

SILVERCREST®



CRÊPE MAKER / CRÊPE-MAKER / CRÊPIÈRE SCMT 600 A1

(GB) (IE)

CRÊPE MAKER

Operating instructions

(FR) (BE)

CRÊPIÈRE

Mode d'emploi

(CZ)

VÝROBNÍK PALAČINEK

Návod k obsluze

(SK)

PRÍSTROJ NA PALACINKY

Návod na obsluhu

(DK)

CRÊPEMAKER

Betjeningsvejledning

(HU)

CRÊPE SÜTŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

CRÊPE-MAKER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

CRÊPEMAKER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

URZĄDZENIE DO SMAŻENIA NALEŚNIKÓW

Instrukcja obsługi

(ES)

CREPERA

Instrucciones de uso

(IT)

PIASTRA PER CRÊPES

Istruzioni per l'uso

IAN 466712_2404

(DE) (FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

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

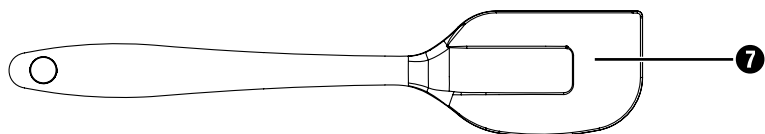
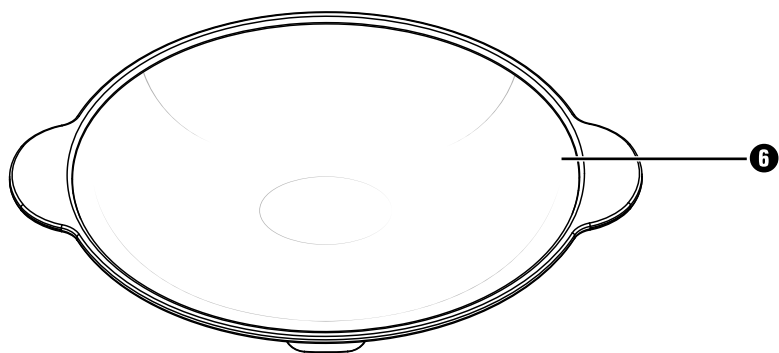
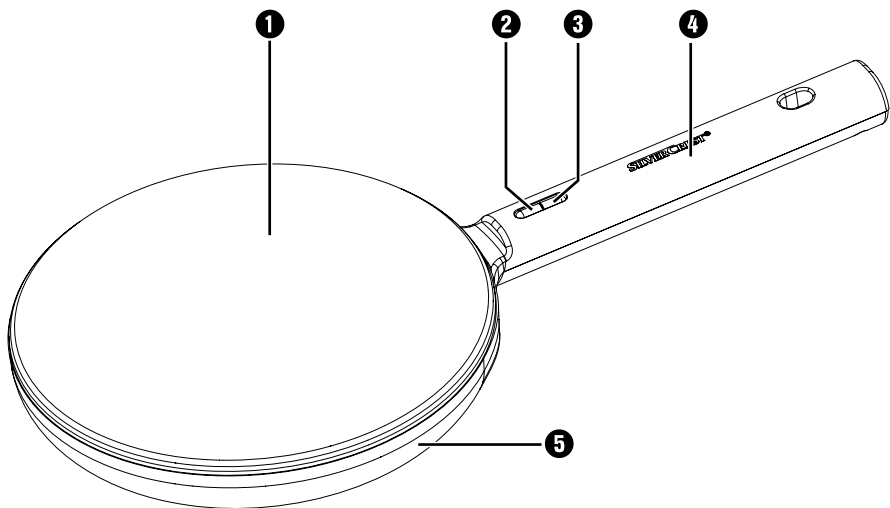
IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

HU

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	13
FR / BE	Mode d'emploi	Page	27
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	55
PL	Instrukcja obsługi	Strona	67
SK	Návod na obsluhu	Strana	81
ES	Instrucciones de uso	Página	95
DK	Betjeningsvejledning	Side	109
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	121
HU	Használati utasítás	Oldal	135



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Safety information	3
Package contents	5
Appliance description	5
Before first use	6
Use	6
Recipes	7
Cleaning and care	9
Storage	9
Troubleshooting	10
Disposal	10
Disposal of the appliance	10
Disposal of the packaging	11
Technical data	11
Kompernass Handels GmbH warranty	11
Service	12
Importer	12

Introduction

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

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

Intended use

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

Warnings and symbols used

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

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

	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation which could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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

- During cleaning, make sure that no water gets into the appliance. Never clean the appliance under running water.
- After use, disconnect the power cord from the mains power outlet to turn off the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks. Do not allow children to use the appliance as a toy. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept away from children younger than 8 years old.
- There is a risk of injury if the appliance is misused.
- If possible, set up the appliance close to a power outlet. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger and that the cord poses no risk of tripping.
-  **Caution! Hot surface!**
The exposed surfaces can become extremely hot during operation. Therefore, only touch the handle.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it! Risk of burns!
- In an emergency, pull the plug out of the mains power outlet immediately. Pull the plug itself, not the power cord.
- Never open the housing of the appliance.

⚠ **ATTENTION! MATERIAL DAMAGE!**

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Baked foods can burn! Therefore, never place the appliance near or under flammable objects, especially not under curtains or wall cupboards.
- Do not cover the appliance with any objects while it is in use.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- Do not use metal tools such as knives, forks etc. when removing food from the baking tray as this could damage the non-stick coating.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

⚠ WARNING! Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging materials.

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

i Note

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

Appliance description

See fold-out page for illustrations.

- 1** Baking tray
- 2** Operating indicator light (red)
- 3** Temperature indicator light (green)
- 4** Handle
- 5** Appliance base
- 6** Batter bowl
- 7** Crêpe turner

Before first use

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

The appliance is now ready for use.

Use

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

WARNING!

- The appliance becomes very hot during use. Only touch the handle **4** during operation.

- 2) Plug the plug into a mains power outlet. The operating indicator light **2** lights up, and the appliance starts to heat up.

Note

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

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

Note

- The temperature indicator light **3** switches on and off repeatedly to indicate that the appliance is maintaining the optimum temperature to prevent overheating.

- 4) Pour the batter into the batter bowl **6** until it is filled to approx. 0.5 cm below the rim.
- 5) Hold the appliance by the handle **4** and turn it so that the baking tray **1** is facing downwards.
- 6) Now dip the baking tray **1** into the batter in the batter bowl **6**. Make sure that the edges of the baking tray **1** remain free. Hold the baking tray **1** in the batter for about 3 seconds.

Note

- If you keep the baking tray **1** in the batter bowl **6** for longer, the crêpe will become slightly thicker.

- 7) Turn the appliance 180° back to its normal position and place it with the base **5** on the work surface. The crêpe is being baked.
- 8) After approx. 60 seconds, use the crêpe turner **7** to lift the edges of the crêpe and turn it over on the baking tray **1**.

Note

- To prevent the edges of the crêpe from tearing when turning, the crêpe should be completely removed from the baking tray **1**.

- 9) Wait a further 40 seconds or so until the other side of the crêpe is also cooked.

- 10) Slide the finished crêpe onto a plate using the crêpe turner **7**.

Note

- If the crêpe sticks to the baking tray **1**, carefully loosen it with the crêpe turner **7**.

- 11) Continue in the same way for the next crêpe until the batter is used up.

Note

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

⚠ **ATTENTION!**

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

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

Recipes

ⓘ **Note**

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

Basic crêpe recipe

3 eggs

500 ml milk

250 g flour

1.5 tbsp. oil (cooking oil)

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

- You can fill or garnish the crêpes with various ingredients:
For example with jam, nut nougat cream, cinnamon and sugar, apple sauce, pudding, yoghurt, caramel, cream, fresh berries, etc.

Basic galette recipe

Galettes are a kind of savoury crêpe.

1 egg

500 ml milk

250 g buckwheat flour

50 g wheat flour

1 pinch of salt

50 g melted butter

150 ml water

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

- You can try out different savoury preparations for the galettes:
For example, cream cheese, herb quark, aioli, tzatziki, smoked salmon, ham, boiled eggs, processed or grated cheese, etc.

Basic recipe for thin pancakes

4 eggs
400 ml milk
200 g flour
50 g melted butter
10 ml sparkling mineral water
1 pinch of salt

- 1) Beat the eggs and then stir in the milk.
 - 2) Stir in the flour, add the butter and mineral water and mix everything to form a smooth, homogeneous batter.
 - 3) Leave the batter to rest for an hour.
- Fill or garnish the pancakes with sweet or savoury ingredients, such as hot cherries and vanilla sauce, bananas, almonds and chocolate sauce or spinach and ricotta, etc.

Vegan crêpes with vegetable filling

For the batter:

250 g wheat flour
250 ml sparkling mineral water
250 ml soya drink
2 tbsp. vegetable oil
1 tsp. salt

For the filling:

200 g mushrooms
1 medium-sized carrot
4 small spring onions
1 garlic clove
200 g spinach leaves (frozen)
4 tbsp. soya cream

Nutmeg, salt and pepper, vegetable oil for frying

- 1) First mix the liquid batter ingredients together and then add the flour and salt. Stir everything together to form a thin batter.
- 2) Leave the batter to rest for an hour.

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

Vegan pancakes with pears

For the batter:

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

For the filling:

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

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

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

Cleaning and care

DANGER!

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



Never immerse the appliance in water or other liquids!

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

WARNING!

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

ATTENTION!

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

Note

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



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

- 1) Remove coarse batter residues from the baking tray **1** using a paper towel or a soft brush. Any batter residues that may have stuck in the gap between the baking tray **1** and the base of the appliance **5** during baking can be removed with a wooden toothpick, for example.
- 2) Only clean the baking tray **1** with a damp cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe off afterwards with a cloth moistened only with water.
- 3) Clean the appliance base **5** with a moist sponge or cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe off afterwards with a cloth moistened only with water. Dry everything properly.
- 4) Ensure that all parts are completely dry before putting the appliance away or operating it again.

Storage

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

Troubleshooting

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

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

Disposal

Applies only to France:



They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance

 The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.

Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if

necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

Technical data

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 466712_2404 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 466712_2404.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 466712_2404

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Verwendete Warnhinweise und Symbole	14
Sicherheitshinweise	15
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung	18
Vor dem ersten Gebrauch	18
Bedienen	18
Rezepte	19
Reinigen und Pflegen	22
Aufbewahrung	22
Fehlerbehebung	22
Entsorgung	23
Gerät entsorgen	23
Verpackung entsorgen	24
Technische Daten	24
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
Service	26
Importeur	26

Einleitung

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

⚠️ WARNUNG! Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

i Hinweis

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

Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite.

- 1 Backplatte
- 2 Betriebsindikationsleuchte (rot)
- 3 Temperaturkontrollleuchte (grün)
- 4 Griff
- 5 Geräteboden
- 6 Teigschale
- 7 Crêpe-Wender

Vor dem ersten Gebrauch

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

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

⚠️ WARNUNG!

- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Griff **4**.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Betriebsindikationsleuchte **2** leuchtet auf und das Gerät beginnt aufzuheizen.

i Hinweis

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

i Hinweis

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

i Hinweis

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

i Hinweis

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

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

! ACHTUNG!

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

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

Rezepte

i Hinweis

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

Grundrezept Crêpe

3 Eier

500 ml Milch

250 g Mehl

1,5 EL Öl (Speiseöl)

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

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

Grundrezept Galette

Galettes sind die herzhaftere Variante eines Crêpe.

1 Ei

500 ml Milch

250 g Buchweizenmehl

50 g Weizenmehl

1 Prise Salz

50 g zerlassene Butter

150 ml Wasser

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

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

5) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

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

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

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

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

Grundrezept dünne Pfannkuchen

4 Eier

400 ml Milch

200 g Mehl

50 g zerlassene Butter

10 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

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

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

Vegane Crêpes mit Gemüsefüllung

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

250 ml Sojadrink

2 EL Pflanzenöl

1 TL Salz

Für die Füllung:

200 g Champignons

1 mittelgroße Möhre

4 kleine Lauchzwiebeln

1 Zehe Knoblauch

200 g Blattspinat (TK)

4 EL Sojasahne

Muskat, Salz und Pfeffer, Pflanzenöl zum Braten

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

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

Vegane Pfannkuchen mit Birnen

Für den Teig:

150 g Weizenmehl

100 g Haferflocken

150 ml Birnensaft

300 ml Hafer- oder Sojamilch

1 Prise Salz

10 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 EL Pflanzenöl

Für die Füllung:

3 mittelgroße Birnen

60 g brauner Zucker

15 ml Wasser

1 TL Zimt

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

Reinigen und Pflegen

⚠️ GEFAHR!

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



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ ACHTUNG!

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

ℹ️ Hinweis

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



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

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

Aufbewahrung

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

Fehlerbehebung

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

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

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

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind

recyclbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

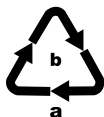


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 466712_2404

Importeur

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

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

Table des matières

Introduction	28
Utilisation conforme à l'usage prévu	28
Avertissements et symboles utilisés	28
Avertissements de sécurité	29
Matériel fourni	32
Description de l'appareil	32
Avant la première utilisation	32
Utilisation	32
Recettes	33
Nettoyage et entretien	36
Rangement	36
Dépannage	36
Recyclage	37
Recyclage de l'appareil	37
Recyclage de l'emballage	37
Caractéristiques techniques	38
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	38
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	40
Service après-vente	41
Importateur	41

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité.

 Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la cuisson de crêpes, de galettes et d'aliments similaires à base d'œufs. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique en intérieur. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles.

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les pièces de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- L'appareil doit être raccordé à une prise secteur comportant un conducteur de terre.
- La tension de la source de courant doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Protégez le cordon d'alimentation contre tout contact avec des parties très chaudes de l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- Le cordon d'alimentation doit régulièrement être contrôlé pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, pas en extérieur.
- Ne saisissez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.
- Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur pour éteindre l'appareil.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été initiés à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise de courant. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher personne.



- Prudence ! Surface brûlante ! Les surfaces que l'on peut toucher peuvent devenir très chaudes en cours de fonctionnement. Pour cette raison, ne saisissez que la poignée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- En cas de danger, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise secteur. Saisissez le corps de la fiche, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Les pâtes peuvent brûler ! Ne placez de ce fait jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des placards suspendus.
- Ne recouvrez pas l'appareil aussi longtemps qu'il est en marche.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme un couteau, une fourchette, etc. lorsque vous retirez les aliments de la plaque de cuisson, vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Matériel fourni

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- 1 Crêpière
- 1 Bol à pâte
- 1 Spatule à crêpes
- Mode d'emploi

AVERTISSEMENT ! **Risque d'étouffement !**

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer.
- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
 - 2) Enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les éventuels films et autocollants de l'appareil.

