ábra)

- 8 Palacsintafordító
- 9 T alakú térsztaelosztó

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Bemenő teljesítmény:	1500 W
Bemenő teljesítmény kikapcsolt állapotban:	0,0 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A közvetett károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen

használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása következtében történő anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

ÉLETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül.

A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afelatti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az azzal járó veszélyeket.

- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a terméktől és az elektromos vezetéktől távol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés veszélye!

- A használat közben a felületek felforrósodhatnak. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete a termék működése közben nagyon magas lehet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély!

terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély!

Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék be van kapcsolva, amint az elektromos csatlakozója be van dugva egy megfelelő konnektorba.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos vezeték és a csatlakozó épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.
- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik. Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon be a sütőlapba, és hogy ne is érjen a sütőlap széléhez.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki

ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.

- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távvezérlőrendszerrel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Sérülés

kockázata! A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból. Vegye figyelembe a termék tisztítására vonatkozó utasításokat (lásd a „Tisztítás” c. részt).

- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

- Ügyeljen arra, hogy ne essen semmilyen tárgy a sütőlapra.
- Ügyeljen arra, hogy a sütőlapot ne érjék túl nagy behatások vagy ütések.
- Kerülje a súrolószereket, súrolólapokat vagy a túlzott súrolást, mert ezek károsíthatják a bevonatot.
- A termék háztartáson belüli és annak megfelelő használati módokra alkalmas, például:
 - Üzletek, irodák vagy hasonló munkahelyek alkalmazotti konyháiban;
 - Tanyaházakban;
 - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára;
 - Reggellivel szolgáló szálláshelyeken.

● Üzembe helyezés

● A termék kicsomagolása és áttisztítása

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a leírt eljárásoknak megfelelően (lásd a „Garancia” c. részt).

4. A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védünk meg. Az első használat előtt indítsa el a terméket üresen, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.
5. Első használat előtt tisztítsa meg a termék minden alkatrészét (lásd a „Tisztítás” c. részt).

● **Használat**

❶ **TUDNIVALÓ:**

- A termék első felmelegedése során: Enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- Az első sütés során készített palacsintákat selejtezze ki.
- A kikapcsolt állapothoz: Húzza ki az elektromos csatlakozót [5] a konnektorból.
- Soha ne kapcsolja be a terméket a sütőlap [3] nélkül.
- A termék bekapcsolása előtt: Ellenőrizze, hogy a sütőlap [3] megfelelően álljon.

● **A termék be- és kikapcsolása**

1. A termék bekapcsolása: Állítsa a hőfokszabályozót [2] **MIN** állásba. Dugja be az elektromos csatlakozót [5] egy megfelelő konnektorba. A jelzőfény [1] kigyullad.
2. A termék kikapcsolása: Húzza ki az elektromos csatlakozót [5] a konnektorból. A jelzőfény [1] kialszik.

Jelzés	Állapot
A piros színű jelzőfény [1] világít	A termék felmelegszik
A zöld színű jelzőfény [1] világít	A termék be van kapcsolva A hőmérséklet elérte a beállított szintet

● **Palacsintasütés**

❶ **TUDNIVALÓ:**

- A sütési hőmérséklet néhány perc múlva eléri a megfelelő szintet. A zöld színű jelzőfény [1] kigyullad.
- A palacsinták megadott elkészítési ideje recepttől függően változhat.

- Kenje be a sütőlapot [3] megfelelő sütőolajjal.
- Ne töltse túl a terméket.
- A kívánt eredmény elérése érdekében hosszabbítsa meg vagy rövidítse le a sütési időt.
- Ne használjon fém spatulát, mert az károsíthatja a sütőlap [3] tapadásmentes bevonatú felületét.

