

CRÊPE MAKER SCM 1500 G1

GB CY

CRÊPE MAKER

User manual

HU

ÓRIÁSPALACSINTA SÜTŐ

Használati útmutató

SI

APARAT ZA PEKO PALAČINK

Navodila za uporabo

CZ

PALAČINKOVAČ

Návod na obsluhu

SK

PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU PALACINIEK

Návod na obsluhu

HR

UREĐAJ ZA IZRADU PALAČINKI

Upute za uporabu

RS

APARAT ZA PALAČINKE

Uputstvo za korišćenje

RO

APARAT PENTRU PREPARAT CLĂTITE

Instrucțiuni de utilizare

BG

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЛОЧА ЗА ПАЛАЧИНКИ

Ръководство за експлоатация

GR CY

ΚΡΕΠΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

DE AT BE CH

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

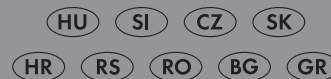
GB/CY	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	19
SI	Navodila za uporabo	Stran	34
CZ	Návod na obsluhu	Strana	49
SK	Návod na obsluhu	Strana	63
HR	Upute za uporabu	Stranica	77
RS	Uputstvo za korišćenje	Strana	91
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	106
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	121
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	138
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	154

OWIM GmbH & Co. KG

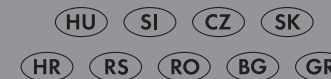
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

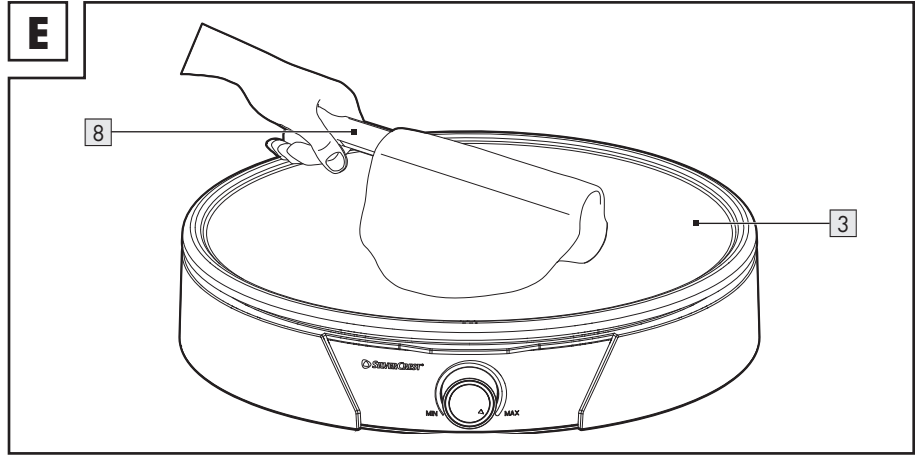
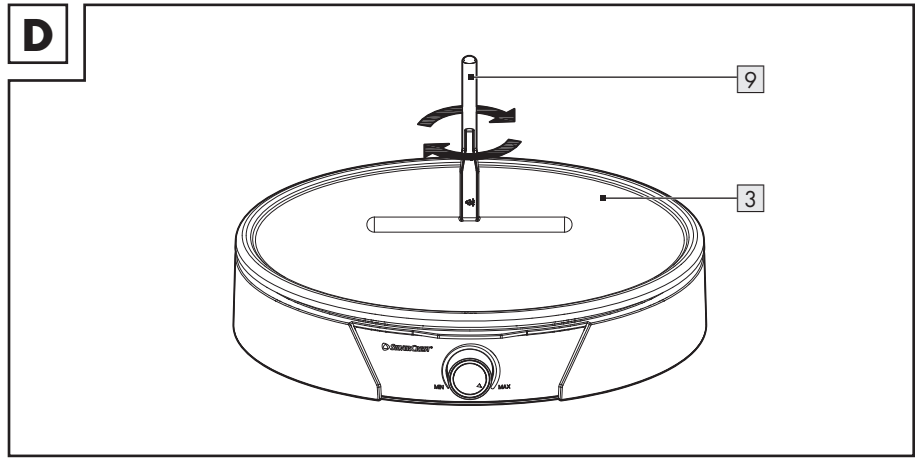
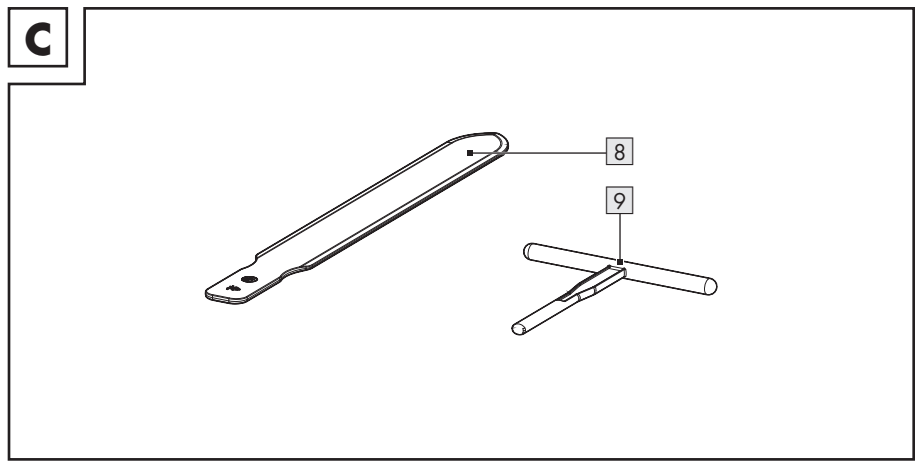
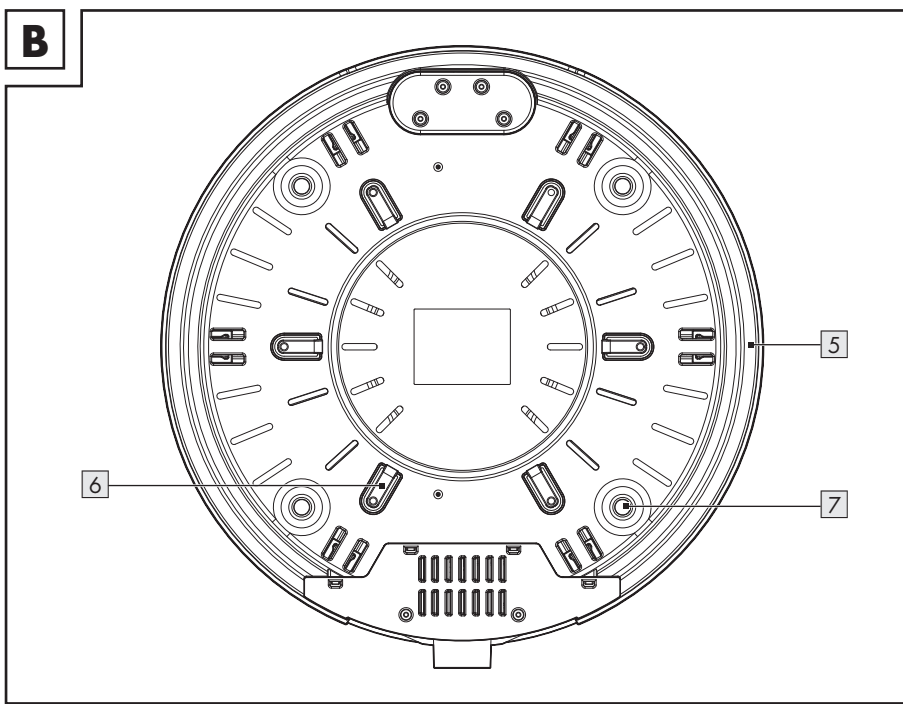
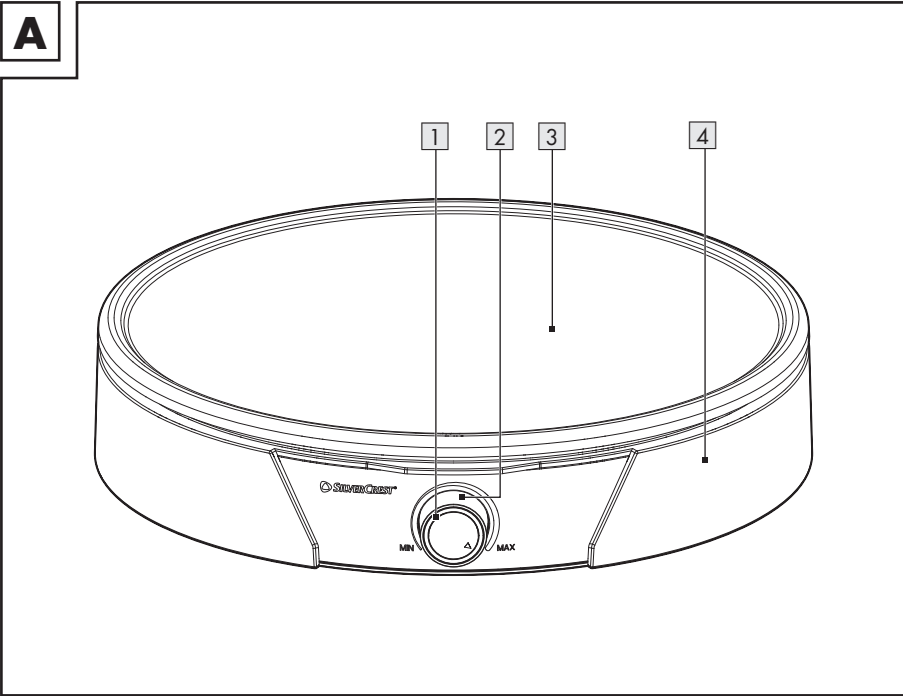
Model No.: HG13657
Version: 09/2025

IAN 493696_2504


















IAN 493696_2504





List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	7
First set-up of the product	Page	10
Unpacking the product and basic cleaning	Page	10
Operation	Page	10
Switching the product on/off	Page	10
Preparing crêpe	Page	11
Recipes	Page	11
Overview	Page	11
Basic recipe for crêpes	Page	11
Galette (gluten free)	Page	12
Sweet crêpes	Page	12
Crêpe Suzette	Page	13
Vegan crêpes	Page	13
Pancakes	Page	14
Galette complètes	Page	14
Herb crêpes with goat cheese filling	Page	15
Ham and gruyère crêpes	Page	15
Creamy strawberry crêpes	Page	16
Cleaning	Page	16
Storage	Page	17
Disposal	Page	17
Warranty	Page	17
Warranty claim procedure	Page	18
Service	Page	18

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 damaged 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**

❗ **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

i 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 crepe.
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.

7. Fold the crêpe in one end and then fold over the sides.
 8. Add a little more butter on the baking plate **3** (still on medium heat).
 9. 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.
 10. Remove from the baking plate **3**. Garnish with fresh chives or other desired toppings and serve.
7. Repeat the process with the remaining batter. Grease the baking plate **3** as needed.
 8. For the filling: In a small bowl, beat the cream cheese, confectioners' sugar, lemon juice and zest, and vanilla until smooth.
 9. Fold in 2 cups fresh strawberries and the whipped cream.
 10. Spoon about 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
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:

1. In a large bowl, whisk eggs, milk, water, butter, flour and salt. Mix well.
2. Cover the batter and refrigerate for approx. 1 hour.
3. Pre-heat the baking plate **3** at medium heat.
4. 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.
5. Bake until the top appears dry. Use the crêpe turner **8** to gently flip the crêpe over.
6. 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.

ⓘ **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	<input type="checkbox"/> Wipe the housing with a damp cloth. <input type="checkbox"/> If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the housing off afterwards with a damp cloth without detergent. <input type="checkbox"/> Dry the housing thoroughly.

Part	Cleaning method
Baking plate 3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product. <input type="checkbox"/> Remove the baking plate 3 from the base 4. <input type="checkbox"/> Wipe the baking plate 3 with a slightly damp cloth and a mild detergent. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> You can also clean the baking plate 3 in the dishwasher.
Crêpe turner 8 T-shape dough divider 9	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rinse the parts with water and a mild detergent. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 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:



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**

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.gb

Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.cy












Slovenian mark of conformity



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal	20
Bevezető	Oldal	20
Rendeltetésszerű használat	Oldal	21
A csomagolás tartalma	Oldal	21
Alkatrészlista	Oldal	21
Műszaki adatok	Oldal	21
Általános biztonsági utasítások	Oldal	21
Üzembe helyezés	Oldal	24
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	24
Használat	Oldal	25
A termék be- és kikapcsolása	Oldal	25
Palacsintasütés	Oldal	25
Receptek	Oldal	26
Áttekintés	Oldal	26
Palacsinta alaprecept	Oldal	26
Lepény (gluténmentes)	Oldal	26
Édes palacsinta	Oldal	27
Crêpe Suzette (narancsos palacsinta)	Oldal	27
Vegán palacsinta	Oldal	28
Amerikai palacsinta	Oldal	28
Galettes Complètes (sós hajdinalepény)	Oldal	29
Zöldfűszeres palacsinta kecskesajtos töltelékkel	Oldal	29
Palacsinta sonkával és Gruyère sajttal	Oldal	30
Eperkrémes palacsinta	Oldal	30
Tisztítás	Oldal	31
Tárolás	Oldal	32
Mentesítés	Oldal	32
Garancia	Oldal	32
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	32
Szerviz	Oldal	33

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 károokra 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 ne 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 tesztelosztó
- 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 tesztelosztó

● 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 afeletti 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! A

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, válassa 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;
 - Reggelivel 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 védtünk 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**

❗ **TUDNIVALÓ:**

- A termék első felmelegedése során: Enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a megfelelő szellőzéstől.
- 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**

❗ **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 töltsen 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 palacsintafordító [8] segítségével (E ábra). Tolja be a palacsintafordítót 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 fekdjön 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 palacsintafordítóval [8], majd vegye le a sütőlapról [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
Eperkrémes 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 szerecsendió
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. Süssse 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 közepről 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 ivóoghurt.

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 percet 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 hajtsa 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 percet 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 aranyzintet 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 hajtsa 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 gyűjtsa 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 hajtsa 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 töltelékhez:

-	Porcukor
-	Juharszirup
-	Friss gyümölcs (pl. eper, áfonya)
-	Kompót

Sós töltelékhez:

-	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 borsal.
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 palacsintaformával úgy, hogy a tojás még látható legyen.

● Zöldfűszeres palacsinta kecskesajtos töltelékkel

Hozzávalók kb. 3–4 palacsintához:

2	Tojás (L-es 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 metéltóhagyma (finomra aprítva)
-	Vaj
A töltelékhez:	
220 g	Zsírszegény túró
170 g	Kecskesajt
45 ml	Zsírszegény 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 percre, 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 robotgépből 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 középen. Helyezzen egy evőkanányi 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 percre, vagy amíg a palacsinta enyhén meg nem barnul. Fordítsa meg a palacsintát óvatosan a palacsintafordító [8] segítségével. Süsse a másik oldalt kb. 2 percre, 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 izlés 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. Ismétlje 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 héjét, 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. Díszítse 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.

ⓘ **TUDNIVALÓ:** Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok részarádnak, azokat már nem lehet könnyen eltávolítani.

Alkatrész	Tisztítási mód
Borítás	<input type="checkbox"/> Törölje át a burkolatot egy enyhén nedves ruha segítségével. <input type="checkbox"/> Szükség esetén kímélő tisztítószert is tehet a ruhára. Ezután törölje át a burkolatot egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül. <input type="checkbox"/> Törölje a burkolatot alaposan szárazra.
Sütőlap [3]	<input type="checkbox"/> Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe. <input type="checkbox"/> Vegye le a sütőlapot [3] az alapról [4]. <input type="checkbox"/> Törölje át a sütőlapot [3] egy enyhén nedves ruha és némi tisztítószer segítségével. <input checked="" type="checkbox"/> A sütőlapot [3] mosogatógépben is tisztíthatja.

Alkatrész	Tisztítási mód
Palacsinta-fordító 8	<input type="checkbox"/> Öblítse át az alkatrészeket tálcát és kímélő mosogatószerrel. <input checked="" type="checkbox"/> Az alkatrészeket mosogatógépben is tisztíthatja.
T alakú térszta-elosztó 9	

● 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 csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok/20–22: papír és karton/80–98: kötőanyagok.

Termék:



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, 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 alkatrészeknek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézettsége 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




















Szerb megfelelőségi jelzés



Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov	Stran	35
Uvod	Stran	35
Namenska uporaba	Stran	36
Obseg dobave	Stran	36
Seznam delov	Stran	36
Tehnični podatki	Stran	36
Splošni varnostni napotki	Stran	36
Namestititev	Stran	39
Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka	Stran	39
Uporaba	Stran	39
Vkllop/izkllop izdelka	Stran	39
Priprava palačink	Stran	40
Recepti	Stran	40
Pregled	Stran	40
Osnovni recept za palačinke	Stran	40
Galette (brez glutena)	Stran	41
Sladke palačinke	Stran	41
Palačinke Suzette	Stran	42
Veganske palačinke	Stran	42
Palačinke	Stran	43
Gallettes Complètes	Stran	43
Palačinke z zelišči in kozjim sirom	Stran	44
Palačinke s šunko in sirom Gruyère	Stran	44
Kremne palačinke z jagodami	Stran	45
Čiščenje	Stran	45
Shranjevanje	Stran	46
Odstranjevanje	Stran	46
Garancijski list	Stran	47
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	48
Servis	Stran	48

Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov

	<p>NEVARNOST! – Označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost zadušitve)</p>		<p>Izmenični tok/napetost</p>
	<p>OPOZORILO! – Označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost električnega udara)</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (omrežna frekvenca)</p>
		<p>W</p>	<p>Vat</p>
	<p>PREVIDNO! – Označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči lažje do srednje hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost opeklin)</p>		<p>Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.</p>
	<p>POZORI! – Opozarja pred morebitno materialno škodo (npr. nevarnost kratkega stika)</p>		<p>Nevarnost – tveganje električnega udara!</p>
	<p>INFORMACIJE: Ta simbol s signalno besedo »Informacije« nudi nadaljnje koristne informacije.</p>		<p>Previdno – vroča površina!</p>
	<p>Varno za živila Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.</p>		<p>Izdelek je razvrščen kot razred I in ga je treba ozemljiti.</p>
	<p>Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju:</p> <ul style="list-style-type: none">  Plošča za peko  Pripomoček za obračanje palačink  Pripomoček za ločevanje testa v obliki črke T 		<p>Varnostni napotki Navodila za delo</p>
	<p>Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.</p>		

APARAT ZA PEKO PALAČINK

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za

varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.



Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem te kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 493696_2504.

● Namenska uporaba

- Ta izdelek je namenjen za pripravo palačink ali podobnih jedi. Izdelka ne uporabljajte za druge namene.
- Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne namene.
- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže preverite, ali je dobava popolna in ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Aparat za peko palačink
- 1 Plošča za peko
- 1 Pripomoček za obračanje palačink
- 1 Pripomoček za ločevanje testa v obliki črke T
- 1 Kratka navodila

● Seznam delov

(Sl. A)

- 1 Rdeča indikator (napajanje) ali zelena indikator (pripravljeno)
- 2 Regulator temperature (**MIN/MAX**)
- 3 Plošča za peko
- 4 Podstavek

(Sl. B)

- 5 Priključni kabel z električnim vtičem
- 6 Držalo za shranjevanje kabla
- 7 Nedrsne noge

(Sl. C)

- 8 Pripomoček za obračanje palačink
- 9 Pripomoček za ločevanje testa v obliki črke T

● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220-240 V~, 50-60 Hz
Priključna moč:	1500 W
Poraba energije v izklopljenem stanju:	0,0 W
Zaščitni razred:	I
Certifikat:	
- HG13657:	GS Intertek
- HG13657-CH:	-
- HG13657-BS:	-



Splošni varnostni napotki

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAVODILI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK PREDATE DRUGIM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati! Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo

ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih napotkov!

⚠ OPOZORILO!
NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE TER OTROKE!

Otrok ne pustite nenadzorovanih z embalažnim materialom. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti.

Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini embalažnega materiala.

- Ta izdelek smejo otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljati samo, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki iz tega izhajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.
- Otroci brez nadzora naprave ne smejo čistiti ali vzdrževati.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od izdelka in priključnega kabla.

⚠ OPOZORILO! Nepravilna uporaba lahko povzroči poškodbe. Uporabljajte ta izdelek samo v skladu s temi navodili. Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!
Izdelka ne smete nikoli sami popravljati. V primeru okvare lahko popravila izvaja izključno usposobljeno osebje.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin!

- Površine lahko med uporabo postanejo vroče. Med delovanjem ali takoj po uporabi se izdelka ne dotikajte.
- Temperatura dostopnih površin se lahko med delovanjem izdelka zelo poviša.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!
Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara! Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Odklopite izdelek iz električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

- Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla, če so na njem vidne poškodbe.
 - Ta izdelek se vklopi takoj, ko električni vtič priključite v primerno vtičnico.
 - Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, da napetost in nazivni tok ustrezata podatkom o napajanju, navedenim na imenski tablici izdelka.
 - Redno preverjajte, ali je poškodovan električni vtič ali priključni kabel. Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za stranke ali ustrezno podobno kvalificirano osebje, da se izognete nevarnostim.
 - Zaščitite priključni kabel od poškodb. Pazite, da kabel ne visi prek ostrih robov in da ga ne prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini toplih površin ali odprtega ognja.
 - Izdelka ne puščajte brez nadzora, medtem ko je priključen na električno omrežje. Med delovanjem izdelka ne premikajte.
 - Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče plošče (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.).
- Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti toploti.
- Izdelka ne pokrivajte, dokler je le-ta v uporabi ali tik po njej, dokler je izdelek še topel.
 - Pazite, da plošča za peko ne stisne priključnega kabla ali bi se ta dotikal robu plošče za peko.
 - Uporabe podaljševalnega kabla ne priporočamo. Če morate uporabiti podaljšek za kabel, mora biti podaljšek primeren za tok najmanj 10 A.
 - Priključne vode in podaljške položite tako, da se nihče ne more spotakniti obnje ali da bi se lahko kakorkoli poškodovali.
 - Ta izdelek ni namenjen za uporabo z zunanjo stikalno uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- ⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!**
- Izdelek pred čiščenjem ali ob prenehanju uporabe ločite od električnega omrežja. Upoštevajte navodila za čiščenje izdelka (glejte poglavje »Čiščenje«).
- Vročega izdelka ne dajajte v omaro ali v embalažo.

- Električnega vtiča ne vlecite iz vtičnice za priključni kabel.
- Izdelek, priključni kabel in električni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in izven dosega otrok.
- Izdelek pravo zaščitite pred toploto. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelniki.
- Na ploščo za peko ne spuščajte predmetov.
- Izogibajte se čezmerni sili na ploščo za peko ali udarcem nanjo.
- Izogibajte se abrazivnim čistilnim sredstvom, abrazivnim gobicam ali čezmernemu drgnjenju, saj lahko poškodujejo prevleko.
- Izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih uporabah, kot na primer:
 - Za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
 - Na kmetijskih posestvih;

- Za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
- V penzionih z zajtrkom.

● **Namestitev**

● **Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka**

1. Odstranite izdelek iz embalaže. Z izdelka odstranite ves material embalaže in zaščitne folije.
2. Preverite, ali so priloženi vsi deli in ali je dobava enaka opisani (glejte »Obseg dobave«).
3. Preverite, ali so izdelek in vsi deli v dobrem stanju. Če opazite poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, ampak ravnajte tako, kot je opisano v navodilih (glejte poglavje »Garancija«).
4. Med proizvodnjo so bili nekateri deli izdelka za vašo varnost premazani s tankim slojem olja. Pred prvo uporabo zaženite izdelek brez vsebine, da morebitni ostanki izhlapijo.
5. Pred prvo uporabo očistite vse dele izdelka (glejte razdelek »Čiščenje«).

● **Uporaba**

❗ **INFORMACIJE:**

- Ob prvem segrevanju izdelka: Lahko pride do rahlega vonja. Poskrbite za zadostno prezračevanje.
- Zavržite palačinke iz prve uporabe.
- Za izklop izdelka: Električni vtič **5** izvlecite iz vtičnice.
- Izdelka nikoli ne vklaplajte brez plošče za peko **3**.
- Pred vklopim izdelka: Preverite, ali je plošča za peko **3** v pravilnem položaju.

● **Vklop/izklop izdelka**

1. Vklop izdelka: Regulator temperature **2** zavržite na **MIN**. Električni vtič **5** povežite s primerno vtičnico. Zasveti zeleni indikator **1**.
2. Izklop izdelka: Električni vtič **5** izvlecite iz vtičnice. Indikator **1** se izklopi.

Prikaz	Stanje
Sveti rdeči indikator 1	Izdelek se segreva
Sveti zeleni indikator 1	Izdelek je vklopljen
	Dosežena je nastavljena temperatura

● Priprava palačink

i INFORMACIJE:

- Temperatura peke se doseže po nekaj minutah. Sveti zeleni indikator **1**.
 - Navedeni časi priprave palačink se lahko razlikujejo glede na recept.
 - Ploščo za peko **3** namažite s primernim oljem za peko.
 - Izdelka ne prenapolnite.
 - Čas peke podaljšajte ali skrajšajte, da dosežete želeni rezultat.
 - Ne uporabljajte kovinskih lopatic, saj lahko poškodujejo površino proti sprijemanju plošče za peko **3**.
1. Testo vlijte na sredino plošče za peko **3**, tako da pokrije pribl. $\frac{2}{3}$ plošče za peko. Ko je testo razporejeno po plošči za peko, naj ob robu ostane pribl. 2 cm prostora. Poskrbite, da testo ne bo steklo čez rob plošče za peko.
 2. Tekoče testo razporedite navzven s pripomočkom za ločevanje testa v obliki črke T **9** (sl. D). Pripomoček za ločevanje testa v obliki črke T držite čim bolj vodoravno in ga vodite od sredine s krožnim gibom proti robu.
 3. Ko testo na zgornji strani palačinke po pribl. 80–90 sekundah ni več tekoče: Uporabite pripomoček za obračanje palačink **8**, da palačinko obrnete (sl. E). Pripomoček za obračanje palačink potisnite pod sredino palačinke, ga dvignite in ga z hitrim gibom prepognite na drugo polovico. Hitro razgrnite drugo polovico, tako da je palačinka popolnoma razgrnjena in leži ravno na plošči za peko **3**.
 4. Če je palačinka še vedno preveč svetla ali ni dovolj čvrsta, jo pecite še nekaj časa.

5. Ko je palačinka pečena pribl. 80–90 sekund, na palačinko nanesite želeni nadev, jo prepognite s pripomočkom za obračanje palačink **8** in jo odstranite s plošče za peko **3**.
6. Ko je postopek peke zaključen: Električni vtič **5** izvlecite iz vtičnice.