Remarque

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Description de l'appareil

Figures : voir le volet dépliant.

- ① Plaqué de cuisson
- ② Voyant lumineux de fonctionnement (rouge)
- ③ Voyant de contrôle de la température (vert)
- ④ Poignée
- ⑤ Fond de l'appareil
- ⑥ Bol à pâte
- ⑦ Spatule à crêpes

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments, comme décrit au chapitre "**Nettoyage et entretien**". Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.
- 2) Installez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane.
- 3) Veillez à laisser une distance suffisante d'au moins 20 cm entre la surface de l'appareil d'autres objets.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

- 1) Préparez d'abord la pâte à crêpes comme décrit au chapitre "**Recettes**".

AVERTISSEMENT !

- L'appareil devient brûlant en cours d'utilisation. Pendant le fonctionnement, touchez uniquement la poignée ④.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant lumineux de fonctionnement ② s'allume et l'appareil se met à chauffer.

Remarque

- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner un léger dégagement de fumée et une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Toutefois, comme cela pourrait altérer le goût de la première crêpe, il est conseillé de ne pas la consommer. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- 3) Attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la température ③ s'éteigne. La température de cuisson optimale est alors atteinte.

i Remarque

- Le voyant de contrôle de la température ③ s'allume et s'éteint régulièrement pour indiquer que l'appareil maintient une température optimale afin d'éviter toute surchauffe.
- 4) Versez la pâte dans le bol de pâte ⑥ jusqu'à environ 0,5 cm sous le bord.
- 5) Tenez l'appareil par la poignée ④ et retournez-le de manière à ce que la plaque de cuisson ① soit orientée vers le bas.
- 6) Trempez maintenant la plaque de cuisson ① dans la pâte dans le bol à pâte ⑥. Veillez à ce que les bords de la plaque de cuisson ① restent dégagés. Maintenez la plaque de cuisson ① dans la pâte pendant environ 3 secondes.

i Remarque

- Si vous maintenez la plaque de cuisson ① plus longtemps dans le bol à pâte ⑥, la crêpe sera un peu plus épaisse.
- 7) Retournez l'appareil à 180° pour le remettre en position normale et posez-le avec le fond de l'appareil ⑤ sur le plan de travail. La crêpe cuit.
- 8) Au bout de 60 secondes environ, soulevez les bords de la crêpe avec la spatule à crêpes ⑦ et retournez-la sur la plaque de cuisson ①.

i Remarque

- Pour éviter que les bords de la crêpe ne se fendent lors du retournement, il est préférable de détacher complètement la crêpe de la plaque de cuisson ①.
- 9) Attendez encore environ 40 secondes, jusqu'à ce que l'autre côté de la crêpe soit également cuit.
- 10) Faites glisser la crêpe prête dans une assiette à l'aide de la spatule à crêpes ⑦.

i Remarque

- Si la crêpe reste collée à la plaque de cuisson ①, décollez-la délicatement avec la spatule à crêpes ⑦.

- 11) Continuez de la même manière pour la crêpe suivante, jusqu'à épuisement de la pâte.

i Remarque

- Si la pâte dans le bol de pâte ⑥ diminue, faites éventuellement pivoter légèrement la plaque de cuisson ① d'avant en arrière jusqu'à ce que la surface de cuisson soit recouverte de pâte. S'il y a très peu de pâte, il peut arriver que le bol à pâte ⑥ soit soulevé en même temps que la plaque de cuisson ①. Soulevez donc lentement la plaque de cuisson ①.

! ATTENTION !

- Ne versez pas d'ingrédients collants tels que de la confiture, du sirop ou directement sur la plaque de cuisson ①, ne les ajoutez qu'après la cuisson, une fois que les crêpes sont dans les assiettes. Ces ingrédients brûleraient et compliqueraient le nettoyage. En outre, ils risqueraient d'endommager l'appareil.
- Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de cuisson ①, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, etc.) car ils risqueraient d'abîmer le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.

Lorsque vous n'avez plus besoin de l'appareil, éteignez-le en débranchant la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

Recettes

i Remarque

- Vous pouvez varier les recettes en modifiant la quantité et les ingrédients. Selon la composition de la pâte, vous obtiendrez une pâte plus ou moins liquide. Le principe de base est le suivant : Plus la pâte est fluide, plus les crêpes sont fines. Si la pâte est sucrée, le temps de cuisson peut être réduit, car la crêpe dore plus rapidement.

Recette de base des crêpes

3 œufs

500 ml de lait

250 g de farine

1,5 cs. d'huile (huile de cuisson)

- 1) Mélangez les œufs et le lait au mixeur.
- 2) Ajoutez la farine et l'huile et mélangez le tout pour former une pâte lisse.
- 3) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.
- 4) Faites cuire la crêpe des deux côtés comme décrit au chapitre "Utilisation".
- 5) Retirez la crêpe de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 6) Répartissez la garniture de votre choix sur la crêpe, puis repliez-la ou roulez-la.

■ Vous pouvez fourrer ou décorer les crêpes avec différents ingrédients :

Par exemple, avec de la confiture, de la pâte chocolatée à tartiner, de la cannelle et du sucre, de la compote de pommes, du pudding, du yaourt, du caramel, de la crème, des baies fraîches, etc.

Recette de base des galettes

Les galettes sont la version salée des crêpes.

1 œuf

500 ml de lait

250 g de farine de sarrasin

50 g de farine de blé

1 pincée de sel

50 g de beurre fondu

150 ml d'eau

- 1) Mélangez l'œuf, le lait et l'eau au mixeur.
- 2) Mélangez les deux sortes de farine et ajoutez une pincée de sel.
- 3) Mélangez la farine au liquide.

4) Ajoutez le beurre fondu et mélangez le tout pour obtenir une pâte lisse.

5) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.

6) Faites cuire la galette des deux côtés en suivant les instructions, jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré de brunissement souhaité.

7) Retirez la galette de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.

8) Répartissez la préparation salée sur la galette et repliez-la de manière à former une "poche" carrée.

■ Vous pouvez tester différentes préparations salées pour les galettes :
Par exemple, le fromage frais, le fromage blanc aux herbes, l'aïoli, le tzatziki, le saumon fumé, le jambon, les œufs à la coque, le fromage fondu ou râpé, etc.

Recette de base des crêpes fines

4 œufs

400 ml de lait

200 g de farine

50 g de beurre fondu

10 ml d'eau minérale gazeuse

1 pincée de sel

1) Mélangez les œufs et ajoutez le lait.

2) Ajoutez la farine en remuant, incorporez le beurre et l'eau minérale et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

3) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.

■ Remplissez ou garnissez les crêpes/galettes avec des ingrédients sucrés ou salés, comme des cerises chaudes et de la sauce vanille, des bananes, des amandes et de la sauce au chocolat ou des épinards et de la ricotta, etc.

Crêpes véganes fourrées aux légumes

Pour la pâte :

250 g de farine de blé

250 ml d'eau minérale gazeuse

250 ml de boisson au soja

2 cs. d'huile végétale

1 cc. de sel

Pour la garniture :

200 g de champignons

1 carotte de taille moyenne

4 petits oignons

1 gousse d'ail

200 g d'épinards en branches (surgelés)

4 cs. de crème soja

Muscade, sel et poivre, huile végétale pour la cuisson

- 1) Mélangez d'abord les ingrédients liquides de la pâte, puis ajoutez la farine et le sel. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte fluide.
- 2) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.
- 3) Faites cuire les galettes des deux côtés en suivant les instructions, jusqu'à ce qu'elles atteignent le degré de brunissement souhaité.
- 4) Posez les crêpes sur une assiette.
- 5) Préparez la garniture : Émincez les champignons, la carotte, les petits oignons et la gousse d'ail.
- 6) Faites revenir les légumes ensemble (d'abord la carotte, puis les petits oignons avec l'ail et enfin les champignons) dans une grande poêle avec un peu d'huile végétale. Salez et poivrez.
- 7) Ajoutez les épinards décongelés et égouttés ainsi que la crème de soja et laissez mijoter le tout pendant environ 7-10 minutes à feu doux. Assaisonnez ensuite avec de la muscade.

- 8) Versez la garniture sur les crêpes cuites et roulez-les.

Crêpes/galettes véganes aux poires

Pour la pâte :

150 g de farine de blé

100 g de flocons d'avoine

150 ml de jus de poire

300 ml de lait d'avoine ou de soja

1 pincée de sel

10 ml d'eau minérale gazeuse

1 cs. d'huile végétale

Pour la garniture :

3 poires de taille moyenne

60 g de sucre brun

15 ml d'eau

1 cc. de cannelle

- 1) Mélangez la farine avec les flocons d'avoine, le jus de poire, le lait végétal et le sel jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez ensuite l'huile et l'eau minérale et mélangez le tout au mixeur.
- 2) Pendant que la pâte repose, épluchez les poires, retirez le cœur et coupez-les en quartiers.
- 3) Faites revenir les quartiers de poires dans une grande poêle avec un peu d'huile de cuisson.
- 4) Ajoutez le sucre et l'eau et faites caraméliser les poires à feu doux en les retournant plusieurs fois pendant environ 5-7 minutes. Assaisonnez avec la cannelle.
- 5) Faites cuire les crêpes/galettes selon les instructions jusqu'à ce qu'elles atteignent le degré de brunissement souhaité et déposez les crêpes/galettes prêtes dans une assiette.
- 6) Répartissez les poires sur les crêpes/galettes et roulez-les ou repliez-les. Servez-les ensuite avec la sauce caramélisée qui s'est formée.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER !

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Il existe un risque d'électrocution !



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

- Ne lavez en aucun cas l'appareil principal au lave-vaisselle !
- Veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT !

- Laissez toujours refroidir la plaque de cuisson ❶ avant de la nettoyer. Il existe un risque de brûlure !

⚠ ATTENTION !

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent détériorer les surfaces de manière irréversible et rendre le revêtement antiadhésif inutilisable.

❗ Remarque

- Nettoyez l'appareil le plus tôt possible après le refroidissement. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.



Le bol à pâte ❷ et la spatule à crêpes ❸ peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

- 1) Retirez les restes de pâte grossiers de la plaque de cuisson ❶ à l'aide d'un papier absorbant ou d'une brosse douce. Les éventuels restes de pâte qui auraient pu rester collés dans l'espace entre la plaque de cuisson ❶ et le fond de l'appareil ❷ pendant la cuisson peuvent être enlevés avec un cure-dents en bois, par exemple.
- 2) Nettoyez la plaque de cuisson ❶ uniquement avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau.
- 3) Nettoyez le fond de l'appareil ❷ avec une éponge ou un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau. Séchez bien le tout.
- 4) Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches avant de ranger l'appareil ou de le réutiliser.

Rangement

- Conservez l'appareil refroidi et nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussières.

Dépannage

Erreur	Cause	Solution
La crêpe n'adhère pas après avoir trempé la plaque de cuisson dans la pâte ❶	La pâte est trop épaisse	Ajoutez suffisamment de liquide pour que la pâte ait à peu près la consistance de la crème
	Pas assez de pâte dans le bol à pâte ❷	Rajoutez de la pâte
Les crêpes sont trop fines ou ont des trous	La pâte doit reposer pour que le gluten de la farine devienne actif	Laissez reposer la pâte pendant au moins une heure

Erreur	Cause	Solution
L'appareil ne chauffe pas	L'appareil n'est pas raccordé au réseau électrique	Branchez la fiche dans la prise secteur
	La prise secteur est défectueuse	Utilisez une autre prise secteur
	L'appareil est défectueux	Adressez-vous au service après-vente

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des solutions données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre Service après-vente.

Recyclage



Recyclage de l'appareil

Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Valable pour l'Espagne :



L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.



L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~, 50-60 Hz
Puissance absorbée	600 W

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 466712_2404 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 466712_2404.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 466712_2404 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 466712_2404.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 466712_2404

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	44
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	44
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	44
Veiligheidsvoorschriften	45
Inhoud van het pakket	47
Apparaatbeschrijving	47
Vóór het eerste gebruik	48
Bedienen	48
Recepten	49
Reiniging en onderhoud	51
Opbergen	51
Problemen oplossen	52
Afvoeren	52
Apparaat afvoeren	52
Verpakking afvoeren	53
Technische gegevens	53
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	53
Service	54
Importeur	54

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product.

 De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product aan het einde van de levensduur. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bakken van crêpes, pannenkoeken en soortgelijke gerechten op basis van eieren. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis in het privéhuishouden. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of bedrijfsmatige doeleinden.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk dreigende gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
---	--

	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Gebruiksaanwijzing lezen.
	Wisselstroom/-spanning
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- Zorg ervoor dat het snoer nooit nat of vochtig wordt terwijl het apparaat is ingeschakeld. Leg het snoer zo neer, dat het niet bekneeld of anderszins beschadigd kan raken.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
- De spanning van de stroombron moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete delen van het apparaat. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
- Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
- Pak het apparaat of het netsnoer nooit met natte handen vast.
- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening wanneer u het niet gebruikt of voordat u het reinigt.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

- Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnen-dringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het netsnoer.
-  Voorzichtig! Heet oppervlak! De aanraakbare oppervlakken kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Pak daarom alleen de handgreep vast.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen! Verbrandingsgevaar!
- Trek bij gevaar meteen de stekker uit het stopcontact. Trek aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.

❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het ingeschakeld is.
- Bakproducten kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of hangkasten.
- Dek het apparaat niet af zolang het in werking is.
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u de gebakken producten van de bakplaat afhaalt, omdat daardoor de anti-aanbaklaag beschadigd kan raken.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- 1 crêpemaker
- 1 beslagschaal
- 1 spatel
- Gebruiksaanwijzing

⚠ WAARSCHUWING! Verstikkingsgevaar!

- Verpakkingsmateriaal mag door kinderen niet als speelgoed worden gebruikt.
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
 - 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers van het apparaat.

❗ Opmerking

- Controleer of de levering compleet is en of er zichtbare schade is.
- Neem contact op met de servicehotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Apparaatbeschrijving

Afbeeldingen: zie uitvouwpagina.