1. Öntse rá a tésztát a sütőlap [3] közepére, hogy az befedje a sütőlap felületének kb. $\frac{2}{3}$ részét. Miután a tészta elterült a sütőlapon, a széleken kb. 2 cm maradjon szabadon. Ügyeljen arra, hogy a tészta ne fusson túl a sütőlap szélén.
2. Oszlassa el a folyékony tésztát a T alakú tésztaelosztóval [9] kifelé haladva (D ábra). Tartsa a T alakú tésztaelosztót a lehető leglaposabban, és vezesse középről kifelé körkörös mozdulattal a szél irányába.
3. Ha a tészta a palacsinta felső oldalán kb. 80–90 másodperc elteltével már nem folyékony: Fordítsa meg a palacsintát a palacsintaelfordító [8] segítségével (E ábra). Tolja be a palacsintaelfordítót a palacsinta alá középen, emelje meg, majd fordítsa meg egy gyors mozdulattal a másik oldalára. Hajtsa ki a másik oldalt, hogy a palacsinta teljesen széthajtott állapotban laposa fekvődjön a sütőlapon [3].
4. Ha a palacsinta még túl világos és nem szilárdult meg teljesen, süsse egy kicsit tovább.
5. Miután a palacsintát már kb. 80–90 másodpercig sütötte, tegye rá a kívánt töltelék, hajtsa be a palacsintaelfordítóval [8], majd vegye le a sütőlapon [3].
6. Amikor a sütés kész: Húzza ki az elektromos csatlakozót [5] a konnektorból.

● **Receptek**

● **Áttekintés**

Recept	Adagok	Elkészítési idő (kb.)
Palacsinta alaprecept	4-5	90 perc
Lepény (gluténmentes)	4-5	30 min
Édes palacsinta	4-5	90 perc
Crêpe Suzette (narancsos palacsinta)	4-5	60 min
Vegán palacsinta	4-5	60 min
Amerikai palacsinta	3-4	20 min
Galettes Complètes (sós hajdinalepény)	4-5	40 min
Zöldfűszeres palacsinta kecskesajtos töltelékkel	3-4	120 min
Palacsinta sonkával és Gruyère sajttal	2-3	20 min
Eperkrém palacsinta	4-5	120 min

● **Palacsinta alaprecept**

Hozzávalók kb. 4-5 palacsintához:

250 g	Liszt
400 ml	Tej
100 ml	Víz
1	Csipet só
1	Csipet szerezcsendió
2	Tojás (M-es méret)
-	Egy kevés semleges ízű olaj a sütőlapra

Elkészítés:

1. Szitálja bele a lisztet egy tálba, adja hozzá az összes hozzávalót és keverje ki sima tésztává. Pihentesse a tésztát 30-60 percig.
2. Keverje át a tésztát még egyszer, és ellenőrizze az állagát. A tésztának enyhén folyós állagúnak kell lennie.
3. Ha a tészta túl sűrű, adjon hozzá némi langyos vizet.
4. Az egyes palacsinták elkészítése előtt kenje be a sütőlapot semleges ízű olajjal.
5. Süsse a palacsintát a **MAX** hőfokon kb. 80-90 másodpercig oldalanként. Szükség szerint csökkentse a hőfokot a kívánt barnulási szintnek megfelelően.
6. Kenje meg a palacsintákat ízlés szerint lekvárral, cukorral és fahéjjal, vagy sajtot, lazacot vagy sonkát is tehet rájuk, és hajtsa őket össze.

● **Lepény (gluténmentes)**

Hozzávalók kb. 4-5 lepényhez:

250 g	Hajdinaliszt
1 TK	Tengeri só (durva)
1	Tojás
225 ml	Tej (3,5 % zsírtartalom)
400 ml	Víz

Elkészítés:

1. Keverje össze a lisztet és a sót egy keverőtálban, majd csináljon a közepébe egy kisebb mélyedést.
2. Öntse bele a tojást a mélyedésbe.
3. Keverje középsebességgel egy fakanállal erősen, és fokozatosan adja hozzá a tejet és a vizet.
4. Amikor a tészta simává válik folytassa a keverést kézzel erősen, amíg kisebb buborékok nem képződnek.
5. Tegye a tésztát hűtőszekrénybe egy éjszakára pihenni.
6. Keverje át a tésztát még egyszer erőteljesen, és ellenőrizze az állagát: A tésztának olyan állagúnak kell lennie, mint az ivójoghurt.