● Recepti

● Pregled

Recept	Porcije	Čas priprave (pribl.)
Osnovni recept za palačinke	4–5	90 min
Galete (brez glutena)	4–5	30 min
Sladke palačinke	4–5	90 min
Palačinke Suzette	4–5	60 min
Veganske palačinke	4–5	60 min
Palačinke	3–4	20 min
Galettes Complètes	4–5	40 min
Palačinke z zelišči in kozjim sirom	3–4	120 min
Palačinke s šunko in sirom Gruyère	2–3	20 min
Kremne palačinke z jagodami	4–5	120 min

● Osnovni recept za palačinke

Sestavine za pribl. 4–5 palačink:

250 g	Moka
400 ml	Mleko
100 ml	Voda

1	Ščepec soli
1	Ščepec muškarnega oreščka
2	Jajca (velikosti M)
-	Nekaj nevtralnega olja za ploščo za peko

Priprava:

1. Moko presejete v skledo, dodajte vse sestavine in zmešajte v gladko testo. Testo pustite počivati 30–60 minut.
2. Še enkrat premešajte testo in preverite gostoto. Testo naj bo rahlo gosto.
3. Če je testo še vedno preveč gosto, dodajte malo mlačne vode.
4. Pred pripravo vsake posamezne palačinke ploščo za peko namažite z nevtralnoljem.
5. Palačinke pecite na najvišji stopnji **MAX** pribl. 80–90 sekund na vsaki strani. Glede na želeno stopnjo zapečenosti po potrebi znižajte temperaturo.
6. Palačinke po želji namažite z marmelado, sladkorjem in cimetom ali pa jih obložite s sirom, lososom ali šunko in jih prepognite.

● Galete (brez glutena)

Sestavine za pribl. 4–5 galet:

250 g	Ajdova moka
1 čajna žlička	Morska sol (groba)
1	Jajce
225 ml	Polnomasno mleko (3,5 % maščobe)
400 ml	Voda

Priprava:

1. V skledi zmešajte moko in sol ter v sredini naredite majhno jamico.
2. V jamico vlijte jajce.
3. Z mešalno žlico močno mešajte od sredine in postopoma dodajajte mleko in vodo.
4. Ko je testo enakomerno, ga z roko močno stepajte, dokler ne nastanejo majhni mehurčki.
5. Testo pustite čez noč v hladilniku.

6. Nato še enkrat dobro premešajte testo in preverite gostoto: Testo naj ima konsistenco tekočega jogurta.
7. Galete pecite na najvišji stopnji **MAX** pribl. 90–100 sekund na vsaki strani. Glede na želeno stopnjo zapečenosti po potrebi znižajte temperaturo.

● Sladke palačinke

Sestavine za pribl. 4–5 palačink:

250 g	Moka
100 g	Sladkor
400 ml	Mleko
100 ml	Voda
1	Ščepec soli
1 zavojček	Vaniljev sladkor
2	Jajca (velikosti M)
-	Nekaj nevtralnega olja za ploščo za peko

Priprava:

1. Moko presejete v skledo, dodajte vse sestavine in zmešajte v gladko testo. Testo pustite počivati najmanj 30–60 minut.
2. Še enkrat premešajte testo in preverite gostoto. Testo naj bo rahlo gosto.
3. Če je testo še vedno preveč gosto, dodajte malo mlačne vode.
4. Pred pripravo vsake posamezne palačinke ploščo za peko namažite z nevtralnoljem.
5. Palačinke pecite na najvišji stopnji **MAX** pribl. 80–90 sekund na vsaki strani. Glede na želeno stopnjo zapečenosti po potrebi znižajte temperaturo.
6. Palačinke po želji namažite z marmelado ali jih potresite s sladkorjem in cimetom in jih prepognite.

● Palačinke Suzette

Sestavine za pribl. 4–5 palačink:

Za testo:	
200 g	Moka
180 ml	Mleko
2	Ščepec soli
120 g	Maslo, stopljeno
8	Jajca (velikosti M)
2 jedilna žlica	Sladkor v prahu
2 jedilna žlica	Rum
-	Nekaj nevtralnega olja za ploščo za peko
Za pomarančno omako:	
4	Pomaranče, neobdelane
24	Kocke sladkorja
60 g	Maslo, stopljeno
2	Limone (sok)
2 jedilna žlica	Mandljevi lističi
50 ml	Pomarančni liker za vžig (vsebnost alkohola najmanj 40 %)

Priprava:

1. Stopite maslo in ga pustite, da se nekoliko ohladi.
2. Moko presejite v skledo, dodajte vse sestavine in zmešajte v gladko testo. Testo pustite počivati najmanj 30 minut.
3. Še enkrat premešajte testo in preverite gostoto. Testo naj bo rahlo gosto. Če je testo še vedno preveč gosto, dodajte malo mlačne vode.

Za pomarančno omako ravnajte, kot sledi:

1. Naribajte pomarančno lupino, nato iztisnite sok iz pomaranč.
2. Kocke sladkorja stopite z maslom v ponvi in pustite, da se karamelizira, dokler ne dobi rahlo zlato barvo.

3. Dodajte pomarančni in limonin sok skupaj s pomarančno lupino in pustite, da se vse kuha 1–2 minuti.
4. Pred pripravo vsake posamezne palačinke ploščo za peko namažite z nevtralnim oljem.
5. Palačinke pecite na najvišji stopnji **MAX** pribl. 80–90 sekund na vsaki strani. Glede na zeleno stopnjo zapečenosti po potrebi znižajte temperaturo.
6. Vsako palačinko dvakrat prepognite na krožnik. Palačinko premažite s pomarančno omako in pustite stati pribl. 1–2 minuti.
7. Palačinko potresite z mandljevim lističi. Segreti pomarančni liker nalijte v zajemalko in ga zažgite z vžigalico (flambirajte). Pomarančni liker prelijte čez palačinke.
8. Postrezite v plamenih.

● Veganske palačinke

Sestavine za pribl. 4–5 palačink:

250 g	Moka
30 g	Koruzna moka
500 ml	Sojino mleko
150 ml	Hladna voda
1	Ščepec soli
30 g	Rjavi sladkor
32 ml	Rastlinsko olje (nevtravno)
-	Nekaj nevtralnega olja (npr. sončničnega olja) za ploščo za peko

Priprava:

1. Koruzno moko raztopite v primerni posodi v hladni vodi.
2. Moko presejite v skledo in jo zmešajte z rastlinskim oljem, sladkorjem, soljo, koruzno moko in 100 ml sojinega mleka, da dobite gosto testo. Vmešajte preostalo sojino mleko, dokler testo ne postane gladko, in ga pustite počivati vsaj 30 minut.
3. Še enkrat premešajte testo in preverite gostoto. Testo naj bo rahlo gosto. Po potrebi razredčite z malo vode.

4. Pred pripravo vsake posamezne palačinke ploščo za peko namažite z nevtralnim oljem.
5. Prvo stran palačinke pecite na najvišji stopnji **MAX** pribl. 90–100 sekund. Drugo stran pecite pribl. 60 sekund. Glede na želeno stopnjo zapečenosti po potrebi znižajte temperaturo.
6. Palačinke po želji namažite z marmelado ali jih potresite s sladkorjem ali cimetom in jih prepognite.

● Palačinke

Sestavine za pribl. 3–4 palačinke:

4	Jajca
250 g	Moka
2 čajni žlički	Pecilni prašek
250 ml	Polnomastno mleko (3,5 % maščobe)
2	Ščepec soli
Za sladke nadeve:	
-	Sladkor v prahu
-	Javorov sirup
-	Sveže sadje (npr. jagode, borovnice)
-	Kompot
Za slane nadeve:	
-	Hrustljava slanina
-	Zelenjavne testenine
-	Dimljen losos
-	Sveža solata

Priprava:

1. Ločite beljake od rumenjakov.
2. Premešajte sodo bikarbono z moko.
3. Med mešanjem v rumenjake izmenično dodajajte mleko in moko. Vse zmešajte z ročnim mešalnikom, da dobite gladko testo.
4. Beljak zmešajte s soljo, da postane trden.
5. V testo previdno vmešajte stepene beljake.
6. Palačinke pripravite takoj, ne da bi jih pustili počivati: Na ploščo za peko vlijte 1–2 žlici testa za vsako palačinko **3**. Palačinke pecite na najvišji stopnji **MAX** pribl. 1–2 minuti na vsaki strani, dokler zlato ne porjavijo.

● Galettes Complètes

Sestavine za pribl. 4–5 galet:

250 g	Ajdova moka
1 čajna žlička	Grobozrnata morska sol
1	Jajce
225 ml	Polnomastno mleko (3,5 % maščobe)
400 ml	Voda
8	Jajca
300 g	Nariban sir
4 rezine	Kuhana šunka
-	Sol in poper

Priprava:

1. V skledi zmešajte moko in sol ter v sredini naredite majhno jamico.
2. V jamico vlijte jajce.
3. Z mešalno žlico močno mešajte od sredine in postopoma dodajajte mleko in vodo.
4. Ko je testo enakomerno, ga z roko močno stepajte, dokler ne nastanejo majhni mehurčki.
5. Testo pustite čez noč v hladilniku.
6. Kuhano šunko narežite na trakove.
7. Nato še enkrat dobro premešajte testo in preverite gostoto: Testo naj ima konsistenco tekočega jogurta.
8. Galette pecite na najvišji stopnji **MAX** pribl. 90–100 sekund na vsaki strani. Glede na želeno stopnjo zapečenosti po potrebi znižajte temperaturo.
9. Takoj po obračanju jajce položite na sredino in znižajte temperaturo.
10. Jajce začinite s soljo in poprom.
11. Ko je beljak kuhan, okoli rumenjaka razporedite nariban sir in trakove šunke.

12. Ko se sir stopi, s pripomočkom za obračanje palačink rahlo obrnite robove galete, tako da bo jajce v sredini še vedno vidno.

● Palačinke z zelišči in kozjim sirom

Sestavine za pribl. 3–4 palačinke:

2	Jajca (velikosti L)
175 ml	Mleko
125 ml	Voda
3 čajne žličke	Repično olje
0,5 čajne žličke	Sol
56 g	Polnozrnata moka
56 g	Večnamenska moka
-	Pehtran, peteršilj, krebujlica in/ali drobnjak (fino sesekljan)
-	Maslo

Za nadev:

220 g	Nemastna skuta
170 g	Kozji sir
45 ml	Nemastni sir (navadni)
-	Poper (sveže zmlet)

Priprava:

1. V mešalnik dodajte mleko, vodo, jajca, repično olje in sol.
2. Zaprite mešalnik in ga vklopite pri nizki hitrosti. Dodajte moko in povišajte hitrost na višjo stopnjo. Vse skupaj mešajte 1 minuto.
3. Vse skupaj dodajte v skledo, pokrijte in postavite v hladilnik za 1–2 uri.
4. Pred peko vmešajte zelišča.
5. Segrejte ploščo za peko [3] na srednjo temperaturo. Stopite del masla. S kuhinjsko krtačo namažite ploščo za peko z maslom.
6. Testo položite na ploščo za peko [3] in ga enakomerno razporedite s pripomočkom za ločevanje testa v obliki črke T [9].

7. Pecite pribl. 1 minuto, dokler se robovi ne začnejo zlahka ločevati s pripomočkom za obračanje palačink [8].
8. Obrnite palačinko in jo pecite na drugi strani pribl. 30 sekund. Palačinko prevrnite na krožnik. Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vsega testa.
9. Skuto in kozji sir zmešajte v kuhinjskem robotu z jekleno lopatico, da dobite gladko maso.
10. Dodajte jogurt in poper in vse zmešajte. Prestavite v skledo. Pokrijte in do uporabe odložite v hladilniku.
11. Vsako palačinko prerežite na sredini. Na manj spečeno stran vsake palačinke dodajte malo manj kot žlico kozjega sira.
12. Palačinko prepognite na pol, nato pa še enkrat. Vse razporedite na servirni pladenj.
13. Za ogrevanje 30 sekund v mikrovalovni pečici ali 10 minut v pečici na nizki stopnji.

● Palačinke s šunko in sirom Gruyère

Sestavine za pribl. 2–3 palačinke:

175 ml	Mleko
1	Jajce
60 g	Večnamenska moka
8–10 rezin	Šunka (narezana na tanke rezine)
170 g	Sir Gruyère
-	Maslo
-	Drobnjak (tanko narezan, po želji)

Priprava:

1. V skledi zmešajte mleko, jajce in moko.
2. Segrejte ploščo za peko [3] pri srednji temperaturi. Stopite košček masla. S kuhinjsko krtačo namažite ploščo za peko z maslom.
3. Testo položite na ploščo za peko [3] in ga enakomerno razporedite s pripomočkom za ločevanje testa v obliki črke T [9].

- Pecite pribl. 2 minuti ali dokler se palačinka rahlo ne zapeče. Palačinko previdno obrnite s pripomočkom za obračanje palačink [8]. Pecite drugo stran pribl. 2 minuti, dokler nista obe strani pečeni.
- Odstranite palačinko s plošče za peko [3]. Postopek ponovite s preostankom testa.
- Ko so palačinke pečene, položite 1–2 rezini šunke in del sira na sredino palačinke.
- Zavihajte palačinko na enem koncu, nato zavijajte stranice.
- Na ploščo za peko [3] dodajte še malo masla (še vedno na srednji temperaturi).
- Zavihane palačinke položite drugo na drugo na ploščo za peko [3]. Po pribl. 1 minuti jih obrnite in pecite, dokler se sir ne stopi.
- Odstranite jih s plošče za peko [3]. Okrasite s svežim drobnjakom ali drugimi zelenimi dodatki in postrezite.
- Pokrito testo postavite v hladilnik za pribl. 1 uro.
- Segrejte ploščo za peko [3] pri srednji temperaturi.
- Premešajte testo. Testo položite na ploščo za peko [3] in ga enakomerno razporedite s pripomočkom za ločevanje testa v obliki črke T [9].
- Pecite, dokler se površina ne strdi. Palačinko previdno obrnite s pripomočkom za obračanje palačink [8].
- Pecite drugo stran palačinke, dokler nista obe strani pečeni. Postavite palačinko na mrežno rešetko. Pustite, da se palačinke ohladijo.
- Postopek ponovite s preostankom testa. Ploščo za peko [3] po potrebi namažite z maščobo.
- Za nadev: V majhni skledi zmešajte sveži sir, sladkor v prahu, limonin sok in limonino lupinico ter vaniljev ekstrakt.
- Predvidno umešajte 2 kozarca svežih jagod in stepeno smetano.
- V sredino vsake palačinke dodajte približno 1/3 skodelice nadeva in palačinko zavijte. Okrasite s preostalimi jagodami in po želji dodajte še sladkor v prahu.

● Kremne palačinke z jagodami

Sestavine za pribl. 4–5 palačink:

4	Jajca (velikosti L)
250 ml	Polnomastno mleko (2 % maščobe)
250 ml	Voda
2 čajni žlički	Maslo (stopljeno)
240 g	Večnamenska moka
1/4 čajne žličke	Sol
Za nadev:	
227 g	Sveži sir (mehak)
30 g	Sladkor v prahu
15 ml	Limonin sok
15 g	Limonina lupina (naribana)
3 g	Vaniljev ekstrakt
4 skodelice	Jagode (narezane na kose)
230 g	Smetana (stepena)

Priprava:

- V veliki skledi zmešajte jajca, mleko, vodo, maslo, moko in sol. Dobro premešajte.

● Čiščenje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!

- Pred čiščenjem: Vedno izvlecite električni vtič [5] iz vtičnice.
- Električnih delov izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.
- Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine prodrle v izdelek.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin! Ne čistite izdelka takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka! Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil ali trdih ščetk.

- INFORMACIJE:** Izdelek očistite takoj, ko se ohladi. Ko se ostanki hrane posušijo, jih ni enostavno odstraniti.

Del	Način čiščenja
Ohišje	<input type="checkbox"/> Očistite izdelek z vlažno krpo. <input type="checkbox"/> Če je treba, na krpo nanesite blago čistilo. Nato ohišje obrišite z vlažno krpo brez čistila. <input type="checkbox"/> Ohišje dobro osušite.
Plošča za peko 3	<input type="checkbox"/> Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine prodrle v izdelek. <input type="checkbox"/> Odstranite ploščo za peko 3 s podstavka 4 . <input type="checkbox"/> Ploščo za peko 3 obrišite z rahlo vlažno krpo in blagim čistilom. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ploščo za peko 3 lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju.
Pripomoček za obračanje palačink 8 Pripomoček za ločevanje testa v obliki črke T 9	<input type="checkbox"/> Dele izperite z vodo in blagim čistilom. <ul style="list-style-type: none"> ■ Dele lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju.

● Shranjevanje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin!

Izdelka ne shranjujte takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

- Pred shranjevanjem očistite izdelek.
- Priključni kabel **5** navijte na držalo za shranjevanje kabla **6**.
- Kadar izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.
- Izdelek hranite na suhem mestu in izven dosega otrok.

● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne mas/20-22: papir in karton/80-98: vezni materiali.

Izdelek:



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080 080917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter navora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

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

Prodajalec:

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

● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 493696_2504) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● Servis



Servis Slovenija

Tel.: 080 080917





E-Mail: owim@lidl.si



Srbska znamka skladnosti

Seznam použitých piktogramů/symbolů	Strana	50
Úvod	Strana	50
Použití v souladu s určením	Strana	51
Rozsah dodávky	Strana	51
Seznam dílů	Strana	51
Technické údaje	Strana	51
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	51
Uvedení do provozu	Strana	54
Výrobek vybalte a důkladně vyčistěte	Strana	54
Použití	Strana	54
Zapnutí/vypnutí výrobku	Strana	55
Připravte lívance	Strana	55
Recepty	Strana	55
Přehled	Strana	55
Základní recept na palačinky	Strana	56
Galetky (bezlepkové)	Strana	56
Sladké palačinky	Strana	56
Crêpe Suzette	Strana	57
Veganské palačinky	Strana	57
Palačinky	Strana	58
Galettes Complètes	Strana	58
Bylinkové palačinky s náplní z kozího sýra	Strana	59
Palačinky se šunkou a sýrem Gruyère	Strana	59
Krémové jahodové palačinky	Strana	60
Čištění	Strana	60
Skladování	Strana	61
Zlikvidování	Strana	61
Záruka	Strana	61
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	62
Servis	Strana	62

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 prostorách.
	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 Pečící plech 8 Obrabečka 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 seznamte se

všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním 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 Obrabečka 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 Přípojné vedení se sířovou zástrčkou
- 6 Uložení kabelu
- 7 Protiskluzové nožičky

(Obr. C)

- 8 Obrabečka 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 přípojné vedení na poškození. Když je přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
 - Chraňte přípojné vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.
 - Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti. Výrobkem 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 přípojné 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 ovládní.
- ⚠ 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 přípojné vedení.
- Chraňte výrobek, přípojné 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 lívance

❶ 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 nepřepřlňujte.
 - Prodlužte nebo zkráťte 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 obracečku na palačinky **8** (obr. E). Zasuňte obracečku na palačinky pod střed palačinky, zvedněte

ji a jedním rychlým pohybem ji překlopte 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 obracečkou 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	Vejsce (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	Vejsce
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	Vejsce (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 zředte 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	Hrubozrná mořská sůl
1	Vejsce
225 ml	Plnotučné mléko (3,5 % tuku)
400 ml	Vody
8	Vejsce
300 g	Strouhaný sýr
4 plátky	Vařená šunka
-	Sůl a pepř

Příprava:

- V míse smíchejte mouku a sůl a uprostřed udělejte malou jamku.
- Vejsce nalijte do prohlubně.
- Od středu intenzivně míchejte míchací lžicí 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.
- Vejsce osolte a opepřete.

1. Když je bílek uvařený, rozprostřete kolem žlutku nastrouhaný sýr a proužky šunky.
2. Když se sýr roztaví, okraje galetky lehce otočte obracečkou 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, kerblík a/nebo pažitka (jemně nasekané)
-	Másla
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 zvýšte 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 obracečkou na palačinky [8].
8. Otočte palačinku na druhou stranu a pečte ji cca 30 sekund. Vyklopte palačinku na talíř. Postup opakujte, dokud nespoteřebujete 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 lžici kozího sýra.
12. Přeložte palačinky na polovinu a poté je ještě jednou přeložte. Vše naaranžujte na servírovací mísu.
13. Ohřívajte 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
-	Másla
-	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 rozetřete 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 položíme 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

Prísady na cca 4–5 palačinek:

4	Vejce (velikost L)
250 ml	Plnotučné mléko (2 % tuku)
250 ml	Vody
2 čajové lžičky	Másla (rozpuštěného)
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.
- Předehejte pečicí plech [3] při střední teplotě.
- Těsto promíchejte. Nalijte těsto na pečicí plech [3] a rovnoměrně ho rozetřete 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 1/3 šálku náplně a palačinku srolujte. Ozdobte zbývajícimi 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	<input type="checkbox"/> Kryt ořete vlhkým hadříkem. <input type="checkbox"/> V případě potřeby dejte na hadřík jemný čistící prostředek. Poté kryt ořete vlhkým hadříkem bez čistícího prostředku. <input type="checkbox"/> Kryt důkladně osušte.
Pečicí plech [3]	<input type="checkbox"/> Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny. <input type="checkbox"/> Odstraňte pečicí plech [4] ze základny [4]. <input type="checkbox"/> Pečicí plech [3] ořete lehce navlhčeným hadříkem a jemným čistícím prostředkem. <input checked="" type="checkbox"/> Pečicí plech [3] můžete také vyčistit v myčce nádobí.
Obracečka na palačinky [8] Rozdělovač těsta ve tvaru T [9]	<input type="checkbox"/> Opláchněte díly vodou s jemným mycím prostředkem. <input checked="" type="checkbox"/> Díly můžete také vyčistit v myčce nádobí.

● Skladování

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

- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Naviňte přípojné 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:



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 vyskytnou 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 a nebo 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

 Srbská značka shody


Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	64
Úvod	Strana	65
Používanie v súlade s určením	Strana	65
Rozsah dodávky	Strana	65
Zoznam častí	Strana	65
Technické údaje	Strana	65
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana	66
Uvedenie do prevádzky	Strana	69
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	69
Použitie	Strana	69
Zapnutie/vypnutie produktu	Strana	69
Príprava palacínok	Strana	69
Recepty	Strana	70
Prehľad	Strana	70
Základný recept na francúzske palacinky	Strana	70
Galette (bezlepkové)	Strana	70
Sladké francúzske palacinky	Strana	71
Francúzske palacinky Suzette	Strana	71
Vegánske francúzske palacinky	Strana	72
Palacinky	Strana	72
Galette Complètes	Strana	73
Bylinkové francúzske palacinky s plnkou z kozieho syra	Strana	73
Francúzske palacinky so šunkou a syrom Gruyère	Strana	74
Krémové jahodové francúzske palacinky	Strana	74
Čistenie	Strana	75
Skladovanie	Strana	75
Likvidácia	Strana	76
Záruka	Strana	76
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	76
Servis	Strana	76

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

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

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 palacinek 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 palacinek
- 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 POKYNYMI 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 sa 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 napájaciemu 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, drhnuce hubky ani produkt príliš silno nedrhnite, 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 vyčistíte (pozri „Čistenie“).

● Použitie

① INFORMÁCIA:

- Pri niekoľkých prvých zahriatiach produktu: Možno budete cítiť slabý zápach. Zaisťte dostatočné vetranie.
- Prvé palacinky vyhod'te.
- 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 palaciek

① INFORMÁCIA:

- Teplota pečenia sa dosiahne po pár minútach. Zelená kontrolka [1] svieti.
 - Uvedené časy prípravy palaciek sa môžu v závislosti od receptu líšiť.
 - Platňu [3] natrieme vhodným jedlým olejom.
 - Produkt nikdy neprepíname.
 - Čas pečenia môžeme predĺžiť alebo skrátiť, aby sme dosiahli požadovaný výsledok.
 - Nepoužívame kovové špachtle, pretože by mohli poškodiť neprilnavý 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].

- Ak je palacinka ešte príliš svetlá alebo nie dosť pevná, necháme ju ešte chvíľku piecť.
- 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].
- 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 palaciek:

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:

- Do misky preosejeme múku, potom pridáme všetky suroviny a všetko vypracujeme do hladkého cesta. Cesto necháme 30–60 minút odležať.
- 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.
- Pred každou palacinkou platňu namastíme chuťovo neutrálnym olejom.
- Palacinky pečieme na teplotnom stupni **MAX** pribl. 80–90 sekúnd z každej strany. V závislosti od požadovaného stupňa opečenia môžeme znížiť teplotu.
- 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 chufovo neutrálneho oleja na platiňu

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 platiňu namastíme chufovo 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 chufovo neutrálneho oleja na platiňu
Na pomarančovú omáčku:	
4	Pomaranče, neošetrované
24	Kociek cukru
60 g	Masla, rozpusteného
2	Citróny (ššava)
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 šťavu 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 šťavu 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 naberačky 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 naberačkou 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	Nízkoťučného syra cottage
170 g	Kozieho syra
45 ml	Nízkoťučného jogurtu (bez príchute)
-	Korenie (čerstvo namleté)

Príprava:

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

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

Príprava:

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

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

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

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

● Skladovanie

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

- Produkt pred uskladnením vyčistite.
- Napájací kábel [5] naviňte 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.



Všimajte 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:



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**



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001















E-pošta: owim@lidl.sk



Srbský znak zhody

Značenje korištenih piktograma/simbola	Stranica	78
Uvod	Stranica	78
Uporaba u skladu s odredbama	Stranica	79
Sadržaj isporuke	Stranica	79
Popis dijelova	Stranica	79
Tehnički podaci	Stranica	79
Opće sigurnosne napomene	Stranica	79
Početak rada	Stranica	82
Raspakirajte i temeljito očistite proizvod	Stranica	82
Uporaba	Stranica	82
Uključivanje/isključivanje proizvoda	Stranica	83
Priprema palačinki	Stranica	83
Recepti	Stranica	83
Pregled	Stranica	83
Osnovni recept za palačinke	Stranica	84
Galete (bez glutena)	Stranica	84
Slatke palačinke	Stranica	84
Palačinke Suzette	Stranica	85
Veganske palačinke	Stranica	85
Palačinke	Stranica	86
Galete Complètes	Stranica	86
Začinske palačinke s nadjevom od kozjeg sira	Stranica	87
Palačinke sa šunkom i sirom Gruyère	Stranica	87
Kremaste palačinke od jagoda	Stranica	88
Čišćenje	Stranica	88
Skladištenje	Stranica	89
Zbrinjavanje	Stranica	89
Jamstvo	Stranica	90
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica	90
Servis	Stranica	90

Značenje korištenih piktograma/simbola

	OPASNOST! – Označava opasnost s visokom razinom rizika koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili ozbiljnom ozljedom (npr. gušenjem)		Izmjenična struja/napon
	UPOZORENJE! – Označava opasnost sa srednjom razinom rizika koja bi, ako se ne izbjegne, mogla dovesti do smrti ili ozbiljne ozljede (npr. opasnost od strujnog udara)	Hz	Hertz (mrežna frekvencija)
		W	Watt
	OPREZ! – Označava opasnost s niskom razinom rizika koja bi, ako se ne izbjegne, mogla dovesti do manjih do umjerenih ozljeda (npr. opasnost od opekline)		Proizvod upotrebljavajte samo u suhim prostorijama.
	PAŽNJA! – Upozorava na moguću štetu na imovini (npr. opasnost od kratkog spoja)		Opasnost od električnog udara!
	INFORMACIJE: Ovaj simbol s izrazom „Informacije“ pruža dodatne korisne informacije.		Oprez – vruća površina!
	Prikladno za namirnice Ovaj proizvod nema negativnog utjecaja na okus ili miris.		Ovaj je uređaj klasificiran kao razred zaštite I i mora biti uzemljen.
	Prikladno za perilicu posuđa: 3 Ploča za pečenje 8 Lopatica za okretanje palačinki 9 Odvajač za tijesto u obliku slova T		Sigurnosne napomene
			Upute za rukovanje
CE	Oznaka CE potvrđuje sukladnost sa smjernicama EU-a koje se primjenjuju na proizvod.		