- ❶ Bakplaat
- ❷ Bedrijfsindicatielampje (rood)
- ❸ Temperatuurindicatielampje (groen)
- ❹ Handgreep
- ❺ Apparaatbodem
- ❻ Beslagschaal
- ❼ Spatel

Vóór het eerste gebruik

- 1) Reinig alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals beschreven in het hoofdstuk **“Reiniging en onderhoud”**. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- 2) Plaats het apparaat op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond.
- 3) Zorg voor voldoende afstand (min. 20 cm) tussen het apparaatoppervlak en andere voorwerpen.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Bedienen

- 1) Maak eerst het crêpebeslag, zoals beschreven in het hoofdstuk **“Recepten”**.

WAARSCHUWING!

- Het apparaat wordt zeer heet als het in werking is. Raak alleen de handgreep **4** aan als het apparaat in werking is.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het bedrijfsindicatielampje **2** brandt en het apparaat begint op te warmen.

Opmerking

- Wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt, kunnen restanten als gevolg van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Maar omdat dit de smaak van de eerste crêpe kan beïnvloeden, is het aan te raden deze niet op te eten. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 3) Wacht tot het temperatuurindicatielampje **3** gaat branden. Dan is de optimale baktemperatuur bereikt.

Opmerking

- Het temperatuurindicatielampje **3** gaat steeds weer aan en uit om aan te geven dat het apparaat de optimale temperatuur heeft om oververhitting te voorkomen.
- 4) Doe het beslag in de beslagschaal **6**, tot die tot ca. 0,5 cm onder de rand gevuld is.
- 5) Houd het apparaat vast aan de handgreep **4** en draai het zo, dat de bakplaat **1** omlaag wijst.
- 6) Dompel nu de bakplaat **1** in het beslag in de beslagschaal **6**. Let erop dat de randen van de bakplaat **1** vrij blijven. Houd de bakplaat **1** ongeveer 3 seconden lang in het beslag.

Opmerking

- Wanneer u de bakplaat **1** langer in de beslagschaal **6** houdt, wordt de crêpe iets dikker.
- 7) Draai het apparaat 180° terug naar zijn normale positie en plaats het met de apparaatbodemp **5** op het werkblad. De crêpe wordt gebakken.
- 8) Til na ca. 60 seconden met de spatel **7** de randen van de crêpe op en keer hem om op de bakplaat **1**.

Opmerking

- Om te voorkomen dat de randen van de crêpe scheuren bij het keren, moet de crêpe helemaal loskomen van de bakplaat **1**.
- 9) Wacht nog ongeveer 40 seconden tot de andere kant van de crêpe ook gaar is.
- 10) Laat de gemaakte crêpe met behulp van de spatel **7** op een bord glijden.

Opmerking

- Mocht de crêpe blijven vastzitten op de bakplaat **1**, maak hem dan voorzichtig los met de spatel **7**.
- 11) Bak de volgende crêpe op dezelfde manier en ga door tot het beslag op is.

i Opmerking

- ▶ Wanneer er minder beslag in de beslag-schaal **6** zit, zwenkt u de bakplaat **1** zo nodig een beetje heen en weer, tot de bakplaat helemaal met beslag bedekt is. Als er nog maar weinig beslag over is, kan het gebeuren dat de beslagschaal **6** bij het optillen van de bakplaat **1** mee omhoogkomt. Breng de bakplaat **1** daarom langzaam omhoog.

! LET OP!

- ▶ Doe geen kleverige ingrediënten zoals jam of stroop rechtstreeks op de bakplaat **1**, maar voeg ze pas na het bakken toe, wanneer de crêpes op de borden liggen. Deze ingrediënten kunnen anders aanbranden en het schoonmaken bemoeilijken. Bovendien kan het apparaat hierdoor beschadigd raken.
- ▶ Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de bakplaat **1** afneemt, omdat dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen. Gebruik het apparaat niet meer als de anti-aanbaklaag beschadigd is.

Als u het apparaat niet meer nodig hebt, schakelt u het uit door de stekker uit het stopcontact te halen en laat u het apparaat afkoelen.

Recepten

i Opmerking

- ▶ U kunt de hoeveelheid en samenstelling van de ingrediënten in de recepten variëren. Afhankelijk van de samenstelling van het beslag krijgt u een meer of minder vloeibaar beslag. In principe geldt: hoe dunner het beslag, hoe dunner de crêpes. Als het beslag suiker bevat, kan de baktijd worden verkort omdat de crêpe dan sneller bruin wordt.

Basisrecept crêpe

3 eieren

500 ml melk

250 g meel

1,5 el olie (spijsolie)

- 1) Klop de eieren met de melk los.
- 2) Voeg het meel en de olie toe en verwerk alles tot een glad beslag.
- 3) Laat het beslag een uur rusten.
- 4) Bak de crêpe aan beide kanten zoals beschreven in het hoofdstuk "Bedienen".
- 5) Neem de crêpe van de bakplaat **1** en leg hem op een bord.
- 6) Verdeel de gewenste topping over de crêpe en vouw of rol hem daarna op.

- De crêpes kunt u vullen of garneren met uiteenlopende ingrediënten: bijvoorbeeld met jam, noten-nogacrème, kaneel en suiker, appelmoes, pudding, yoghurt, karamel, room, verse bessen, enz.

Basisrecept galette

Galettes zijn de hartige variant van crêpes.

1 ei

500 ml melk

250 g boekweitmeel

50 g tarwemeel

1 snufje zout

50 g gesmolten boter

150 ml water

- 1) Klop het ei met de melk en het water.
- 2) Meng de beide meelsoorten en voeg een snufje zout toe.
- 3) Roer het meel door het vloeibare mengsel.
- 4) Voeg de gesmolten boter toe en verwerk alles tot een glad beslag.
- 5) Laat het beslag een uur rusten.
- 6) Bak de galette volgens de aanwijzingen aan beide kanten tot hij de gewenste bruiningsgraad heeft bereikt.

- 7) Neem de galette van de bakplaat ❶ en leg hem op een bord.
 - 8) Verdeel de hartige ingrediënten over de galette en vouw hem samen, zodat er een vierkante “buidel” ontstaat.
- U kunt verschillende hartige bereidingen uitproberen voor de galettes: bijvoorbeeld roomkaas, kruidenkwark, aioli, tzatziki, gerookte zalm, ham, gekookte eieren, gratineerkaas of geraspte kaas, enz.

Basisrecept dunne pannenkoeken

- 4 eieren
400 ml melk
200 g meel
50 g gesmolten boter
10 ml mineraalwater met koolzuur
1 snufje zout
- 1) Klop de eieren los en roer dan de melk erdoor.
 - 2) Voeg al roerend het meel toe, voeg de boter en het mineraalwater toe en roer alles tot een glad, homogeen beslag.
 - 3) Laat het beslag een uur rusten.
- Vul of garneer de pannenkoeken met zoete of hartige ingrediënten, zoals warme kersen en vanillesaus, met bananen, amandelen en chocoladesaus of met spinazie en ricotta, enz.

Vegan crêpes met groentevulling

Voor het beslag:

- 250 g tarwemeel
250 ml mineraalwater met koolzuur
250 ml sojadrink
2 el plantaardige olie
1 tl zout

Voor de vulling:

- 200 g champignons
1 middelgrote wortel
4 kleine lente-uitjes
1 teentje knoflook
200 g bladspinazie (diepvries)
4 el sojaroom
Nootmuskaat, zout en peper, plantaardige olie om te bakken

- 1) Meng eerst de vloeibare beslagingredienten en voeg dan het meel en het zout toe. Roer alles door elkaar tot een dun vloeibaar beslag.
- 2) Laat het beslag een uur rusten.
- 3) Bak de crêpes volgens de aanwijzingen aan beide kanten tot ze de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt.
- 4) Leg de gebakken crêpes op een bord.
- 5) Prepareer de vulling: Snijd de champignons, de wortels, de lente-uitjes en de knoflookteentjes in kleine stukjes.
- 6) Bak de groenten samen in een grote pan met een beetje plantaardige olie (eerst de wortels, dan de lente-uitjes met de knoflook en als laatste de champignons). Breng op smaak met zout en peper.
- 7) Voeg de ontdooide en uitgelekte spinazie en de sojaroom toe en laat ongeveer 7–10 minuten op zacht vuur sudderen. Breng op smaak met nootmuskaat.
- 8) Giet de vulling op de gebakken crêpes en rol ze op.

Vegan pannenkoeken met peren

Voor het beslag:

- 150 g tarwemeel
100 g havervlokken
150 ml perensap
300 ml haver- of sojamelk
1 snufje zout
10 ml mineraalwater met koolzuur
1 el plantaardige olie

Voor de vulling:

3 middelgrote peren

60 g bruine suiker

15 ml water

1 tl kaneel

- 1) Roer het meel met de havervlokken, het perensap, de plantaardige melk en het zout tot een glad beslag. Voeg al roerend de olie en het mineraalwater toe en roer alles goed door elkaar.
- 2) Terwijl het beslag rust, schilt u de peren, verwijderd u de klokhuizen en snijdt u ze in partjes.
- 3) Bak de peerpartjes in een grote pan met een beetje spijsolie.
- 4) Voeg de suiker en het water toe en laat de peertjes bij matig vuur ongeveer 5-7 minuten karamelliseren terwijl u ze een paar keer draait. Breng op smaak met de kaneel.
- 5) Bak de pannenkoeken volgens de aanwijzingen tot ze de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt en leg de gebakken pannenkoeken op een bord.
- 6) Verdeel de peertjes over de pannenkoeken en rol ze op of vouw ze samen. Serveer ze met de gekaramelliseerde saus die zich heeft gevormd.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR!

- Haal vóór elke reiniging altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat anders een risico op een elektrische schok!

 Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!

- Reinig het hoofdapparaat in geen geval in de vaatwasser!
- Let erop dat er geen vocht in het apparaat kan binnendringen.

WAARSCHUWING!

- Laat de bakplaat **1** altijd eerst afkoelen voordat u deze reinigt. Er bestaat verbrandingsgevaar!

LET OP!

- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken onherstelbaar aantasten en de anti-aanbaklaag onbruikbaar maken.

Opmerking

- U kunt het apparaat het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan kunnen levensmiddelresten gemakkelijker worden verwijderd.



De beslagschaal **6** en de spatel **7** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

- 1) Verwijder grove beslagresten met keukenpapier of een zachte borstel van de bakplaat **1**. Beslagresten die tijdens het bakken in de ruimte tussen de bakplaat en de bakplaat **1** en de apparaatbodem **5** zijn blijven zitten, kunt u bijv. met een tandenstoker verwijderen.
- 2) Reinig de bakplaat **1** alleen met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en wist u alles na met een doek die alleen met water is bevochtigd.
- 3) Reinig de apparaatbodem **5** met een vochtige spons of doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en wist u alles na met een doek die alleen met water is bevochtigd. Droog alles goed af.
- 4) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat opbergt of weer in gebruik neemt.

Opbergen

- Berg het afgekoelde, schoongemaakte apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De crêpe blijft niet op de bakplaat ❶ zitten nadat deze in het beslag is gedoopt	Het beslag is te dik	Voeg genoeg vloeistof toe zodat het beslag ongeveer de consistentie van room heeft
	Te weinig beslag in de beslagschaal ❷	Voeg beslag toe
De crêpes zijn te dun of er zitten gaatjes in	Het beslag moet rusten, zodat de gluten in het meel actief worden	Laat het beslag minstens een uur rusten
Het apparaat warmt niet op	Het apparaat is niet op het lichtnet aangesloten	Steek de stekker in het stopcontact
	Het stopcontact is defect	Gebruik een ander stopcontact
	Het apparaat is defect	Neem contact op met de klantenservice

Neem contact op met de klantenservice als de storingen met de bovenstaande oplossingen niet verholpen kunnen worden of indien u andere storingen constateert.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



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



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar,

vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Voor Spanje geldt:



De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.



De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.

Technische gegevens

Netspanning	220-240 V ~, 50-60 Hz
Opgenomen vermogen	600 W

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 466712_2404 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.

- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 466712_2404 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 466712_2404

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Obsah

Úvod	56
Použití v souladu s určením.	56
Použitá výstražná upozornění a symboly.	56
Bezpečnostní pokyny	57
Rozsah dodávky	59
Popis přístroje	59
Před prvním použitím	59
Ovládání	60
Recepty	61
Čištění a údržba	63
Skladování	63
Odstranění závad	64
Likvidace	64
Likvidace přístroje.	64
Likvidace obalu	65
Technické údaje	65
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	65
Servis	66
Dovozce	66

Úvod

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



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

Použití v souladu s určením

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

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

	OPATRNĚ! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.
	Střídavý proud / střídavé napětí
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

- Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části přístroje nedostala voda. Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

❗ **POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Pečivo může hořet! Přístroj proto nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.
- Během provozu přístroj nikdy nezakrývejte.
- Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- Při vyjímání pokrmů z pečicí desky nepoužívejte kovové náčiní, jako např. nože, vidličky apod., protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí udušení!

- Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem.
- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál a všechny ochranné fólie a nálepky.

ⓘ Upozornění

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

Popis přístroje

Zobrazení viz výklopná strana.

- ❶ pečicí deska
- ❷ provozní indikační kontrolka (červená)
- ❸ kontrolka teploty (zelená)
- ❹ rukojeť
- ❺ dno přístroje
- ❻ mísa na těsto
- ❼ obracečka na crêpe (palačinku)

Před prvním použitím

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

Přístroj je nyní připraven k provozu.

Ovládání

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

⚠ VÝSTRAHA!

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

i Upozornění

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

i Upozornění

- Kontrolka teploty ③ se opakovaně rozsvěcuje a zhasíná, čímž signalizuje, že přístroj udržuje optimální teplotu, aby nedošlo k přehřátí.
- 4) Dejte těsto do mísy na těsto ⑥, aby byla naplněna cca 0,5 cm pod okraj.
- 5) Přidržte přístroj za rukojeť ④ a otočte jej tak, aby pečicí deska ① směřovala dolů.
- 6) Nyní ponořte pečicí desku ① do těsta v míse na těsto ⑥. Dbejte na to, aby okraje pečicí desky ① zůstaly volné. Podržte pečicí desku ① v těstě asi 3 sekundy.

i Upozornění

- Pokud podržíte pečicí desku ① v míse na těsto ⑥ déle, crêpe (palačinka) bude o něco silnější.
- 7) Otočte přístroj o 180° zpět do normální polohy a položte jej dnem přístroje ⑤ na pracovní plochu. Crêpe (palačinka) je upečená.