7. Süsse a lepényt a leírtaknak megfelelően **MAX** hőfokon kb. 90–100 másodpercig oldalanként. Szükség szerint csökkentse a hőfokot a kívánt barnulási szintnek megfelelően.

● Édes palacsinta

Hozzávalók kb. 4–5 palacsintához:

250 g	Liszt
100 g	Cukor
400 ml	Tej
100 ml	Víz
1	Csipet só
1 csomag	Vaníliás cukor
2	Tojás (M-es méret)
-	Egy kevés semleges ízű olaj a sütőlapra

Elkészítés:

1. Szitálja bele a lisztet egy tálba, majd adja hozzá az összes hozzávalót és keverje ki sima tésztává. Hagyja a tésztát legalább 30–60 perct pihenni.
2. Keverje át a tésztát még egyszer, és ellenőrizze az állagát. A tésztának enyhén folyós állagúnak kell lennie.
3. Ha a tészta túl sűrű, adjon hozzá némi langyos vizet.
4. Az egyes palacsinták elkészítése előtt kenje be a sütőlapot semleges ízű olajjal.
5. Süsse a palacsintát a **MAX** hőfokon kb. 80–90 másodpercig oldalanként. Szükség szerint csökkentse a hőfokot a kívánt barnulási szintnek megfelelően.
6. Kenje meg a palacsintákat ízlés szerint lekvárral, vagy szórja meg cukorral és fahéjjal, majd hajtja őket össze.

● Crêpe Suzette (narancsos palacsinta)

Hozzávalók kb. 4–5 palacsintához:

A tésztához:	
200 g	Liszt
180 ml	Tej
2	Csipet só
120 g	Olvasztott vaj
8	Tojás (M-es méret)
2 EK	Porcukor
2 EK	Rum
-	Egy kevés semleges ízű olaj a sütőlapra
A narancsszószhoz:	
4	Kezeletlen narancs
24	Kockacukor
60 g	Olvasztott vaj
2	Citrom (leve)
2 EK	Szeletelt mandula
50 ml	Narancslikőr a begyűjtáshoz (legalább 40 % alkoholtartalommal)

Elkészítés:

1. Olvassza fel a vaját és hagyja kissé lehűlni.
 2. Szitálja bele a lisztet egy tálba, majd adja hozzá az összes hozzávalót és keverje ki sima tésztává. Hagyja a tésztát kb. 30 perct pihenni.
 3. Keverje át a tésztát még egyszer, és ellenőrizze az állagát. A tésztának enyhén folyós állagúnak kell lennie. Ha a tészta túl sűrű, adjon hozzá némi langyos vizet.
- A narancsszószhoz járjon el az alábbiak szerint:
1. Reszelje le a narancs héját, majd facsarja ki a narancs levét.
 2. Olvassza fel a kockacukrot vajjal egy serpenyőben, majd hagyja karamellizálódni, amíg enyhe aranyszínt nem kap.

- Adja hozzá a narancs- és citromlevet a narancs héjával együtt, majd főzze az egészet 1–2 percen keresztül.
- Az egyes palacsinták elkészítése előtt kenje be a sütőlapot semleges ízű olajjal.
- Süsse a palacsintát a **MAX** hőfokon kb. 80–90 másodpercig oldalanként. Szükség szerint csökkentse a hőfokot a kívánt barnulási szintnek megfelelően.
- Egy tányéron hajtja össze a palacsintát kétszer. Öntsön a palacsintára narancsszószt, majd hagyja kb. 1–2 percet pihenni.
- Szórja meg a palacsintát szeletelt mandulával. Öntse a felmelegített narancslikőrt egy merőkanálba, és gyújtsa meg egy gyufával (flambírozás). Öntse rá a narancslikőrt a palacsintákra.
- Lángolva tálalja.