UREĐAJ ZA IZRADU PALAČINKI

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada.

Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte joj osobi također i sve upute.



Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem ovog QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 493696_2504.

● Uporaba u skladu s odredbama

- Ovaj proizvod je namijenjen za pripremu palačinki ili sličnih jela. Proizvod nemojte koristiti u druge svrhe.
- Proizvod je predviđen isključivo za uporabu u privatnim kućanstvima, a ne u komercijalne svrhe.
- Proizvođač neće biti odgovoran za štete nastale zbog nepravilne uporabe.

● Sadržaj isporuke

Nakon raspakiravanja proizvoda, provjerite jesu li isporučeni i ispravni svi dijelovi. Prije uporabe uklonite svu ambalažu.

- 1 Uređaj za izradu palačinki
- 1 Ploča za pečenje
- 1 Lopatica za okretanje palačinki
- 1 Odvajač za tijesto u obliku slova T
- 1 Kratke upute

● Popis dijelova

(Sl. A)

- 1 Crveni prikaz (napajanje) ili zeleni prikaz (spreman)
- 2 Regulator temperature (**MIN/MAX**)
- 3 Ploča za pečenje

4 Podnožje

(Sl. B)

- 5 Priključni kabel s mrežnim utikačem
- 6 Mjesto za držanje kabela
- 7 Protuklizne nožice

(Sl. C)

- 8 Lopatica za okretanje palačinki
- 9 Odvajač za tijesto u obliku slova T

● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220-240 V~, 50-60 Hz
Snaga:	1500 W
Potrošnja energije u isključenom stanju:	0,0 W
Razred zaštite:	I
Certifikat:	
- HG13657:	GS Intertek
- HG13657-CH:	-
- HG13657-BS:	-



Opće sigurnosne napomene

PRIJE UPORABE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM SA SVIM UPUTAMA ZA UPORABU I SIGURNOSNIM NAPOMENAMA! AKO OVAJ PROIZVOD DAJETE NOVOM VLASNIKU, URUČITE MU I DOKUMENTACIJU!

U slučaju oštećenja zbog nepridržavanja ovih uputa za uporabu bit će poništeno pravo na primjenu jamstva! Ne

preuzimamo odgovornost za posljedične štete! Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja ili ozljeda zbog nepravilne uporabe ili nepridržavanja sigurnosnih napomena!

⚠ UPOZORENJE!
OPASNOST PO ŽIVOT I OPASNOST OD NEZGODA ZA NOVOROĐENČAD I DJECU!

Ne ostavljajte djecu s ambalažnim materijalom bez nadzora. Ambalažni materijal može izazvati rizik od gušenja. Djeca često podcjenjuju opasnosti koje su s time povezane. Djecu držite podalje od ambalažnog materijala.

- Proizvod smiju koristiti djeca od 8 godina te osobe s ograničenim psihičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja kada su pod nadzorom ili ako su upoznati s uputama o sigurnom korištenju proizvoda kao i s potencijalnim opasnostima.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom.
- Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda i priključnog kabela.

⚠ UPOZORENJE! Nepravilna uporaba može uzrokovati ozljede. Proizvodom se koristite samo u skladu s uputama. Nikada nemojte sami pokušavati mijenjati proizvod ni na koji način.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara!

Nikada nemojte sami pokušavati popraviti proizvod. U slučaju kvara, popravke smije izvršiti samo kvalificirano osoblje.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opeklina!

- Površine tijekom uporabe mogu postati vruće. Nemojte dirati proizvod tijekom ni odmah nakon uporabe.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok proizvod radi.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara!

Proizvod nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara!

Nikada se nemojte koristiti oštećenim proizvodom. Ako je oštećen, proizvod isključite iz mreže i obratite se svom trgovcu.

- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao, ako ima vidljive znakove oštećenja.
- Ovaj se proizvod uključuje čim se mrežni utikač priključi u odgovarajuću utičnicu.
- Prije spajanja proizvoda na napajanje, provjerite odgovaraju li napon i nazivna struja podacima na označnoj pločici za dovod električne energije.
- Redovito provjeravajte nisu li mrežni utikač i priključni kabel oštećeni. Ako je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Zaštitite priključni kabel od oštećenja. Ne ostavljajte ga obješenog o oštre rubove i nemojte ga prelamati. Priključni kabel držite ga podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.
- Proizvod nemojte ostavljati bez nadzora sve dok je priključen na električnu mrežu. Ne pomičite proizvod dok radi.
- Proizvod ne odlažite na vruće površine (štednjak na plin, električni štednjak, pećnica itd.). Proizvodom rukujte na ravnoj, stabilnoj, čistoj i suhoj površini otpornoj na visoku temperaturu.
- Nemojte prekrivati proizvod dok god se koristi ni neposredno nakon uporabe ako je još topao.
- Pazite na to da priključni kabel ne bude zaglavljnjen unutar ploče za pečenje i da ne dodiruje rub ploče za pečenje.
- Upotreba produžnih kabela nije preporučljiva. Ako je produžni kabel nužan, mora biti dimenzioniran za protok struje od najmanje 10 A.
- Produžni kabel i utikač položite tako da se nitko ne može spotaknuti o nj i da se ne može oštetiti.
- Proizvod nije primjeren uporabi u kombinaciji s vanjskom vremenskom sklopkom ili nekim drugim daljinskim sustavom.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost

od nezgode! Prije radova čišćenja i ako ga ne upotrebljavate, proizvod odvojite od električne mreže. Slijedite upute za čišćenje proizvoda (pogledajte „Čišćenje“).

- Vrući proizvod nemojte držati u ormaru ni u ambalaži.
- Nemojte povlačiti mrežni utikač iz utičnice za priključni kabel.
- Proizvod, priključni kabel i mrežni utikač zaštitite od prašine, izravnog sunčeva zračenja te kapanja i prskanja vode.
- Proizvod čuvajte na hladnom suhom mjestu zaštićenom od vlage i izvan dohvata djece.
- Proizvod zaštitite od vrućine. Proizvod ne stavljajte u blizinu otvorenog plamena ili izvora topline, npr. pećnice ili grijalica.
- Ne dopustite da predmeti padnu na ploču za pečenje.
- Izbjegavajte primjenu pretjerane sile ili udaraca na ploču za pečenje.
- Izbjegavajte uporabu abrazivnih sredstava za čišćenje, jastučića za ribanje ili pretjerano ribanje jer tako možete oštetiti završni sloj.

- Ovaj je proizvod namijenjen uporabi i kućanstvu i sličnim primjenama kao što su:
 - Kuhinje za zaposlenike u trgovinama, uredima i drugim industrijskim područjima;
 - Na poljoprivrednim imanjima;
 - Gosti u hotelima, motelima i drugim smještajima;
 - Prenočistima s noćenjem i doručkom.

● **Početak rada**

● **Raspakirajte i temeljito očistite proizvod**

1. Izvadite proizvod iz ambalažnog pakiranja. S proizvoda uklonite sav ambalažni materijal i zaštitne folije.
2. Provjerite postoje li svi dijelovi i je li opisani opseg isporuke potpun (pogledajte „Sadržaj isporuke“).
3. Provjerite jesu li proizvod i svi njegovi dijelovi u dobrom stanju. Ako primijetite bilo kakvo oštećenje ili nedostatak, nemojte koristiti proizvod, već slijedite opisani postupak (pogledajte „Jamstvo“).
4. Tijekom proizvodnje neki dijelovi su radi zaštite obloženi tankim uljnim slojem. Prije prve uporabe uključite proizvod da radi bez sastojaka da bi isparili svi ostaci.
5. Prije prve upotrebe očistite sve dijelove proizvoda (pogledajte „Čišćenje“).

● **Uporaba**

① **INFORMACIJE:**

- Prilikom prvog zagrijavanja proizvoda: Može se pojaviti lagani miris. Osigurajte dostatno prozračivanje.
- Bacite prvu seriju palačinki.
- Za prelazak u isključeno stanje: Izvucite mrežni utikač **5** iz utičnice.

- Nikada nemojte uključivati proizvod bez ploče za pečenje [3].
- Prije uključivanja proizvoda: Provjerite je li ploča za pečenje [3] u ispravnom položaju.

● Uključivanje/isključivanje proizvoda

1. Uključivanje proizvoda: Okrenite regulator temperature [2] na **MIN**. Mrežni utikač [5] povežite s prikladnom utičnicom. Svijetli zeleni prikaz [1].
2. Isključivanje proizvoda: Izvucite mrežni utikač [5] iz utičnice. Prikaz [1] isključuje se.

Prikaz	Status
Svijetli crveni prikaz [1]	Proizvod se zagrijava
Svijetli zeleni prikaz [1]	Proizvod je uključen
	Postignuta je zadana temperatura

● Priprema palačinki

i INFORMACIJE:

- Temperatura pečenja postiže se nakon nekoliko minuta. Svijetli zeleni prikaz [1].
 - Navedeno vrijeme pripreme palačinki može varirati ovisno o receptu.
 - Podmažite ploču za pečenje [3] odgovarajućim uljem za pečenje.
 - Nemojte prekomjerno puniti proizvod.
 - Produljite ili skratite vrijeme pečenja kako biste postigli željeni rezultat.
 - Nemojte koristiti metalne lopatice jer biste mogli oštetiti neprianjajuću površinu ploče za pečenje [3].
1. Izlijte tijesto na sredinu ploče za pečenje [3] tako da pokrije pribl. $\frac{2}{3}$ ploče za pečenje. Kada se tijesto razvuče po ploči za pečenje, oko ruba mora ostati pribl. 2 cm prostora. Pazite da tijesto ne prelazi preko ruba ploče za pečenje.

2. Raširite tekuće tijesto prema van pomoću odvajачa za tijesto u obliku slova T [9] (sl. D). Držeći odvajач za tijesto u obliku slova T što ravnije, pomičite ga od središta prema rubu kružnim pokretima.
3. Ako tijesto na gornjoj strani palačinke više nije tekuće nakon pribl. 80–90 sekundi: Upotrijebite lopaticu za okretanje palačinki [8] kako biste okrenuli palačinku (sl. E). Lopaticu za okretanje palačinki gurnite ispod središta palačinke, podignite je i jednim brzim pokretom preklopite na drugu polovicu. Brzo otklopite drugu polovicu tako da palačinka bude potpuno rasklopljena i ravno leži na ploči za pečenje [3].
4. Ako je palačinka još uvijek presvijetla ili nedovoljno čvrsta, ostavite je da se još malo peče.
5. Nakon što se palačinka pekla pribl. 80–90 sekundi, stavite željeni nadjev na palačinku, preklopite je lopaticom za okretanje palačinki [8] i maknite s ploče za pečenje [3].
6. Nakon završetka postupka pečenja: Izvucite mrežni utikač [5] iz utičnice.

● Recepti

● Pregled

Recept	Porcije	Vrijeme pripreme (pribl.)
Osnovni recept za palačinke	4–5	90 min
Galete (bez glutena)	4–5	30 min
Slatke palačinke	4–5	90 min
Palačinke Suzette	4–5	60 min
Veganske palačinke	4–5	60 min
Palačinke	3–4	20 min
Galete Complètes	4–5	40 min

Recept	Porcije	Vrijeme pripreme (pribl.)
Začinske palačinke s nadjevom od kozjeg sira	3-4	120 min
Palačinke sa šunkom i sirom Gruyère	2-3	20 min
Kremaste palačinke od jagoda	4-5	120 min

● Osnovni recept za palačinke

Sastojci za pribl. 4-5 palačinki:

250 g	Brašno
400 ml	Mlijeko
100 ml	Voda
1	Prstohvat soli
1	Prstohvat muškatoeg oraščića
2	Jaja (veličina M)
-	Malo ulja neutralnog okusa za ploču za pečenje

Priprema:

1. U zdjelu prosijte brašno pa dodajte sve sastojke i sve zamijesite u glatko tijesto. Ostavite tijesto da odstoji 30-60 minuta.
2. Ponovno promiješajte tijesto i provjerite gustoću. Tijesto treba biti donekle gusto.
3. Dodajte malo mlake vode ako je tijesto još uvijek pregusto.
4. Prije pripreme svake palačinke namažite ploču za pečenje uljem neutralnog okusa.
5. Pecite palačinke na razini topline **MAX** pribl. 80-90 sekundi na svakoj strani. Ovisno o željenoj razini zapečenosti, po potrebi smanjite razinu topline.
6. Premažite palačinke pekmezom, šećerom i cimetom po želji ili ih nadjenite sirom, lososom ili šunkom i preklopite.

● Galete (bez glutena)

Sastojci za pribl. 4-5 galeta:

250 g	Heljdino brašno
1 žličica	Morska sol (krupna)
1	Jaje
225 ml	Punomasno mlijeko (3,5 % masnoće)
400 ml	Voda

Priprema:

1. Pomiješajte brašno i sol u posudi za miješanje i napravite malu udubinu u sredini.
2. Stavite jaje u udubinu.
3. Snažno miješajte od sredine žlicom za miješanje, postupno dodavajući mlijeko i vodu.
4. Kada tijesto postane jednolično, snažno ga miješajte rukom dok se ne stvore mali mjehurići.
5. Ostavite tijesto da odstoji u hladnjaku preko noći.
6. Zatim ponovno snažno promiješajte tijesto i provjerite gustoću: Tijesto treba imati konzistenciju tekućeg jogurta.
7. Pecite galete kako je opisano na razini topline **MAX** pribl. 90-100 sekundi na svakoj strani. Ovisno o željenoj razini zapečenosti, po potrebi smanjite razinu topline.

● Slatke palačinke

Sastojci za pribl. 4-5 palačinki:

250 g	Brašno
100 g	Šećer
400 ml	Mlijeko
100 ml	Voda
1	Prstohvat soli
1 paketić	Vanilin šećer
2	Jaja (veličina M)
-	Malo ulja neutralnog okusa za ploču za pečenje

Priprema:

1. U zdjelu prosijte brašno pa dodajte sve sastojke i sve zamijesite u glatko tijesto. Ostavite tijesto da odstoji najmanje 30–60 minuta.
2. Ponovno promiješajte tijesto i provjerite gustoću. Tijesto treba biti donekle gusto.
3. Dodajte malo mlake vode ako je tijesto još uvijek pregusto.
4. Prije pripreme svake palačinke namažite ploču za pečenje uljem neutralnog okusa.
5. Pecite palačinke na razini topline **MAX** pribl. 80–90 sekundi na svakoj strani. Ovisno o željenoj razini zapečenosti, po potrebi smanjite razinu topline.
6. Palačinke premažite pekmezom po želji ili ih pospite šećerom i cimetom pa ih savijte.

● Palačinke Suzette

Sastojci za pribl. 4–5 palačinki:

Za tijesto:	
200 g	Brašno
180 ml	Mlijeko
2	Prstohvat soli
120 g	Maslac, rastopljen
8	Jaja (veličina M)
2 žlice	Šećer u prahu
2 žlice	Rum
-	Malo ulja neutralnog okusa za ploču za pečenje
Za umak od naranče:	
4	Naranče, neobrađene
24	Kocke šećera
60 g	Maslac, rastopljen
2	Limun (sok)
2 žlice	Listići badema
50 ml	Liker od naranče za paljenje (minimalno 40 % alkohola)

Priprema:

1. Rastopite maslac i ostavite da se malo ohladi.

2. U zdjelu prosijte brašno pa dodajte sve sastojke i sve zamijesite u glatko tijesto. Ostavite tijesto da odstoji najmanje 30 minuta.
3. Ponovno promiješajte tijesto i provjerite gustoću. Tijesto treba biti donekle gusto. Dodajte malo mlake vode ako je tijesto još uvijek pregusto.

Za umak od naranče postupite na sljedeći način:

1. Narančinu koru naribajte pa iz naranče iscijedite sok.
2. U tavi otopite kockice šećera s maslacem i pustite da se karameliziraju dok ne dobiju svijetlo zlatnu boju.
3. Dodajte sok od naranče i limuna zajedno s korom naranče i kuhajte 1–2 minute.
4. Prije pripreme svake palačinke namažite ploču za pečenje uljem neutralnog okusa.
5. Pecite palačinke na razini topline **MAX** pribl. 80–90 sekundi na svakoj strani. Ovisno o željenoj razini zapečenosti, po potrebi smanjite razinu topline.
6. Svaku palačinku preklopite dva puta na tanjuru. Prelijte palačinku umakom od naranče i ostavite da odstoji pribl. 1–2 minute.
7. Pospite palačinku listićima badema. Zagrijani liker od naranče ulijte u kutlaču i zapalite šibicom (flambirajte). Palačinke prelijte likerom od naranče.
8. Poslužite dok goru.

● Veganske palačinke

Sastojci za pribl. 4–5 palačinki:

250 g	Brašno
30 g	Kukuruzno brašno
500 ml	Sojino mlijeko
150 ml	Hladna voda
1	Prstohvat soli
30 g	Smeđi šećer
32 ml	Biljno ulje (neutralnog okusa)
-	Malo ulja neutralnog okusa (npr. suncokretovo ulje) za ploču za pečenje

Priprema:

1. Kukuruzno brašno otopite u hladnoj vodi u odgovarajućoj posudi.
2. Prosijte brašno u zdjelu i pomiješajte ga s biljnim uljem, šećerom, soli, kukuruznim brašnom i 100 ml sojinog mlijeka da dobijete gusto tijesto. Umiješajte preostalo sojino mlijeko dok tijesto ne postane glatko i ostavite ga da odstoji najmanje 30 minuta.
3. Ponovno promiješajte tijesto i provjerite gustoću. Tijesto treba biti donekle gusto. Po potrebi razrijedite s malo vode.
4. Prije pripreme svake palačinke namažite ploču za pečenje uljem neutralnog okusa.
5. Pecite prvu stranu palačinke na razini topline **MAX** pribl. 90–100 sekundi. Drugu stranu pecite pribl. 60 sekundi. Ovisno o željenoj razini zapečenosti, po potrebi smanjite razinu topline.
6. Palačinke premažite pekmezom po želji ili ih pospite šećerom ili cimetom pa ih savijte.

● Palačinke

Sastojci za pribl. 3–4 palačinki:

4	Jaja
250 g	Brašno
2 žličice	Soda bikarbona
250 ml	Punomasno mlijeko (3,5 % masnoće)
2	Prstohvat soli
Za slatke nadjeve:	
-	Šećer u prahu
-	Javorov sirup
-	Svježe voće (npr. jagode, borovnice)
-	Kompot
Za slane nadjeve:	
-	Hrskava panceta
-	Rezanci od povrća
-	Dimljeni losos
-	Svježa salata

Priprema:

1. Odvojite bjelanjke od žumanjaka.
2. Pomiješajte brašno sa sodom bikarbonom.
3. Žumanjcima uz miješanje naizmjenično dodavajte smjesu mlijeka i brašna. Sve izmiješajte mikserom u glatko tijesto.
4. Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg sa soli.
5. Nježno umiješajte tučeni bjelanjak u tijesto.
6. Palačinke pripremite odmah bez da odstoje: Na ploču za pečenje **3** izlijte 1–2 žlice tijesta po palačinki. Pecite palačinke na razini topline **MAX** dok ne porumene, pribl. 1–2 minute na svakoj strani.

● Galette Complètes

Sastojci za pribl. 4–5 galeta:

250 g	Heljdino brašno
1 žličica	Krupna morska sol
1	Jaje
225 ml	Punomasno mlijeko (3,5 % masnoće)
400 ml	Voda
8	Jaja
300 g	Naribani sir
4 kriške	Kuhana šunka
-	Sol i papar

Priprema:

1. Pomiješajte brašno i sol u posudi za miješanje i napravite malu udubinu u sredini.
2. Stavite jaje u udubinu.
3. Snažno miješajte od sredine žlicom za miješanje postupno dodavajući mlijeko i vodu.
4. Kada tijesto postane jednolično, snažno ga miješajte rukom dok se ne stvore mali mjehurići.
5. Ostavite tijesto da odstoji u hladnjaku preko noći.
6. Kuhanu šunku narežite na trakice.
7. Zatim ponovno snažno promiješajte tijesto i provjerite gustoću: Tijesto treba imati konzistenciju tekućeg jogurta.

- Pecite galete kako je opisano na razini topline **MAX** pribl. 90–100 sekundi na svakoj strani. Ovisno o željenoj razini zapečenosti, po potrebi smanjite razinu topline.
- Odmah nakon okretanja stavite jaje u sredinu i smanjite temperaturu.
- Začinite jaje solju i paprom.
- Kada su bjelanjci kuhani, oko žumanjaka rasporedite naribani sir i trakice šunke.
- Kada se sir otopi, lopaticom za okretanje palačinki lagano zakrenite rubove galete tako da se jaje još uvijek vidi u sredini.
- Zagrijte ploču za pečenje **3** na srednju temperaturu. Rastopite malo maslaca. Kistom za tijesto premažite ploču za pečenje maslacem.
- Stavite tijesto na ploču za pečenje **3** i ravnomjerno ga rasporedite pomoću odvajачa za tijesto u obliku slova T **9**.
- Pecite pribl. 1 minutu, dok se rubovi ne mogu lako ukloniti pomoću lopatice za okretanje palačinki **8**.
- Okrenite palačinku i pecite je s druge strane pribl. 30 sekundi. Okrenite palačinku na tanjur. Ponavljajte postupak dok ne potrošite sve tijesto.
- Svježi sir i kozji sir obradite u multipraktiku s čeličnom oštricom dok ne postane glatko.
- Dodajte jogurt i papar pa sve sjedinite. Stavite u zdjelu. Pokrijte i stavite u hladnjak do upotrebe.
- Svaku palačinku prerežite na pola. Stavite malu žlicu kozjeg sira na manje pečenu stranu svake palačinke.
- Presavijte palačinke na pola, pa ih ponovno preklopite. Sve složite na pladanj za posluživanje.
- Za ponovno zagrijavanje, stavite u mikrovalnu pećnicu na 30 sekundi ili u pećnicu na niskoj razini na 10 minuta.

● Začinske palačinke s nadjevom od kozjeg sira

Sastojci za pribl. 3–4 palačinki:

2	Jaja (veličina L)
175 ml	Mlijeko
125 ml	Voda
3 žličice	Repičino ulje
0,5 žličice	Sol
56 g	Integralno pšenično brašno
56 g	Višenamjensko brašno
-	Estragon, peršin, češnjak i/ili vlasac (sitno nasjeckan)
-	Maslac

Za nadjev:

220 g	Nemasni svježi sir
170 g	Kozji sir
45 ml	Nemasni jogurt (prirodni)
-	Papar (svježe mljeven)

Priprema:

- Stavite mlijeko, vodu, jaja, repičino ulje i sol u blender.
- Zatvorite blender i uključite ga na malu brzinu. Dodajte brašno i povećajte brzinu. Miksajte 1 minutu.
- Stavite sve u zdjelu, pokrijte i ostavite u hladnjaku 1–2 sata.
- Prije pečenja umiješajte začinsko bilje.

● Palačinke sa šunkom i sirom Gruyère

Sastojci za pribl. 2–3 palačinki:

175 ml	Mlijeko
1	Jaje
60 g	Višenamjensko brašno
8–10 krišaka	Šunka (narezana na tanke kriške)
170 g	Sir Gruyère
-	Maslac
-	Vlasac (tanko narezan, po želji)

Priprema:

1. U posudi za miješanje pomiješajte mlijeko, jaje i brašno.
2. Zagrijte ploču za pečenje [3] na srednju temperaturu. Rastopite komad maslaca. Kistom za tijesto premažite ploču za pečenje maslacem.
3. Stavite tijesto na ploču za pečenje [3] i ravnomjerno ga rasporedite pomoću odvajča za tijesto u obliku slova T [9].
4. Pecite pribl. 2 minute ili dok palačinka lagano ne porumeni. Pažljivo okrenite palačinku pomoću lopatice za okretanje palačinki [8]. Pecite drugu stranu dok obje strane ne budu pečene, pribl. 2 minute.
5. Maknite palačinku s ploče za pečenje [3]. Ponovite postupak s preostalim tijestom.
6. Nakon što ispečete palačinke, stavite 1–2 kriške šunke i malo sira u sredinu palačinke.
7. Presavijte palačinku na jednom kraju, a zatim preklopite preko stranica.
8. Dodajte još malo maslaca na ploču za pečenje [3] (i dalje na srednjoj temperaturi).
9. Stavite složene palačinke jednu po jednu na ploču za pečenje [3]. Okrenite ih nakon pribl. 1 minute i pecite dok se sir ne otopi.
10. Maknite s ploče za pečenje [3]. Ukрасite svježim vlasцем ili drugim ukrasima po želji i poslužite.

● Kremaste palačinke od jagoda

Sastojci za pribl. 4–5 palačinki:

4	Jaja (veličina L)
250 ml	Punomasno mlijeko (2 % masnoće)
250 ml	Voda
2 žličice	Maslac (rastopljen)
240 g	Višenamjensko brašno
¼ žličice	Sol

Za nadjev:

227 g	Krem sir (omekšali)
30 g	Šećer u prahu
15 ml	Sok od limuna
15 g	Kora limuna (naribana)
3 g	Ekstrakt vanilije
4 šalice	Jagode (narezane na komade)
230 g	Šlag (tučeni)

Priprema:

1. U velikoj zdjeli pjenasto izmiješajte jaja, mlijeko, vodu, maslac, brašno i sol. Dobro promiješajte.
2. Pokrijte i stavite tijesto u hladnjak na oko 1 sat.
3. Zagrijte ploču za pečenje [3] na srednju temperaturu.
4. Zamijesite tijesto. Stavite tijesto na ploču za pečenje [3] i ravnomjerno ga rasporedite pomoću odvajča za tijesto u obliku slova T [9].
5. Pecite dok se površina ne stegne. Pažljivo okrenite palačinku pomoću lopatice za okretanje palačinki [8].
6. Pecite drugu stranu palačinke dok obje strane ne budu pečene. Stavite palačinku na rešetku. Ostavite palačinke da se ohlade.
7. Ponovite postupak s preostalim tijestom. Po potrebi podmažite ploču za pečenje [3].
8. Za nadjev: U maloj zdjeli pomiješajte krem sir, šećer u prahu, limunov sok i koru te ekstrakt vanilije dok smjesa ne postane glatka.
9. Umiješajte 2 šalice svježih jagoda i šlag.
10. Stavite pribl. ⅓ šalice nadjeva u sredinu svake palačinke i smotajte palačinku. Po želji ukrasite preostalim jagodama i dodatnim šećerom u prahu.

● Čišćenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara!

- Prije čišćenja: Uvijek izvucite mrežni utikač [5] iz utičnice.

- Električne dijelove proizvoda ne uranjajte pod vodu ni druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.
- Spriječite da voda ili druge tekućine prodre unutar proizvod.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekline! Proizvod nemojte čistiti odmah nakon pečenja. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

⚠ PAŽNJA! Opasnost od oštećenja proizvoda! Nemojte koristiti nikakva abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje ni tvrde četke.

📄 INFORMACIJE: Proizvod očistite odmah nakon što se ohladi. Nakon što se ostaci hrane osuše, više ih nije lako ukloniti.

Dio	Način čišćenja
Kućište	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Obrišite kućište vlažnom krpom. <input type="checkbox"/> Po potrebi upotrijebite blago sredstvo za čišćenje na krpi. Zatim obrišite kućište vlažnom krpom bez deterdženta. <input type="checkbox"/> Kućište temeljito osušite.
Ploča za pečenje 3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spriječite da voda ili druge tekućine prodre unutar proizvod. <input type="checkbox"/> Skinite ploču za pečenje 3 s podnožja 4. <input type="checkbox"/> Ploču za pečenje 3 obrišite lagano navlaženom krpom i blagim sredstvom za čišćenje. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ploču za pečenje 3 možete prati i u perilici posuđa.

Dio	Način čišćenja
Lopatica za okretanje palačinki 8 Odvajač za tijesto u obliku slova T 9	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dijelove isperite vodom i blagim deterdžentom. ■ Dijelove možete prati i u perilici posuđa.

● Skladištenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekline! Proizvod nemojte spremati odmah nakon pečenja. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

- Očistite proizvod prije spremanja.
- Namotajte priključni kabel **5** na mjesto za držanje kabela **6**.
- Kada se ne koristi proizvod čuvajte u originalnoj ambalaži.
- Proizvod čuvajte na suhom mjestu izvan dohvata djece.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika/20–22: papir i karton/80–98: miješani materijali.

Proizvod:



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitano prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 493696_2504) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis

 **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999















E-Mail: owim@lidl.hr



Srpska oznaka sukladnosti

Spisak korišćenih piktoograma/simbola	Strana	92
Uvod	Strana	92
Predviđena namena	Strana	93
Obim isporuke	Strana	93
Spisak delova	Strana	93
Tehnički podaci	Strana	93
Opšte bezbednosne napomene	Strana	93
Puštanje u rad	Strana	96
Raspakivanje i temeljno čišćenje proizvoda	Strana	96
Upotreba	Strana	96
Uključivanje/Isključivanje proizvoda	Strana	97
Pravljenje palačinki	Strana	97
Recepti	Strana	97
Pregled	Strana	97
Osnovni recept za palačinke	Strana	98
Galete (bez glutena)	Strana	98
Slatke palačinke	Strana	98
Flambirane palačinke	Strana	99
Veganske palačinke	Strana	99
Domaće palačinke	Strana	100
Kompletne galete	Strana	100
Palačinke sa biljem i filom od kozjeg sira	Strana	101
Palačinke sa šunkom i grijerom	Strana	101
Kremaste palačinke sa jagodama	Strana	102
Čišćenje	Strana	102
Skladištenje	Strana	103
Odlaganje	Strana	103
Garancija i garantni list	Strana	104
Postupak garancije	Strana	105
Servis	Strana	105

Spisak korišćenih piktograma/simbola

	OPASNOST! – Označava opasnost sa visokim stepenom rizika koja će, ako se ne izbegne, dovesti do smrti ili ozbiljne povrede (npr. opasnost od gušenja)		Naizmenična struja/napon
	UPOZORENJE! – Označava opasnost sa srednjim stepenom rizika koji će, ako se ne izbegne, dovesti do smrti ili teže povrede (npr. opasnost od strujnog udara)	Hz	Herc (frekvencija napajanja)
		W	Vat
	OPREZ! – Označava opasnost sa niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do lakših do umerenih povreda (npr. opasnost od opekotina)		Koristite proizvod samo u suvim prostorijama.
	PAŽNJA! – Upozorava na moguću materijalnu štetu (npr. opasnost od kratkog spoja)		Opasnost – opasnost od strujnog udara!
	INFORMACIJE: Ovaj simbol sa signalnom rečju „Informacije“ pruža dodatne korisne informacije.		Oprez – vruća površina!
	Bezbedno za namirnice Ovaj proizvod ne utiče negativno na ukus ili miris.		Ovaj proizvod odgovara zaštitnoj klasi I i mora biti uzemljen.
	Pogodan je za pranje u mašini za pranje sudova: 3 Ploča za pečenje 8 Špatula za palačinke 9 Ravnalica za testo u obliku slova T	 	Bezbednosne napomene Smernice za rukovanje
CE	Oznaka CE potvrđuje usaglašenost sa direktivama EU koje se primenjuju na proizvod.		

APARAT ZA PALAČINKE

● Uvod

Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Tako ste se odlučili za visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je deo ovog proizvoda. Sadrži važna bezbednosna uputstva,

uputstva za upotrebu i odlaganje. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za navedene oblasti primene. Predajte sve dokumente prilikom isporuke proizvoda trećem licu.



Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem ovog QR koda bićete direktno preusmereni na web stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 493696_2504.

● Predviđena namena

- Ovaj proizvod je namenjen za pripremu palačinke ili sličnih jela. Nemojte koristiti proizvod u bilo koju drugu svrhu.
- Ovaj proizvod je isključivo namenjen za korišćenje u domaćinstvu i nije namenjen za komercijalne svrhe.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu usled nepravilne upotrebe.

● Obim isporuke

Nakon što raspakujete proizvod proverite da li je isporuka potpuna i da li su svi delovi u dobrom stanju. Pre upotrebe uklonite svu ambalažu.

- 1 Aparat za palačinke
- 1 Ploča za pečenje
- 1 Špatula za palačinke
- 1 Ravnalica za testo u obliku slova T
- 1 Vodič za brzi početak

● Spisak delova

(Sl. A)

- 1 Crvena indikatorska lampica (napajanje) ili zelena indikatorska lampica (spremno)
- 2 Regulator temperature (**MIN/MAX**)
- 3 Ploča za pečenje
- 4 Postolje

(Sl. B)

- 5 Priključni kabl sa mrežnim utikačem
- 6 Držač kabla
- 7 Neklizajući nogari

(Sl. C)

- 8 Špatula za palačinke
- 9 Ravnalica za testo u obliku slova T

● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potrošnja struje:	1 500 W
Potrošnja električne energije u isključenom stanju:	0,0 W
Klasa zaštite:	I
Sertifikat:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	-
– HG13657-BS:	-



Opšte bezbednosne napomene

PRE KORIŠĆENJA PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM SIGURNOSNIM I KORISNIČKIM UPUTSTVIMA! AKO DAJETE OVAJ PROIZVOD NEKOME DRUGOM, PROSLEDITE SVE DOKUMENTE!

U slučaju oštećenja usled nepoštovanja ovih smernica iz uputstva za korišćenje, poništava vam se garancija na proizvod! Za posledičnu štetu ne preuzima se nikakva odgovornost! U slučaju

materijalne štete ili lične povrede usled nepravilnog korišćenja ili nepoštovanja bezbednosnih napomena, ne preuzima se nikakva odgovornost!

⚠ UPOZORENJE!

OPASNOST PO ŽIVOT I OPASNOST OD NESREĆE ZA ODOJČAD I DECU!

Nemojte ostavljati decu bez nadzora sa ambalažom. Ambalaža predstavlja opasnost od gušenja.

Deca često potcenjuju sa time povezane opasnosti. Deca neka uvek budu dalje od ambalaže.

- Ovaj proizvod mogu da koriste deca uzrasta od 8 i više godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe kojima nedostaje iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su im data uputstva kako se ovaj proizvod može bezbedno koristiti i ako razumeju uključene opasnosti.
- Deci nije dozvoljeno da se igraju ovim proizvodom.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.

- Decu mlađu od 8 godina držite dalje od proizvoda i priključnog kabla.

⚠ UPOZORENJE! Nepravilno korišćenje može dovesti do povrede. Koristite proizvod isključivo u skladu sa ovim uputstvom. Nemojte pokušavati da izmenite proizvod na bilo koji način.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od strujnog udara!

Nemojte sami pokušavati da popravite ovaj proizvod. U slučaju neispravnosti, popravku može da vrši samo kvalifikovano osoblje.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekotina!

- Površine mogu tokom korišćenja postati vruće. Nemojte dodirivati proizvod tokom korišćenja ili odmah nakon korišćenja.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka kada je proizvod u radu.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od strujnog udara!

Nikada nemojte potapati proizvod u vodu ili u druge tečnosti. Nikada nemojte držati proizvod ispod tekuće vode.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od strujnog udara!

Nemojte da koristite oštećeni proizvod. Izvucite proizvod iz struje i ako je oštećen obratite se prodavcu.

- Proizvod se ne sme koristiti ukoliko je ispao ili ako pokazuje vidljive znake oštećenja.
- Ovaj proizvod se uključuje čim se kabl za napajanje stavi u odgovarajuću utičnicu.
- Pre nego što uključite proizvod u struju, proverite da li napon i nominalna struja odgovaraju informacijama o napajanju koje su navedene na etiketi sa tipom proizvoda.
- Redovno proveravajte da li su mrežni utikač i priključni kabl oštećeni. Ako je priključni kabl ovog proizvoda oštećen, da bi se izbegla opasnost od povrede potrebno je da ga zameni proizvođač ili njegova korisnička služba, ili neka druga odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Zaštitite priključni kabl od oštećenja. Nemojte dozvoliti da visi preko oštrih ivica i da bude prignječen ili savijen. Držite priključni kabl dalje od vrelih površina kao i od otvorenog plamena.

- Nemojte da ostavite proizvod bez nadzora dok je uključen u struju. Nemojte da pomerate proizvod dok je u upotrebi.
- Nemojte stavljati proizvod na vruću površinu (plinski štednjak, električni štednjak, pećnicu itd.). Koristite proizvod na ravnoj, stabilnoj, čistoj, površini koja je otporna na toplotu i suva.
- Nemojte pokrivati proizvod dok je u upotrebi ili kratko nakon upotrebe, dok je još topao.
- Vodite računa da ploča za pečenje ne priklješti priključni kabl ili da ga ne dodiruje obod ploče za pečenje.
- Nije preporučljivo korišćenje produžnih kablova. Međutim, ako je produžni kabl apsolutno neophodan, mora biti projektovan za protok struje od najmanje 10 A.
- Položite priključni i produžni kabl tako da se niko ne saplete o njega i ne bude oštećen.
- Ovaj proizvod nije namenjen da se koristi sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od povreda! Izvucite proizvod iz struje pre čišćenja

- ili kada ga ne koristite. Obratite pažnju na uputstva za čišćenje proizvoda (videti „Čišćenje“).
- Nemojte da čuvate vrući proizvod u ormaru ili u ambalaži.
 - Nemojte izvlačiti mrežni utikač iz utičnice tako što ćete ga vući za priključni kabl.
 - Zaštitite proizvod, priključni kabl i mrežni utikač od prašine, direktne sunčeve svetlosti, kapajuće i prskajuće vode.
 - Proizvod čuvajte na hladnom, suvom mestu, dalje od vlage i van domašaja dece.
 - Zaštitite proizvod od toplote. Nemojte stavljati proizvod blizu otvorenog plamena ili izvora toplote kao što su peći ili grejači.
 - Nemojte dozvoliti da bilo kakav predmet padne na ploču za pečenje.
 - Izbegavajte prekomernu silu ili udarce na ploču za pečenje.
 - Izbegavajte upotrebu abrazivnih sredstava za čišćenje, suđera za ribanje ili preterano ribanje jer oni mogu da oštete premaz.
 - Ovaj proizvod je namenjen da se koristi u domaćinstvu i u sličnoj vrsti primene, kao što je:
 - U kuhinjama za zaposlene u radnjama, kancelarijama i drugim komercijalnim prostorima;
 - Poljoprivrednim dobrima;
 - Od strane mušterija u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;
 - Na noćnim smeštajima sa doručkom.
- **Puštanje u rad**
- **Raspakivanje i temeljno čišćenje proizvoda**
1. Izvadite proizvod iz ambalaže. Uklonite svu ambalažu i zaštitne folije.
 2. Proverite da li su svi delovi prisutni i da li je opisani obim isporuke kompletan (videti „Obim isporuke“).
 3. Proverite da li su proizvod i svi delovi u dobrom stanju. Ako primetite oštećenje ili grešku, nemojte da koristite proizvod, već sledite opisane postupke (videti „Garancija“).
 4. Tokom proizvodnje, neki delovi su prekriveni tankim zaštitnim slojem ulja. Pre nego što prvi put koristite proizvod nemojte ništa staviti u njega da bi svi zaostaci isparili.
 5. Pre prvog korišćenja očistite sve delove proizvoda (videti „Čišćenje“).
- **Upotreba**
- ① **INFORMACIJE:**
- Kada se proizvod zagreje prvih nekoliko puta: Moći ćete da osetite slab miris. Obezbedite adekvatnu ventilaciju.
 - Bacite prvu turu palačinki.
 - Da biste isključili uređaj: Izvucite mrežni utikač 5 iz utičnice.

- Nikada nemojte uključiti proizvod bez ploče za pečenje [3].
- Pre uključivanja proizvoda: Vodite računa da ploča za pečenje [3] bude u ispravnom položaju.

● Uključivanje/Isključivanje proizvoda

1. Uključivanje proizvoda: Okrenite regulator temperature [2] na položaj **MIN**. Stavite mrežni utikač [5] u odgovarajuću utičnicu. Zelena indikatorska lampica [1] svetli.
2. Isključivanje proizvoda: Izvucite mrežni utikač [5] iz utičnice. Indikatorska lampica [1] se gasi.

Indikator	Stanje
Crvena indikatorska lampica [1] svetli	Proizvod se zagreva
Zelena indikatorska lampica [1] svetli	Proizvod je uključen Podešena temperatura je dostignuta

● Pravljenje palačinki

① INFORMACIJE:

- Temperatura pečenja će biti dostignuta nakon nekoliko minuta. Zelena indikatorska lampica [1] svetli.
 - Navedena vremena za pravljenje palačinki mogu da se razlikuju u zavisnosti od recepta.
 - Namažite ploču za pečenje [3] odgovarajućim jestivim uljem.
 - Nemojte da prepunite proizvod.
 - Produžite ili skratite vreme pečenja da biste postigli željeni rezultat.
 - Nemojte da koristite metalne špatule jer one mogu da oštete neprianjajuću površinu ploče za pečenje [3].
1. Sipajte testo na sredinu ploče za pečenje [3] tako da pokrije oko $\frac{2}{3}$ ploče za pečenje. Kada se testo raširi na ploči za pečenje, do

oboda treba da ostane oko 2 cm prostora. Pazite da testo ne pređe preko oboda ploče za pečenje.

2. Raširite tečno testo pomoću ravnalice za testo u obliku slova T [9] (sl. D). Držeći ravnalicu za testo u obliku slova T što je moguće ravnije, kružnim pokretima ga pomerajte od sredine ka obodu.
3. Ako testo sa gornje strane palačinke više nije tečno nakon oko 80–90 sekundi: Koristite špatulu za palačinke [8] da biste okrenuli palačinku (sl. E). Gurnite špatulu za palačinke ispod sredine palačinke, podignite je i prekopite je na polovinu jednim brzim pokretom. Brzo rasklopite drugu polovinu tako da se palačinka potpuno rasklopi i leži na ploči za pečenje [3].
4. Ako je palačinka još uvek suviše svetla ili nije dovoljno čvrsta, ostavite još malo da se peče.
5. Čim se palačinka peče oko 80–90 sekundi, stavite željeni fil na palačinku, prekopite špatulom za palačinke [8] i skinite je sa ploče za pečenje [3].
6. Nakon što se proces pečenja završi: Izvucite mrežni utikač [5] iz utičnice.

● Recepti

● Pregled

Recept	Porcije	Vreme pripreme (pribl.)
Osnovni recept za palačinke	4–5	90 min
Galete (bez glutena)	4–5	30 min
Slatke palačinke	4–5	90 min
Flambirane palačinke	4–5	60 min
Veganske palačinke	4–5	60 min
Domaće palačinke	3–4	20 min
Kompletne galete	4–5	40 min

Recept	Porcije	Vreme pripreme (pribl.)
Palačinke sa biljem i filom od kozjeg sira	3-4	120 min
Palačinke sa šunkom i grijerom	2-3	20 min
Kremaste palačinke sa jagodama	4-5	120 min

● Osnovni recept za palačinke

Sastojci za oko 4-5 palačinki:

250 g	Brašna
400 ml	Mleka
100 ml	Vode
1	Prstohvat soli
1	Prstohvat muskatnih oraščića
2	Jaja (srednje veličine)
-	Malo ulja sa neutralnim ukusom za ploču za pečenje

Priprema:

1. Prosejite brašno u činiju, a zatim dodajte sve sastojke i umesite u glatko testo. Ostavite testo da odstoji 30-60 minuta.
2. Još jednom promešajte testo i proverite konzistenciju. Testo treba da ima donekle gusto tečnu konzistenciju.
3. Dodajte malo mlake vode ako je testo i dalje pregusto.
4. Podmažite ploču za pečenje uljem sa neutralnim ukusom pre pravljenja svake palačinke.
5. Pecite palačinke na **MAX** nivou toplote oko 80-90 sekundi po strani. U zavisnosti od željenog stepena tamnjenja, smanjite toplotu ako je potrebno.
6. Palačinke premažite džemom, šećerom i cimetom po želji ili ih prelijte sirom, lososom ili šunkom i priklopite ih.

● Galete (bez glutena)

Sastojci za oko 4-5 galeta:

250 g	Heljadinog brašna
1 kašičica	Morske soli (krupne)
1	Jaje
225 ml	Neobranog mleka (3,5 % masti)
400 ml	Vode

Priprema:

1. Pomešajte brašno i so u posudi za mešanje i napravite malu rupu u sredini.
2. Sipajte jaje u rupu.
3. Energično mešajte od sredine kašikom za mešanje, postepeno dodavajući mleko i vodu.
4. Kada testo postane glatko, snažno ga umutite rukom dok ne nastanu mehurići.
5. Ostavite testo preko noći u frižideru.
6. Zatim još par puta snažno promešajte testo i proverite konzistenciju: Testo treba da ima konzistenciju jogurta.
7. Pecite galete kako je opisano, na **MAX** temperaturi oko 90-100 sekundi po strani. U zavisnosti od željenog stepena tamnjenja, smanjite toplotu ako je potrebno.

● Slatke palačinke

Sastojci za oko 4-5 palačinki:

250 g	Brašna
100 g	Šećera
400 ml	Mleka
100 ml	Vode
1	Prstohvat soli
1 pakovanje	Vanilinog šećera
2	Jaja (srednje veličine)
-	Malo ulja sa neutralnim ukusom za ploču za pečenje

Priprema:

1. Prosejite brašno u činiju i dodajte sve sastojke i umesite u glatko testo. Ostavite testo da odstoji oko 30-60 minuta.

- Još jednom promešajte testo i proverite konzistenciju. Testo treba da ima donekle gusto tečnu konzistenciju.
- Dodajte malo mlake vode ako je testo i dalje pregusto.
- Podmažite ploču za pečenje uljem sa neutralnim ukusom pre pravljenja svake palačinke.
- Pecite palačinke na **MAX** nivou toplote oko 80–90 sekundi po strani. U zavisnosti od željenog stepena tamnjenja, smanjite toplotu ako je potrebno.
- Palačinke premažite džemom ili ih pospite šećerom i cimetom po želji i preklopite ih.

● Flambirane palačinke

Sastojci za oko 4–5 palačinki:

Za testo:	
200 g	Brašna
180 ml	Mleka
2	Prstohvata soli
120 g	Putera, istopljenog
8	Jaja (srednje veličine)
2 kašike	Šećera u prahu
2 kašike	Ruma
-	Malo ulja sa neutralnim ukusom za ploču za pečenje
Za sos od pomorandže:	
4	Pomorandže, neobrađene
24	Kocke šećera
60 g	Putera, istopljenog
2	Limuna (sok)
2 kašike	Ljuspica badema
50 ml	Likera od pomorandže za flambiranje (sadržaj alkohola najmanje 40 %)

Priprema:

- Otopite puter i ostavite ga da se ohladi.
- Prosejite brašno u činiju i dodajte sve sastojke i umesite u glatko testo. Ostavite testo da odstoji oko 30 minuta.

- Još jednom promešajte testo i proverite konzistenciju. Testo treba da ima donekle gusto tečnu konzistenciju. Dodajte malo mlake vode ako je testo i dalje pregusto.

Za sos od pomorandže postupite na sledeći način:

- Narendajte koru od pomorandže, a zatim iscedite sok od pomorandže.
- U šerpi otopite kocke šećera sa puterom i ostavite da se karamelizuju sve dok ne dobiju svetlozlatnu boju.
- Dodajte sok od pomorandže i limuna zajedno sa korom pomorandže i kuvajte 1–2 minuta.
- Podmažite ploču za pečenje uljem sa neutralnim ukusom pre pravljenja svake palačinke.
- Pecite palačinke na **MAX** nivou toplote oko 80–90 sekundi po strani. U zavisnosti od željenog stepena tamnjenja, smanjite toplotu ako je potrebno.
- Presavijte svaku palačinku dvaput na tanjiru. Prelijte palačinku sosom od pomorandže i ostavite da odstoji oko 1–2 minuta.
- Pospite palačinku ljuspicama badema. Zagrejani liker od pomorandže sipajte u jednu kutlaču i zapalite šibicom (flambirajte). Prelijte palačinke likerom od pomorandže.
- Poslužite u plamenu.

● Veganske palačinke

Sastojci za oko 4–5 palačinki:

250 g	Brašna
30 g	Kukuruznog brašna
500 ml	Sojinog mleka
150 ml	Hladne voda
1	Prstohvat soli
30 g	Smeđeg šećera
32 ml	Biljnog ulja (sa neutralnim ukusom)
-	Malo ulja sa neutralnim ukusom (npr. suncokretovo ulje) za ploču za pečenje

Priprema:

1. Otopite kukuruzno brašno u hladnoj vodi u odgovarajućoj posudi.
2. Prosejite brašno u činiju i pomešajte ga sa biljnim uljem, šećerom, solju, kukuruznim brašnom i 100 ml sojinog mleka da biste dobili gusto testo. Umešajte preostalo sojino mleko sve dok testo ne postane glatko i ostavite ga da odstoji najmanje 30 minuta.
3. Još jednom promešajte testo i proverite konzistenciju. Testo treba da ima donekle gusto tečnu konzistenciju. Ako je potrebno, razblažite sa malo vode.
4. Podmažite ploču za pečenje uljem sa neutralnim ukusom pre pravljenja svake palačinke.
5. Jednu stranu palačinke pecite na **MAX** nivou toplote oko 90–100 sekundi. Pecite drugu stranu oko 60 sekundi. U zavisnosti od željenog stepena tamnjenja, smanjite toplotu ako je potrebno.
6. Palačinke premažite džemom ili ih pospite šećerom i cimetom po želji i preklopite ih.

● Domaće palačinke

Sastojci za oko 3–4 domaće palačinke:

4	Jajeta
250 g	Brašna
2 kašičice	Sode bikarbone
250 ml	Neobranog mleka (3,5 % masti)
2	Prstohvata soli
Za slatke filove:	
-	Šećera u prahu
-	Javorovog sirupa
-	Sveže voće (npr. jagode, borovnice)
-	Kompot
Za slane filove:	
-	Hrskava slanina
-	Rezanci od povrća

-	Dimljenog lososa
-	Sveža salata

Priprema:

1. Razdvojite belaca i žumanca.
2. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo.
3. Uz mešanje žumanaca naizmenično dodajte mleko i mešavinu brašna. Sve izmešajte ručnim mikserom da biste dobili glatko testo.
4. Umotite na tvrdo belanca sa solju.
5. Pazljivo umešajte umućena belanca u testo.
6. Odmah pripremite domaće palačinke, nemojte ih ostaviti da odstojte: Za svaku domaću palačinku sipajte po 1–2 supene kašike testa na ploču za pečenje [3]. Pecite palačinke na **MAX** nivou toplote oko 1–2 minuta po strani, sve dok ne dobiju zlatnobraon boju.

● Kompletne galete

Sastojci za oko 4–5 galeta:

250 g	Heljdinog brašna
1 kašičice	Morske soli sa krupnim zrnom
1	Jaje
225 ml	Neobranog mleka (3,5 % masti)
400 ml	Vode
8	Jajeta
300 g	Rendanog sira
4 odreska	Kuvane šunke
-	So i biber

Priprema:

1. Pomešajte brašno i so u posudi za mešanje i napravite malu rupu u sredini.
2. Sipajte jaje u rupu.
3. Energično mešajte od sredine kašikom za mešanje, postepeno dodavajući mleko i vodu.
4. Kada testo postane glatko, snažno ga umotite rukom dok ne nastanu mehurići.
5. Ostavite testo preko noći u frižideru.
6. Kuvanu šunku isecite na trake.

- Zatim još par puta snažno promešajte testo i proverite konzistenciju: Testo treba da ima konzistenciju jogurta.
- Pecite galette kako je opisano, na **MAX** temperaturi oko 90–100 sekundi po strani. U zavisnosti od željenog stepena tamnjenja, smanjite toplotu ako je potrebno.
- Odmah nakon okretanja stavite jaje u sredinu i smanjite temperaturu.
- Začinite jaje solju i biberom.
- Kada su belanca skuvana, oko žumanaca rasporedite rendani sir i trake šunke.
- Kada se sir otopi, špatulom za palačinke lagano preklopite ivice galette tako da se jaje i dalje vidi u sredini.
- Zatvorite mikser i uključite ga na najmanju brzinu. Dodajte brašno i povećajte brzinu na veći nivo. Mešajte sve 1 minut.
- Sve stavite u činiju, poklopite i stavite u frižider da odstoji 1–2 sata.
- Umešajte bilje pre pečenja.
- Zagrejte ploču za pečenje [3] na toplotu srednje jačine. Rastopite komad putera. Četkicom za pecivo namažite ploču za pečenje puterom.
- Stavite testo na ploču za pečenje [3] i ravnomerno ga rasporedite pomoću ravnalice za testo u obliku slova T [9].
- Pecite oko 1 minut, sve dok se ivice ne mogu lako odvojiti pomoću špatule za palačinke [8].
- Okrenite palačinku i pecite drugu stranu oko 30 sekundi. Okrenite palačinku na tanjiru. Ponavljajte postupak dok se sve testo ne potroši.
- U kuhinjskom procesoru sa čeličnom oštricom obradite sveži sir i kozji sir, sve dok ne postane glatka masa.
- Dodajte jogurt i biber i sve izmešajte. Stavite u činiju. Pokrijte i stavite u frižider sve dok ne bude spremno za upotrebu.
- Isecite svaku palačinku na pola. Stavite ravnu supenu kašiku kozjeg sira na manje pečenu stranu svake palačinke.
- Presavijte palačinke na pola, a zatim ih ponovo preklopite. Sve poređajte na tanjir za serviranje.
- Da biste ponovo zagrejali, grejte u mikrotalasnoj pećnici u trajanju od 30 sekundi ili u pećnici na niskoj temperaturi u trajanju 10 minuta.