- 8) Po cca 60 sekundách zvedněte okraje crêpe (palačinky) pomocí obrabečky ⑦ a obraťte ji na pečicí desku ①.

i Upozornění

- Aby se okraje crêpe (palačinky) při obracení netrhaly, měla by se crêpe (palačinka) zcela odlepit od pečicí desky ①.
- 9) Počkejte dalších cca 40 sekund, dokud nebude i druhá strana crêpe (palačinky) hotová.
- 10) Hotovou crêpe (palačinku) přesuňte na talíř pomocí obrabečky ⑦.

i Upozornění

- Pokud se crêpe (palačinka) přilepí k pečicí desce ①, opatrně ji uvolněte pomocí obrabečky ⑦.
- 11) Stejným způsobem pokračujte u další crêpe (palačinky), dokud nespotřebujete všechno těsto.

i Upozornění

- Pokud je v míse na těsto ⑥ méně těsta, opatrně kývejte pečicí deskou ① sem a tam, dokud nebude pečicí plocha pokryta těstem. Pokud je těsta velmi málo, může se mísa na těsto ⑥ při zvedání pečicí desky ① vytáhnout nahoru. Proto pečicí desku ① zvedejte pomalu.

! POZOR!

- Lepivé přísady, jako je džem nebo sirup, nedávejte přímo na pečicí desku ①, ale přidejte je až po upečení, když jsou crêpe (palačinky) na talířích. Tyto přísady by se jinak připálily a znesnadnily by čištění. Může také dojít k poškození přístroje.
- Když chcete potraviny odebrat z pečicí desky ①, nepoužívejte kovové náčiní jako je nůž, vidlička atd., protože byste mohli poškodit nepřilnavý povrch. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.

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

Recepty

i Upozornění

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

Základní recept na crêpe (palačinky)

3 vejce

500 ml mléka

250 g mouky

1,5 PL oleje (stolní olej)

- 1) Vejce rozkvedlejte v mléce.
 - 2) Přidejte mouku a olej a zpracujte vše do hladkého těsta.
 - 3) Nechte těsto jednu hodinu odstát.
 - 4) Crêpe (palačinky) pečte z obou stran podle popisu v kapitole „Obsluha“.
 - 5) Odeberte crêpe (palačinky) z pečicí desky **1** a položte ji na talíř.
 - 6) Na crêpe (palačinky) rozprostřete požadovanou polevu a poté ji přeložte nebo srolujte.
- Crêpe (palačinky) můžete plnit nebo zdobit různými přísadami: například marmeládou, ořechovo-nugátovým krémem, skořicí a cukrem, jablečným pyré, pudinkem, jogurtem, karamellem, smetanou, čerstvými bobulemi atd.

Základní recept pro galette

Galette jsou slanou variantou crêpe (palačinky).

1 vejce

500 ml mléka

250 g pohankové mouky

50 g pšeničné mouky

1 špetka soli

50 g rozpuštěného másla

150 ml vody

- 1) Vejce rozkvedlejte v mléce a přilijte vodu.
 - 2) Smíchejte oba druhy mouky a přidejte špetku soli.
 - 3) Mouku smíchejte s kapalinou.
 - 4) Přidejte rozpuštěné máslo a zpracujte vše do hladkého těsta.
 - 5) Nechte těsto jednu hodinu odstát.
 - 6) Galette pečte podle návodu z obou stran, dokud nedosáhne požadovaného stupně zhnědnutí.
 - 7) Odeberte galette z pečicí desky **1** a položte na talíř.
 - 8) Slaný pokrm rozprostřete na galette a složte ji tak, aby vznikla čtvercová „kapsa“.
- Pro galette můžete vyzkoušet různé slané pokrmy:
Můžete použít například smetanový sýr, bylinkový tvaroh, aioli, tzaziki, uzeného lososa, šunku, vařená vejce, tavený nebo strouhaný sýr atd.

Základní recept na tenké lívanečky

4 vejce

400 ml mléka

200 g mouky

50 g rozpuštěného másla

10 ml perlivé minerální vody

1 špetka soli

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

Veganské crêpes (palačinky) se zeleninovou náplní

Na těsto:

250 g pšeničné mouky

250 ml perlivé minerální vody

250 ml sójového nápoje

2 PL rostlinného oleje

1 ČL soli

Na nádivku:

200 g žampionů

1 středně velká mrkev

4 malé jarní cibulky

1 stroužek česneku

200 g listového špenátu (zmrazený)

4 PL sójové omáčky

Muškatový oříšek, sůl a pepř, rostlinný olej na smažení

- 1) Nejprve smíchejte tekuté přísady do těsta a poté přidejte mouku a sůl. Vše promíchejte, aby vzniklo řídké těsto.
- 2) Nechte těsto jednu hodinu odstát.
- 3) Crêpes (palačinky) pečte podle návodu z obou stran, dokud nedosáhnou požadovaného stupně zhnědnutí.
- 4) Vložte hotové crêpes na talíř.
- 5) Připravte si náplň: Nakrájejte žampiony, mrkev, jarní cibulku a stroužek česneku na malé kousky.
- 6) Zeleninu společně osmažte (nejprve mrkev, pak jarní cibulku s česnekem a nakonec žampiony) na velké pánvi s trochou rostlinného oleje. Ochuťte solí a pepřem.
- 7) Přidejte rozmrazený a okapaný špenát a sójovou omáčku a na mírném ohni vařte přibližně 7–10 minut. Poté je ochuťte muškátovým oříškem.
- 8) Dejte náplň na upečené crêpes (palačinky) a srolujte je.

Veganské lívanečky s hruškami

Na těsto:

150 g pšeničné mouky

100 g ovesných vloček

150 ml hruškové šťávy

300 ml ovesného nebo sójového mléka

1 špetka soli

10 ml perlivé minerální vody

1 PL rostlinného oleje

Na nádivku:

3 středně velké hrušky

60 g hnědého cukru

15 ml vody

1 ČL skořice

- 1) Mouku smíchejte s ovesnými vločkami, hruškovou šťávou, rostlinným mlékem a solí a vypracujte hladké těsto. Poté přidejte olej a minerální vodu a vše prolehejte.
- 2) Zatímco těsto odpočívá, oloupejte hrušky, odstraňte jádřinec a nakrájejte je na malé kousky.
- 3) Na velké pánvi s trochou stolního oleje osmažte kousky hrušek.
- 4) Přidejte cukr a vodu a nechte hrušky na mírném ohni přibližně 5–7 minut karamelizovat, přičemž je několikrát obraťte. Ochutnejte skořici.
- 5) Lívanečky pečte podle návodu, dokud nedosáhnou požadovaného stupně zhnědnutí, a hotové palačinky položte na talíř.
- 6) Rozdělte hrušky na palačinky a srolujte je nebo přeložte. Poté je podávejte s vytvořenou karamelizovanou omáčkou.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ!

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



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin!

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

VÝSTRAHA!

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

POZOR!

- Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty mohou neopravitelně poškodit povrchy a nepřilnavá vrstva může být nepoužitelná.

Upozornění

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



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

- 1) Pomocí papírové utěrky nebo měkkého kartáče odstraňte z pečicí desky ❶ hrubé zbytky těsta. Zbytky těsta, které mohly během pečení uvíznout v mezeře mezi pečicí deskou ❶ a dnem přístroje ❹, lze odstranit například dřevěným párátkem.
- 2) Pečicí desku ❶ očistěte vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou.
- 3) Vyčistěte dno přístroje ❹ vlhkou houbou nebo hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou. Vše dobře osušte.
- 4) Před uklizením nebo opětovným uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

Skladování

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

Odstranění závad

Závada	Příčina	Náprava
Crêpe (palačinky) se po ponoření do těsta nepřichytí k pečicí desce 1	Těsto je příliš husté	Přidejte tolik tekutiny, aby těsto mělo zhruba konzistenci smetany.
	V míse na těsto je příliš málo těsta 6 .	Doplňte těsto
Crêpes (palačinky) jsou příliš tenké nebo jsou v nich díry	Těsto musí odpočívat, aby se v mouce aktivoval lepek	Nechte těsto alespoň jednu hodinu odstát
Přístroj se nezahřívá	Přístroj není připojen do elektrické sítě	Zástrčku zasuněte do síťové zásuvky
	Síťová zásuvka je vadná	Použijte jinou síťovou zásuvku
	Přístroj je vadný	Obraťte se na servis

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

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



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



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené

odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný

obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami

(a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Pro Španělsko platí:



Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.



Obal obsahuje plast a/nebo kov.

Technické údaje

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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu.

Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 466712_2404 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.

■ Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

■ Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 466712_2404 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 466712_2404

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	68
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	68
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	68
Wskazówki bezpieczeństwa	69
Zakres dostawy	72
Opis urządzenia	72
Przed pierwszym użyciem	72
Obsługa	72
Przepisy	73
Czyszczenie i konserwacja	76
Przechowywanie	76
Usuwanie błędów	76
Utylizacja	77
Utylizacja urządzenia	77
Utylizacja opakowania	77
Dane techniczne	78
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	78
Serwis	79
Importer	79

Wstęp

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



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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
--	--

	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję.
	Prąd/napięcie przemienne
	Nie zanurzaj w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować grożące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.
- W czasie czyszczenia uważaj, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyść urządzenia pod strumieniem wody.
- Po każdym użyciu urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są pod nadzorem.
- Zapewnij nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami.
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda. Pamiętaj, by wtyk sieciowy był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel zasilający nie był przyczyną poślizgnięcia.
-  **Przestroga! Gorąca powierzchnia! Powierzchnie, które można dotknąć, mogą podczas pracy bardzo mocno się nagrzewać. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za uchwyt.**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- W razie niebezpieczeństwa natychmiast wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Wyciągając, ciągnij za sam wtyk sieciowy, a nie za kabel zasilający.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.

❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- 1 urządzenie do smażenia naleśników
- 1 pojemnik na ciasto
- 1 łopátka do odwracania naleśników
- Instrukcja obsługi

⚠ OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Elementów opakowania nie wolno udostępniać dzieciom do zabawy.

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Wyjmij z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne oraz naklejki.

i Wskazówka

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

Opis urządzenia

Ilustracje – patrz rozkładana okładka.

- 1 Płyta do pieczenia
- 2 Kontrolka pracy (czerwona)
- 3 Kontrolka temperatury (zielona)
- 4 Uchwyt
- 5 Spód urządzenia
- 6 Pojemnik na ciasto
- 7 Łopátka do odwracania naleśników

Przed pierwszym użyciem

- 1) Wyczyść wszystkie części mające kontakt z żywnością w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie i pielęgnacja**”. Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 2) Ustaw urządzenie na odpornym na działanie wysokiej temperatury czystym i równym podłożu.
- 3) Zapewnij dostateczny odstęp co najmniej 20 cm między powierzchnią urządzenia a innymi przedmiotami.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Urządzenie silnie nagrzewa się w czasie pracy. Podczas pracy dotykaj wyłącznie uchwytu 4.
- 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Kontrolka pracy 2 zapala się i urządzenie zaczyna się rozgrzewać.

i Wskazówka

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

i Wskazówka

- Kontrolka temperatury **3** zapala się i gaśnie, sygnalizując, że urządzenie utrzymuje optymalną temperaturę, aby uniknąć przegrzania.
- 4) Włóż ciasto do pojemnika **6**, aż będzie napelnione ok. 0,5 cm poniżej krawędzi.
- 5) Trzymaj urządzenie z uchwyt **4** i obracaj je tak, aby płyta do pieczenia **1** była skierowana do dołu.
- 6) Zanurz płytę do pieczenia **1** w cieście w pojemniku **6**. Zwróć uwagę, aby krawędzie płyty do pieczenia **1** były odślonięte. Przytrzymaj płytę do pieczenia **1** przez około 3 sekundy w cieście.

i Wskazówka

- Jeśli płyta do pieczenia **1** zostanie przytrzymana dłużej w pojemniku na ciasto **6**, naleśnik będzie nieco grubszy.
- 7) Obróć urządzenie o 180° ponownie do normalnej pozycji i ustaw je spodem **5** na powierzchni roboczej. Naleśnik się smaży.
- 8) Po ok. 60 sekundach podnieś za pomocą łopatki do odwracania **7** brzegi naleśnika i obróć go na płycie do pieczenia **1**.

i Wskazówka

- Aby brzegi naleśnika nie rozerwały się podczas odwracania, należy całkowicie oderwać naleśnik od płyty do pieczenia **1**.
- 9) Odczekaj ok. 40 kolejnych sekund do całkowitego usmażenia drugiej strony naleśnika.
- 10) Gotowy naleśnik zsuń za pomocą łopatki do odwracania **7** na talerz.

i Wskazówka

- Jeśli naleśnik będzie przywierał do płyty do pieczenia **1**, ostrożnie go oderwij łopatką do odwracania **7**.
- 11) Kontynuuj w ten sam sposób przy następnym naleśniku do zużycia ciasta.

i Wskazówka

- Jeśli będzie mniej ciasta w pojemniku **6**, w razie potrzeby lekko odchyl płytę do pieczenia **1** w dwie strony, aż powierzchnia do pieczenia będzie pokryta ciastem. Jeśli jest bardzo mało ciasta, może się zdarzyć, że pojemnik **6** podczas podnoszenia płyty do pieczenia **1** zostanie pociągnięty do góry. Dlatego płytę do pieczenia **1** należy podnosić powoli.

i UWAGA!

- Nie nakładaj kleistych składników, takich jak dżem lub syrop bezpośrednio na płytę do pieczenia **1**, ale dodaj je po zakończeniu smażenia, gdy naleśniki są już na talerzach. W przeciwnym razie te składniki mogłyby się przypalić i utrudnić czyszczenie. Ponadto może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp. do zdejmowania produktów z płyty do pieczenia **1**, gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. W przypadku uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu urządzenie nie powinno być dalej używane.

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

Przepisy

i Wskazówka

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

Przepis podstawowy na naleśniki

3 jaja

500 ml mleka

250 g mąki

1,5 łyżki stołowej oleju (jadalnego)

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

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

Przepis podstawowy na galette

Galette to pikantny wariant naleśnika.

1 jajo

500 ml mleka

250 g mąki gryczanej

50 g mąki pszennej

1 szczypta soli

50 g rozpuszczonego masła

150 ml wody

- 1) Wymieszaj jajo, mleko i wodę.
- 2) Wymieszaj obydwa gatunki mąki i dodaj szczyptę soli.

3) Wymieszaj mąkę z cieczką.

4) Dodaj rozpuszczone masło i wyrób wszystko na gładkie ciasto.

5) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustało.