● Vegán palacsinta

Hozzávalók kb. 4–5 palacsintához:

250 g	Liszt
30 g	Kukoricaliszt
500 ml	Szójatej
150 ml	Hideg víz
1	Csipet só
30 g	Barnacukor
32 ml	Növényi olaj (semleges ízű)
–	Egy kevés semleges ízű olaj a sütőlapra (pl. napraforgó étolaj) a sütőlapra

Elkészítés:

- Hagyja a kukoricalisztet egy megfelelő edényben vízben feloldódni.
- Szítálja bele a lisztet egy tálba, majd keverje a növényi olajjal, cukorral, sóval, kukoricaliszttel és 100 ml szójatejével egy sűrű, folyékony tésztává. Keverje bele a többi szójatejet, amíg sima tésztát nem kap, majd hagyja 30 percig pihenni.

- Keverje át a tésztát még egyszer, és ellenőrizze az állagát. A tésztának enyhén folyós állagúnak kell lennie. Ha szükséges, higítsa egy kis vízzel.
- Az egyes palacsinták elkészítése előtt kenje be a sütőlapot semleges ízű olajjal.
- Süsse a palacsinta egyik oldalát a **MAX** hőfokon kb. 90–100 másodpercig. Süsse a másik oldalt kb. 60 másodpercig. Szükség szerint csökkentse a hőfokot a kívánt barnulási szintnek megfelelően.
- Kenje meg a palacsintákat ízlés szerint lekvárral, vagy szórja meg cukorral vagy fahéjjal, majd hajtja őket össze.

● Amerikai palacsinta

Hozzávalók kb. 3–4 palacsintához:

4	Tojás
250 g	Liszt
2 TK	Szódabikarbóna
250 ml	Tej (3,5 % zsírtartalom)
2	Csipet só
Az édes töltelésekhez:	
–	Porcukor
–	Juharszirup
–	Friss gyümölcs (pl. eper, áfonya)
–	Kompót
Sós töltelésekhez:	
–	Ropogós bacon
–	Zöldséges tészta
–	Füstölt lazac
–	Friss saláta

Elkészítés:

- Válassza szét a tojásokat.
- Keverje bele a szódabikarbónát a lisztbe.
- Keverés közben felváltva adja hozzá a tejet és a lisztkeveréket a tojássárgákhoz. Keverje az egészet egy kézi turmixgép segítségével sima tésztává.
- Verje keményre a tojásfehérjét sóval.

5. Keverje a felvert tojásfehérjét óvatosan a tészta alá.
6. A palacsintákat azonnal készítse el, ne pihentesse: Palacsintánként öntsön 1–2 evőkanál tésztát a sütőlapra [3]. Süsse a palacsintákat a **MAX** hőfokon kb. 1–2 percig oldalanként, amíg aranybarnák nem lesznek.

● Galettes Complètes (sós hajdinalepény)

Hozzávalók kb. 4–5 lepényhez:

250 g	Hajdinaliszt
1 TK	Durva szemű tengeri só
1	Tojás
225 ml	Tej (3,5 % zsírtartalom)
400 ml	Víz
8	Tojás
300 g	Reszelt sajt
4 szelet	Főtt sonka
–	Só és bors

Elkészítés:

1. Keverje össze a lisztet és a sót egy keverőtálban, majd csináljon a közepébe egy kisebb mélyedést.
2. Öntse bele a tojást a mélyedésbe.
3. Keverje középről egy fakanállal erősen és fokozatosan adja hozzá a tejet és a vizet.
4. Amikor a tészta simává válik folytassa a keverést kézzel erősen, amíg kisebb buborékok nem képződnek.
5. Tegye a tésztát hűtőszekrénybe egy éjszakára pihenni.
6. Vágja a főtt sonkát csíkokra.
7. Keverje át a tésztát még egyszer erőteljesen, és ellenőrizze az állagát: A tésztának olyan állagúnak kell lennie, mint az ivójoghurt.
8. Süsse a lepényt a leírtaknak megfelelően **MAX** hőfokon kb. 90–100 másodpercig oldalanként. Szükség szerint csökkentse a hőfokot a kívánt barnulási szintnek megfelelően.