● Palačinke sa biljem i filom od kozjeg sira

Sastojci za oko 3–4 palačinki:

2	Jaja (velika)
175 ml	Mleka
125 ml	Vode
3 kašičice	Ulja od uljane repice
0,5 kašičica	Soli
56 g	Neprosejanog brašna
56 g	Univerzalnog brašna
-	Estragon, peršun, francuski peršun i/ili vlašac (sitno seckan)
-	Putera
Za fil:	
220 g	Sveži sir sa niskim sadržajem masti
170 g	Kozji sir
45 ml	Jogurt sa niskim sadržajem masti (prirodni)
-	Biber (sveže samleven)

Priprema:

- Stavite u mikser mleko, vodu, jaja, ulje od uljane repice i so.

● Palačinke sa šunkom i grijerom

Sastojci za oko 2–3 palačinki:

175 ml	Mleka
1	Jaje
60 g	Univerzalnog brašna
8–10 odrezaka	Šunke (isečene na tanke odreske)

170 g	Grijer sira
-	Putera
-	Vlašac (tanko narezan, opciono)

Priprema:

1. Pomešajte mleko, jaje i brašno u posudi za mešanje.
2. Zagrejte ploču za pečenje [3] na toplotu srednje jačine. Rastopite komad putera. Četkicom za pecivo namažite ploču za pečenje puterom.
3. Stavite testo na ploču za pečenje [3] i ravnomerno ga rasporedite pomoću ravnalice za testo u obliku slova T [9].
4. Pecite oko 2 minuta, ili dok palačinka ne dobije braon boju. Pažljivo okrenite palačinku pomoću špatule za palačinke [8]. Pecite drugu stranu dok se obe strane ne ispeku, oko 2 minuta.
5. Sklonite palačinku sa ploče za pečenje [3]. Ponovite postupak sa preostalim testom.
6. Kada su palačinke pečene, stavite 1–2 odreska šunke i malo sira u sredinu palačinke.
7. Presavijte palačinku na jednom kraju, a zatim preklopite strane.
8. Dodajte još malo putera na ploču za pečenje [3] (još uvek na toploti srednje jačine).
9. Stavite presavijene palačinke jednu po jednu na ploču za pečenje [3]. Okrenite ih nakon oko 1 minut i pecite sve dok se sir ne otopi.
10. Skinite sa ploče za pečenje [3]. Ukrasite svežim vlašcem ili drugim prelivima po želji i poslužite.

● Kremaste palačinke sa jagodama

Sastojci za oko 4–5 palačinki:

4	Jaja (velika)
250 ml	Neobranog mleka (2 % masti)
250 ml	Vode
2 kašičice	Putera (topljenog)

240 g	Univerzalnog brašna
¼ kašičice	Soli
Za fil:	
227 g	Krem sira (omekšanog)
30 g	Šećera u prahu
15 ml	Soka od limuna
15 g	Limunove kore (rendane)
3 g	Ekstrakta vanile
4 šolje	Jagoda (isečenih na komade)
230 g	Šlaga (izmućenog)

Priprema:

1. U velikoj činiji umutite jaja, mleko, vodu, puter, brašno i so. Dobro promešajte.
2. Prekriveno testo stavite u frižider na oko 1 sat.
3. Zagrejte ploču za pečenje [3] na toplotu srednje jačine.
4. Umešajte testo. Stavite testo na ploču za pečenje [3] i ravnomerno ga rasporedite pomoću ravnalice za testo u obliku slova T [9].
5. Pecite dok površina ne postane čvrsta. Pažljivo okrenite palačinku pomoću špatule za palačinke [8].
6. Pecite drugu stranu palačinke dok se obe strane ne ispeku. Stavite palačinku na rešetku. Ostavite palačinke da se ohlade.
7. Ponovite postupak sa preostalim testom. Po potrebi namažite ploču za pečenje [3].
8. Za fil: U maloj činiji mešajte krem sir, šećer u prahu, sok i koru od limuna i ekstrakt vanile sve dok masa ne postane glatka.
9. Presavijte 2 šolje svežih jagoda i šlag.
10. Stavite oko ⅓ šolje fila u sredinu svake palačinke i smotajte palačinku. Ukrasite po želji preostalim jagodama i dodatnim šećerom u prahu.

● Čišćenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od strujnog udara!

- Pre čišćenja: Uvek izvucite mrežni utikač [5] iz utičnice.

- Nemojte nikada uroniti električne delove proizvoda u vodu ili u druge tečnosti. Nikada nemojte držati proizvod ispod tekuće vode.
- Nemojte dozvoliti da voda i druge tečnosti uđu u proizvod.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekotina! Nemojte da čistite proizvod odmah nakon korišćenja. Ostavite da se proizvod najpre ohladi.

⚠ PAŽNJA! Opasnost od oštećenja proizvoda! Nemojte koristiti nagrizajuća, agresivna sredstva za čišćenje ili grube četke.

ⓘ INFORMACIJE: Čistite proizvod odmah nakon što se ohladi. Kada se ostaci hrane osuše, više ih nije lako ukloniti.

Deo	Način čišćenja
Kućište	<ul style="list-style-type: none"> □ Prebrišite kućište vlažnom krpom. □ Ako je potrebno, nanesite blago sredstvo za čišćenje na tkaninu. Zatim prebrišite kućište vlažnom krpom, bez sredstva za čišćenje. □ Temeljno osušite kućište.
Ploča za pečenje 3	<ul style="list-style-type: none"> □ Nemojte dozvoliti da voda i druge tečnosti uđu u proizvod. □ Skinite ploču za pečenje 3 sa postolja 4. □ Obrišite ploču za pečenje 3 blago navlaženom krpom i blagim sredstvom za čišćenje. ■ Ploča za pečenje 3 možete prati i u mašini za pranje sudova.
Špatula za palačinke 8 Ravnalica za testo u obliku slova T 9	<ul style="list-style-type: none"> □ Isperite deo vodom i blagim deterdžentom. ■ Delove možete čistiti i u mašini za pranje sudova.

● Skladištenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekotina! Nemojte da skladištite proizvod odmah nakon korišćenja. Ostavite da se proizvod najpre ohladi.

- Očistite proizvod pre skladištenja.
- Namotajte priključni kabl **5** na držač kabla **6**.
- Čuvajte proizvod u originalnoj ambalaži kada ga ne koristite.
- Čuvajte proizvod na suvom mestu, van domašaja dece.

● Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem: 1-7: plastika/20-22: papir i karton/80-98: mešavine.

Proizvod:



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte bacati vaš proizvod kada je iskorišćen kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

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

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis:
0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

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

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

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

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

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

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.

5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Aparat za palačinke
Model:	HG13657
IAN/Serijski broj:	493696_2504
Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije-uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: kontakt@lidl.rs

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

● **Servis**

RS Servis Srbija
Tel.: 0800 300 180
E-Mail: owim@lidl.rs



Srpska oznaka usaglašenosti

● **Postupak garancije**

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:















Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 493696_2504) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Lista pictogramelor/simbolurilor utilizate	Pagina 107
Introducere	Pagina 107
Utilizarea conform destinației.	Pagina 108
Volumul livrării	Pagina 108
Lista pieselor.	Pagina 108
Date tehnice.	Pagina 108
Indicații generale de siguranță	Pagina 108
Punerea în funcțiune	Pagina 111
Despachetați și curățați temeinic produsul	Pagina 111
Utilizare	Pagina 112
Pornirea/oprirea produsului.	Pagina 112
Prepararea clătitelor.	Pagina 112
Rețete	Pagina 112
Privire de ansamblu	Pagina 112
Rețetă de bază pentru clătite.	Pagina 113
Galete (fără gluten)	Pagina 113
Clătite dulci	Pagina 113
Crêpe Suzette	Pagina 114
Clătite vegane	Pagina 115
Clătite groase.	Pagina 115
Gallettes complètes.	Pagina 116
Clătite cu ierburile cu umplutură de brânză de capră	Pagina 116
Clătite cu șuncă și Gruyère	Pagina 117
Clătite cremoase cu căpșuni	Pagina 117
Curățarea	Pagina 118
Depozitarea	Pagina 118
Înlăturare	Pagina 118
Garanție	Pagina 119
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina 119
Service	Pagina 120

Lista pictogramelor/simbolurilor utilizate

	PERICOL! – Indică un pericol cu un grad ridicat de risc pe care dacă nu se evită, se poate produce decesul sau rănirea gravă (de ex. pericol de sufocare)		Curent/tensiune alternativă
	AVERTISMENT! – Indică un pericol cu grad mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare moartea sau o rănire gravă (de ex. pericol de electrocutare)	Hz	Hertz (frecvența rețelei)
		W	Watt
	PRECAUȚIE! – Indică un pericol cu grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare o rănire ușoară până la medie (de ex. pericol de opărire)		Utilizați produsul doar în spații interioare uscate.
	ATENȚIE! – Avertizează cu privire la posibilele daune materiale (de ex. pericol de scurtcircuitare)		Pericol – riscul unei electrocutări!
	INFORMAȚII: Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Informații” oferă mai multe informații utile.		Precauție – suprafață fierbinte!
	Potrivit pentru alimente Acest produs nu are efecte negative asupra gustului sau mirosului.		Acest produs este clasificat în clasa de protecție I și necesită împământare.
	Potrivit pentru mașina de spălat vase: 3 Placă de copt 8 Spatulă întors clătite 9 Spatulă întins clătite în formă de T		Indicații de siguranță Instrucțiuni de manevrare
	Semnul CE confirmă conformitatea cu directivele UE referitoare la produs.		

APARAT PENTRU PREPARAT CLĂTITE

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține

informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.



Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea acestui cod QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 493696_2504.

● Utilizarea conform destinației

- Acest produs este destinat preparării de clătite sau mâncăruri similare. Nu folosiți produsul în niciun alt scop.
- Produsul este conceput exclusiv pentru utilizarea în gospodăriile private și nu este prevăzut pentru scopuri profesionale.
- Producătorul nu preia nicio responsabilitate pentru pagube datorate utilizării necorespunzătoare.

● Volumul livrării

După despachetarea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Înainte de utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare.

- 1 Aparat pentru preparat clătite
- 1 Placă de copt
- 1 Spatulă întors clătite
- 1 Spatulă întins clătite în formă de T
- 1 Instrucțiuni scurte

● Lista pieselor

(Fig. A)

- 1 Indicator roșu (alimentare) sau indicator verde (pregătit)

- 2 Regulator de temperatură (**MIN/MAX**)
- 3 Placă de copt
- 4 Bază

(Fig. B)

- 5 Cablu de alimentare cu ștecher
- 6 Suport de păstrare a cablului
- 7 Picioare antiderapante

(Fig. C)

- 8 Spatulă întors clătite
- 9 Spatulă întins clătite în formă de T

● Date tehnice

Tensiune de intrare:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consum de putere:	1500 W
Consum de putere când este oprit:	0,0 W
Clasă de protecție:	I
Certificare:	
- HG13657:	GS Intertek
- HG13657-CH:	-
- HG13657-BS:	-



Indicații generale de siguranță

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A PRODUSULUI, FAMILIARIZAȚI-VĂ CU TOATE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ȘI DE SIGURANȚĂ! DACĂ DAȚI PRODUSUL ALTEI PERSOANE, ATAȘAȚI TOATE DOCUMENTELE!

În cazul deteriorărilor datorate nerespectării acestor instrucțiuni de utilizare, pretenția de garanție dispăre! Nu se preia nicio

responsabilitate pentru urmări!
În cazul deteriorărilor materiale sau a lezării persoanelor datorate unei utilizări necorespunzătoare sau a nerespectării indicațiilor de siguranță, nu se preia nicio responsabilitate!

⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE MOARTE ȘI ACCIDENTE PENTRU SUGARI ȘI COPII!

Nu lăsați copiii să se joace cu materialul de ambalare nesupravegheați.
Materialul de ambalare prezintă risc de sufocare.
Copiii subestimează adesea pericolele legate de acesta.
Nu păstrați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

- Acest produs poate fi folosit de copiii începând cu 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
- Copiii nu au voie să se joace cu produsul.

- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie făcute de către copiii nesupravegheați.
- Copiii mai mici de 8 trebuie ținuti la distanță de produs și de cablul de alimentare.

⚠️ AVERTISMENT! O utilizare incorectă poate duce la răni.
Folosiți produsul numai conform acestor instrucțiuni. Nu încercați să modificați în niciun fel produsul.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de electrocutare! Nu încercați niciodată să reparați singur produsul. În cazul unei funcționări defectuoase, reparațiile pot fi efectuate numai de personal calificat.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de arsuri!

- Suprafețele se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu atingeți produsul în timpul sau imediat după utilizare.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când produsul este în funcțiune.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de electrocutare! Nu scufundați niciodată produsul în apă sau în alte lichide. Nu țineți

niciodată produsul sub jetul de apă.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de electrocutare! Nu folosiți un produs deteriorat. Deconectați produsul de la alimentarea electrică și adresați-vă comerciantului dacă produsul este deteriorat.

- Produsul nu trebuie folosit dacă a căzut, dacă prezintă deteriorări vizibile.
- Acest produs este pornit imediat ce ștecherul este conectat la o priză adecvată.
- Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea și curentul nominal de pe plăcuța de tip a produsului corespund cu detaliile date pentru alimentarea electrică.
- Verificați regulat ștecherul și cablul de alimentare cu privire la deteriorări. Dacă s-a deteriorat cablul de alimentare, el trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o altă persoană calificată asemănător, pentru a evita pericolele.
- Protejați cablul de alimentare de deteriorări. Nu-l lăsați să atârne peste margini ascuțite

și nu-l striviți sau îndoțiți. Țineți departe cablul de alimentare de suprafețele fierbinți și de flăcările deschise.

- Nu lăsați produsul nesupravegheat, dacă este conectat la rețeaua de alimentare. Nu mutați produsul când aceasta este în funcțiune.
- Nu așezați produsul pe suprafețe fierbinți (plică de gaz, plită electrică, cuptor, etc.). Operați produsul pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Nu acoperiți produsul atât timp cât el este utilizat sau imediat după aceasta, atât timp cât el este cald.
- Aveți grijă de cablul de alimentare să nu fie prins de placă de copt și să nu atingă marginile plăcii de copt.
- Nu este recomandată folosirea de prelungitoare. În cazul în care ar fi nevoie de un cablu prelungitor, acesta trebuie să fie prevăzut pentru un flux de curent de cel puțin 10 A.
- Așezați cablurile de alimentare și prelungitor în așa fel încât nimeni să nu se împiedice de ele și să nu poată fi deteriorate.
- Acest produs nu este destinat pentru operarea printr-un

temporizator extern sau un sistem separat de acționare de la distanță.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de rănire! Decuplați produsul de la rețeaua electrică înainte de a-l curăța sau dacă nu mai este folosit. Respectați indicațiile pentru curățarea produsului (a se vedea "Curățarea").

- Nu păstrați produsul fierbinte într-un dulap sau în ambalaj.
- Nu deconectați ștecherul din priză ținându-l de cablul de alimentare.
- Protejați produsul, cablul de alimentare și ștecherul de praf, razele solare directe, picături și împrășcări cu apă.
- Păstrați produsul într-un loc răcoros și uscat, protejat de umezeală și nu la îndemâna copiilor.
- Protejați produsul de căldură. Nu poziționați produsul în apropierea flăcărilor deschise sau a surselor de căldură, cum ar fi cuptoare sau aparate de încălzire.
- Nu scăpați niciun obiect pe placa de copt.
- Evitați aplicarea unei forțe sau a unui impact excesiv asupra plăcii de copt.

- Evitați agenții de curățare abrazivi, bureții pentru frecare sau frecarea excesivă, deoarece acestea pot deteriora stratul acoperitor.
- Acest produs este destinat pentru a fi folosit în gospodărie și în alte aplicații asemănătoare, ca de exemplu:
 - În bucătării pentru lucrătorii din magazine, birouri și alte zone profesionale;
 - În gospodării agricole;
 - Pentru clienții din hoteluri, moteluri și alte amenajări de locuire;
 - În pensiunile cu mic dejun.

● **Punerea în funcțiune**

● **Despachetați și curățați temeinic produsul**

1. Scoateți produsul din ambalaj. Îndepărtați toate materialele de ambalare și folia de protecție.
2. Verificați dacă toate componentele sunt prezente și dacă volumul livrării descris este complet (vezi „Volumul livrării”).
3. Verificați dacă produsul și toate componentele sunt în stare bună. Dacă constatați o deteriorare sau un defect, nu utilizați produsul, ci procedați așa cum este descris (a se vedea "Garanție").
4. În timpul producției, unele piese sunt unse cu un strat subțire de ulei pentru protecția lor. Operați produsul pentru prima dată fără orice conținut, pentru a vaporiza eventualele resturi.
5. Curățați toate piesele produsului înainte de prima utilizare, (vezi „Curățarea”).

● **Utilizare**

❗ **INFORMAȚII:**

- Când produsul este încălzit pentru prima dată: Poate apărea un miros ușor. Aveți grijă să existe suficientă ventilație.
- Aruncați clătitele din primul proces de coacere.
- Pentru a comuta în starea oprit: Scoateți ștecherul [5] din priză.
- Nu porniți produsul fără placa de copt [3].
- Înainte de a porni produsul: Asigurați-vă că placa de copt [3] este în poziția corectă.

● **Pornirea/oprirea produsului**

1. Pornirea produsului: Rotiți regulatorul de temperatură [2] pe **MIN**. Introduceți ștecherul [5] într-o priză potrivită. Indicatorul verde [1] se aprinde.
2. Oprirea produsului: Scoateți ștecherul [5] din priză. Afișajul [1] se stinge.

Afișaj	Stare
Indicatorul roșu [1] luminează	Produsul se încălzește
Indicatorul verde [1] luminează	Produsul este pornit Temperatura setată este atinsă

● **Prepararea clătitelor**

❗ **INFORMAȚII:**

- Temperatura de coacere este atinsă după câteva minute. Indicatorul verde [1] luminează.
 - Timpul de preparare indicați pentru clătite pot varia în funcție de rețetă.
 - Ungeți placa de copt [3] cu un ulei de copt potrivit.
 - Nu umpleți excesiv produsul.
 - Prelungiți sau scurtați timpul de prăjire pentru a obține rezultatul dorit.
 - Nu utilizați spatule metalice, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața antiaderentă a plăcii de copt [3].
1. Turnați aluatul pe centrul plăcii de copt [3], astfel încât să acoperiți aproximativ $\frac{2}{3}$ din

placa de copt. Când aluatul este întins pe placa de copt, lăsați aproximativ 2 cm liber în jurul marginii. Asigurați-vă că aluatul nu se scurge peste marginea plăcii de copt.

2. Întindeți aluatul lichid spre exterior folosind spatula întins clătite în formă de T [9] (fig. D). Țineți spatula întins clătite în formă de T cât mai plat posibil și ghidați-o de la centru spre margine cu o mișcare circulară.
3. Când aluatul de pe partea superioară a clătitei nu mai este lichid, după aproximativ 80-90 de secunde: Folosiți spatula întors clătite [8] pentru a întoarce clătita (fig. E). Glisați spatula întors clătite sub centrul clătitei, ridicați-o și întoarceți-o pe cealaltă jumătate cu o singură mișcare rapidă. Desfaceți rapid cealaltă jumătate, astfel încât clătita să fie complet desfășurată și să stea întinsă pe placa de copt [3].
4. Dacă clătita este încă prea ușoară sau nu este suficient de fermă, lăsați-o să se coacă puțin mai mult.
5. Imediat ce clătita s-a copt timp de aproximativ 80-90 de secunde, adăugați umplutura dorită în clătită, întoarceți-o cu ajutorul spatulei întors clătite [8] și scoateți-o de pe placa de copt [3].
6. Când procesul de coacere s-a încheiat: Scoateți ștecherul [5] din priză.

● **Rețete**

● **Privire de ansamblu**

Rețetă	Porții	Timp de preparare (aprox.)
Rețetă de bază pentru clătite	4-5	90 min
Galete (fără gluten)	4-5	30 min
Clătite dulci	4-5	90 min
Crêpe Suzette	4-5	60 min
Clătite vegane	4-5	60 min
Clătite groase	3-4	20 min
Galettes complètes	4-5	40 min

Rețetă	Porții	Timp de preparare (aprox.)
Clătite cu ierburi cu umplutură de brânză de capră	3-4	120 min
Clătite cu șuncă și Gruyère	2-3	20 min
Clătite cremoase cu căpșuni	4-5	120 min

● Rețetă de bază pentru clătite

Ingrediente pentru aprox. 4-5 clătite:

250 g	Făină
400 ml	Lapte
100 ml	Apă
1	Vârf de sare
1	Vârf de nucșoară
2	Ouă (mărimea M)
-	Un pic de ulei fără aromă pe placa de copt

Prepararea:

1. Se cerne făina într-un castron, apoi se adaugă toate ingredientele și se lucrează totul până se obține un aluat omogen. Se lasă aluatul să se odihnească timp de 30-60 de minute.
2. Se amestecă din nou aluatul și se verifică consistența. Aluatul trebuie să aibă o consistență ușor groasă.
3. Se adaugă puțină apă călduță dacă aluatul este încă prea gros.
4. Se unge placa de copt cu ulei fără aromă înainte de a pregăti fiecare clătită individuală.
5. Coaceți clătitele pe nivelul de căldură **MAX** timp de aproximativ 80-90 de secunde pe fiecare parte. Se reduce căldura dacă este necesar, în funcție de gradul de rumenire dorit.
6. Se ung clătitele cu gem, zahăr și scorțișoară după dorință sau, alternativ, se acoperă cu brânză, somon sau șuncă și se îndoaie.

● Galete (fără gluten)

Ingrediente pentru aprox. 4-5 galete:

250 g	Făină de hrișcă
1 linguriță	Sare de mare (grunjoasă)
1	Ou
225 ml	Lapte integral (conținut de grăsime de 3,5 %)
400 ml	Apă

Prepararea:

1. Se amestecă făina și sarea într-un castron și se face o gaură mică în centru.
2. Turnați oul în adâncitură.
3. Se amestecă energic din centru cu o lingură, adăugând treptat laptele și apa.
4. Când aluatul este uniform, continuați să-l bateți energic cu mâna până când începe să formeze bule mici.
5. Lăsați aluatul în frigider peste noapte.
6. Se amestecă din nou energic aluatul și se verifică consistența: Aluatul trebuie să aibă consistența iaurtului de băut.
7. Coaceți clătitele pe nivelul de temperatură **MAX** timp de aproximativ 90-100 de secunde pe fiecare parte. Se reduce căldura dacă este necesar, în funcție de gradul de rumenire dorit.

● Clătite dulci

Ingrediente pentru aprox. 4-5 clătite:

250 g	Făină
100 g	Zahăr
400 ml	Lapte
100 ml	Apă
1	Vârf de sare
1 pachetel	Zahăr vanilat
2	Ouă (mărimea M)
-	Un pic de ulei fără aromă pe placa de copt

Prepararea:

1. Se cerne făina într-un castron, se adaugă toate ingredientele și se lucrează totul până se obține un aluat omogen. Lăsați aluatul să se odihnească timp de cel puțin 30–60 de minute.
2. Se amestecă din nou aluatul și se verifică consistența. Aluatul trebuie să aibă o consistență ușor groasă.
3. Se adaugă puțină apă călduță dacă aluatul este încă prea gros.
4. Se unge placa de copt cu ulei fără aromă înainte de a pregăti fiecare clătită individuală.
5. Coaceți clătitile pe nivelul de căldură **MAX** timp de aproximativ 80–90 de secunde pe fiecare parte. Se reduce căldura dacă este necesar, în funcție de gradul de rumenire dorit.
6. Se ung clătitile cu gem după dorință sau se presară cu zahăr și scorțișoară și se îndoaie.

● Crêpe Suzette

Ingrediente pentru aprox. 4–5 clătite:

Pentru aluat:	
200 g	Făină
180 ml	Lapte
2	Vârfuri de sare
120 g	Unt, topit
8	Ouă (mărimea M)
2 linguri	Zahăr pudră
2 linguri	Rum
-	Un pic de ulei fără aromă pe placa de copt
Pentru sosul de portocale:	
4	Portocale, netratate
24	Zahăr cubic
60 g	Unt, topit
2	Lămâi (suc)

2 linguri	Fulgi de migdale
50 ml	Lichior de portocale pentru aprins (conținut de alcool de cel puțin 40 %)

Prepararea:

1. Se topește untul și se lasă să se răcească ușor.
 2. Se cerne făina într-un castron, se adaugă toate ingredientele și se lucrează totul până se obține un aluat omogen. Lăsați aluatul să se odihnească timp de cel puțin 30 de minute.
 3. Se amestecă din nou aluatul și se verifică consistența. Aluatul trebuie să aibă o consistență ușor groasă. Se adaugă puțină apă călduță dacă aluatul este încă prea gros.
- Pentru a prepara sosul de portocale, procedați după cum urmează:

1. Se rade coaja de portocală, apoi se stoarce sucul din portocale.
2. Se topesc cuburile de zahăr cu untul într-o tigaie și se lasă să se caramelizeze până capătă o culoare aurie deschisă.
3. Se adaugă sucul de portocale și de lămâie împreună cu coaja de portocală și se fierbe timp de 1–2 minute.
4. Se unge placa de copt cu ulei fără aromă înainte de a pregăti fiecare clătită individuală.
5. Coaceți clătitile pe nivelul de căldură **MAX** timp de aproximativ 80–90 de secunde pe fiecare parte. Se reduce căldura dacă este necesar, în funcție de gradul de rumenire dorit.
6. Se pliază fiecare clătită de două ori pe o farfurie. Se acoperă clătita cu sosul de portocale și se lasă să se odihnească aproximativ 1–2 minute.
7. Se presară clătita cu fulgi de migdale. Se toarnă lichiorul de portocale încălzit într-un polonic și se aprinde cu un chibrit (flambare). Se toarnă lichiorul de portocale peste clătite.
8. Se servește în flăcări.

● Clătite vegane

Ingrediente pentru aprox. 4–5 clătite:

250 g	Făină
30 g	Făină de porumb
500 ml	Lapte de soia
150 ml	Apă rece
1	Vârf de sare
30 g	Zahăr brun
32 ml	Ulei vegetal (cu gust neutru)
-	Un pic de ulei fără aromă (de ex. ulei de floarea-soarelui) pe placa de copt

Prepararea:

1. Se dizolvă făina de porumb în apă rece într-un recipient potrivit.
2. Se cerne făina într-un castron și se amestecă cu uleiul vegetal, zahărul, sarea, făina de porumb și 100 ml lapte de soia pentru a obține un aluat gros. Se adaugă restul de lapte de soia până când aluatul devine omogen și se lasă să se odihnească timp de cel puțin 30 de minute.
3. Se amestecă din nou aluatul și se verifică consistența. Aluatul trebuie să aibă o consistență ușor grasă. Dacă este necesar, se diluează cu puțină apă.
4. Se unge placa de copt cu ulei fără aromă înainte de a pregăti fiecare clătită individuală.
5. Coaceți prima parte a clătitei la nivelul de căldură **MAX** timp de aproximativ 90–100 de secunde. Coaceți a doua parte timp de aproximativ 60 de secunde. Se reduce căldura dacă este necesar, în funcție de gradul de rumenire dorit.
6. Se ung clătitele cu gem după dorință sau se presară cu zahăr sau scorțișoară și se îndoaie.

● Clătite groase

Ingrediente pentru aprox. 3–4 clătite groase:

4	Ouă
250 g	Făină
2 TL	Bicarbonat de sodiu
250 ml	Lapte integral (conținut de grăsime de 3,5 %)
2	Vârfuri de sare
Pentru umpluturi dulci:	
-	Zahăr pudră
-	Sirop de arțar
-	Fructe proaspete (de ex. căpșuni, afine)
-	Compot
Pentru umpluturi sărate:	
-	Bacon crocant
-	Tăiței cu legume
-	Somon afumat
-	Salată proaspătă

Prepararea:

1. Se separă ouăle.
2. Se amestecă făina cu bicarbonatul de sodiu.
3. În timp ce bateți, adăugați amestecul de lapte și făină alternativ la gălbenușurile de ou. Se amestecă totul cu un mixer manual pentru a forma un aluat omogen.
4. Se bat albușurile cu sarea până se întăresc.
5. Albușurile bătute se încorporează cu grijă în aluat.
6. Se prepară clătitele imediat, fără a le lăsa să se odihnească: Se pun 1–2 linguri de aluat pentru fiecare clătită pe placa de copt **3**. Coaceți clătitele pe nivelul de căldură **MAX** timp de aproximativ 1–2 minute pe fiecare parte, până devin aurii.

● Galettes complètes

Ingrediente pentru aprox. 4–5 galette:

250 g	Făină de hrișcă
1 TL	Sare de mare grunjoasă
1	Ou
225 ml	Lapte integral (conținut de grăsime de 3,5 %)
400 ml	Apă
8	Ouă
300 g	Brânză rasă
4 felii	Șuncă fiartă
-	Sare și piper

Prepararea:

1. Se amestecă făina și sarea într-un castron și se face o gaură mică în centru.
2. Turnați oul în adâncitură.
3. Se amestecă energic din centru cu o lingură, adăugând treptat laptele și apa.
4. Când aluatul este uniform, continuați să-l bateți energic cu mâna până când începe să formeze bule mici.
5. Lăsați aluatul în frigider peste noapte.
6. Se taie șunca fiartă în fâșii.
7. Se amestecă din nou energic aluatul și se verifică consistența: Aluatul trebuie să aibă consistența iaurtului de băut.
8. Coaceți clătitele pe nivelul de temperatură **MAX** timp de aproximativ 90–100 de secunde pe fiecare parte. Se reduce căldura dacă este necesar, în funcție de gradul de rumenire dorit.
9. Imediat după întoarcere, se pune oul în centru și se scade temperatura.
10. Se azonează oul cu sare și piper.
11. Când albușurile sunt fierte, se pune brânza rasă și fâșiile de șuncă în jurul gălbenușurilor.
12. Când brânza s-a topit, se întorc ușor marginile galetei cu spatula întors clătite, astfel încât oul să fie încă vizibil în centru.

● Clătite cu ierburi cu umplutură de brânză de capră

Ingrediente pentru aprox. 3–4 clătite:

2	Ouă (mărimea L)
175 ml	Lapte
125 ml	Apă
3 TL	Ulei de rapiță
0,5 linguriță	Sare
56 g	Făină integrală
56 g	Făină de copt
-	Tarhon, pătrunjel, așmățui și/sau arpagic (tocate mărunț)
-	Unt

Pentru umplutură:

220 g	Brânză cottage cu conținut scăzut de grăsimi
170 g	Brânză de capră
45 ml	Iaurt cu conținut scăzut de grăsimi (natural)
-	Piper (măcinat proaspăt)

Prepararea:

1. Se pun laptele, apa, ouăle, uleiul de rapiță și sarea într-un blender.
2. Închideți blenderul și porniți-l la viteză mică. Se adaugă făina și se mărește viteza la un nivel mai mare. Se combină totul timp de 1 minut.
3. Se pune amestecul într-un castron, se acoperă și se dă la frigider timp de 1–2 ore.
4. Se amestecă ierburile înainte de coacere.
5. Preîncălziți placa de copt **3** la căldură medie. Se topește o parte din unt. Folosiți o pensulă de bucătărie pentru a unge placa de copt cu unt.
6. Se toarnă aluatul pe placa de copt **3** și se întinde uniform cu ajutorul spatulei întins clătite în formă de T **9**.
7. Se coace timp de aprox. 1 minut, până când marginile pot fi îndepărtate cu ușurință cu o spatulă întors clătite **8**.

8. Întoarceți clătita și coaceți-o pe cealaltă parte timp de aproximativ 30 de secunde. Puneți clătita pe o farfurie. Se repetă procesul până când se termină tot aluatul.
9. Se procesează brânza cottage și brânza de capră într-un robot de bucătărie prevăzut cu o lamă de oțel, până la omogenizare.
10. Se adaugă iaurtul și piperul și se amestecă totul. Se pune amestecul într-un castron. Se acoperă și se dă la frigider până la utilizare.
11. Se taie fiecare clătită în jumătate. Se pune o lingură mică de brânză de capră pe partea mai puțin coaptă a fiecărei clătite.
12. Se împătoresc clătitile în jumătate și apoi se împătoresc din nou. Se aranjează clătitile pe un platou de servire.
13. Se încălzește în cuptorul cu microunde timp de 30 de secunde sau în cuptor timp de 10 minute la foc mic.

● Clătite cu șuncă și Gruyère

Ingrediente pentru aprox. 2-3 clătite:

175 ml	Lapte
1	Ou
60 g	Făină de copt
8-10 felii	Șuncă (tăiată în felii subțiri)
170 g	Brânză Gruyère
-	Unt
-	Arpagic (tăiat în felii subțiri, opțional)

Prepararea:

1. Se amestecă laptele, oul și făina într-un castron.
2. Preîncălziți placa de copt [3] la căldură medie. Se topește o bucată de unt. Folosiți o pensulă de bucătărie pentru a unge placa de copt cu unt.
3. Se toarnă aluatul pe placa de copt [3] și se întinde uniform cu ajutorul spatulei întins clătite în formă de T [9].
4. Coaceți timp de aproximativ 2 minute sau până când clătita este ușor rumenită. Întoarceți cu grijă clătita cu spatula întors clătite [8]. Coaceți partea cealaltă timp de

aproximativ 2 minute până când ambele părți sunt coapte.

5. Scoateți clătita de pe placa de copt [3]. Se repetă procesul cu aluatul rămas.
6. După ce clătitile sunt coapte, se pun 1-2 felii de șuncă și o parte din brânză în centrul clătitei.
7. Se împătorește clătita la un capăt și apoi se îndoaie părțile laterale.
8. Se mai pune puțin unt pe placa de copt [3] (încă la căldură medie).
9. Așezați clătitile pliate una după alta pe placa de copt [3]. Întoarceți-le după aproximativ 1 minut și coaceți-le până când brânza s-a topit.
10. Scoateți-le de pe placa de copt [3]. Se condimentează cu arpagic proaspăt sau altă garnitură dorită și se servește.

● Clătite cremoase cu căpșuni

Ingrediente pentru aprox. 4-5 clătite:

4	Ouă (mărimea L)
250 ml	Lapte integral (conținut de grăsimi de 2 %)
250 ml	Apă
2 TL	Unt (topit)
240 g	Făină de copt
¼ linguriță	Sare
Pentru umplutură:	
227 g	Brânză cremă (înmuată)
30 g	Zahăr pudră
15 ml	Zeamă de lămâie
15 g	Coajă de lămâie (rasă)
3 g	Esență de vanilie
4 cești	Căpșuni (tăiate în bucăți)
230 g	Frișcă (bătută)

Prepararea:

1. Într-un castron mare se adaugă ouăle, laptele, apa, untul, făina și sarea. Se amestecă bine.
2. Se acoperă aluatul și se pune la frigider pentru aproximativ 1 oră.

3. Preîncălziți placa de copt [3] la căldură medie.
4. Se amestecă aluatul. Se toarnă aluatul pe placa de copt [3] și se întinde uniform cu ajutorul spatulei întins clătite în formă de T [9].
5. Se coace până când suprafața este fermă. Întoarceți cu grijă clătita cu spatula întors clătite [8].
6. Coaceți partea cealaltă a clătitei până când ambele părți sunt coapte. Așezați clătita pe o grilă. Se lasă clătitele să se răcească.
7. Se repetă procesul cu aluatul rămas. Se unge placa de copt [3] după cum este necesar.
8. Pentru umplutură: Într-un bol mic, se amestecă crema de brânză, zahărul pudră, sucul și coaja de lămâie și extractul de vanilie până se omogenizează.
9. Se încorporează 2 căni de căpșuni proaspete și frișca.
10. Puneți aproximativ 1/3 ceașcă de umplutură în centrul fiecărei clătite și rulați clătita. Se ornează cu căpșunile rămase și zahăr pudră, dacă este necesar.

● **Curățarea**

⚠ **AVERTISMENT! Risc de electrocutare!**

- Înainte de curățare: Scoateți întotdeauna ștecherul [5] din priză.
- Nu scufundați componentele electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jetul de apă.
- Nu lăsați să pătrundă apă sau alte lichide în interiorul produsului.

⚠ **AVERTISMENT! Risc de arsuri!** Nu curățați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

⚠ **ATENȚIE! Există riscul deteriorării produsului!** Pentru curățare nu folosiți substanțe de curățare care freacă, substanțe agresive sau perii dure.

📌 **INFORMAȚII:** Curățați produsul imediat după ce acesta s-a răcit. Odată ce resturile de alimente s-au uscat, acestea nu mai sunt atât de ușor de îndepărtat.

Piesă	Metodă de curățare
Carcasa	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ștergeți carcasa cu o cârpă umedă. <input type="checkbox"/> La nevoie, puneți pe cârpă un detergent delicat. Ștergeți apoi carcasa cu o cârpă umedă fără detergent. <input type="checkbox"/> Uscați bine carcasa.
Placa de copt [3]	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nu lăsați să pătrundă apă sau alte lichide în interiorul produsului. <input type="checkbox"/> Îndepărtați placa de copt [3] de pe bază [4]. <input type="checkbox"/> Ștergeți placa de copt [3] cu o cârpă umezită și cu un detergent delicat. ■ Puteți curăța placa de copt [3] și în mașina de spălat vase.
Spatulă întors clătite [8] Spatulă întins clătite în formă de T [9]	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Clătiți componentele cu apă și un detergent delicat. ■ Puteți curăța componentele și în mașina de spălat vase.

● **Depozitarea**

⚠ **AVERTISMENT! Risc de arsuri!** Nu depozitați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

- Curățați produsul înainte de depozitare.
- Înfășurați cablul de alimentare [5] pe suportul de păstrare al cablului [6].
- Păstrați produsul în ambalajul original dacă nu este folosit.
- Păstrați produsul într-un loc uscat și care să nu fie la îndemâna copiilor.

● **Înlăturare**

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1-7: plastice/20-22: hârtie și carton/80-98: substanțe de conexiune.

Produsul:



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoiul menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungeste după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

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

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 493696_2504) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abjibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● **Service**

Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro






Marcaj Sârb De Conformitate



Списък на използваните пиктограми/символи	Страница	122
Увод	Страница	123
Употреба по предназначение	Страница	123
Обем на доставката	Страница	123
Списък на частите	Страница	123
Технически данни	Страница	123
Общи указания за безопасност	Страница	124
Пускане в експлоатация	Страница	127
Разопаковане и основно почистване на продукта	Страница	127
Употреба	Страница	127
Включване/изключване на продукта	Страница	127
Приготвяне на палачинки	Страница	128
Рецепти	Страница	128
Преглед	Страница	128
Основна рецепта за палачинки	Страница	129
Галети (безглутенови)	Страница	129
Сладки палачинки	Страница	129
Креп Сюзет	Страница	130
Вегански палачинки	Страница	131
Пухкави палачинки	Страница	131
Галет комплект	Страница	132
Билкови палачинки с пълнеж от козе сирене	Страница	132
Палачинки с шунка и сирене Грюер	Страница	133
Кремообразни палачинки с ягоди	Страница	133
Почистване	Страница	134
Съхранение	Страница	135
Изхвърляне	Страница	135
Гаранция	Страница	135
Процедиране в случай на reklamacия	Страница	137
Сервиз	Страница	137

Списък на използваните пиктограми/символи

	<p>ОПАСНОСТ! – Указва опасност с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване (напр. опасност от задушаване)</p>		<p>Променлив ток/напрежение</p>
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! – Указва опасност със средна степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване (напр. риск от токов удар)</p>	<p>Hz</p>	<p>Херц (мрежова честота)</p>
	<p>може да причини леко до средно нараняване (напр. опасност от изгаряне)</p>	<p>W</p>	<p>Ват</p>
	<p>ПРЕДПАЗЛИВОСТ! – Указва опасност с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да причини леко до средно нараняване (напр. опасност от изгаряне)</p>		<p>Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.</p>
	<p>ВНИМАНИЕ! – Предупреждава за възможни материални щети (напр. риск от късо съединение)</p>		<p>Опасност – риск от токов удар!</p>
	<p>ИНФОРМАЦИЯ: Този символ със сигналната дума „Информация“ предлага допълнителна полезна информация.</p>		<p>Предпазливост – гореща повърхност!</p>
	<p>Безвреден за хранителни продукти Този продукт не оказва отрицателно въздействие върху вкуса или аромата.</p>		<p>Този продукт е с клас на защита I и трябва да бъде заземен.</p>
	<p>Подходящи за миялна машина: 3 Плоча за печене 8 Прибор за обръщане на палачинки 9 Т-образен разпределител на тесто</p>		<p>Указания за безопасност Инструкции за работа</p>
	<p>Знакът CE потвърждава съответствието с отнасящите се до продукта директиви на ЕС.</p>		

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЛОЧА ЗА ПАЛАЧИНКИ

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, употреба и изхвърляне. Преди употребата на продукта се запознайте с всички инструкции за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Когато предавате продукта на трети лица, предавайте заедно с него и всички документи.



Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Сканирайки този QR код, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 493696_2504.

● Употреба по предназначение

- Този продукт е предназначен за приготвяне на палачинки или подобни ястия. Не използвайте продукта за никакви други цели.
- Продуктът е предвиден за употреба единствено в частни домакинства и не е подходящ за професионални цели.
- Производителят не поема отговорност за щети поради неправилна употреба.

● Обем на доставката

След разопаковането на продукта се уверете, че доставката е пълна и всички части са в изрядно състояние. Преди употребата отстранете всички опаковъчни материали.

- 1 Електрическа плоча за палачинки
- 1 Плоча за печене
- 1 Прибор за обръщане на палачинки
- 1 Т-образен разпределител на тесто
- 1 Кратко ръководство

● Списък на частите

(Фиг. А)

- 1 Червена индикация (ток) или зелена индикация (в готовност)
- 2 Терморегулатор (**MIN/MAX**)
- 3 Плоча за печене
- 4 Основа

(Фиг. В)

- 5 Свързващ проводник с мрежов щепсел
- 6 Приспособление за съхранение на кабела
- 7 Устойчиви на хлъзгане крачета

(Фиг. С)

- 8 Прибор за обръщане на палачинки
- 9 Т-образен разпределител на тесто

● Технически данни

Входно напрежение:	220-240 V~, 50-60 Hz
Консумирана енергия:	1500 W
Консумирана мощност в изкл. състояние:	0,0 W
Клас на защита:	I
Сертифициране:	
- HG13657:	GS Intertek
- HG13657-CH:	-
- HG13657-BS:	-



Общи указания за безопасност

ПРЕДИ УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА СЕ ЗАПОЗНАЙТЕ С ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И РАБОТА! АКО ПРЕДАВАТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАВАЙТЕ СЪЩО И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на щети поради неспазване на настоящото ръководство за експлоатация губите Вашето право на гаранционни претенции! За косвени щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност не се поема отговорност!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА И ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКИ ЗА БЕБЕТА И ДЕЦА!

Не оставяйте деца с опаковъчните материали без надзор. Опаковъчните материали представляват опасност от задушаване.

Децата често подценяват свързаните с това опасности. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчни материали.

- Този продукт може да бъде използван от деца на 8 и повече години, както и от лица с намалени физически, сензорни или интелектуални способности или липса на опит и познания, ако те бъдат наблюдавани или са били инструктирани относно безопасната употреба на продукта и разбират възникващите от това опасности.
- Деца не бива да играят с продукта.
- Почистване и поддръжка от страна на потребителя не бива да се извършват от деца без наблюдение.
- Деца на по-малко от 8 години трябва да се държат далеч от продукта и свързания проводник.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Неправилната употреба може да доведе до наранявания. Използвайте продукта единствено съгласно това

ръководство. Не се опитвайте да променят по какъвто и да е начин продукта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от токов удар!

Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта. В случай на неправилно функциониране ремонти могат да бъдат извършвани само от квалифициран персонал.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от изгаряне!

- Повърхностите могат да станат много горещи по време на използването. Не докосвайте продукта по време на или непосредствено след употребата.
- Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато продуктът работи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от токов удар! Не потапяйте продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от токов удар!

Не използвайте повреден продукт. Отделете продукта

от електрическата мрежа и се обърнете към Вашия продавач, ако той е повреден.

- Продуктът не бива да се използва, ако е паднал или има видими щети.
- Този продукт е включен, щом мрежовият щепсел е свързан с подходящ контакт.
- Преди да свържете продукта към електрическата мрежа, проверете дали напрежението и мрежовата честота съответстват на посочените върху табелата за тип на продукта данни за електрозахранване.
- Проверявайте редовно мрежовия щепсел и свързващия проводник за повреди. Ако свързващият проводник е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от неговата сервисна служба или от подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- Пазете свързващия проводник от повреди. Не го оставяйте да виси над остри ръбове и не го притискайте или прегъвайте. Дръжте

- свързващия проводник далеч от горещи повърхности и открит пламък.
- Не оставяйте продукта без надзор, когато е свързан към електрическата мрежа. Не местете продукта, когато той работи.
 - Не поставяйте продукта върху горещи повърхности (газова печка, електрическа печка, фурна и т.н.). Използвайте продукта върху равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
 - Не покривайте продукта, докато той е в употреба или скоро след употребата, ако е още топъл.
 - Внимавайте за това, свързващият проводник да не бъде защитан от плочата за печене и да не докосва ръба на плочата за печене.
 - Използването на удължаващи проводници не се препоръчва. Ако се налага използване на удължаващ проводник, той трябва да е проектиран за протичането на най-малко 10 А ток.
 - Прокарайте свързващия и удължаващите проводници по такъв начин, че никой да не може да се спъне в тях и нищо да не може да бъде повредено.
 - Този продукт не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно задействане.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от нараняване!** Отделете продукта от електрическата мрежа преди почистване или когато той не се използва. Съблюдавайте указанията за почистване на продукта (вижте „Почистване“).
- Не прибирайте горещия продукт в шкаф или в опаковката.
 - Не дърпайте свързващия проводник за изваждане на мрежовия щепсел от контакта.
 - Пазете продукта, свързващия проводник и мрежовия щепсел от прах, пряка слънчева светлина, капеща и пръскаща вода.
 - Съхранявайте продукта на хладно, сухо и защитено от влага място, извън обсега на деца.

- Пазете продукта от горещина. Не поставяйте продукта в близост до открит пламък или източници на топлина като печки или отоплителни уреди.
- Не допускате падане на предмети върху плочата за печене.
- Избягвайте прекомерно въздействие на сили или удари върху плочата за печене.
- Избягвайте абразивни почистващи препарати, абразивни гъби или прекомерно търкане, тъй като това може да повреди покритието.
- Този продукт е предназначен за употреба в домакинството или за подобни приложения, като например:
 - В кухни за служители в магазини, офиси и други професионални области;
 - В селскостопански постройки;
 - От клиенти в хотели, мотели и други жилищно-битови организации;
 - В къщи за гости с нощувка и закуска.

● **Пускане в експлоатация**

● **Разопаковане и основно почистване на продукта**

1. Извадете продукта от опаковката. Отстранете всички опаковъчни материали и защитни фолиа.
2. Проверете дали всички части са налични и дали описаният обем на доставката е пълен (вижте „Обем на доставката“).
3. Проверете дали продуктът и всички части са в добро състояние. Ако установите повреда или дефект, не използвайте продукта, а следвайте описания начин на действие (вижте „Гаранция“).
4. По време на производството някои части са покрити с тънък маслен филм за тяхна защита. Преди първата употреба включете продукта без никакво съдържание, за да се изпарят евентуални остатъци.
5. Преди първата употреба почистете всички части на продукта (вижте „Почистване“).

● **Употреба**

① **ИНФОРМАЦИЯ:**

- Когато продуктът се загрява за пръв път: Може да възникне слаба миризма. Осигурете достатъчно проветрение.
- Изхвърлете първата партида палачинки.
- За да се премине в изключено състояние: Извадете мрежовия щепсел **5** от контакта.
- Никога не включвайте продукта без плоча за печене **3**.
- Преди включването на продукта: Уверете се, че плочата за печене **3** се намира в правилната позиция.

● **Включване/изключване на продукта**

1. Включване на продукта: Завъртете терморегулатора **2** на **MIN**. Свържете мрежовия щепсел **5** към подходящ контакт. Зелената индикация **1** светва.
2. Изключване на продукта: Извадете мрежовия щепсел **5** от контакта. Индикацията **1** изгасва.

Индикация	Състояние
Червена индикация 1 свети	Продуктът се загарява
Зелена индикация 1 свети	
	Продуктът е включен
	Настроената температура е достигната

● Приготвяне на палачинки

i ИНФОРМАЦИЯ:

- Температурата на печене се достига след няколко минути. Зелената индикация **1** светва.
 - Посочените времена на приготвяне на палачинките могат да варират според рецептата.
 - Намажете плочата за печене **3** с подходящо олио за печене.
 - Не препълвайте продукта.
 - Удължете или съкратете времето за печене, за да постигнете желанния резултат.
 - Не използвайте метални шпатули, тъй като те биха могли да повредят незалепащата повърхност на плочата за печене **3**.
1. Излейте тестото в средата на плочата за печене **3**, така че ок. $\frac{2}{3}$ от плочата за печене да е покрита. Когато тестото е разпределено върху плочата за печене, на ръба трябва да останат свободни ок. 2 см. Внимавайте тестото да не изтече през ръба на плочата за печене.
 2. Разпределете течното тесто с Т-образния разпределител на тесто **9** навън (фиг. D). Дръжте Т-образния разпределител на тесто възможно най-плоско и го водете с кръгово движение от центъра към ръба.
 3. Когато след ок. 80–90 секунди тестото от горната страна на палачинката вече не е течно: Използвайте прибора за обръщане на палачинки **8**, за да обърнете палачинката (фиг. E). Плъзнете прибора за обръщане на палачинки под центъра на палачинката, повдигнете я и я обърнете с бързо движение върху другата половина.

Разгънете бързо другата половина, така че палачинката да е изцяло разгъната и да лежи плоско върху плочата за печене **3**.

4. Ако палачинката все още е твърде светла или не е достатъчно твърда, оставете я да се пече малко по-дълго.
5. Щом палачинката се е печела ок. 80–90 секунди, сложете желанния пълнеж върху палачинката, сгънете я с прибора за обръщане на палачинки **8** и я свалете от плочата за печене **3**.
6. Когато процесът на печене е завършен: Извадете мрежовия щепсел **5** от контакта.

● Рецепти

● Преглед

Рецепта	Порции	Време за приготвяне (ок.)
Основна рецепта за палачинки	4–5	90 min
Галети (безглутенови)	4–5	30 min
Сладки палачинки	4–5	90 min
Креп Сюзет	4–5	60 min
Вегански палачинки	4–5	60 min
Пухкави палачинки	3–4	20 min
Галет комплект	4–5	40 min
Билкови палачинки с пълнеж от козе сирене	3–4	120 min
Палачинки с шунка и сирене Грюер	2–3	20 min
Кремообразни палачинки с ягоди	4–5	120 min

● Основна рецепта за палачинки

Съставки за ок. 4–5 палачинки:

250 g	Брашно
400 ml	Мляко
100 ml	Вода
1	Щипка сол
1	Щипка индийско орехче
2	Яйца (размер М)
-	Малко олио с неутрален вкус за плочата за печене

Приготвяне:

1. Пресейте брашното в купа, след това добавете всички съставки и разбъркайте всичко до гладко тесто. Оставете тестото да си почива за 30–60 минути.
2. Разбъркайте тестото още веднъж и проверете консистенцията. Тестото трябва да е с леко гъста консистенция.
3. Добавете малко хладка вода, ако тестото все още е твърде гъсто.
4. Намазвайте плочата за печене с олио с неутрален вкус, преди да пригответе всяка една палачинка.
5. Печете палачинките на степен на нагряване **MAX** ок. 80–90 секунди от всяка страна. В зависимост от желаната степен на изпичане, при нужда намалете температурата.
6. Намажете палачинките по желание с мармалад, захар и канела или като алтернатива ги покрийте със сирене, сьомга или шунка и ги сгънете.

● Галети (безглутенови)

Съставки за ок. 4–5 галети:

250 g	Брашно от елда
1 ч.л.	Морска сол (едра)
1	Яйце

225 ml	Пълномаслено мляко (3,5 % съдържание на мазнини)
400 ml	Вода

Приготвяне:

1. Смесете брашното и солта в купа за разбъркване и направете в центъра малка вдлъбнатина.
2. Изсипете яйцето във вдлъбнатината.
3. Разбъркайте енергично от средата навън с лъжица за бъркане, при което добавете постепенно млякото и водата.
4. Когато тестото стане равномерно, продължете да го биете енергично с ръка, докато започне да изпуска малки мехурчета.
5. Оставете тестото за една нощ в хладилника.
6. След това още веднъж разбъркайте енергично тестото и проверете консистенцията: Тестото трябва да е с консистенция на кисело мляко за пиене.
7. Печете галетите според описанието на степен на температурата **MAX**. ок. 90–100 секунди от всяка страна. В зависимост от желаната степен на изпичане, при нужда намалете температурата.

● Сладки палачинки

Съставки за ок. 4–5 палачинки:

250 g	Брашно
100 g	Захар
400 ml	Мляко
100 ml	Вода
1	Щипка сол
1 пакетче	Ванилова захар
2	Яйца (размер М)
-	Малко олио с неутрален вкус за плочата за печене

Приготвяне:

1. Пресейте брашното в купа, добавете всички съставки и разбъркайте всичко до гладко тесто. Оставете тестото да почива поне 30–60 минути.
2. Разбъркайте тестото още веднъж и проверете консистенцията. Тестото трябва да е с леко гъста консистенция.
3. Добавете малко хладка вода, ако тестото все още е твърде гъсто.
4. Намазвайте плочата за печене с олио с неутрален вкус, преди да пригответе всяка една палачинка.
5. Печете палачинките на степен на нагряване **MAX** ок. 80–90 секунди от всяка страна. В зависимост от желаната степен на изпичане, при нужда намалете температурата.
6. Намажете палачинките по желание с мармалад или ги поръсете със захар и канела и ги сгънете.

● Креп Сюзет

Съставки за ок. 4–5 палачинки:

За тестото:	
200 g	Брашно
180 ml	Мляко
2	Щипки сол
120 g	Масло, разтопено
8	Яйца (размер М)
2 с.л.	Пудра захар
2 с.л.	Ром
-	Малко олио с неутрален вкус за плочата за печене
За портокаловия сос:	
4	Портокала, необработени
24	Бучки захар
60 g	Масло, разтопено
2	Лимона (сок)

2 с.л.	Филетирани бадеми
50 ml	Портокалов ликьор за фламбирание (алкохолно съдържание най-малко 40 %)

Приготвяне:

1. Разтопете маслото и го оставете малко да се охлади.
 2. Пресейте брашното в купа, добавете всички съставки и разбъркайте всичко до гладко тесто. Оставете тестото да почива поне 30 минути.
 3. Разбъркайте тестото още веднъж и проверете консистенцията. Тестото трябва да е с леко гъста консистенция. Добавете малко хладка вода, ако тестото все още е твърде гъсто.
- За портокаловия сос процедирайте по следния начин:
1. Рендосайте портокаловата кора, след това изстискайте сока от портокалите.
 2. Разтопете захарта на бучки с маслото в тиган и оставете да се карамелизира, докато придобие лек златист цвят.
 3. Добавете портокаловия и лимония сок заедно с портокаловите корички и оставете всичко да ври в продължение на 1–2 минути.
 4. Намазвайте плочата за печене с олио с неутрален вкус, преди да пригответе всяка една палачинка.
 5. Печете палачинките на степен на нагряване **MAX** ок. 80–90 секунди от всяка страна. В зависимост от желаната степен на изпичане, при нужда намалете температурата.
 6. Сгънете всяка палачинка два пъти в чиния. Покрийте палачинката с портокаловия сос и я оставете да почива ок. 1–2 минути.
 7. Поръсете палачинката с филетираните бадеми. Сложете затопления портокалов ликьор в черпак и го запалете с клечка кибрит (фламбирание). Излейте портокаловия ликьор върху палачинките.
 8. Сервирайте в пламъци.

● Вегански палачинки

Съставки за ок. 4–5 палачинки:

250 g	Брашно
30 g	Царевично брашно
500 ml	Соево мляко
150 ml	Студена вода
1	Щипка сол
30 g	Кафява захар
32 ml	Олио (с неутрален вкус)
-	Малко олио с неутрален вкус (напр. слънчогледово олио) за плочата за печене

Приготвяне:

1. Разтворете царевичното брашно в студена вода в подходящ съд.
2. Пресейте брашното в купа и го разбъркайте с олиото, захарта, солта, царевичното брашно и 100 ml соево мляко до гъсто тесто. Разбъркайте с останалото соево мляко, докато тестото стане гладко, и го оставете да почива поне 30 минути.
3. Разбъркайте тестото още веднъж и проверете консистенцията. Тестото трябва да е с леко гъста консистенция. Ако е необходимо, разрежете с малко вода.
4. Намазвайте плочата за печене с олио с неутрален вкус, преди да пригответе всяка една палачинка.
5. Печете първата страна на палачинката на степен на нагриване **MAX** ок. 90–100 секунди. Печете втората страна в продължение на ок. 60 секунди. В зависимост от желаната степен на изпичане, при нужда намалете температурата.
6. Намажете палачинките по желание с мармалад или ги поръсете със захар или канела и ги съгнете.

● Пухкави палачинки

Съставки за ок. 3–4 пухкави палачинки:

4	Яйца
250 g	Брашно
2 ч.л.	Сода бикарбонат
250 ml	Пълномаслено мляко (3,5 % съдържание на мазнини)
2	Щипки сол
За сладки пълнежи:	
-	Пудра захар
-	Кленов сироп
-	Пресни плодове (напр. ягоди, боровинки)
-	Компот
За солени пълнежи:	
-	Хрупкав бекон
-	Зеленчукови нудели
-	Пушена съомга
-	Прясна салата

Приготвяне:

1. Отделете жълтъците на яйцата.
2. Смесете брашното със содата бикарбонат.
3. По време на бъркането добавяйте към жълтъците млякото и сместа на брашното, като ги редувате. Разбъркайте всичко с ръчен миксер до гладко тесто.
4. Разбийте белтъците с малко сол до втвърдяване.
5. Смесете внимателно разбитите белтъци с тестото.
6. Пригответе пухкавите палачинки веднага, без да ги оставяте да почиват: Сложете 1–2 супени лъжици тесто върху плочата за печене **3** за всяка пухкава палачинка. Печете палачинките на степен на нагриване **MAX** ок. 1–2 минути от всяка страна, докато станат златистокафяви.

● Галет комплект

Съставки за ок. 4–5 галети:

250 g	Брашно от елда
1 ч.л.	Едра морска сол
1	Яйце
225 ml	Пълномаслено мляко (3,5 % съдържание на мазнини)
400 ml	Вода
8	Яйца
300 g	Настърган кашкавал
4 филии	Варена шунка
-	Сол и пипер

Приготвяне:

1. Смесете брашното и солта в купа за разбъркване и направете в центъра малка вдлъбнатина.
2. Изсипете яйцето във вдлъбнатината.
3. Разбъркайте енергично от средата навън с лъжица за бъркане, при което добавете постепенно млякото и водата.
4. Когато тестото стане равномерно, продължете да го биете енергично с ръка, докато започне да изпуска малки мехурчета.
5. Оставете тестото за една нощ в хладилника.
6. Нарезете варената шунка на ивици.
7. След това още веднъж разбъркайте енергично тестото и проверете консистенцията: Тестото трябва да е с консистенция на кисело мляко за пиене.
8. Печете галетите според описанието на степен на температурата **MAX**, ок. 90–100 секунди от всяка страна. В зависимост от желаната степен на изпичане, при нужда намалете температурата.
9. Веднага след обръщането поставете яйцето в центъра и намалете температурата.
10. Подправете яйцето със сол и пипер.
11. Когато белтъкът се сготви, разпределете настъргания кашкавал и ивиците шунка около жълтъка.

12. Когато кашкавалът се разтопи, прегънете леко краищата на палачинката с прибора за обръщане на палачинки, така че яйцето в средата все още да се вижда.

● Билкови палачинки с пълнеж от козе сирене

Съставки за ок. 3–4 палачинки:

2	Яйца (размер L)
175 ml	Мляко
125 ml	Вода
3 ч.л.	Рапично олио
0,5 ч.л.	Сол
56 g	Пълнозърнесто брашно
56 g	Универсално брашно
-	Естрагон, магданоз, чубрица и/или див лук (нарязан на ситно)
-	Масло

За пълнежа:

220 g	Нискомаслена извара
170 g	Козе сирене
45 ml	Нискомаслено кисело мляко (натурално)
-	Пипер (прясно смлян)

Приготвяне:

1. Сложете млякото, водата, яйцата, рапичното олио и солта в блендер.
2. Затворете блендера и го включете на ниска скорост. Добавете брашното и увеличете скоростта на по-висока степен. Пасирайте всичко в продължение на 1 минута.
3. Сложете всичко в купа, покрийте я и я оставете за 1–2 часа в хладилника.
4. Преди печенето добавете и разбъркайте билките.
5. Загрейте предварително плочата за печене [3] на средна температура. Разтопете част от маслото. Използвайте готварска четка, за да намажете плочата за печене с маслото.

6. Сложете тестото върху плочата за печене [3] и го разпределете равномерно с Т-образния разпределител на тесто [9].
7. Печете в продължение на ок. 1 минута, докато краищата могат да се отлепят лесно с прибора за обръщане на палачинки [8].
8. Обърнете палачинката и я печете от другата страна в продължение на ок. 30 секунди. Прехвърлете палачинката в чиния. Повтаряйте процедурата, докато всичкото тесто се изразходва.
9. Обработете изварата и козето сирене в кухненски робот със стоманено острие до гладка маса.
10. Добавете киселото мляко и пипера и разбъркайте всичко. Сложете в купа. Покрийте и оставете в хладилника до употребата.
11. Прорезете всяка палачинка в средата. Сложете малко по-малко от една супена лъжица от козето сирене върху по-малко изпечената страна на всяка палачинка.
12. Сгънете палачинките през средата, след това ги сгънете отново. Подредете всичко върху плоча за сервиране.
13. За затопляне сложете за 30 секунди в микровълновата фурна или за 10 минути във фурната на ниска степен.

● Палачинки с шунка и сирене Грюер

Съставки за ок. 2–3 палачинки:

175 ml	Мляко
1	Яйце
60 g	Универсално брашно
8–10 филии	Шунка (нарязана на тънки шайби)
170 g	Сирене Грюер
-	Масло
-	Див лук (тънко нарязан, по желание)

Приготвяне:

1. Смесете млякото, яйцето и брашното в купа за разбиване.
2. Загрейте предварително плочата за печене [3] на средна температура. Разтопете парченце масло. Използвайте готварска четка, за да намажете плочата за печене с маслото.
3. Сложете тестото върху плочата за печене [3] и го разпределете равномерно с Т-образния разпределител на тесто [9].
4. Печете в продължение на ок. 2 минути или докато палачинката леко потъмнее. Обърнете палачинката внимателно с прибора за обръщане на палачинки [8]. Печете от другата страна в продължение на ок. 2 минути, докато и двете страни са изпечени.
5. Отстранете палачинката от плочата за печене [3]. Повторете процедурата с останалото тесто.
6. Щом палачинките са изпечени, поставете 1–2 филии шунка и част от сиренето в средата на една палачинка.
7. Сгънете палачинката в единия край и след това прегънете страните.
8. Сложете още малко масло върху плочата за печене [3] (все още на средна температура).
9. Поставете сгънатите палачинки една след друга върху плочата за печене [3]. Обърнете след ок. 1 минута и печете, докато сиренето се разтопи.
10. Свалете от плочата за печене [3]. Гарнирайте с пресния див лук или друга желана гарнитурa и сервирайте.

● Кremoобразни палачинки с ягоди

Съставки за ок. 4–5 палачинки:

4	Яйца (размер L)
250 ml	Пълномаслено мляко (2 % съдържание на мазнини)
250 ml	Вода
2 ч.л.	Масло (разтопено)

240 g	Универсално брашно
¼ ч.л.	Сол
За пълнежа:	
227 g	Прясно сирене (меко)
30 g	Пудра захар
15 ml	Лимонов сок
15 g	Лимонова кора (настъргана)
3 g	Екстракт от ванилия
4 чаши	Ягоди (нарязани на парченца)
230 g	Сметана (бита)

Приготвяне:

1. Разбъркайте яйцата, млякото, водата, маслото, брашното и солта в голяма купа. Смесете добре.
2. Поставете тестото покрито за ок. 1 час в хладилника.
3. Загрейте предварително плочата за печене [3] на средна температура.
4. Разбъркайте тестото. Сложете тестото върху плочата за печене [3] и го разпределете равномерно с Т-образния разпределител на тесто [9].
5. Печете, докато повърхността се втвърди. Обърнете палачинката внимателно с прибора за обръщане на палачинки [8].
6. Печете палачинката от другата страна, докато и двете страни са изпечени. Поставете палачинката върху скара. Оставете палачинката да се охлади.
7. Повторете процедурата с останалото тесто. При нужда намажете плочата за печене [3] с мазнина.
8. За пълнежа: В малка купа разбъркайте прясното сирене, пудрата захар, лимоновия сок и кора, както и екстрактът от ванилия до гладкост.
9. Прибавете 2 чаши пресни ягоди и битата сметана.
10. Сложете около 1/3 чаша от пълнежа в средата на всяка палачинка и навийте палачинката. Украсете с останалите ягоди и при нужда допълнително пудра захар.

● Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от токов удар!

- Преди почистването: Винаги изваждайте мрежовия щепсел [5] от контакта.
- Не потапяйте електрическите компоненти на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.
- Не допускайте попадане на вода или други течности във вътрешността на продукта.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от изгаряне! Не почиствайте продукта веднага след работата му. Първо оставете продукта да изстине.

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от повреди по продукта! Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати или твърди четки.

- ❗ **ИНФОРМАЦИЯ:** Почиствайте продукта веднага, след като той е изстинал. Ако се случи остатъци от хранителни продукти да засъхнат, те вече могат да се отстранят толкова лесно.

Част	Метод на почистване
Корпус	<input type="checkbox"/> Избършете корпуса с влажна кърпа. <input type="checkbox"/> Ако е необходимо, добавете мек почистващ препарат върху кърпата. След това избършете корпуса с влажна кърпа без почистващ препарат. <input type="checkbox"/> Подсушете щателно корпуса.

Част	Метод на почистване
Плоча за печене 3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Не допускате попадане на вода или други течности във вътрешността на продукта. <input type="checkbox"/> Отстранете плочата за печене 3 от основата 4. <input type="checkbox"/> Избършете плочата за печене 3 с леко навлажнена кърпа и мек почистващ препарат. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Можете да почиствате плочата за печене 3 също и в съдомиялна машина.
Прибор за обръщане на палачинки 8 Т-образен разпределител на тесто 9	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Измийте частите с вода и мек почистващ препарат. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Можете да почиствате частите също и в съдомиялна машина.

● Съхранение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от изгаряне! Не прибирайте продукта за съхранение веднага след работата му. Първо оставете продукта да изстине.

- Почистете продукта преди съхранението.
- Навийте свързващия проводник **5** върху приспособлението за съхранение на кабела **6**.
- Съхранявайте продукта в оригиналната опаковка, когато той не се използва.
- Съхранявайте продукта на сухо място и извън обсега на деца.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1-7: пластмаси/20-22: хартия и картон/80-98: композитни материали.

Продукт:



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● Гаранция

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

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

Гаранционни условия

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

Ремонтът или замяната на продукта не порождаат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 493696_2504) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервисен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервис можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиса безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат. Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1
74167 Некарсулм
Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или

на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедиране в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 493696_2504) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

● Сервиз

Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg



Маркировка за съответствие - сърбия

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων	Σελίδα 139
Εισαγωγή	Σελίδα 139
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 140
Περιεχόμενο συσκευασίας	Σελίδα 140
Λίστα εξαρτημάτων	Σελίδα 140
Τεχνικά δεδομένα	Σελίδα 140
Γενικές υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα 140
Θέση σε λειτουργία	Σελίδα 144
Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν	Σελίδα 144
Χρήση	Σελίδα 144
Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του προϊόντος	Σελίδα 144
Πώς να φτιάξετε κρέπες	Σελίδα 144
Συνταγές	Σελίδα 145
Επισκόπηση	Σελίδα 145
Βασική συνταγή για κρέπες	Σελίδα 145
Γαλέτες (χωρίς γλουτένη)	Σελίδα 146
Γλυκές κρέπες	Σελίδα 146
Κρεπ σουζέτ	Σελίδα 147
Χορτοφαγικές κρέπες	Σελίδα 147
Πανκέικς	Σελίδα 148
Γκαλέτ κομπλέτ	Σελίδα 148
Κρέπες με μυρωδικά και γέμιση από κατσικίσιο τυρί	Σελίδα 149
Κρέπες με ζαμπόν και γκρουγιέρ	Σελίδα 149
Κρέπες με κρέμα και φράουλες	Σελίδα 150
Καθαρισμός	Σελίδα 151
Αποθήκευση	Σελίδα 151
Απόσυρση	Σελίδα 151
Εγγύηση	Σελίδα 152
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 152
Σέρβις	Σελίδα 153

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! - Υποδεικνύει έναν κίνδυνο υψηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος πνιγμού)		Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Υποδεικνύει έναν κίνδυνο μέτριου βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος ηλεκτροπληξίας)	Hz	Hertz (συχνότητα δικτύου)
		W	Watt
	ΠΡΟΣΟΧΗ! - Υποδεικνύει έναν κίνδυνο χαμηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος εγκαύματος)		Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους.
	ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! - Προειδοποιεί για πιθανές υλικές ζημιές (π.χ. κίνδυνος βραχυκυκλώματος)		Κίνδυνος - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Πληροφορίες» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.		Προσοχή - πολύ θερμή επιφάνεια!
	Κατάλληλο για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.		Αυτό το προϊόν κατατάσσεται στην κατηγορία προστασίας Ι και πρέπει να γειώνεται.
	Ενδείκνυται για το πλυντήριο πιάτων: 3 Πλάκα ψησίματος 8 Σπάτουλα 9 Εργαλείο T		Υποδείξεις ασφαλείας Οδηγίες χειρισμού
	Το σύμβολο CE επιβεβαιώνει τη συμβατότητα με τις οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για το προϊόν.		

ΚΡΕΠΙΕΡΑ

● Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος

αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για

τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.



Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας αυτόν τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας, πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 493696_2504.

● Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν προορίζεται για να φτιάχνετε κρέπες και παρόμοια εδέσματα. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για άλλους σκοπούς.
- Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς σκοπούς.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

● Περιεχόμενο συσκευασίας

Μετά την αφαίρεση του προϊόντος από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα και ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται σε άριστη κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση.

- 1 Κρεπιέρα
- 1 Πλάκα ψησίματος
- 1 Σπάτουλα
- 1 Εργαλείο T
- 1 Σύντομες οδηγίες

● Λίστα εξαρτημάτων

(Εικ. Α)

- 1 Κόκκινη ένδειξη (ρεύμα) ή πράσινη ένδειξη (έτοιμο)
- 2 Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας (**MIN**/**MAX**)
- 3 Πλάκα ψησίματος
- 4 Βάση

(Εικ. Β)

- 5 Καλώδιο τροφοδοσίας με φικ
- 6 Βάση περιτύλιξης καλωδίου
- 7 Αντιολισθητικά πόδια

(Εικ. C)

- 8 Σπάτουλα
- 9 Εργαλείο T

● Τεχνικά δεδομένα

Τάση εισόδου:	220-240 V~, 50-60 Hz
Ισχύς εισόδου:	1500 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:	0,0 W
Κατηγορία προστασίας:	I
Πιστοποίηση:	
- HG13657:	GS Intertek
- HG13657-CH:	-
- HG13657-BS:	-



Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ!

ΑΝ ΔΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΑ ΑΤΟΜΑ, ΔΩΣΤΕ ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Σε περίπτωση πρόκλησης βλαβών λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών χρήσης, η εγγύηση ακυρώνεται! Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών λόγω ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των υποδείξεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας χωρίς επίβλεψη. Τα υλικά συσκευασίας ενέχουν κίνδυνο ασφυξίας.

Τα παιδιά υποτιμούν συχνά τους σχετικούς κινδύνους. Μην επιτρέπετε ποτέ στα παιδιά να πλησιάζουν τα υλικά συσκευασίας.

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη

εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σύμφωνα με τις οδηγίες. Μην επιχειρείτε να τροποποιήσετε το προϊόν με οποιονδήποτε τρόπο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης και αμέσως μετά τη χρήση.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όσο το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο και απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

- Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος σε περίπτωση πτώσης ή αν έχει ορατά σημάδια ζημιάς.
- Αυτό το προϊόν ενεργοποιείται μόλις το φως συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα.

- Πριν συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση και η ένταση ρεύματος που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος συμφωνούν με τα αντίστοιχα στοιχεία της παροχής ρεύματος.
- Ελέγχετε τακτικά το φως και το καλώδιο τροφοδοσίας για βλάβες. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών του ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή κινδύνων.
- Προστατεύστε το καλώδιο τροφοδοσίας από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται από αιχμηρές ακμές, μην το συνθλίβετε και μην το λυγίζετε. Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες και ελεύθερες φλόγες.
- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν χωρίς επίβλεψη όταν είναι συνδεδεμένο στο ηλεκτρικό δίκτυο. Μην μετακινείτε το προϊόν ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε θερμές επιφάνειες (εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες,

φούρνους κ.ο.κ.). Λειτουργείτε το προϊόν σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.

- Μην καλύπτετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά τη χρήση, ενώ είναι ακόμη ζεστό.
- Δώστε προσοχή, ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην παγιδευτεί στην πλάκα ψησίματος και να μην ακουμπά στην περίμετρο της πλάκας ψησίματος.
- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίων επέκτασης. Αν η χρήση καλωδίου επέκτασης είναι απαραίτητη, πρέπει να είναι κατάλληλη για ένταση ρεύματος τουλάχιστον 10 Α.
- Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας και το καλώδιο επέκτασης με τέτοιον τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο να σκοντάψει κάποιος πάνω τους και να προκληθούν ζημιές.
- Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού!

Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τον καθαρισμό ή όταν δεν χρησιμοποιείται. Τηρείτε τις υποδείξεις καθαρισμού του προϊόντος (βλ. «Καθαρισμός»).

- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε ντουλάπι ή στη συσκευασία του όσο είναι θερμό.
- Τραβάτε το φισ, όχι το καλώδιο τροφοδοσίας, για να το βγάλετε από την πρίζα.
- Προστατεύστε το προϊόν, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φισ από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, σταγόνες και πιτσιλίσμα.
- Αποθηκεύστε το προϊόν σε ψυχρό, στεγνό μέρος, χωρίς υγρασία και μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.
- Προστατεύστε το προϊόν από τη θερμότητα. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε ελεύθερες φλόγες ή πηγές θερμότητας, όπως φούρνοι και θερμάστρες.
- Μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στην πλάκα ψησίματος.
- Αποφύγετε την υπερβολική άσκηση δύναμης και τις προσκρούσεις στην πλάκα ψησίματος.

- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σκληρά σφουγγάρια και μην τρίβετε υπερβολικά την εστία για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στην επιφάνεια.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως π.χ. για χρήση:
 - Στις κουζίνες καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων;
 - Σε αγροκτήματα;
 - Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων καταλυμάτων;
 - Σε πανσιόν.

● Θέση σε λειτουργία

● Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν

1. Αφαιρέστε το προϊόν από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις προστατευτικές μεμβράνες.
2. Ελέγξτε αν διατίθενται όλα τα μέρη και αν το περιγραφόμενο περιεχόμενο συσκευασίας είναι πλήρες (βλ. «Περιεχόμενο συσκευασίας»).
3. Ελέγξτε αν το προϊόν και όλα τα μέρη βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Αν διαπιστώσετε ζημιές ή ελαττώματα, μην χρησιμοποιείτε το προϊόν, αλλά ακολουθήστε τις περιγραφόμενες οδηγίες (βλ. «Εγγύηση»).
4. Κατά τη διάρκεια της παραγωγής ορισμένα μέρη επικαλύπτονται με μια λεπτή στρώση λαδιού για λόγους προστασίας. Κατά την πρώτη χρήση μην τοποθετείτε υλικά στο προϊόν, ώστε να εξατμιστούν τυχόν υπολείμματα.

5. Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος (βλ. «Καθαρισμός»).

● Χρήση

❗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Κατά τις πρώτες φορές που θερμαίνεται το προϊόν: Ενδέχεται να προκύψει ελαφριά οσμή. Φροντίστε ο χώρος να αερίζεται επαρκώς.
- Πετάξτε τις πρώτες κρέπες που θα ψήσετε.
- Για να απενεργοποιήσετε το προϊόν: Βγάλτε το φως [5] από την πρίζα.
- Μην ενεργοποιείτε το προϊόν χωρίς την πλάκα ψησίματος [3].
- Πριν την ενεργοποίηση του προϊόντος: Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα ψησίματος [3] βρίσκεται στη σωστή θέση.

● Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση του προϊόντος

1. Ενεργοποίηση του προϊόντος: Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας [2] στη θέση **MIN**. Συνδέστε το φως [5] σε κατάλληλη πρίζα. Η πράσινη ένδειξη [1] ανάβει.
2. Απενεργοποίηση προϊόντος: Βγάλτε το φως [5] από την πρίζα. Η ένδειξη [1] σβήνει.

Ένδειξη	Κατάσταση
Η κόκκινη ένδειξη [1] ανάβει	Το προϊόν θερμαίνεται
Η πράσινη ένδειξη [1] ανάβει	Το προϊόν είναι ενεργοποιημένο
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία επιτεύχθηκε

● Πώς να φτιάξετε κρέπες

❗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Η θερμοκρασία ψησίματος επιτυγχάνετε μετά από μερικά λεπτά. Η πράσινη ένδειξη [1] ανάβει.
- Οι υποδεικνυόμενοι χρόνοι ψησίματος για τις κρέπες μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή.

- Λιπάνετε την πλάκα ψησίματος [3] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
 - Μην γεμίζετε υπερβολικά το προϊόν.
 - Αυξήστε ή μειώστε το χρόνο ψησίματος για να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
 - Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές σπάτουλες, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολητική επιφάνεια της πλάκας ψησίματος [3].
1. Χύστε τη ζύμη στο κέντρο της πλάκας ψησίματος [3], ώστε να καλύπτει περ. τα $\frac{2}{3}$ της πλάκας ψησίματος. Όταν η ζύμη απλώνει στην πλάκα ψησίματος, πρέπει να απέχει περ. 2 cm από την περιμετρο της πλάκας ψησίματος. Προσέξτε να μην εξέχει η ζύμη από την περιμετρο της πλάκας ψησίματος.
 2. Απλώστε την υγρή ζύμη με το εργαλείο T [9] προς τα έξω (εικ. D). Κρατήστε το εργαλείο T σε όσο το δυνατόν πιο επίπεδη θέση και μετακινήστε το με κυκλικές κινήσεις από το κέντρο προς την περιμετρο.
 3. Εφόσον η ζύμη στην πάνω πλευρά της κρέπας δεν είναι πλέον υγρή μετά από περ. 80–90 δευτερόλεπτα: Γυρίστε την κρέπα χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα [8] (εικ. E). Περάστε τη σπάτουλα κάτω από το κέντρο της κρέπας, ανασηκώστε την και γυρίστε την με μια γρήγορη κίνηση από την άλλη πλευρά. Απλώστε γρήγορα την κρέπα, ώστε να μην διπλώνει και να εφάπτεται στην πλάκα ψησίματος [3].
 4. Αν η κρέπα είναι πολύ ανοιχτόχρωμη ή δεν έχει σφίξει, αφήστε την να ψηθεί λίγο ακόμη.
 5. Μόλις η κρέπα ψηθεί μετά από περ. 80–90 δευτερόλεπτα, προσθέστε στην κρέπα τη γέμιση της επιλογής σας, διπλώστε την με τη σπάτουλα [8] και αφαιρέστε την από την πλάκα ψησίματος [3].
 6. Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος: Βγάλτε το φισ [5] από την πρίζα.

● Συνταγές

● Επισκόπηση

Συνταγή	Μερίδες	Χρόνος προετοιμασίας (περ.)
Βασική συνταγή για κρέπες	4–5	90 min
Γαλέτες (χωρίς γλουτένη)	4–5	30 min
Γλυκές κρέπες	4–5	90 min
Κρεπ σουζέτ	4–5	60 min
Χορτοφαγικές κρέπες	4–5	60 min
Πανκέικς	3–4	20 min
Γκαλέτ κομπλέτ	4–5	40 min
Κρέπες με μυρωδικά και γέμιση από κατακίσιο τυρί	3–4	120 min
Κρέπες με ζαμπόν και γκρουγιέρ	2–3	20 min
Κρέπες με κρέμα και φράουλες	4–5	120 min

● Βασική συνταγή για κρέπες

Υλικά για περ. 4–5 κρέπες:

250 g	Αλεύρι
400 ml	Γάλα
100 ml	Νερό
1	Πρέζα αλάτι
1	Πρέζα μοσχοκάρυδο
2	Αυγά (μεσαίου μεγέθους)
-	Λίγο ουδέτερο λάδι για την πλάκα ψησίματος

Διαδικασία:

1. Κοσκινίστε το αλεύρι σε ένα μπολ και, στη συνέχεια, προσθέστε όλα τα υλικά και ανακατέψτε τα μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30–60 λεπτά.
2. Ανακατέψτε άλλη μια φορά τη ζύμη και ελέγξτε την πυκνότητά της. Η ζύμη πρέπει να είναι παχύρρευστη.
3. Αν η ζύμη είναι πολύ πυκνή, προσθέστε λίγο χλιαρό νερό.
4. Λιπάνετε την πλάκα ψησίματος με ουδέτερο λάδι πριν από το ψήσιμο κάθε κρέπας.
5. Ψήστε τις κρέπες στο επίπεδο θερμότητας **MAX** για περ. 80–90 δευτερόλεπτα σε κάθε πλευρά. Μειώστε τη θερμότητα, ανάλογα με τον βαθμό ροδίσματος που προτιμάτε.
6. Αλείψτε τις κρέπες με μαρμελάδα, ζάχαρη και κανέλα, τυρί, σολομό ή ζαμπόν, ανάλογα με τα γούστα σας, και διπλώστε τις.

● Γαλέτες (χωρίς γλουτένη)

Υλικά για περ. 4–5 γαλέτες:

250 g	Αλεύρι φαγόπυρου
1 κουταλάκι	Θαλασσινό αλάτι (χοντρό)
1	Αβγό
225 ml	Πλήρες γάλα (3,5 % λιπαρά)
400 ml	Νερό

Διαδικασία:

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μπολ και κάντε μια μικρή λακκούβα στο κέντρο.
2. Ρίξτε στη λακκούβα το αβγό.
3. Ανακατέψτε δυνατά από το κέντρο προς τα έξω με ένα κουτάλι προσθέτοντας σταδιακά το γάλα και το νερό.
4. Όταν η ζύμη είναι ομοιόμορφη, χτυπήστε τη δυνατά με το χέρι, μέχρι να σχηματιστούν μικρές φυσαλίδες.
5. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί στο ψυγείο όλη τη νύχτα.

6. Στη συνέχεια ανακατέψτε και πάλι δυνατά τη ζύμη και ελέγξτε την πυκνότητά της: Η ζύμη πρέπει να έχει την υφή ροφήματος γιαουρτιού.
7. Ψήστε τις γαλέτες σύμφωνα με την περιγραφή στο επίπεδο θερμοκρασίας **MAX** για περ. 90–100 δευτερόλεπτα σε κάθε πλευρά. Μειώστε τη θερμότητα, ανάλογα με τον βαθμό ροδίσματος που προτιμάτε.

● Γλυκές κρέπες

Υλικά για περ. 4–5 κρέπες:

250 g	Αλεύρι
100 g	Ζάχαρη
400 ml	Γάλα
100 ml	Νερό
1	Πρέζα αλάτι
1 Φακελάκι	Βανίλια
2	Αυγά (μεσαίου μεγέθους)
-	Λίγο ουδέτερο λάδι για την πλάκα ψησίματος

Διαδικασία:

1. Κοσκινίστε το αλεύρι σε ένα μπολ, προσθέστε όλα τα υλικά και ανακατέψτε τα, ώστε να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30–60 λεπτά.
2. Ανακατέψτε άλλη μια φορά τη ζύμη και ελέγξτε την πυκνότητά της. Η ζύμη πρέπει να είναι παχύρρευστη.
3. Αν η ζύμη είναι πολύ πυκνή, προσθέστε λίγο χλιαρό νερό.
4. Λιπάνετε την πλάκα ψησίματος με ουδέτερο λάδι πριν από το ψήσιμο κάθε κρέπας.
5. Ψήστε τις κρέπες στο επίπεδο θερμότητας **MAX** για περ. 80–90 δευτερόλεπτα σε κάθε πλευρά. Μειώστε τη θερμότητα, ανάλογα με τον βαθμό ροδίσματος που προτιμάτε.
6. Αλείψτε τις κρέπες με μαρμελάδα ή πασπαλίστε τις με ζάχαρη και κανέλα, ανάλογα με τα γούστα σας, και διπλώστε τις.

● Κρεπ σουζέτ

Υλικά για περ. 4–5 κρέπες:

Για τη ζύμη:	
200 g	Αλεύρι
180 ml	Γάλα
2	Πρέζες αλάτι
120 g	Βούτυρο, λιωμένο
8	Αυγά (μεσαίου μεγέθους)
2 κουταλιές	Ζάχαρη άχνη
2 κουταλιές	Ρούμι
-	Λίγο ουδέτερο λάδι για την πλάκα ψησίματος
Για τη σος πορτοκαλιού:	
4	Πορτοκάλια, ακέρωτα
24	Κυβάρια ζάχαρης
60 g	Βούτυρο, λιωμένο
2	Λεμόνια (χυμός)
2 κουταλιές	Αμύγδαλα φιλέ
50 ml	Λικέρ πορτοκάλι για φλαμπάρισμα (περιεκτικότητα σε αλκοόλ τουλάχιστον 40 %)

Διαδικασία:

1. Λιώστε το βούτυρο και αφήστε το να κρυώσει λίγο.
2. Κοσκινίστε το αλεύρι σε ένα μπολ, προσθέστε όλα τα υλικά και ανακατέψτε τα, ώστε να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30 λεπτά.
3. Ανακατέψτε άλλη μια φορά τη ζύμη και ελέγξτε την πυκνότητά της. Η ζύμη πρέπει να είναι παχύρρευστη. Αν η ζύμη είναι πολύ πυκνή, προσθέστε λίγο χλιαρό νερό.

Για τη σος πορτοκαλιού ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Τρίψτε τα πορτοκάλια για να πάρετε το ξύσμα του και, στη συνέχεια, σύψτε τα.
2. Λιώστε τα κυβάρια ζάχαρης με το βούτυρο σε ένα τηγάνι και αφήστε τα να καραμελώσουν, μέχρι να έχουν ένα ανοιχτό χρυσαφί χρώμα.

3. Προσθέστε τον χυμό από τα πορτοκάλια και τα λεμόνια μαζί με το ξύσμα των πορτοκαλιών και αφήστε τα να βράσουν για 1–2 λεπτά.
4. Λιπάνετε την πλάκα ψησίματος με ουδέτερο λάδι πριν από το ψήσιμο κάθε κρέπας.
5. Ψήστε τις κρέπες στο επίπεδο θερμότητας **MAX** για περ. 80–90 δευτερόλεπτα σε κάθε πλευρά. Μειώστε τη θερμότητα, ανάλογα με τον βαθμό ροδίσματος που προτιμάτε.
6. Διπλώστε κάθε κρέπα δύο φορές σε ένα πιάτο. Καλύψτε την κρέπα με τη σος πορτοκαλιού και αφήστε την να σταθεί για περ. 1–2 λεπτά.
7. Πασπαλίστε την κρέπα με τα αμύγδαλα φιλέ. Πάρτε το λικέρ πορτοκαλιού με μια κουτάλα και ανάψτε το σπίρτο (φλαμπάρισμα). Περιχύστε το λικέρ πορτοκαλιού στην κρέπα.
8. Σερβίρετε φλαμπέ.

● Χορτοφαγικές κρέπες

Υλικά για περ. 4–5 κρέπες:

250 g	Αλεύρι
30 g	Κορν φλάουρ
500 ml	Γάλα σόγιας
150 ml	Κρύο νερό
1	Πρέζα αλάτι
30 g	Καστανή ζάχαρη
32 ml	Φυτικό λάδι (ουδέτερο)
-	Λίγο ουδέτερο λάδι (π.χ. ηλιέλαιο) για την πλάκα ψησίματος

Διαδικασία:

1. Διαλύστε σε ένα μπολ το κορν φλάουρ με κρύο νερό.
2. Σε ένα άλλο μπολ κοσκινίστε το αλεύρι, προσθέστε το φυτικό λάδι, τη ζάχαρη, το αλάτι, το κορν φλάουρ και 100 ml γάλα σόγιας και ανακατέψτε τα υλικά μέχρι να έχετε μια παχύρρευστη ζύμη. Προσθέστε το υπόλοιπο γάλα σόγιας μέχρι να έχετε μια λεία ζύμη και αφήστε την να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30 λεπτά.

3. Ανακατέψτε άλλη μια φορά τη ζύμη και ελέγξτε την πυκνότητά της. Η ζύμη πρέπει να είναι παχύρρευστη. Αν χρειάζεται, αραιώστε την με λίγο νερό.
4. Λιπάνετε την πλάκα ψησίματος με ουδέτερο λάδι πριν από το ψήσιμο κάθε κρέπας.
5. Ψήστε τη μια πλευρά της κρέπας στο επίπεδο θερμότητας **MAX** για περ. 90–100 δευτερόλεπτα. Ψήστε τη δεύτερη πλευρά για περ. 60 δευτερόλεπτα. Μειώστε τη θερμότητα, ανάλογα με τον βαθμό ροδίσματος που προτιμάτε.
6. Αλείψτε τις κρέπες με μαρμελάδα ή πασπαλίστε τις με ζάχαρη ή κανέλα, ανάλογα με τα γούστα σας, και διπλώστε τις.

● Πανκέικς

Υλικά για περ. 3–4 πανκέικς:

4	Αβγά
250 g	Αλεύρι
2 κουταλάκια	Μαγειρική σόδα
250 ml	Πλήρες γάλα (3,5 % λιπαρά)
2	Πρέζες αλάτι

Για γλυκιά γέμιση:

-	Ζάχαρη άχνη
-	Σιρόπι σφενδάμου
-	Φρέσκα φρούτα (π.χ. φράουλες, μούρα)
-	Κομπόστα

Για αλμυρή γέμιση:

-	Τραγανό μπέικον
-	Λωρίδες λαχανικών
-	Καπνιστός σολομός
-	Φρέσκια σαλάτα

Διαδικασία:

1. Χωρίστε τα αβγά.
2. Αναμίξτε το αλεύρι με τη μαγειρική σόδα.
3. Ανακατέψτε τους κρόκους, προσθέτοντας σταδιακά το γάλα και το μείγμα από αλεύρι και μαγειρική σόδα. Ανακατέψτε όλα τα υλικά με σύρμα, μέχρι να έχετε μια λεία ζύμη.

4. Χτυπήστε τα ασπράδια με το αλάτι.
5. Προσθέστε με απαλές κινήσεις τα χτυπημένα ασπράδια στη ζύμη.
6. Ψήστε αμέσως τα πανκέικς, χωρίς να τα αφήσετε να ξεκουραστούν: Για κάθε πανκέικ, προσθέστε 1–2 κουταλιές ζύμης στην πλάκα ψησίματος [3]. Ψήστε τα στο επίπεδο θερμότητας **MAX** για περ. 1–2 λεπτά σε κάθε πλευρά, μέχρι να ροδίσουν.

● Γκαλέτ κομπλέτ

Υλικά για περ. 4–5 γαλέτες:

250 g	Αλεύρι φαγόπυρου
1 κουταλάκι	Χοντρό θαλασσινό αλάτι
1	Αβγό
225 ml	Πλήρες γάλα (3,5 % λιπαρά)
400 ml	Νερό
8	Αβγά
300 g	Τριμμένο τυρί
4 φέτες	Ζαμπόν
-	Αλάτι και πιπέρι

Διαδικασία:

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μπολ και κάντε μια μικρή λακκούβα στο κέντρο.
2. Ρίξτε στη λακκούβα το αβγό.
3. Ανακατέψτε με δύναμη από το κέντρο προς τα έξω με ένα κουτάλι προσθέτοντας σταδιακά το γάλα και το νερό.
4. Όταν η ζύμη είναι ομοιόμορφη, χτυπήστε την δυνατά με το χέρι, μέχρι να σχηματιστούν μικρές φυσαλίδες.
5. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί στο ψυγείο όλη τη νύχτα.
6. Κόψτε το ζαμπόν σε λωρίδες.
7. Στη συνέχεια ανακατέψτε και πάλι δυνατά τη ζύμη και ελέγξτε την πυκνότητά της: Η ζύμη πρέπει να έχει την υφή ροφήματος γιαουρτιού.

8. Ψήστε τις γαλέτες σύμφωνα με την περιγραφή στο επίπεδο θερμοκρασίας **MAX** για περ. 90–100 δευτερόλεπτα σε κάθε πλευρά. Μειώστε τη θερμότητα, ανάλογα με τον βαθμό ροδίσματος που προτιμάτε.
9. Μόλις γυρίσετε τις γαλέτες, τοποθετήστε το αβγό στο κέντρο τους και μειώστε τη θερμοκρασία.
10. Αλατοπιπερώστε το αβγό.
11. Μόλις ψηθεί το ασπράδι, ρίξτε πάνω στο αβγό το τυρί και τις λωρίδες από ζαμπόν.
12. Μόλις λιώσει το τυρί, διπλώστε ελαφρώς την περίμετρο της γαλέτας με τη σπάτουλα, χωρίς όμως να καλύψετε το αβγό στο κέντρο.

● Κρέπες με μυρωδικά και γέμιση από κατσικίσιο τυρί

Υλικά για περ. 3–4 κρέπες:

2	Αβγά (μεγάλα)
175 ml	Γάλα
125 ml	Νερό
3 κουταλάκια	Κραμβέλαιο
0,5 κουταλάκι	Αλάτι
56 g	Αλεύρι ολικής άλεσης
56 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
-	Εστραγκόν, μαϊντανός, μυρώνια ή/και σχοινόπρασο (ψιλοκομμένα)
-	Βούτυρο
Για τη γέμιση:	
220 g	Τυρί κότατζ με χαμηλά λιπαρά
170 g	Κατσικίσιο τυρί
45 ml	Γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά (φυσικό)
-	Πιπέρι (φρεσκοτριμμένο)

Διαδικασία:

1. Προσθέστε το γάλα, το νερό, τα αβγά, το κραμβέλαιο και το αλάτι στο μούλτι.
2. Κλείστε το καπάκι του μούλτι και ενεργοποιήστε το σε χαμηλή ταχύτητα.

3. Προσθέστε το αλεύρι και αυξήστε την ταχύτητα. Χτυπήστε τα υλικά για 1 ' λεπτό.
4. Αδειάστε τα υλικά σε ένα μπολ, σκεπάστε το και αφήστε το για 1–2 ώρες στο ψυγείο.
5. Προσθέστε τα μυρωδικά στη ζύμη πριν την ψήσετε.
6. Θερμάνετε την πλάκα ψησίματος [3] στο μεσαίο επίπεδο θερμότητας. Λιώστε λίγο βούτυρο με τη βοήθεια πινέλου.
7. Ρίξτε τη ζύμη στην πλάκα ψησίματος [3] και απλώστε την ομοιόμορφα με το εργαλείο T [9].
8. Ψήστε τη ζύμη για περ. 1 λεπτό, μέχρι να ξεκολλάει εύκολα από τις άκρες με τη σπάτουλα [8].
9. Γυρίστε την κρέπα από την άλλη πλευρά και ψήστε την για περ. 30 δευτερόλεπτα. Τοποθετήστε την κρέπα σε ένα πιάτο. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει η ζύμη.
10. Προσθέστε το τυρί κότατζ και το κατσικίσιο τυρί σε μια κουζίνομηχανή και ανακατέψτε τα με τα μαχαίρια μέχρι να έχετε μια λεία μάζα.
11. Προσθέστε το γιαούρτι και το πιπέρι και αναμειξτε τα. Γυρίστε το μείγμα σε ένα μπολ. Σκεπάστε και αφήστε στο ψυγείο τη γέμιση μέχρι να τη χρησιμοποιήσετε.
12. Κόψτε τις κρέπες στη μέση. Προσθέστε μια κουταλιά κατσικίσιο τυρί στην πλευρά της κρέπας που έχει ψηθεί λιγότερο.
13. Διπλώστε και ξαναδιπλώστε τις κρέπες στη μέση. Τοποθετήστε τες σε μια πιατέλα σερβιρίσματος.
14. Για να τις ζεστάνετε, τοποθετήστε τες στον φούρνο μικροκυμάτων για 30 δευτερόλεπτα ή στον απλό φούρνο για 10 λεπτά στο χαμηλότερο επίπεδο θερμότητας.

● Κρέπες με ζαμπόν και γκρουγιέρ

Υλικά για περ. 2–3 κρέπες:

175 ml	Γάλα
1	Αβγό
60 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις

8-10 φέτες	Ζαμπόν (κομμένο σε λεπτές φέτες)
170 g	Τυρί γκρουγιέρ
-	Βούτυρο
-	Σχοινόπρασο (ψιλοκομμένο, προαιρετικά)

Διαδικασία:

1. Αναμίξτε το γάλα, το αυγό και το αλεύρι σε ένα μπολ.
2. Θερμάνετε την πλάκα ψησίματος [3] στο μεσαίο επίπεδο θερμότητας. Λιώστε ένα κομμάτι βούτυρο. Αλείψτε την πλάκα ψησίματος με το βούτυρο με τη βοήθεια πινέλου.
3. Ρίξτε τη ζύμη στην πλάκα ψησίματος [3] και απλώστε την ομοιόμορφα με το εργαλείο T [9].
4. Ψήστε την για περ. 2 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει η κρέπα. Γυρίστε προσεκτικά την κρέπα με τη σπάτουλα [8]. Ψήστε την κρέπα από την άλλη πλευρά για περ. 2 λεπτά, μέχρι να είναι ψημένες και οι δύο πλευρές.
5. Αφαιρέστε την κρέπα από την πλάκα ψησίματος [3]. Επαναλάβετε τη διαδικασία για την υπόλοιπη ζύμη.
6. Μόλις οι κρέπες είναι έτοιμες, τοποθετήστε 1-2 φέτες ζαμπόν και ένα μέρος του τυριού στο κέντρο κάθε κρέπας.
7. Διπλώστε τις κρέπες γυρίζοντας τα άκρα και τις πλευρές τους προς τα μέσα.
8. Προσθέστε λίγο βούτυρο στην πλάκα ψησίματος [3] (στο μεσαίο επίπεδο θερμότητας).
9. Τοποθετήστε τις διπλωμένες κρέπες στην πλάκα ψησίματος [3] τη μία μετά την άλλη. Γυρίστε τες μετά από περ. 1 λεπτό και ψήστε τες μέχρι να λιώσει το τυρί.
10. Βγάλτε τις κρέπες από την πλάκα ψησίματος [3]. Γαρνίρετε με φρέσκο σχοινόπρασο ή άλλη γαρνιτούρα της επιλογής σας και σερβίρετε.

● Κρέπες με κρέμα και φράουλες

Υλικά για περ. 4-5 κρέπες:

4	Αβγά (μεγάλα)
250 ml	Πλήρες γάλα (2 % λιπαρά)
250 ml	Νερό
2 κουταλάκια	Βούτυρο (λιωμένο)
240 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
¼ κουταλάκι	Αλάτι

Για τη γέμιση:

227 g	Τυρί κρέμα (μαλακό)
30 g	Ζάχαρη άχνη
15 ml	Χυμός λεμονιού
15 g	Φλούδα λεμονιού (ξύσμα)
3 g	Εκχύλισμα βανίλιας
4 κούπες	Φράουλες (κομμένες σε κομμάτια)
230 g	Κρέμα γάλακτος (χτυπημένη)

Διαδικασία:

1. Χτυπήστε τα αυγά, το γάλα, το νερό, το βούτυρο, το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Ανακατέψτε καλά.
2. Σκεπάστε τη ζύμη και τοποθετήστε την στο ψυγείο για περ. 1 ώρα.
3. Θερμάνετε την πλάκα ψησίματος [3] στο μεσαίο επίπεδο θερμότητας.
4. Ανακατέψτε τη ζύμη. Ρίξτε τη ζύμη στην πλάκα ψησίματος [3] και απλώστε την ομοιόμορφα με το εργαλείο T [9].
5. Ψήστε την μέχρι να σταθεροποιηθεί η επιφάνεια. Γυρίστε προσεκτικά την κρέπα με τη σπάτουλα [8].
6. Ψήστε την άλλη πλευρά της κρέπας, μέχρι να είναι ψημένες και οι δύο πλευρές. Τοποθετήστε την κρέπα σε μια σχάρα. Αφήστε την κρέπα να κρυσώσει.
7. Επαναλάβετε τη διαδικασία για την υπόλοιπη ζύμη. Λιπάνετε την πλάκα ψησίματος [3] αν χρειάζεται.
8. Για τη γέμιση: Σε ένα μικρό μπολ ανακατέψτε το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη άχνη, τον χυμό και

το ξύσμα λεμονιού και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να έχετε ένα λείο μείγμα.

9. Προσθέστε 2 κεσεδάκια φρέσκες φράουλες και την κρέμα γάλακτος.
10. Τοποθετήστε περ. 1/3 της κούπας από τη γέμιση στο κέντρο κάθε κρέπας και τυλίξτε τις κρέπες. Γαρνίρετε με τις υπόλοιπες φράουλες και επιπλέον ζάχαρη άχνη, αν θέλετε.

● Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Πριν τον καθαρισμό: Βγάζετε πάντα το φις [5] από τη πρίζα.
- Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην αφήνετε να εισχωρήσουν στο εσωτερικό του προϊόντος νερό ή άλλα υγρά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαύματος! Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν! Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, ισχυρά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες.

- ① **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Καθαρίστε το προϊόν αμέσως μετά, αφού κρυώσει. Αν τα υπολείμματα στεγνώσουν πάνω στη συσκευή, είναι δύσκολο να τα αφαιρέσετε.

Μέρος	Τρόπος καθαρισμού
Περιβλημα	<ul style="list-style-type: none">□ Σκουπίστε το περιβλημα με ένα υγρό πανί.□ Αν χρειάζεται, εμποτίστε το πανί με ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια σκουπίστε το περιβλημα με ένα υγρό πανί χωρίς απορρυπαντικό.□ Αφήστε το περιβλημα να στεγνώσει καλά.

Μέρος	Τρόπος καθαρισμού
Πλάκα ψησίματος [3]	<ul style="list-style-type: none">□ Μην αφήνετε να εισχωρήσουν στο εσωτερικό του προϊόντος νερό ή άλλα υγρά.□ Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος [3] από τη βάση [4].□ Σκουπίστε την πλάκα ψησίματος [3] με ένα ελαφρώς υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.■ Μπορείτε να πλύνετε την πλάκα ψησίματος [3] και στο πλυντήριο πιάτων.
Σπάτουλα [8] Εργαλείο T [9]	<ul style="list-style-type: none">□ Πλύνετε αυτά τα μέρη με νερό και ήπιο απορρυπαντικό.■ Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε και στο πλυντήριο πιάτων.

● Αποθήκευση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαύματος! Μην αποθηκεύετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

- Καθαρίστε το προϊόν πριν από την αποθήκευση.
- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας [5] στη βάση περιτύλιξης καλωδίου [6].
- Αποθηκεύστε το προϊόν στην αρχική συσκευασία όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Αποθηκεύστε το προϊόν σε ξηρό χώρο, μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι

χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά/20-22: χαρτί και χαρτόνι/80-98: σύνθετο υλικό.

Προϊόν:



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίψετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιοδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν παρουσιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη

για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 493696_2504) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.cy

















Σερβική σφραγίδα συμμορφωσης



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite 155
Einleitung	Seite 155
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 156
Lieferumfang	Seite 156
Liste der Teile	Seite 156
Technische Daten	Seite 156
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite 156
Inbetriebnahme	Seite 160
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite 160
Verwendung	Seite 160
Produkt ein-/ausschalten	Seite 160
Crêpes zubereiten	Seite 160
Rezepte	Seite 161
Übersicht	Seite 161
Grundrezept für Crêpes	Seite 161
Galette (glutenfrei)	Seite 162
Süße Crêpes	Seite 162
Crêpe Suzette	Seite 162
Vegane Crêpes	Seite 163
Pfannkuchen	Seite 164
Galette Complètes	Seite 164
Kräuter-Crêpes mit Ziegenkäsefüllung	Seite 165
Crêpes mit Schinken und Gruyère	Seite 165
Cremige Erdbeer-Crêpes	Seite 166
Reinigung	Seite 167
Lagerung	Seite 167
Entsorgung	Seite 167
Garantie	Seite 168
Abwicklung im Garantiefall	Seite 168
Service	Seite 169

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: 3 Backplatte 8 Crêpe-Wender 9 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 ordnungsgemäßer 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 SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickenungsgefahr 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! Stromschlagrisiko! 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 zugänglich 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.

- Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.
- Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 80–90 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
- 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:

- 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.
- 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.

● 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:

- 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.
- 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.
- Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.
- Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 80–90 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
- 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 Hitzstufe **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
-	Gemüsenuddeln
-	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 Hitzstufe **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.

- i** **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	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. <input type="checkbox"/> Falls erforderlich, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. <input type="checkbox"/> Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab.

Teil	Reinigungsmethode
Backplatte 3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen. <input type="checkbox"/> Entfernen Sie die Backplatte 3 vom Sockel 4. <input type="checkbox"/> Wischen Sie die Backplatte 3 mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sie können die Backplatte 3 auch in der Spülmaschine reinigen.
Crêpe-Wender 8 T-förmiger Teigtrenner 9	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spülen Sie die Teile mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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:



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



Serbisches Konformitätszeichen