6) Piecz galette zgodnie z instrukcją z dwóch stron do uzyskaniażądanego stopnia opieczienia.

7) Zdejmij galette z płyty do pieczenia ❶ i połóż na talerz.

8) Rozprowadź pikantny wyrób na galette i złóż, aby powstała czworokątna „kieszka”.

- Można wypróbować różne pikantne wyroby na galette: na przykład świeży ser, twarożek ziołowy, aoli, tzatziki, wędzony łosoś, szynka, gotowane jaja, ser topiony lub ser tarty itd.

Przepis podstawowy na cienkie naleśniki

4 jaja

400 ml mleka

200 g mąki

50 g rozpuszczonego masła

10 ml wody mineralnej gazowanej

1 szczypta soli

1) Rozbij jaja i wymieszaj z mlekiem.

2) Dodaj mąkę mieszając, dodaj masło i wodę mineralną oraz wymieszaj wszystko na gładkie, jednolite ciasto.

3) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustało.

- Wypełnij lub ozdób naleśnik słodkimi lub pikantnymi dodatkami, np. gorącymi wiśniami i sosem waniliowym, bananami, migdałami i sosem czekoladowym bądź szpinakiem oraz ricottą itd.

Naleśniki wegańskie z wypełnieniem warzywami

Na ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 250 ml wody mineralnej gazowanej
- 250 ml napoju sojowego
- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego
- 1 łyżeczka soli

Wypełnienie:

- 200 g pieczarek
- 1 średnia marchew
- 4 małe dymki
- 1 ząbek czosnku
- 200 g liści szpinaku (TK)
- 4 łyżki stołowe śmietany sojowej
- Muszkata, sól i pieprz, olej roślinny do pieczenia

- 1) Wymieszaj najpierw płynne składniki ciasta ze sobą i dodaj mąkę oraz sól. Wymieszaj wszystko po postaci rzadkiego ciasta.
- 2) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustąpiło.
- 3) Opiecz naleśniki zgodnie z instrukcją z dwóch stron do uzyskaniażądanego stopnia opieczienia.
- 4) Połóż gotowe naleśniki na talerz.
- 5) Przygotuj nadzienie: Pokrój pieczarki, marchew, dymkę i ząbek czosnku.
- 6) Opiecz warzywa (najpierw marchew, następnie młodą cebulkę z czosnkiem, a na koniec pieczarki) w dużej patelni z niewielką ilością oleju roślinnego. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
- 7) Dodaj rozmrożony i odsączony szpinak oraz śmietanę sojową i pozostaw na ok. 7–10 do duszenia przy lekkim rozgrzaniu. Następnie dopraw muszkatem.
- 8) Dodaj wypełnienie na gotowe upieczone naleśniki i zwiń je.

Naleśniki wegańskie z gruszkami

Na ciasto:

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

Wypełnienie:

- 3 średnie gruszki
 - 60 g brązowego cukru
 - 15 ml wody
 - 1 łyżeczka cynamonu
- 1) Wymieszaj mąkę z płatkami owsianymi, sokiem gruszkowym, mlekiem roślinnym i solą do postaci gładkiego ciasta. Następnie dodaj olej i wodę mineralną oraz wymieszaj wszystko.
 - 2) Kiedy ciasto się ustaje, obierz gruszkę, usuń gniazdo nasienne i pokrój na paski.
 - 3) Upiecz paski gruszek w dużej patelni z niewielką ilością oleju jadalnego.
 - 4) Dodaj cukier oraz wodę i pozostaw gruszki przy lekkim rozgrzaniu do skarmelizowania, obracając kilka razy przez ok. 5–7 minut. Dopraw cynamonem.
 - 5) Opiecz naleśniki zgodnie z instrukcją do uzyskaniażądanego stopnia opieczienia i włóż gotowe naleśniki na talerz.
 - 6) Rozłóż gruszki na naleśnikach i zwiń je lub złóż. Następnie podaj z sosem karmelizowanym, który powstał.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

❗ UWAGA!

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

❗ Wskazówka

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



Pojemnik na ciasto ❷ i łopatkę do odwracania naleśników ❸ można myć również w zmywarce.

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

Przechowywanie

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

Usuwanie błędów

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas zanurzania w cieście naleśnik nie przywiera do płyty do pieczenia ❶	Ciasto jest zbyt rzadkie	Dodaj tyle cieczy, aby ciasto miało konsystencję zbliżoną do śmietany
	Za mało ciasta w pojemniku ❷	Dodaj ciasta
Naleśniki są za cienkie lub podziurawione	Ciasto musi się ustać, aby aktywował się klej w mące	Zostaw ciasto na co najmniej jedną godzinę, by się ustało

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie grzeje	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej	Podłącz wtyk do gniazda zasilania
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone	Użyj innego gniazda zasilania
	Urządzenie jest uszkodzone	Skontaktuj się z serwisem

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

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu,

podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

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

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Zasady dla Hiszpanii:



Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury.



Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.

Dane techniczne

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 466712_2404 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

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



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 466712_2404.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 466712_2404

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	82
Používanie v súlade s určeným účelom	82
Použitie výstražné upozornenia a symboly	82
Bezpečnostné pokyny	83
Rozsah dodávky	86
Opis prístroja	86
Pred prvým použitím	86
Obsluha	86
Recepty	87
Čistenie a údržba	89
Uskladnenie	90
Odstraňovanie chýb	90
Likvidácia	91
Likvidácia prístroja	91
Likvidácia obalu	91
Technické údaje	91
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	92
Servis	93
Dovozca	93

Úvod

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



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

Používanie v súlade s určeným účelom

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

Použitie výstražné upozornenia a symboly

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

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
--	--

	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod.
	Striedavý prúd / striedavé napätie
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, pričádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

-  Prístroj nikdy neponárajte do vody alebo iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky tekutiny na časti, ktoré sú pod napätím.
- Pri čistení dbajte na to, aby sa dovnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistíte prístroj pod tečúcou vodou.
- Po každom použití vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

- Skôr, než začnete prístroj po použití čistiť, nechajte ho vychladnúť! Nebezpečenstvo popálenia!
- V prípade nebezpečenstva okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Ťahajte len za samotnú zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Nikdy neotvárajte kryt prístroja.

❗ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

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

⚠ VÝSTRAHA! **Nebezpečenstvo udusenía!**

- Obalové materiály nesmú používať deti na hranie.
- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
 - 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky.

i Upozornenie

- Skontrolujte, či je dodávka kompletná a či nie je viditeľne poškodená.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja

Obrázky pozri na roztváracej strane.

- 1 Platňa na pečenie
- 2 Indikačná kontrolka (červená)
- 3 Kontrolka teploty (zelená)
- 4 Držadlo
- 5 Dno prístroja
- 6 Miska na cesto
- 7 Obracačka na palacinky

Pred prvým použitím

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

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha

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

⚠ VÝSTRAHA!

- Prístroj je počas prevádzky veľmi horúci. Počas prevádzky sa dotýkajte len držadla 4.
- 2) Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Indikačná kontrolka 2 sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať.

i Upozornenie

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k miernemu zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to bežné a úplne neškodné. Keďže to môže ovplyvniť chuť prvej palacinky, odporúča sa nekonzumovať ju. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- 3) Počkajte, kým sa nerozsvieti kontrolka teploty 3. Znamená to, že sa dosiahla optimálna teplota pečenia.

i Upozornenie

- Kontrolka teploty 3 sa zapína a vypína, čo znamená, že prístroj udržiava optimálnu teplotu, aby sa predišlo prehriatiu.
- 4) Cesto dajte do misky na cesto 6 až po cca 0,5 cm pod okrajom.

5) Prístroj držte za držadlo ❹ a otočte ho tak, aby platňa na pečenie ❶ smerovala nadol.

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

❶ Upozornenie

► Keď sa platňa na pečenie ❶ podrží v miske na cesto ❺ dlhšie, palacinka bude o niečo hrubšia.

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

8) Po cca 60 sekundách pomocou obracačky na palacinky ❷ nadvihnite okraje palacinky a otočte ju na platni na pečenie ❶.

❶ Upozornenie

► Aby sa okraje palacinky pri otáčaní nenatrhli, musí sa palacinka úplne uvoľniť od platne na pečenie ❶.

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

10) Hotovú palacinku pomocou obracačky na palacinky ❷ presuňte na tanier.

❶ Upozornenie

► Ak sa palacinka prilepí na platňu na pečenie ❶, opatrne ju uvoľnite obracačkou na palacinky ❷.

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

❶ Upozornenie

► Keď cesta v miske na cesto ❺ ubudne, nakláňajte platňu na pečenie ❶ zľahka sem a tam, kým nebude pokrytá cestom. Pri nedostatku cesta sa môže stať, že miska na cesto ❺ sa pri nadvihnutí platne na pečenie ❶ zdvihne s platňou. Platňu na pečenie ❶ preto nadvihujte pomaly.

❶ POZOR!

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

► Keď pripravované jedlo odoberáte z platne na pečenie ❶, nepoužívajte kovové nástroje ako nože, vidličky a pod., pretože môžu poškodiť nepríľnavú vrstvu. Ak je nepríľnavá vrstva poškodená, prístroj nepoužívajte.

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

Recepty

❶ Upozornenie

► Recepty sa môžu líšiť množstvom a zložením príslušných. V závislosti od zloženia dosiahnete buď viac, alebo menej tekutého cesta. V zásade platí: Čím redšie je cesto, tým tenšie budú palacinky. Ak sa v ceste nachádza cukor, môže sa čas pečenia skrátiť, pretože palacinka rýchlejšie zhnedne.

Základný recept na palacinky

3 vajcia

500 ml mlieka

250 g múky

1,5 PL oleja (jedlý olej)

1) Rozšľahajte vajcia a mlieko.

2) Pridajte múku a olej a všetko spracujte na hladké cesto.

3) Cesto nechajte hodinu odpočívať.

4) Palacinku prepečte z oboch strán podľa kapitoly „Obsluha“.

5) Zoberte palacinku z platne na pečenie ❶ a položte ju na tanier.

6) Dajte na palacinku želané príslušné a preložte ju alebo zrolujte.

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

Základný recept na galety

Galety sú výdatnejším variantom palacínok.

- 1 vajce
- 500 ml mlieka
- 250 g pohánkovej múky
- 50 g pšeničnej múky
- 1 štipka soli
- 50 g rozpusteného masla
- 150 ml vody

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

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

Základný recept na tenké palacinky

- 4 vajcia
- 400 ml mlieka
- 200 g múky
- 50 g rozpusteného masla
- 10 ml sýtenej minerálnej vody
- 1 štipka soli

- 1) Rozšľahajte vajcia a potom primiešajte mlieko.
- 2) Počas miešania pridávajte múku, pridajte maslo a minerálnu vodu a všetko vymiešajte na hladké, homogénne cesto.
- 3) Cesto nechajte hodinu odpočívať.

- Naplňte alebo obložte palacinku sladkými alebo výdatnými prílohami, napr. horúcimi čerešňami a vanilkovým krémom, banánmi, mandľami a čokoládovou polevou alebo špenátom a ricottou.

Vegánske palacinky so zeleninovou plnkou

Na cesto:

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

Na plnku:

- 200 g šampiánov
- 1 stredne veľká mrkva
- 4 malé cibulky
- 1 strúčik cesnaku
- 200 g listového špenátu (mrazený)
- 4 PL sójovej smotany
- muškátový oriešok, soľ a čierne korenie, rastlinný olej na pečenie

- 1) Najprv spolu zmiešajte tekuté prísady na cesto a potom pridajte múku a soľ. Všetko vymiešajte na riedke cesto.
- 2) Cesto nechajte hodinu odpočívať.
- 3) Palacinky upečte z oboch strán podľa návodu, kým nedosiahnu želaný stupeň zhnednutia.
- 4) Hotové palacinky dajte na tanier.
- 5) Pripravte plnku: Nakrájajte šampiňóny, mrkvu, cibuľky a strúčik cesnaku.
- 6) Zeleninu spolu opečte (najprv mrkvu, potom jarú cibuľku s cesnakom a nakoniec šampiňóny) vo veľkej panvici s troškou rastlinného oleja. Ochuťte soľou a čiernym korením.
- 7) Pridajte rozmrazený a odkvapkaný špenát a sójovú smotanu a nechajte všetko cca 7 – 10 minút dusiť pri miernej teplote. Nakoniec dochuťte muškátovým orieškom.
- 8) Plnku pridajte na hotové palacinky a zrolujte ich.
- 2) Kým cesto odpočíva, ošúpte hrušky, vyberte jadrovníky a nakrájajte ich na mesiačky.
- 3) Hruškové mesiačky opečte vo veľkej panvici s troškou jedlého oleja.
- 4) Pridajte cukor a vodu a nechajte hrušky pri miernej teplote cca 5 – 7 minút skaramelizovať, pričom ich niekoľkokrát otočíte. Dochuťte škoricou.
- 5) Palacinky upečte podľa návodu, kým nedosiahnu želaný stupeň zhnednutia, a hotové ich položte na tanier.
- 6) Na palacinky dajte hrušky a palacinky zložte alebo zrolujte. Potom ich podávajte so skaramelizovanou polevou, ktorá vznikla.

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO!

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

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

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

VÝSTRAHA!

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

POZOR!

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

Upozornenie

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

 Misku na cesto ❷ a obracačku na palacinky ❸ môžete umývať aj v umývačke riadu.

Vegánske palacinky s hruškami

Na cesto:

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

Na plnku:

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

- 1) Vymiešajte múku s ovsenými vločkami, hruškovým džúsom, rastlinným mliekom a soľou na hladké cesto. Potom pridajte olej a minerálnu vodu a všetko premiešajte.

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

Uskladnenie

- Vychladnutý očistený prístroj uchovávať na bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie chýb

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

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

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú

rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica

stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné

obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami

(b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Pre Španielsko platí:



Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.



Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.

Technické údaje

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

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 466712_2404 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 466712_2404 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

(SK) Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 466712_2404

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	96
Uso previsto	96
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	96
Indicaciones de seguridad	97
Volumen de suministro	100
Descripción del aparato	100
Antes del primer uso	100
Manejo	100
Recetas	101
Limpieza y mantenimiento	104
Almacenamiento	104
Eliminación de fallos	104
Desecho	105
Desecho del aparato	105
Desecho del embalaje	105
Características técnicas	106
Garantía de Kompernass Handels GmbH	106
Asistencia técnica	107
Importador	107

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad.

 Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se utiliza exclusivamente para la preparación de crepes, tortitas y platos similares con huevo. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado en estancias interiores. No lo utilice con fines industriales ni comerciales.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para su limpieza en el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento. Tiéndalo de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con conductor de puesta a tierra.
- La tensión de la fuente de alimentación debe coincidir con las indicaciones que aparecen en la placa de características del aparato.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- El cable de red debe inspeccionarse regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.
- No toque nunca el aparato ni el cable de red con las manos mojadas.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.

-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.
- Procure que no penetre agua en el interior del aparato al limpiarlo. No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente.
- Después de cada uso, desconecte el enchufe de la red eléctrica para apagar el aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
-  ¡Cuidado! ¡Superficie caliente! Las superficies táctiles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Por lo tanto, toque el aparato solo por el mango.

- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- En caso de peligro, desenchufe inmediatamente el aparato. Para ello, tire siempre del propio enchufe y nunca del cable de red.
- No abra nunca la carcasa del aparato.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ¡Los ingredientes pueden arder! Por este motivo, no debe colocarse el aparato cerca ni debajo de objetos inflamables; en especial, bajo cortinas o armarios suspendidos.
- No cubra el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., cuando retire los alimentos de la plancha, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- 1 crepera
- 1 bandeja para la masa
- 1 espátula
- Instrucciones de uso

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de asfixia!

- Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar.
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras y adhesivos, del aparato.

Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Descripción del aparato

Consulte las ilustraciones de la página desplegable.

- ① Plancha
- ② Piloto de control de funcionamiento (rojo)
- ③ Piloto de control de temperatura (verde)
- ④ Mango
- ⑤ Base
- ⑥ Bandeja para la masa
- ⑦ Espátula

Antes del primer uso

- 1) Limpie todas las piezas que entran en contacto con alimentos de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**". Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente, limpia y plana.
- 3) Procure mantener una distancia suficiente de un mínimo de 20 cm entre la superficie del aparato y otros objetos.

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

Manejo

- 1) En primer lugar, prepare la masa para crepes de la manera descrita en el capítulo "**Receta**".

¡ADVERTENCIA!

- El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, tóquelo solo por el mango ④.
- 2) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. Tras esto, el piloto de control de funcionamiento ② se ilumina y el aparato empieza a calentarse.

Indicación

- Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es completamente normal e inofensivo. No obstante, como podría afectar al sabor del primer crepe, no se recomienda su consumo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 3) Espere a que se ilumine el piloto de control de temperatura ③. Tras esto, se alcanzará la temperatura óptima para la preparación.

i **Indicación**

- El piloto de control de temperatura **3** se enciende y se apaga repetidamente para indicar que el aparato mantiene la temperatura óptima con el fin de evitar un sobrecalentamiento.
- 4) Vierta masa en la bandeja para la masa **6** hasta que se llene unos 0,5 cm por debajo del borde.
- 5) Sujete el aparato por el mango **4** y gírelo de forma que la plancha **1** apunte hacia abajo.
- 6) A continuación, sumerja la plancha **1** en la masa de la bandeja para la masa **6**. Asegúrese de que los bordes de la plancha **1** queden libres. Mantenga la plancha **1** unos 3 segundos sumergida en la masa.

i **Indicación**

- Si mantiene la plancha **1** durante más tiempo en la bandeja para la masa **6**, el crepe será algo más grueso.
- 7) Vuelva a girar el aparato 180° para que quede en su posición normal y colóquelo con la base **5** apoyada sobre la encimera. El crepe continuará haciéndose.
- 8) Después de unos 60 segundos, utilice la espátula **7** para levantar los bordes del crepe y dele la vuelta sobre la plancha **1**.

i **Indicación**

- Para que los bordes del crepe no se rompan al darle la vuelta, el crepe debe soltarse completamente de la plancha **1**.
- 9) Espere otros 40 segundos aproximadamente para que se haga el otro lado del crepe.
- 10) Deslice el crepe ya listo a un plato con ayuda de la espátula **7**.

i **Indicación**

- Si el crepe se pega en la plancha **1**, suéltelo con cuidado con la espátula **7**.
- 11) Proceda de la misma manera con los siguientes crepes hasta que se acabe la masa.

i **Indicación**

- Cuando vaya quedando menos masa en la bandeja para la masa **6**, en caso necesario, incline ligeramente la plancha **1** de un lado a otro hasta que su superficie quede cubierta con la masa.
Si la masa es muy escasa, es posible que la bandeja para la masa **6** suba con la plancha **1** al levantarla. Por este motivo, levante la plancha **1** lentamente.

! **¡ATENCIÓN!**

- No vierta ingredientes pegajosos, como confituras o siropes, directamente sobre la plancha **1**; añádalos tras la preparación una vez que los crepes estén en los platos. De lo contrario, estos ingredientes se quemarían y dificultarían la limpieza. Además, también podría dañarse el aparato.
- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., cuando extraiga los alimentos de la plancha **1**, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

Si no desea seguir utilizando el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica para apagarlo y deje que se enfríe.

Recetas

i **Indicación**

- Estas recetas se pueden modificar en cuanto a cantidades y composición de los ingredientes. Según la composición de la masa, será más o menos espesa. Por norma general, cuanto menos espesa sea la masa, más finos serán los crepes.
Si la masa lleva azúcar, puede disminuirse el tiempo de cocción, ya que el crepe se dora antes.

Receta básica de crepes

3 huevos

500 ml de leche

250 g de harina

1,5 cucharadas de aceite

- 1) Bata los huevos y la leche.
- 2) Añada la harina y el aceite y mézclelo todo hasta que se forme una masa homogénea.
- 3) Deje reposar la masa durante 1 hora.
- 4) Prepare el crepe por ambos lados de la manera descrita en el capítulo "Manejo".
- 5) Retire el crepe de la plancha ❶ y colóquelo en un plato.
- 6) Distribuya los ingredientes que desee sobre el crepe y dóblelo o enróllelo.

■ Los crepes pueden rellenarse o servirse con distintos ingredientes, por ejemplo, con mermelada, crema de chocolate y avellanas, canela y azúcar, compota de manzana, crema, yogur, caramelo, nata, frutos del bosque, etc.

Receta básica de galettes

Las galettes son una variante salada de los crepes.

1 huevo

500 ml de leche

250 g de harina de trigo sarraceno

50 g de harina de trigo

1 pizca de sal

50 g de mantequilla derretida

150 ml de agua

- 1) Bata el huevo, la leche y el agua.
- 2) Mezcle los dos tipos de harina y añada un pellizco de sal.
- 3) Mezcle la harina con los ingredientes líquidos.

4) Añada la mantequilla derretida y mézclelo todo hasta que se forme una masa homogénea.

5) Deje reposar la masa durante 1 hora.

6) Prepare la galette por ambos lados de la manera descrita hasta alcanzar el nivel de dorado deseado.

7) Retire la galette de la plancha ❶ y colóquela en un plato.

8) Añada los ingredientes que desee sobre la galette y dóblela para formar una especie de bolsa cuadrada.

■ Puede probar las siguientes preparaciones para las galettes, por ejemplo, queso fresco, queso de untar de hierbas, alioli, tzatziki, salmón ahumado, jamón, huevos cocidos, queso para fundir o queso rallado, etc.

Receta básica de tortitas finas

4 huevos

400 ml de leche

200 g de harina

50 g de mantequilla derretida

10 ml de agua mineral con gas

1 pizca de sal

1) Bata los huevos y mézclelos con la leche.

2) Añada la harina sin dejar de remover, después, la mantequilla y el agua mineral y mézclelo todo hasta que se forme una masa uniforme y homogénea.

3) Deje reposar la masa durante 1 hora.

■ Rellene o condimente las tortitas con ingredientes dulces o salados, p. ej., con cerezas calientes y salsa de vainilla, con plátano, almendras y salsa de chocolate o con espinacas y queso ricotta, etc.

Crepes veganas con relleno de verduras

Para la masa:

- 250 g de harina de trigo
- 250 ml de agua mineral con gas
- 250 ml de bebida de soja
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal

Para el relleno:

- 200 g de champiñones
- 1 zanahoria mediana
- 4 cebolletas pequeñas
- 1 diente de ajo
- 200 g de hojas de espinacas (congeladas)
- 4 cucharadas de nata de soja
- Nuez moscada, sal y pimienta y aceite vegetal para cocinar

- 1) Mezcle primero los ingredientes líquidos de la masa y añada después la harina y la sal. Mézclelo todo hasta lograr una masa más bien líquida.
- 2) Deje reposar la masa durante 1 hora.
- 3) Prepare los crepes por ambos lados de la manera descrita hasta alcanzar el nivel de dorado deseado.
- 4) Tras esto, coloque los crepes ya listos en un plato.
- 5) Prepare el relleno: pique los champiñones, las zanahorias, las cebolletas y los dientes de ajo en trozos pequeños.
- 6) Rehogue las verduras (primero, las zanahorias; después, las cebolletas con el ajo y, para terminar, los champiñones) en una sartén grande con un poco de aceite vegetal. Condimente todo con sal y pimienta.
- 7) Añada las espinacas descongeladas y escurridas y la nata de soja y deje que la mezcla reduzca durante unos 7-10 minutos a fuego suave. A continuación, condimente con la nuez moscada.

- 8) Añada el relleno a los crepes ya listos y enróllelos.

Tortitas veganas con peras

Para la masa:

- 150 g de harina de trigo
- 100 g de copos de avena
- 150 ml de zumo de pera
- 300 ml de bebida de avena o de soja
- 1 pizca de sal
- 10 ml de agua mineral con gas
- 1 cucharada de aceite vegetal

Para el relleno:

- 3 peras medianas
- 60 g de azúcar moreno
- 15 ml de agua
- 1 cucharadita de canela

- 1) Mezcle la harina con los copos de avena, el zumo de pera, la bebida vegetal y la sal hasta formar una masa uniforme. A continuación, añada el aceite y el agua mineral y mézclelo todo.
- 2) Mientras la masa reposa, pele las peras, descorazónelas y córtelas en gajos.
- 3) Rehogue las peras en una sartén grande con un poco de aceite vegetal.
- 4) Añada el azúcar y el agua y deje que las peras se caramelicen a fuego suave durante unos 5-7 minutos dándoles la vuelta varias veces. Condimente con la canela.
- 5) Prepare las tortitas de la manera descrita hasta alcanzar el nivel de dorado deseado y colóquelas sobre un plato.
- 6) Coloque las peras sobre las tortitas y enróllelas o dóblelas. A continuación, sívalas con la salsa de caramelo de la preparación de las peras.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica! ¡Existe peligro de descarga eléctrica!



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

- No limpie nunca la unidad principal en el lavavajillas.
- Asegúrese de que no penetre humedad en el interior del aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Deje siempre que la plancha ❶ se enfríe antes de limpiarla. ¡Existe peligro de quemaduras!

⚠ ¡ATENCIÓN!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable y dejar el revestimiento antiadherente inservible.

ℹ Indicación

- Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.



La bandeja para la masa ❷ y la espátula ❸ también pueden limpiarse en el lavavajillas.

- 1) Retire los restos más grandes de masa de la plancha ❶ con un papel de cocina o un cepillo blando. Si, al hornear, quedan adheridos restos de masa en el hueco entre la plancha ❶ y la base ❺, puede retirarlos, p. ej., con un palillo de madera.
- 2) Limpie la plancha ❶ exclusivamente con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua.
- 3) Limpie la base ❺ con una esponja o un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua. Séquelo todo bien.
- 4) Antes de guardar el aparato o de volver a ponerlo en funcionamiento, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Almacenamiento

- Guarde el aparato ya frío y limpio en un lugar seco y sin polvo.

Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Solución
Tras la inmersión en la masa, el crepe no se adhiere a la plancha ❶.	La masa es demasiado espesa.	Añada líquido hasta que la masa tenga una consistencia como la de la nata.
	La masa de la bandeja para la masa ❷ es demasiado escasa.	Añada más masa.

Fallo	Causa	Solución
Los crepes son demasiado finos o tienen agujeros.	La masa debe reposar para que el gluten de la harina se active.	Deje reposar la masa durante un mínimo de 1 hora.
El aparato no calienta.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe a la red eléctrica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Utilice una toma eléctrica distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se

someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y desecho el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Para España se aplica:



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de potencia	600 W

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación.

Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 466712_2404 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 466712_2404.

Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 466712_2404

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

Indholdsfortegnelse

Indledning	110
Forskriftsmæssig anvendelse	110
Anvendte advarsler og symboler	110
Sikkerhedsanvisninger	111
Pakkens indhold	113
Beskrivelse af produktet	113
Før produktet bruges første gang	113
Betjening	114
Opskrifter	115
Rengøring og vedligeholdelse	117
Opbevaring	117
Afhjælpning af fejl	118
Bortskaffelse	118
Bortskaffelse af produktet	118
Bortskaffelse af emballage	119
Tekniske data	119
Garanti for Kompernass Handels GmbH	119
Service	120
Importør	120

Indledning

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



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

Forskriftsmæssig anvendelse

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

Anvendte advarsler og symboler

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

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

	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

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

ADVARSEL! RISIKO FOR PERSONSKADER!

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



Forsigtig! Varm overflade!

Overfladerne, som kan berøres, kan blive meget varme under brug. Hold derfor kun på håndtaget.

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.

- Bagværk kan brænde! Stil derfor aldrig produktet i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller hængeskabe.
- Dæk ikke produktet til, mens det er i brug.
- Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.
- Brug ikke skarpe redskaber af metal som f.eks. en kniv eller gaffel, når du tager maden af bagepladen, da slip-let-belægningen ellers kan beskadiges.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- 1 crêpemaker
- 1 dejskål
- 1 crêpevender
- Betjeningsvejledning

ADVARSEL! Fare for kvælning!

- Børn må ikke lege med emballagematerialerne.
- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
 - 2) Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.
- i Bemærk**
- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
 - Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores servicehotline (se kapitlet **Service**).

Beskrivelse af produktet

Billeder se klap-ud-siden.

- ❶ Bageplade
- ❷ Driftsindikatorlampe (rød)
- ❸ Temperaturkontrollampe (grøn)
- ❹ Håndtag
- ❺ Bund
- ❻ Dejskål
- ❼ Crêpevender

Før produktet bruges første gang

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

Nu er produktet klar til brug.

Betjening

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

⚠ ADVARSEL!

- Produktet bliver meget varmt under drift. Når produktet er tændt, må du kun røre ved håndtaget **4**.
- 2) Sæt strømstikket i en stikkontakt. Driftsindikatorlampen **2** lyser, og produktet begynder at varme op.

i Bemærk

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Da den første crêpe kan tage smag af resterne, anbefales det dog ikke at spise den. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn for eksempel et vindue.