9. Megfordítás után azonnal tegye a közepére a tojást, majd csökkentse a hőmérsékletet.
10. Fűszerezze a tojást sóval és borssal.
11. Amint a tojássárgája megfőtt, ossza el a reszelt sajtot és a sonkacsíkokat a tojássárgája körül.
12. Amint a sajt megolvadt, fordítsa be a lepény széleit enyhén a palacsintafordítóval úgy, hogy a tojás még látható legyen.

● Zöldfűszeres palacsinta kecskesajtos töltelékkel

Hozzávalók kb. 3–4 palacsintához:

2	Tojás (Les méret)
175 ml	Tej
125 ml	Víz
3 TK	Repceolaj
0,5 TK	Só
56 g	Teljes kiőrlésű liszt
56 g	Finomliszt
–	Tárkony, petrezselyem, turbolya és/vagy metélőhagyma (finomra aprítva)
–	Vaj
A töltelékhez:	
220 g	Zsírsegevény túró
170 g	Kecskesajt
45 ml	Zsírsegevény joghurt (natúr)
–	Bors (frissen őrölt)

Elkészítés:

1. Tegye bele a tejet, a vizet, a tojásokat, a repceolajat és a sót egy turmixgépbe.
2. Zárja le a turmixgépet és kapcsolja alacsony fokozatra. Adja hozzá a lisztet, majd növelje a sebességet magasabb fokozatra. Pürésítse 1 percig.
3. Tegye át az egészet egy tálba, takarja le, majd tegye be a hűtőszekrénybe 1–2 órára.
4. Sütés előtt keverje alá a zöldfűszereket.

- Melegítse elő a sütőlapot [3] közepes hőfokra. Olvassza meg a vaj egyik felét. Egy sütőecset segítségével kenje be a sütőlapot a vajjal.
- Tegye rá a tésztát a sütőlapra [3], majd ossza el a T alakú tésztaelosztó [9] segítségével egyenletesen.
- Süsse kb. 1 percig, amíg a széleket enyhén meg lehet emelni a palacsintafordítóval [8].
- Fordítsa meg a palacsintát és süsse a másik oldalát kb. 30 másodpercig. Fordítsa rá a palacsintát egy tányérra. Ismételje meg a folyamatot, amíg az egész tésztát fel nem használta.
- Keverje a túrót a kecskesajttal egy konyhai robotgéppen fém keverőfejjel egy sima masszává.
- Adja hozzá a joghurtot és a borsot, majd keverje össze. Tegye bele egy tálba. Fedje le, majd felhasználásig tegye a hűtőszekrénybe.
- Vágja át a palacsintákat közepén. Helyezzen egy evőkanálnyi kecskesajtot minden palacsinta kevésbé megsült oldalára.
- Hajtsa a palacsintákat félbe, majd hajtsa be még egyszer. Tegye át az egészet egy tálalótányérra.
- A felmelegítéshez tegye be a mikrohullámú sütőbe 30 másodpercre, vagy a sütőbe 10 percre alacsony fokozaton.

● Palacsinta sonkával és Gruyère sajttal

Hozzávalók kb. 2-3 palacsintához:

175 ml	Tej
1	Tojás
60 g	Finomliszt
8-10 szelet	Sonka (vékony szeletekre vágva)
170 g	Gruyère sajt
-	Vaj
-	Metélőhagyma (vékonyra szeletelve, opcionális)

Elkészítés:

- Keverje össze a tejet, a tojást és a lisztet egy keverőtálban.
- Melegítse elő a sütőlapot [3] közepes hőfokon. Olvasszon fel egy kis darab vajat. Egy sütőecset segítségével kenje be a sütőlapot a vajjal.
- Tegye rá a tésztát a sütőlapra [3], majd ossza el a T alakú tésztaelosztó [9] segítségével egyenletesen.
- Süsse kb. 2 percig, vagy amíg a palacsinta enyhén meg nem barnul. Fordítsa meg a palacsintát óvatosan a palacsintafordító [8] segítségével. Süsse a másik oldalt kb. 2 percig, amíg mindkét oldal meg nem sül.
- Vegye le a palacsintát a sütőlapról [3]. Ismételje meg a folyamatot a maradék tésztával.
- Amint a palacsinták megsültek, tegyen 1-2 szelet sonkát és a sajt egy részét az egyes palacsinták közepére.
- Hajtsa be a palacsintát az egyik végén, majd hajtsa át az oldalait.
- Tegyen még egy kevés vajat a sütőlapra [3] (még mindig közepes hőfokon).
- Helyezze rá az összehajtott palacsintákat egymás után a sütőlapra [3]. Fordítsa meg kb. 1 perc után, majd süsse addig, amíg a sajt meg nem olvad.
- Vegye le a sütőlapról [3]. Szórja meg metélőhagymával vagy ízlés szerint más díszítéssel, majd tálalja.