- 3) Vent til temperaturkontrollampen **3** lyser. Så er den optimale bagetemperatur nået.

i Bemærk

- Temperaturkontrollampen **3** tændes og slukkes hele tiden for at vise, at produktet holder den optimale temperatur, så overophedning undgås.

- 4) Hæld dejen i dejskålen **6**, indtil den er fyldt op til 0,5 cm under kanten.
- 5) Hold på produktets håndtag **4** og drej det, så bagepladen **1** vender nedad.
- 6) Læg nu bagepladen **1** ned i dejen i dejskålen **6**. Sørg for, at kanterne på bagepladen **1** ikke dækkes til. Hold bagepladen **1** ned i dejen i cirka 3 sekunder.

i Bemærk

- Hvis bagepladen **1** holdes ned i dejskålen **6** i længere tid, bliver crêpen lidt tykkere.

- 7) Vend produktet 180° til den normale position igen, og stil det med bunden **5** på arbejdsbordet. Crêpen bages.

- 8) Løft crêpens kanter med crêpevenderen **7** efter ca. 60 sekunder, og vend den på bagepladen **1**.

i Bemærk

- Crêpen skal løsnes helt fra bagepladen **1**, for at crêpens kanter ikke går i stykker, når den vendes.

- 9) Vent ca. 40 sekunder, indtil den anden side af crêpen er bagt færdig.

- 10) Læg den færdige crêpe på en tallerken ved hjælp af crêpevenderen **7**.

i Bemærk

- Hvis crêpen hænger fast i bagepladen **1**, kan du løsne den forsigtigt med crêpevenderen **7**.

- 11) Gå frem på samme måde med den næste crêpe, indtil dejen er brugt op.

i Bemærk

- Hvis der er ikke er ret meget dej tilbage i dejskålen **6** kan du svinge bagepladen **1** lidt frem og tilbage, indtil den er dækket med dej. Endvidere kan dejskålen **6** trækkes med op, når bagepladen **1** løftes, hvis der ikke er ret meget dej tilbage. Løft derfor bagepladen **1** langsomt.

! OBS!

- Hæld ikke klæbrige ingredienser som marmelade eller sirup på bagepladen **1**, men hæld dem først på efter tilberedning, når crêpen ligger på tallerkenen. Disse ingredienser brænder på og gør rengøringen vanskelig. Endvidere kan produktet beskadiges.
- Brug ikke metalredskaber som knive, gaffler osv., når du tager maden af bagepladen **1**, da de kan beskadige slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.

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

Opskrifter

i Bemærk

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

Grundopskrift crêpe

3 æg

500 ml mælk

250 g mel

1,5 spsk. spiseolie

- 1) Pisk æg og mælk sammen.
 - 2) Tilsæt melet og olien, og rør det hele til en glat dej.
 - 3) Lad dejen hvile i en time.
 - 4) Bag crêpen på begge sider som beskrevet i kapitlet "Betjening".
 - 5) Tag crêpen af bagepladen ❶, og læg den på en tallerken.
 - 6) Fordel det ønskede tilbehør på crêpen, og klap eller rul den sammen.
- Du kan fylde eller pynte crêpen med forskellige ingredienser:
For eksempel marmelade, nødde-nougat-creme, æblemos, budding, yoghurt, karamel, flødeskum, friske bær osv.

Grundopskrift galette

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

1 æg

500 ml mælk

250 g boghvedemel

50 g hvedemel

1 knivspids salt

50 g smeltet smør

150 ml vand

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

Grundopskrift til tynde pandekager

4 æg

400 ml mælk

200 g mel

50 g smeltet smør

10 ml mineralvand med kulsyre

1 knivspids salt

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

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

Vegane crêpes med grøntsagsfyld

Til dejen:

250 g hvedemel

250 ml mineralvand med kulsyre

250 ml sojasovs

2 spsk. planteolie

1 tsk. salt

Til fyldet:

200 g champignoner

1 mellemstor gulerod

4 små forårsløg

1 fed hvidløg

200 g bladspinat (dybfrosset)

4 spsk. sojaføde

Muskat, salt og peber, planteolie til stegning

- 1) Rør først de flydende ingredienser til dejen sammen, og tilsæt melet og saltet. Rør det hele sammen til en tyndtflydende dej.
- 2) Lad dejen hvile i en time.
- 3) Bag crêpen på begge sider efter vejledningen, indtil den har den brune farve, du ønsker.
- 4) Læg de færdige crêpes på en tallerken.
- 5) Forbered fyldet: Skær champignonerne, guleroden, forårsløgene og hvidløgsfeddet i små stykker.
- 6) Steg grøntsagerne (først guleroden, derefter forårsløgene med hvidløg og til sidst champignonerne) i en stor pande med lidt planteolie. Smag det hele til med salt og peber.
- 7) Tilsæt den optøede og afdryppede spinat og sojaføden, og lad det simre i ca. 7-10 minutter ved lav varme. Smag derefter til med muskat.
- 8) Læg fyldet på de færdig bagte crêpes, og rul dem sammen.

Vegane pandekager med pærer

Til dejen:

150 g hvedemel

100 g havregryn

150 ml pæresaft

300 ml havre- eller sojamælk

1 knivspids salt

10 ml mineralvand med kulsyre

1 spsk. planteolie

Til fyldet:

3 mellemstore pærer

60 g brunt sukker

15 ml vand

1 tsk. kanel

- 1) Rør melet sammen med havregryn, pærejuice, havre- eller sojamælk og salt til en dej uden klumper. Tilsæt derefter olien og mineralvandet, og pisk det sammen.
- 2) Skræl pærerne, fjern kernehusene, og pærerne i små stykker, mens dejen hviler.
- 3) Svits pærestykkerne i en stor pande med lidt olie.
- 4) Tilsæt sukkeret og vandet, og lad pærerne karamellisere ved let varme ca. 5–7 minutter, og vend dem flere gange undervejs. Smag til med kanel.
- 5) Bag pandekagerne efter vejledningen, indtil den ønskede bruning er nået, og læg de færdige pandekager på en tallerken.
- 6) Fordel pærerne på pandekagerne, og rul eller klap dem sammen. Server derefter med den karamelliserede sovs.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE!

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



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

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

⚠ ADVARSEL!

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

❗ OBS!

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

❗ Bemærk

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



Dejskålen ❹ og crêpevenderen ❷ kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- 1) Fjern grove rester af dej fra bagepladen ❶ med køkkenrulle eller en blød børste. Eventuelle dejrester, som har sat sig fast ved bagningen i spalten mellem bagepladen ❶ og produktets bund ❺, kan f.eks. fjernes med en tandstik af træ.
- 2) Rengør kun bagepladen ❶ med en fugtig klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med rent vand.
- 3) Rengør produktets bund ❺ med en fugtig svamp eller klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med rent vand. Tør det hele godt af.
- 4) Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du stiller produktet på plads eller bruger det igen.

Opbevaring

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

Afhjælpning af fejl

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

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

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



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



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette

direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Gælder kun for Spanien:



Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.



Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.

Tekniske data

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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 466712_2404 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.

- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.

- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 466712_2404.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 466712_2404

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	122
Uso conforme	122
Avvertenze e simboli utilizzati	122
Avvertenze di sicurezza	123
Materiale in dotazione	126
Descrizione dell'apparecchio	126
Prima del primo impiego	126
Uso	126
Ricette	127
Pulizia e manutenzione	130
Conservazione	130
Risoluzione degli errori	131
Smaltimento	131
Smaltimento dell'apparecchio	131
Smaltimento dell'imballaggio	132
Dati tecnici	132
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	132
Assistenza	133
Importatore	133

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio. È stato scelto un prodotto di alta qualità.



Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di crêpe, frittelle e piatti simili a base di uova. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego al chiuso in ambiente domestico privato. Non utilizzare a fini commerciali.

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una lesione grave.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una lesione grave.

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Avvertenze di sicurezza

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o nel caso in cui sia caduto.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- Impedire che il cavo di alimentazione si inumidisca o si bagni durante il funzionamento. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di terra.
- La tensione della sorgente di alimentazione deve coincidere con i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
- Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide.
- Se non si usa l'apparecchio e prima di pulirlo, staccarlo assolutamente dall'alimentazione elettrica.

-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte per folgorazione se i residui di liquido entrano in contatto con le parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.
- Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Dopo l'uso estrarre la spina dalla presa di corrente per spegnere l'apparecchio.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- In caso di utilizzo errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.

-  **Cautela! Superficie rovente!**
Le superfici con cui si può venire a contatto possono diventare molto calde durante il funzionamento. Pertanto toccare solo il manico.
- Far raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia! Pericolo di ustioni!
- In caso di pericolo, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Tirare dalla spina stessa, non dal cavo di alimentazione.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- I prodotti da forno possono incendiarsi! Pertanto non posizionare mai l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, in particolare sotto tendine o pensili.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- Non utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. per prelevare l'alimento dalla piastra di cottura, altrimenti lo strato antiaderente potrebbe danneggiarsi.

Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- 1 piastra per crêpes
- 1 ciotola per impasto
- 1 spatola
- Manuale di istruzioni

⚠ AVVERTENZA! **Pericolo di soffocamento!**

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini.

- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, eventuali pellicole di protezione ed etichette adesive.

i Nota

- controllare che la dotazione sia completa e che non presenti danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio

Per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole.

- ❶ Piastra di cottura
- ❷ Spia di funzionamento (rossa)
- ❸ Spia di controllo della temperatura (verde)
- ❹ Manico
- ❺ Fondo dell'apparecchio
- ❻ Ciotola per impasto
- ❼ Spatola

Prima del primo impiego

- 1) Pulire tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo **"Pulizia e manutenzione"**. Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- 2) Poggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, piana e pulita.
- 3) Assicurarsi che via una distanza sufficiente, pari ad almeno 20 cm, tra la superficie dell'apparecchio e altri oggetti.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Uso

- 1) Innanzitutto preparare l'impasto per le crêpe come descritto al capitolo **"Ricette"**.

⚠ AVVERTENZA!

- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Durante l'uso toccare solo il manico ❹.

- 2) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di funzionamento ❷ si illumina e l'apparecchio comincia a riscaldarsi.

i Nota

- Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Dato che però il sapore delle prime crêpe potrebbe risulterne alterato, si consiglia di non consumarle. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
- 3) Attendere che la spia di controllo della temperatura ❸ si illumini. A quel punto è stata raggiunta la temperatura di cottura ottimale.

i Nota

- La spia di controllo della temperatura ❸ si illumina e si spegne ripetutamente ad indicare che l'apparecchio mantiene la temperatura ottimale per evitare il surriscaldamento.

- 4) Versare l'impasto nella ciotola per impasto **6** riempiendola all'incirca fino a 0,5 cm sotto il bordo.
- 5) Sostenere l'apparecchio dal manico **4** e girarlo in modo che la piastra di cottura **1** sia rivolta verso il basso.
- 6) Ora immergere la piastra di cottura **1** nell'impasto presente nella ciotola per impasto **6**. Assicurarsi che i bordi della piastra di cottura **1** rimangano liberi. Mantenere la piastra di cottura **1** nell'impasto per circa 3 secondi.

i Nota

- Se si mantiene la piastra di cottura **1** nella ciotola per impasto **6** più a lungo, la crêpe diventa un poco più spessa.
- 7) Riportare l'apparecchio nella posizione normale girandolo di 180° e collocarlo con il fondo dell'apparecchio **5** sulla superficie di lavoro. La crêpe viene cotta.
 - 8) Dopo circa 60 secondi sollevare i bordi della crêpe con la spatola **7** e rivoltare la crêpe sulla piastra di cottura **1**.

i Nota

- Per evitare che i bordi si rompano quando si gira la crêpe, è preferibile staccare completamente la crêpe dalla piastra di cottura **1**.
- 9) Attendere per altri 40 secondi circa fino al termine della cottura dell'altro lato della crêpe.
 - 10) Fare scivolare la crêpe pronta in un piatto aiutandosi con la spatola **7**.

i Nota

- Se la crêpe dovesse restare attaccata alla piastra di cottura **1**, girarla con cautela con la spatola **7**.
- 11) Continuare allo stesso modo con le altre crêpe fino ad utilizzare tutto l'impasto.

i Nota

- Quando l'impasto nella ciotola per impasto **6** diminuisce, eventualmente muovere leggermente la piastra di cottura **1** avanti e indietro fino a coprire completamente la superficie di cottura con impasto. Quando l'impasto è molto poco, può succedere che, sollevando la piastra di cottura **1**, si sollevi anche la ciotola per impasto **6**. Pertanto sollevare la piastra di cottura **1** lentamente.

! ATTENZIONE!

- Non mettere ingredienti collosi come marmellata o sciroppo direttamente sulla piastra di cottura **1**; aggiungerli invece dopo la cottura, quando le crêpe sono nei piatti. In caso contrario gli ingredienti contenenti zucchero si brucerebbero rendendo più difficile la pulizia. Inoltre l'apparecchio può danneggiarsi.
- Quando si prelevano i cibi dalla piastra di cottura **1**, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette ecc., in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.

Quando non si ha più bisogno dell'apparecchio, spegnerlo staccando la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Ricette

i Nota

- È possibile variare la quantità e la composizione degli ingredienti delle ricette. A seconda della composizione dell'impasto, si otterrà un impasto più o meno liquido. In linea di principio si applica quanto segue: quanto più liquido è l'impasto, tanto più sottili saranno le crêpe. Se l'impasto contiene zucchero è possibile ridurre il tempo di cottura, poiché la crêpe si indora più velocemente.

Ricetta base per crêpe

3 uova

500 ml di latte

250 g di farina

1,5 cucchiaini di olio (olio alimentare)

- 1) Sbattere le uova e il latte.
- 2) Aggiungere la farina e l'olio e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
- 3) Fare riposare l'impasto per un'ora.
- 4) Cuocere la crêpe da entrambi i lati come descritto al capitolo "Uso".
- 5) Prelevare la crêpe dalla piastra di cottura ❶ e metterla su un piatto.
- 6) Distribuire la guarnitura desiderata sulla crêpe, poi ripiegarla o arrotolarla.

- È possibile riempire o guarnire le crêpe con ingredienti diversi:
ad esempio con marmellata, crema alle nocciole, cannella e zucchero, budino, yogurt, composta di mele, budino, yogurt, caramello, panna, frutti di bosco freschi ecc.

Ricetta base per focaccina

Le focaccine sono le varianti salate della crêpe.

1 uovo

500 ml di latte

250 g di farina di grano saraceno

50 g di farina di frumento

1 pizzico di sale

50 g di burro fuso

150 ml di acqua

- 1) Sbattere l'uovo, il latte e l'acqua.
- 2) Mescolare i due tipi di farina e aggiungervi un pizzico di sale.
- 3) Mescolare la farina con il liquido.

4) Aggiungere il burro fuso e mescolare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.

5) Fare riposare l'impasto per un'ora.

6) Cuocere la focaccina da entrambi i lati come da istruzioni, fino a raggiungere il grado di doratura desiderato.

7) Prelevare la focaccina dalla piastra di cottura ❶ e metterla su un piatto.

8) Distribuire la preparazione salata sulla focaccina e ripiegare quest'ultima creando un "saccottino" quadrato.

- Per le focaccine si possono provare varie preparazioni salate:
ad esempio formaggio fresco, ricotta alle erbe, salsa di aglio e olio, tzatziki, salmone affumicato, prosciutto, uova sode, formaggio fuso o grattugiato ecc.

Ricetta base per frittella sottile

4 uova

400 ml di latte

200 g di farina

50 g di burro fuso

10 ml di acqua minerale gassata

1 pizzico di sale

- 1) Sbattere le uova e incorporarvi poi il latte.
 - 2) Aggiungere la farina sempre mescolando, aggiungere il burro e l'acqua minerale e mescolare il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
 - 3) Fare riposare l'impasto per un'ora.
- Riempire o guarnire la frittella con ingredienti dolci o salati, ad es. con ciliege calde e crema alla vaniglia, con banane, mandorle e cioccolato fuso, con spinaci e ricotta ecc.

Crêpe vegane con ripieno di verdure

Per l'impasto:

- 250 g di farina di frumento
- 250 ml di acqua minerale gassata
- 250 ml di latte di soia
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cucchiaino di sale

Per il ripieno:

- 200 g di champignon
- 1 carota di media grandezza
- 4 cipollotti piccoli
- 1 spicchio d'aglio
- 200 g di spinaci in foglia (surgelati)
- 4 cucchiaini di panna di soia
- Noce moscata, sale e pepe, olio vegetale per la cottura

- 1) Innanzitutto mescolare insieme gli ingredienti liquidi dell'impasto, poi aggiungervi la farina e il sale. Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto fluido.
- 2) Fare riposare l'impasto per un'ora.
- 3) Cuocere le crêpe da entrambi i lati come da istruzioni, fino a raggiungere il grado di doratura desiderato.
- 4) Disporre le crêpe pronte su un piatto.
- 5) Preparare il ripieno: tagliare a pezzi piccoli gli champignon, le carote, i cipollotti e gli spicchi d'aglio.
- 6) Cuocere insieme le verdure (prima le carote, poi i cipollotti con l'aglio e alla fine gli champignon) in una padella grande con un poco di olio vegetale. Insaporire il tutto con sale e pepe.
- 7) Aggiungere gli spinaci scongelati e sgocciolati e la panna di soia e fare cuocere il tutto a fuoco lento per circa 7-10 minuti. Al termine insaporire con la noce moscata.
- 8) Versare il ripieno sulle crêpe pronte e arrotolarle.

Frittelle vegane con pere

Per l'impasto:

- 150 g di farina di frumento
- 100 g di fiocchi d'avena
- 150 ml di succo di pera
- 300 ml di latte di avena o di soia
- 1 pizzico di sale
- 10 ml di acqua minerale gassata
- 1 cucchiaino di olio vegetale

Per il ripieno:

- 3 pere di media grandezza
- 60 g di zucchero di canna
- 15 ml di acqua
- 1 cucchiaino di cannella

- 1) Mescolare la farina con fiocchi d'avena, il succo di pera, il latte vegetale e il sale fino ad ottenere un impasto liscio. Poi aggiungere l'olio e l'acqua minerale e sbattere il tutto.
- 2) Mentre l'impasto riposa, sbucciare le pere, rimuovere il nocciolo e tagliarle a spicchi.
- 3) Scottare gli spicchi di pera in una padella grande con un poco di olio vegetale.
- 4) Aggiungere lo zucchero e l'acqua e fare caramellare le pere per circa 5-7 minuti a fuoco basso girandole più volte. Insaporire con la cannella.
- 5) Cuocere le frittelle da entrambi i lati come da istruzioni, fino a raggiungere il grado di doratura desiderato e disporre le frittelle pronte su un piatto.
- 6) Distribuire le pere sulle frittelle e arrotolarle o ripiegarle. Infine servire con la salsa caramellata prodotta.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente! Sussiste il pericolo di folgorazione!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

- Non lavare in nessun caso l'apparecchio principale in lavastoviglie!
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio.

AVVERTENZA!

- Prima di pulire la piastra di cottura **1**, farla sempre raffreddare. Sussiste il pericolo di ustioni!

ATTENZIONE!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Essi possono danneggiare irreparabilmente le superfici e rendere inutilizzabile lo strato antiaderente.

Nota

- Si consiglia di pulire l'apparecchio non appena si è raffreddato. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.



La ciotola per impasto **6** e la spatola **7** possono essere lavate anche in lavastoviglie.

- 1) Rimuovere il grosso dell'impasto residuo dalla piastra di cottura **1** con carta da cucina o una spazzola morbida. Gli eventuali resti di impasto rimasti nella fessura tra la piastra di cottura **1** e il fondo dell'apparecchio **5** durante la cottura possono essere rimossi ad esempio con uno stuzzicadenti di legno.
- 2) Pulire la piastra di cottura **1** con un panno umido. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua.
- 3) Pulire base dell'apparecchio **5** con una spugna umida o un panno umido. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua. Asciugare tutto accuratamente.
- 4) Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di riporre l'apparecchio o di rimetterlo in funzione.

Conservazione

- Conservare l'apparecchio raffreddato e pulito in luogo asciutto e privo di polvere.

Risoluzione degli errori

Errore	Causa	Soluzione
La crêpe non aderisce alla piastra di cottura ❶ dopo aver immerso quest'ultima nell'impasto	L'impasto è troppo denso	Aggiungere liquido sufficiente a far sì che l'impasto acquisisca all'incirca la consistenza della panna
	Troppo poco impasto nella ciotola per impasto ❷	Aggiungere impasto
Le crêpe sono troppo sottili o hanno dei buchi	L'impasto deve riposare perché si attivi il collante della farina	Fare riposare l'impasto per almeno un'ora
L'apparecchio non si riscalda	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica	Inserire la spina nella presa di corrente
	La presa di corrente è guasta	Utilizzare un'altra presa di corrente
	L'apparecchio è guasto	Rivolgersi al servizio clienti

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi al nostro servizio di assistenza ai clienti.

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



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



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili,

sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale

direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali

effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potenza assorbita	600 W

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 466712_2404 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 466712_2404 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
 Tel.: 800781188
 E-Mail: kompennass@lidl.it
 IAN 466712_2404

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
 BURGSTRASSE 21
 44867 BOCHUM
 GERMANIA
www.kompennass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	136
Rendeltetésszerű használat	136
Használt figyelmeztető tudnivalók és szimbólumok	136
Biztonsági utasítások	137
A csomag tartalma	139
A készülék leírása	139
Az első használat előtt	139
Használat	140
Receptek	141
Tisztítás és ápolás	143
Tárolás	143
Hibaelhárítás	144
Ártalmatlanítás	144
A készülék ártalmatlanítása	144
A csomagolás ártalmatlanítása	145
Műszaki adatok	145
A Kompernass Handels GmbH garanciája	145
Szerviz	146
Gyártja	146

Bevezető

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



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

Rendeltetésszerű használat

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

Használt figyelmeztető tudnivalók és szimbólumok

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

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbó-lummal és a „VESZÉLY” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes hely-zetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbó-lummal és a „FIGYELMEZ-TETÉS” szóval ellátott figyelmez-tető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.

	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbó-lummal és a „VIGYÁZAT” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes hely-zetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbó-lummal és a „FIGYELEM” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyel-meztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	„Tudnivaló” jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megköny-nyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltakozó áram/feszültség
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érint-kező részei élelmiszerbiztosak.

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

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

- Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- A készülék minden használata után húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból a készülék kikapcsolásához.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelben a következő részegységekkel szállítjuk:

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Fulladásveszély!

- ▶ Gyermek nem játszhatnak a csomagolóanyaggal.
- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
 - 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges védőfóliákat és címkéket a készülékről.
- i Tudnivaló**
- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiány-talan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
 - ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő cso-magolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfél-szolgálatához (lásd a „Szerviz” fejezetet).

A készülék leírása

A képeket lásd a kihajtható oldalon.

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

Az első használat előtt

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

A készülék ezzel üzemkész.

Használat

- 1) Először készítse el a palacsintatészta a „Receptek” fejezetben leírtak szerint.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- A készülék működés közben nagyon fel-forrósodik. A készülék használata közben csak a nyelet 4 fogja meg.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba. A működésjelző lámpa 2 világít és a készülék elkezd felmelegedni.

i Tudnivaló

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

i Tudnivaló

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

i Tudnivaló

- Ha a sütőlapot 1 tovább tartja a tésztatálban 6, akkor a palacsinta kicsit vastagabb lesz.
- 7) Fordítsa meg a készüléket 180°-kal normál pozícióba és helyezze a készülék aljával 5 a munkafelületre. A készülék elkezd sütni a palacsintát.
- 8) Kb. 60 másodperc elteltével emelje meg a palacsinta széleit a palacsinta-fordító lapáttal 7 és fordítsa át a sütőlapon 1.

i Tudnivaló

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

i Tudnivaló

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

i Tudnivaló

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

! FIGYELEM!

- Ne tegyen a sütőlapra 1 édes hozzávalókat, például lekvárt vagy szirupot; ezeket csak sütés után tegye hozzá, amikor a palacsinták a tányéron vannak. Ellenkező esetben ezek a hozzávalók ráégnék és megnehezítik a tisztítást. Ezen kívül kár keletkezhet a készülékben.

- Ne használjon fémeszközöket, például kést, villát stb. az étel sütőlapról ❶ történő eltávolításához, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban. Ne használja tovább a készüléket, ha a tapadásmentes bevonat megsérült.

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

Receptek

❶ Tudnivaló

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

Palacsinta alaprecept

3 tojás

500 ml tej

250 g liszt

1,5 ek. olaj (étolaj)

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

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

Galette alaprecept

A galette a palacsinta egy ízletes változata.

1 tojás

500 ml tej

250 g hajdinaliszt

50 g búzaliszt

1 csipet só

50 g olvasztott vaj

150 ml víz

- 1) Keverje össze a tojást, a tejet és a vizet.
- 2) Keverje össze a két lisztfajtát és adjon hozzá egy csipet sót.
- 3) Keverje össze a lisztet a folyadékkal.
- 4) Adja hozzá az olvasztott vajat és keverje addig, amíg sima tészta nem lesz belőle.
- 5) Hagyja pihenni a tésztát egy óráig.
- 6) Süsse meg a galette-et mindkét oldalon az utasítások szerint, amíg el nem éri a kívánt barnulási fokot.
- 7) Vegye le a galette-et a sütőlapról ❶ és tegye egy tányérra.
- 8) Oszssa el az ízletes töltelékét a galette-en és hajtsa össze úgy, hogy egy négyszögletes „táska” alakuljon ki.

- Különböző ízletes töltelékeket kipróbálhat a galette-hez: például krémsajt, fűszernövényes túró, aoli, tzatziki, füstölt lazac, sonka, főtt tojás, olvasztott vaj reszelt sajt stb.

Vékony palacsintatészta alaprecept

4 tojás

400 ml tej

200 g liszt

50 g olvasztott vaj

10 ml szénsavas ásványvíz

1 csipet só

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

Végán palacsinta zöldséges töltelékkel

A tésztához:

250 g búzaliszt

250 ml szénsavas ásványvíz

250 ml szójaital

2 ek. növényi olaj

1 tk. só

A töltelékhez:

200 g csiperkegomba

1 közepes nagyságú sárgarépa

4 kicsi póréhagyma

1 gerezd fokhagyma

200 g leveles spenót (fagyasztott)

4 ek. szója tejszín

szerecsendió, só és bors, növényi olaj a sütéshez

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

Végán palacsinta körtével

A tésztához:

150 g búzaliszt

100 g zabpehely

150 ml körtelé

300 ml zab- vagy szójatej

1 csipet só

10 ml szénsavas ásványvíz

1 ek. növényi olaj

A töltelékhez:

3 közepes méretű körte

60 g barnacukor

15 ml víz

1 tk. fahéj

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

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóal-jzatból! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a sütőla-pot ❶. Égési sérülés veszélye áll fenn!

❗ FIGYELEM!

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

❗ Tudnivaló

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



A tésztatál ❹ és a palacsintafordító lapát ❺ mosogatógépben is tisztítható.

- 1) Távolítsa el a durva tészta- és kenyérmaradékokat a sütőlapról ❶ egy papírtörölkővel vagy puha kefével. A sütés során a sütőlap ❶ és a készülék alja ❺ közötti résben maradt esetleges tészta- és kenyérmaradékokat például egy fa fogpiszkálóval távolíthatja el.
- 2) A sütőlap ❶ tisztításához csak nedves tör-lőruhát használjon. Szükség esetén tegyen kímélő mosogatószerrel a törölkendő-re, majd törölje át egy vízzel megnedvesített tör-lőkendővel.
- 3) A készülék alját ❺ nedves szivaccsal vagy törölkőruhával tisztíthatja meg. Szükség esetén tegyen kímélő mosogatószerrel a törölkendő-re, majd törölje át egy vízzel megnedvesített törölkendővel. Töröljön mindent alaposan szárazra.
- 4) Győződjön meg arról, hogy a készülék min-den része teljesen száraz, mielőtt a készüléket elpakolja vagy ismét üzembe helyezi.

Tárolás

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

Hibaelhárítás

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

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

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



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



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható,

a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesezett szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az

irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

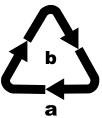


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön

azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

Spanyolországgra vonatkozik:



A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz.



A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.

Műszaki adatok

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

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicserélés után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 466712_2404.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.

- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.

- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 466712_2404 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 466712_2404

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Stan informacjī · Stav informácií

Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni

Információk állása: 07/2024 · Ident.-No.: SCMT600A1-072024-2

IAN 466712_2404