● Eperkrémes palacsinta

Hozzávalók kb. 4-5 palacsintához:

4	Tojás (L-es méret)
250 ml	Tej (2 % zsírtartalom)
250 ml	Víz
2 TK	Vaj (olvasztott)
240 g	Finomliszt
¼ TK	Só

A töltelékhez:	
227 g	Krémsajt
30 g	Porcukor
15 ml	Citromlé
15 g	Reszelt citromhéj
3 g	Vaníliakivonat
4 csésze	Eper (darabolva)
230 g	Tejszínhab (felverve)

Elkészítés:

1. Keverje össze a tojásokat, a tejet, a vizet, a vaját, a lisztet és a sót egy nagy tálban. Jól keverje egybe.
2. Tegye a tésztát a hűtőszekrénybe letakarva kb. 1 órára.
3. Melegítse elő a sütőlapot [3] közepes hőfokon.
4. Keverje át a tésztát. Tegye rá a tésztát a sütőlapra [3], majd ossza el a T alakú tésztaelosztó [9] segítségével egyenletesen.
5. Süsse addig, amíg a felülete meg nem szilárdul. Fordítsa meg a palacsintát óvatosan a palacsintafordító [8] segítségével.
6. Süsse a palacsinta másik oldalát, amíg mindkét oldal meg nem sül. Helyezze rá a palacsintát egy rácsra. Hagyja a palacsintákat lehűlni.
7. Ismételje meg a folyamatot a maradék tésztával. Kenje be a sütőlapot [3] zsiradékkal, ha szükséges.
8. A töltelékhez: Egy kisebb tálban keverje simára a krémsajtot, a porcukrot, a citrom levét és héját, valamint a vaníliakivonatot.
9. Keverje alá a 2 csésze friss epret és a tejszínhabot.
10. Tegyen körülbelül 1/3 csésze töltelék az egyes palacsinták közepére, majd csavarja fel a palacsintát. Dísztse a maradék eperrel és szükség szerint porcukorral.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!

- Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót [5] a konnektorból.

- A termék elektromos alkatrészeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés veszélye! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül működés után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye! Ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.

i TUDNIVALÓ: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, azokat már nem lehet könnyen eltávolítani.

Alkatrész	Tisztítási mód
Borítás	☐ Törölje át a burkolatot egy enyhén nedves ruha segítségével. ☐ Szükség esetén kímélő tisztítószert is tehet a ruhára. Ezután törölje át a burkolatot egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül. ☐ Törölje a burkolatot alaposan szárazra.
Sütőlap [3]	☐ Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe. ☐ Vegye le a sütőlapot [3] az alapról [4]. ☐ Törölje át a sütőlapot [3] egy enyhén nedves ruha és némi tisztítószer segítségével. ☒ A sütőlapot [3] mosogatógépben is tisztíthatja.

Alkatrész	Tisztítási mód
Palacsinta-fordító [8] T alakú tészta-elosztó [9]	☐ Öblítse át az alkatrészeket tálcát és kímélő mosogatószerrel. ☒ Az alkatrészeket mosogatógépben is tisztíthatja.

● Tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés veszélye! Ne tárolja a terméket közvetlenül működés után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

- ☐ Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket.
- ☐ Tekerje fel az elektromos vezetékét [5] a kábeltartóra [6].
- ☐ Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- ☐ A terméket tárolja száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítések (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok/20–22: papír és karton/80–98: kötőanyagok.

Termék:



A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 493696_2504) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címdoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu

