



SILVERCREST®



CRÊPE MAKER SCM 1500 B1

(GB)

CRÊPE MAKER

Operating instructions

(HU)

PALACSINTA SÜTŐ

Kezelési útmutató

(CZ)

PŘÍSTROJ NA FRANCOUZSKÉ PALAČINKY

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

CRÊPE-MAKER

Bedienungsanleitung

(PL)

URZĄDZENIE DO SMAŻENIA NALEŚNIKÓW

Instrukcja obsługi

(SI)

APARAT ZA PEKO PALAČINK

Navodilo za uporabo

(SK)

PŘÍSTROJ NA PALACINKY

Návod na obsluhu

IAN 109237



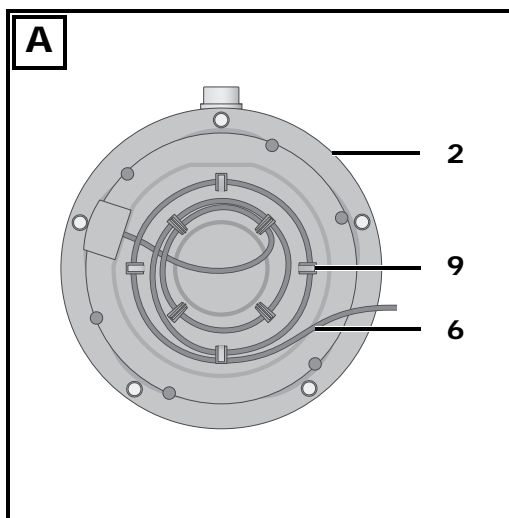
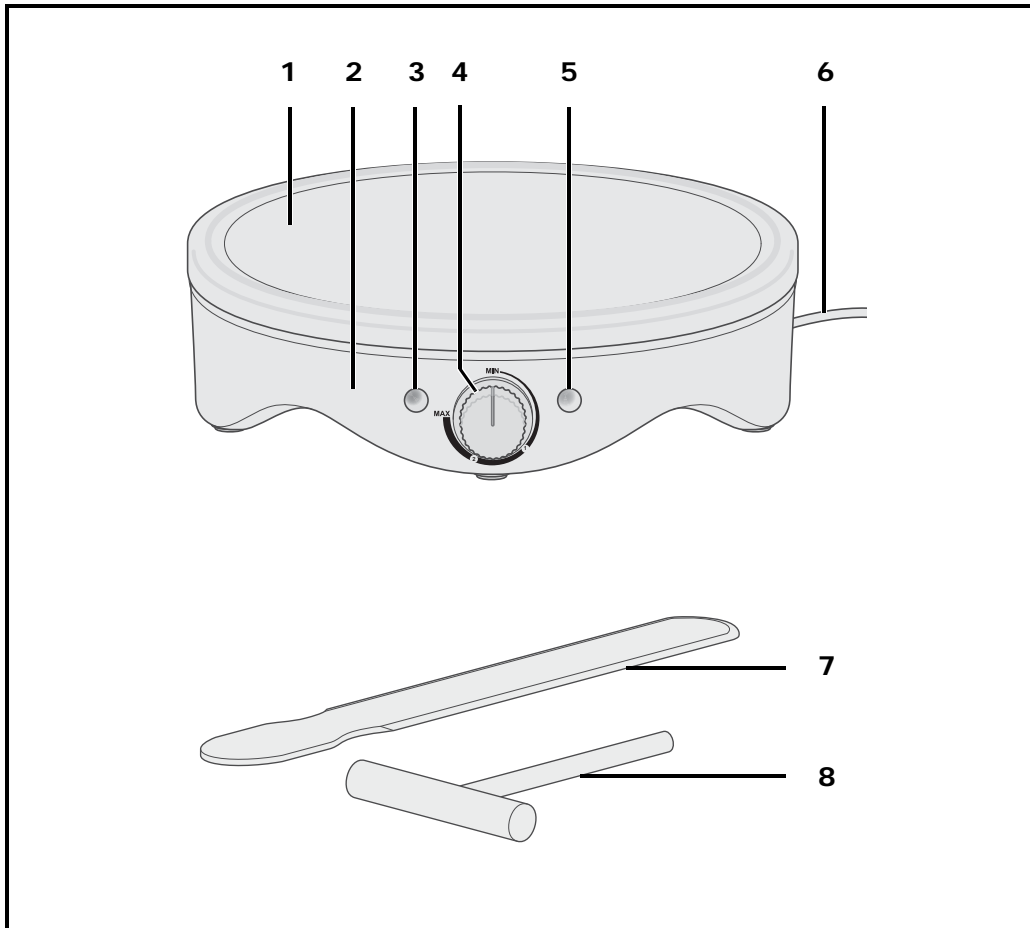


English	2
Polski	14
Magyar	26
Slovenščina	38
Česky	48
Slovenčina	58
Deutsch	68

ID: SCM 1500 B1_15_V1.1



**Overview / Przegląd / Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad /
Übersicht**



Contents

1. Overview	2
2. Intended purpose	3
3. Safety information	3
4. Items supplied	6
5. Before using for the first time	6
6. Making crêpes	7
7. Cleaning	8
8. Storage	8
9. Recipe suggestions for crêpes	8
9.1 Basic recipe	8
9.2 Crêpes „Vatel“	9
9.3 Crêpes Suzette	9
9.4 Light crêpes (Crêpes légères)	10
10. Disposal	10
11. Technical specifications	10
12. Warranty of the HOYER Handel GmbH	11

1. Overview

- 1 Baking plate
- 2 Bottom section
- 3 Red indicator: comes on when the appliance is connected to the power supply
- 4 Temperature control
- 5 Green indicator: comes on as soon as operating temperature has been reached
- 6 Mains power cable with mains plug (not visible)
- 7 Crêpe flipper
- 8 Batter spreader
- 9 Cable reel (on the bottom)

Thank you for your trust! **2. Intended purpose**

Congratulations on your new Crêpe Maker.

For a safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these operating instructions prior to first use.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep these operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions.**

The Crêpe Maker is suitable for making crêpes. The preparation of other foods is not permissible.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

Hard, pointed objects (such as metal spoons) can damage the non-stick coating of the baking plate **1**. Only use the included kitchen utensils, or utensils made of wood or heat-resistant plastic.

We hope you enjoy your new Crêpe Maker!

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⦿ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting danger. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⦿ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
 - ⚠ The appliance's baking plate **1** gets very hot during operation. Only touch the control elements of the device during operation.
- ⦿ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning" on page 8).
- ⦿ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⦿ Do not use any abrasive or corrosive cleaning agents. Doing this could damage the device, as well as the non-stick coating.
- ⦿ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.

 **DANGER for children**

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation!
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.

 **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

- ⊙ The bottom section, the mains power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water spray. Failure to observe this instruction may result in an electrical shock hazard.
- ⊙ If liquid gets into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist.

 **DANGER! Risk of electric shock**

- ⊙ Never put the device into operation if there are visible damages to the device or the power cable or if the device has been dropped before.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.

- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket.
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.
- ⊙ Fully unwind the mains cable during use to avoid overheating and scorching.
- ⊙ When using an extension cable, this must correspond to the applicable safety regulations.

 **FIRE HAZARD**

- ⊙ Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.

 **DANGER! Risk of injury through burning**

- ⊙ The appliance's baking plate **1** gets very hot during operation. Only touch the control elements of the device during operation.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down.
- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Hard, pointed objects (such as metal spoons) can damage the non-stick coating of the baking plate **1**. Only use the included kitchen utensils, or utensils made of wood or heat-resistant plastic.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hob plates) or near heat sources or open fire.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have ingredients that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.



DANGER for birds

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is running. When using this device, birds should be relocated into a different room.

4. Items supplied

- 1 Crêpe Maker
- 1 batter spreader **8**
- 1 crêpe flipper **7**
- 1 operating instructions

Unpacking

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are present and intact.

5. Before using for the first time



FIRE HAZARD! Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



DANGER! Risk of injury through burning! The appliance's baking plate **1** gets very hot during operation. Only touch the control elements of the device during operation.

NOTE: you may notice an odour when using for the first time. This is a result of the manufacturing process and is not a defect with the device. Ensure adequate ventilation.

• Clean the appliance before using it for the first time (see "Cleaning" on page 8)!

1. Unwind the mains cable **6** completely.
2. Place the baking plate **1** on the bottom section **2**.
3. Insert the power supply plug into a suitable mains socket. The red indicator **3** comes on to show that the appliance is connected to the power supply.
4. Turn the temperature control to "**MAX**". As soon as operating temperature has been reached, the green indicator **5** comes on. During operation, the green indicator **5** (and thus the heater) will continually turn on and off. This serves to maintain as constant a temperature as possible.
5. Leave the appliance switched on for around 10 – 15 minutes.
6. Remove the power supply plug and allow the appliance to cool down.
7. Clean the appliance again.

6. Making crêpes



FIRE HAZARD! Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



DANGER! Risk of injury through burning! The appliance's baking plate **1** gets very hot during operation. Only touch the control elements of the device during operation.

WARNING! Risk of material damage!

Hard, pointed objects (such as metal spoons) can damage the non-stick coating of the baking plate **1**. Only use the included kitchen utensils, or utensils made of wood or heat-resistant plastic.

1. Unwind the mains cable **6** completely.
2. Place the baking plate **1** on the bottom section **2**.
3. Wipe off any dust with a dry cloth.
4. Insert the power supply plug into a suitable mains socket. The red indicator **3** comes on to show that the appliance is connected to the power supply.
5. Turn the temperature control **4** to the desired setting. As soon as operating temperature has been reached, the green indicator **5** comes on.

NOTE: you can control the browning of the crêpes by altering the temperature and cooking time. We recommend setting the temperature control **4** to between "2" and "MAX".

During operation, the green indicator **5** (and thus the heater) will continually turn on and off. This serves to maintain as constant a temperature as possible.

6. Apply a little crêpe batter to the baking plate **1**.

CAUTION: Take care to ensure that the batter does not flow over the edge of the baking plate.

NOTE: Using a ladle, apply enough batter to cover 2/3 of the baking plate **1**. If you want thinner or thicker crêpes, pour a little less or more batter onto the baking plate **1**.

7. Dip the batter spreader **8** in water.

NOTE: before making each new crêpe, dip the batter spreader **8** in water. This makes it easier to spread the batter without it sticking to the spreader **8**.

8. Using the spreader **8**, spread the batter evenly over the baking plate **1**. To do this, place the spreader on the surface of the batter without applying pressure and, using a circular motion, spread the batter outwards so that it evenly covers the baking plate **1**.
9. After 30 to 60 seconds (depending on the temperature and how brown you want the crêpe to be), flip the crêpe using the crêpe flipper **7**.
10. After another 30 to 60 seconds, lift the finished crêpe off the baking plate **1** using the crêpe flipper **7**.
11. Place the crêpe on a plate and add the topping of your choice.

CAUTION:

- ⊙ Never add toppings to the crêpe while it is still on the baking plate **1**. Always wait until it has been removed from the baking plate **1**, otherwise your topping may leak into the appliance.
- ⊙ Never cut the crêpe while it is still on the baking plate, as this may damage the non-stick coating.
- ⊙ Never use sharp or metallic objects to turn the crêpe or lift it off the baking plate, as this could damage the non-stick coating.

12. Remove the power supply plug from the mains socket after use. This is the only way to ensure that the appliance is completely de-energized.

NOTE: the first crêpes you make should be thrown away, not eaten, as they will not taste right.

7. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket before you clean the device.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Allow all the parts to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

- Clean the device after each use and remove all food residues.
1. Wipe the bottom section **2** with a soft, damp cloth. You can also use a little mild detergent, but if doing so, take care to wipe the appliance again afterwards with clean water to avoid any aftertaste affecting the flavour of the crêpes.
 2. Wipe dry with a dry cloth.
 3. The baking plate **1**, batter spreader **8** and crêpe flipper **7** can be cleaned in the sink using mild detergent solution.

NOTE: the baking plate **1** is dishwasher-friendly.

4. Do not use the appliance again until all components have completely dried.

8. Storage

- Clean the device before putting it away and allow all parts to dry completely.
- **Figure A:** to store the appliance, wind up the mains cable **6** on the reel **9** on the bottom.
- Store the device in a dry place.

9. Recipe suggestions for crêpes

9.1 Basic recipe

Ingredients for about 12 crêpes:

- 6 eggs
- 1 l milk
- 500 g flour
- 3 tbsp. cooking oil

Preparation:

1. Beat the milk and eggs together in a bowl.
2. Gradually add the flour.
3. Gradually add the oil.
4. Mix the batter until smooth.
5. Leave the batter to stand for about 1 hour before making the crêpes.

Tip: Add the toppings of your choice to the crêpes, e.g. sugar, cinnamon, apple sauce, cheese, ham, chocolate cream, Amaretto, eggnog, hot cherries etc.

9.2 Crêpes „Vatel“

Ingredients:

- 250 g flour, sieved
- 75 g sugar
- 1 pinch salt
- 3 eggs
- 3 egg yolks
- 200 ml thick cream (crème fraîche)
- 100 g melted butter
- 1/2 l boiled milk
- Maraschino (cherry liqueur, for flavour)
- Icing sugar

Preparation:

1. Pour the flour, sugar and salt into a mixing bowl.
2. Gradually stir in the eggs and yolks until the batter is mixed evenly.
3. Add the cream, melted butter and milk little by little, and stir to make a smooth, quite liquid batter.
4. Leave the batter to stand for 2 hours.
5. Mix in the maraschino to taste.
6. Use the mixture to make very thin crêpes.
7. Fold the crêpes and dust with icing sugar.
8. Serve immediately.

Tip: Before serving, flash the dusted crêpes under the grill or place them briefly in a very hot oven, so the icing sugar glazes.

9.3 Crêpes Suzette

Ingredients:

- 60 g flour, sieved
- 1 tsp. sugar
- 1 pinch salt
- 2 small eggs
- 2 tbsp. oil
- 100 ml milk

Ingredients for sauce Suzette:

- 2 untreated oranges
- 4 sugar cubes
- 50 g butter
- 60 g sugar
- 1 lemon
- 6 cl orange liqueur

Preparing the crêpes:

1. Pour the flour, sugar and salt into a mixing bowl.
2. Gradually stir in the eggs and yolks until the batter is smooth.
3. Add the milk and oil little by little, and stir to make a smooth, liquid batter.
4. Leave the batter to stand for 2 hours.
5. Cook the crêpes, then stack and leave to cool.

Preparing the sauce:

1. Wash and dry one orange, then rub the sugar cubes on the orange rind.
2. Melt the butter in a pan over a low heat.
3. Crumble the sugar cubes and add to the butter, together with the rest of the sugar.
4. Allow the sugar to melt.
5. Squeeze out the oranges and lemons, and slowly stir the juice into the butter.
6. Allow the sauce to reduce a little.
7. Take the crêpes one at a time, turn them in the hot sauce, fold together and then stack on a plate.

8. Once you have turned and folded all the crêpes, spread them out evenly in the pan and warm them through again.
9. Heat up the orange liqueur, scoop into a ladle and set on fire.
10. Pour the flaming orange liqueur over the crêpes in the pan.
11. Flambé the crêpes until the fire burns out.
12. Arrange on a plate, drizzle a little more sauce over the crêpes and serve.

Tip:

- Mandarin liqueur can be used instead of orange liqueur. You can then garnish the crêpes with drained, tinned mandarin segments.
- Crêpes Suzette also taste great with vanilla ice cream.

6. Beat egg whites until very stiff.
7. Beat whipping cream until stiff.
8. Carefully fold the egg white and whipped cream into the batter.
9. Allow to stand for another 10 minutes.
10. Cook the crêpes, taking care to ensure they are not too thin.
11. Dust the crêpes well with icing sugar.
12. Serve fresh and warm.

Tip: Before serving, flash the dusted crêpes under the grill or place them briefly in a very hot oven, so the icing sugar glazes.

10. Disposal

The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

9.4 Light crêpes (Crêpes légères)

Ingredients:

- 250 g flour, sieved
- 100 g sugar
- 1 pinch salt
- 6 eggs
- 100 ml boiled milk
- 10 g baking powder
- 500 ml whipping cream
- Icing sugar

Preparation:

1. Pour the flour, sugar and salt into a mixing bowl.
2. Separate the yolks of the eggs from the whites.
3. Mix together the egg yolk, lukewarm milk and baking powder.
4. Slowly add the milk mixture to the flour mixture and stir to create a smooth batter.
5. Allow the batter to stand for around 2 hours in a warm place.

11. Technical specifications

Model:	SCM 1500 B1
Mains voltage:	220 - 240 V ~50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1500 W

Subject to technical modification.

12. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects. This warranty does not include product parts that are subject to standard wear and therefore can be considered wear parts; the same applies to damages at fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or parts made of glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 109237** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

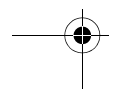
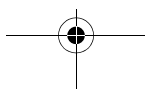
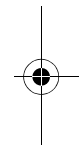
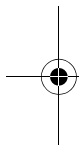
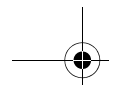
IAN: 109237



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany



Spis treści

1. Przegląd	14
2. Przeznaczenie urządzenia	15
3. Wskazówki bezpieczeństwa	15
4. Zakres dostawy	18
5. Przed pierwszym użyciem	18
6. Wypiekanie naleśników	19
7. Czyszczenie	20
8. Przechowywanie	21
9. Przepisy na naleśniki	21
9.1 Przepis standardowy	21
9.2 Naleśniki „Vatel”	21
9.3 Naleśniki „Suzette”	22
9.4 Lekkie naleśniki (crêpes légères).....	22
10. Utylizacja	23
11. Dane techniczne	23
12. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	23

1. Przegląd

- 1 Płyta do wypiekania
- 2 Podstawa
- 3 Czerwona lampka kontrolna: świeci, gdy urządzenie jest zasilane prądem.
- 4 Regulator temperatury
- 5 Zielona lampka kontrolna: świeci, gdy jest osiągnięta temperatura wypiekania.
- 6 Przewód sieciowy z wtyczką sieciową (niewidoczne)
- 7 Łopatką do odwracania naleśników
- 8 Rozprowadzacz ciasta
- 9 Nawijarka kabla (pod spodem)

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej naleśnikarki Crêpe Maker.

Aby móc bezpiecznie posługiwać się urządzeniem i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie wolno obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej naleśnikarki Crêpe Maker!

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Wskazówki ostrzegawcze

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała i zagrożenia życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: zlekceważenie tego ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: zlekceważenie tego ostrzeżenia może być przyczyną niewielkich obrażeń lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: sytuacje i specyfika, które powinny być brane pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

2. Przeznaczenie urządzenia


Naleśnikarka jest przeznaczona do wypiekania naleśników. Przygotowywanie innych artykułów spożywczych jest niedozwolone. Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Nie wolno używać urządzenia do celów komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

Twarde i ostre przedmioty (np. metalowe łyżki) mogą uszkodzić zapobiegającą przywieraniu powłokę płyty do wypiekania **1**. Używać wyłącznie dołączonych do urządzenia przyborów kuchennych, ewentualnie przyborów z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.

Zasady gwarantujące bezpieczną pracę

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one skończone 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Dzieciom poniżej 8. roku życia nie wolno zbliżać się do urządzenia i przewodu zasilającego.
 - ⊙  W czasie pracy płyta do wypiekania **1** urządzenia silnie się nagrzewa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie” na stronie 20).
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co wykluczy ewentualne zagrożenia.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia jak również powłoki nieprzywierającej.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem wskutek wilgoci

- ⊙ Podstawy, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać, lecz należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem

- ⊙ Urządzenia nie wolno włączać, jeżeli urządzenie lub przewód zasilający mają widoczne uszkodzenia lub jeżeli wcześniej urządzenie spadło z wysokości.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko

musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.

- ⊙ Należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego o ostre krawędzie lub gorące miejsca.
- ⊙ Podczas eksploatacji uważać, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgniatany.
- ⊙ Po wyłączeniu urządzenie wciąż nie jest całkowicie odłączone od zasilania sieciowego. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas wyciągania wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągać z gniazdka, ...
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.
- ⊙ Przed włączeniem grilla należy całkowicie rozwinąć kabel sieciowy, aby zapobiec przegrzaniu i przepaleniu.
- ⊙ W przypadku użycia przedłużacza musi on spełniać obowiązujące przepisy bezpieczeństwa.

NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Włączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru, aby móc w porę zareagować w razie wystąpienia usterek w jego działaniu.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia**

- ⊙ W czasie pracy płyta do wypiekania **1** urządzenia silnie się nagrzewa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia musi ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi

- ⊙ Twarde i ostre przedmioty (np. metalowe łyżki) mogą uszkodzić zapobiegającą przywieraniu powłokę płyty do wypiekania **1**. Używać wyłącznie dołączonych do urządzenia przyborów kuchennych, ewentualnie przyborów z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych), w pobliżu źródeł ciepła lub otwartego ognia.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Urządzenie posiada antypoślizgowe stopki silikonowe. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki silikonowe lub powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

**ZAGROŻENIE dla ptaków**

- ⊙ Ptaki oddychają szybciej, powietrze jest rozpraszane w ich organizmie w inny sposób i są znacznie mniejsze

od ludzi. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy wystawić ptaki do innego pomieszczenia.

4. Zakres dostawy

- 1 naleśnikarka
- 1 rozpraszacz ciasta **8**
- 1 łopatką do odwracania naleśników **7**
- 1 instrukcja obsługi

Rozpakowanie

1. Wyjąć z opakowania wszystkie elementy.
2. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone.

5. Przed pierwszym użyciem

NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia! Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia! W czasie pracy płyta do wypiekania **1** urządzenia silnie się nagrzewa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.

WSKAZÓWKA: podczas pierwszego użycia może dojść do emisji specyficznego zapachu. Jest to uwarunkowane konstrukcją urządzenia i nie stanowi usterki. Należy zapewnić dopływ wystarczającej ilości świeżego powietrza.

- **Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie“ na stronie 20)!**
1. Odwinąć kabel sieciowy **6** do końca.
 2. Założyć płytę do wypiekania **1** na podstawę **2**.
 3. Podłączyć wtyczkę sieciową do odpowiedniego gniazda sieciowego. Zaczyna świecić czerwona lampka kontrolna **3**, co sygnalizuje, że urządzenie jest zasilane prądem.
 4. Ustawić regulator temperatury w położenie „**MAX**”. Gdy tylko zostanie osiągnięta temperatura wypiekania, zapala się zielona lampka kontrolna **5**. Podczas wypiekania zielona lampka kontrolna **5** ciągle gaśnie i zapala się. Oznacza to, że temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie.
 5. Pozostawić włączone urządzenie przez ok. 10 - 15 minut.
 6. Odłączyć wtyczkę sieciową i pozostawić urządzenie, aby ostygło.
 7. Ponownie wyczyścić urządzenie.

6. Wypiekanie naleśników



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia! Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia! W czasie pracy płyta do wypiekania **1** urządzenia silnie się nagrzewa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi! Twarde i ostre przedmioty (np. metalowe łyżki) mogą uszkodzić zapobiegającą przywieraniu powłokę płyty do wypiekania **1**. Używać wyłącznie dołączonych

do urządzenia przyborów kuchennych, ewentualnie przyborów z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury

1. Odwinąć kabel sieciowy **6** do końca.
2. Założyć płytę do wypiekania **1** na podstawę **2**.
3. W razie potrzeby zetrzeć kurz suchą szmatką.
4. Podłączyć wtyczkę sieciową do odpowiedniego gniazda sieciowego. Zaczyna świecić czerwona lampka kontrolna **3**, co sygnalizuje, że urządzenie jest zasilane prądem.
5. Ustawić regulator temperatury **4** w żądane położenie. Gdy tylko zostanie osiągnięta temperatura wypiekania, zapala się zielona lampka kontrolna **5**.

WSKAZÓWKA: Stopień zbrązowienia naleśników można określać za pośrednictwem wybranej temperatury i czasu wypiekania. Zalecamy ustawienie regulatora temperatury **4** w położenie między „**2**” i „**MAX**”.

Podczas wypiekania zielona lampka kontrolna **5** ciągle gaśnie i zapala się. Oznacza to, że temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie.

6. Umieścić niewielką ilość ciasta naleśnikowego na płycie do wypiekania **1**.

OSTROŻNIE: Uważać, aby ciasto nie spłynęło przez krawędź płyty do wypiekania.

WSKAZÓWKA: Umieścić na płycie do wypiekania **1** przy użyciu chochli tyle ciasta, by płyta były przykryta w mniej więcej 2/3. Grubość naleśnika można określić przez ilość ciasta umieszczonego na płycie do wypiekania **1**.

7. Zanurzyć rozprowadzacz ciasta **8** w wodzie.

WSKAZÓWKA: Zanurzać rozprowadzacz ciasta **8** w wodzie przed każdym nowym naleśnikiem. Ułatwia to rozprowadzanie ciasta, które nie przykleja się do rozprowadzacza ciasta **8**.

8. Równomiernie rozprowadzić ciasto przy użyciu rozprowadzacza ciasta **8** na płycie **1**. W tym celu nie przyciskając przyłożyć rozprowadzacz do ciasta i przesuwając go od środka okrągłymi ruchami w kierunku krawędzi, aby ciasto zostało równo rozprowadzone na płycie do wypiekania **1**.
9. Po upływie 30 do 60 sekund (zależnie od wybranej temperatury i stopnia zbrązowienia) odwrócić naleśnik łopatką do odwracania **7**.
10. Po upływie dalszych 30 do 60 sekund zdjęć gotowy naleśnik na łopatkę do odwracania **7** z płyty do wypiekania **1**.
11. Położyć naleśnik na talerz i obłożyć go dodatkami zgodnie z upodobaniem.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nigdy nie obkładać naleśnika na płycie do wypiekania **1**, ale zawsze dopiero po zdjęciu go z płyty do wypiekania **1**. W przeciwnym razie artykuły użyte do obłożenia mogą się dostać do wnętrza urządzenia.
- ⊙ Nigdy nie kroić naleśnika na płycie do wypiekania, może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- ⊙ Nigdy nie używać ostrych, posiadających czubki ani metalowych przedmiotów do odwracania naleśnika na płycie do wypiekania lub zdejmowania naleśnika, może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

12. Po użyciu odłączyć wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego. Tylko wtedy urządzenie jest całkowicie odłączone od źródła napięcia.

WSKAZÓWKA: Z powodu smaku pierwszych wypieczonych naleśników nie należy spożywać, należy je wyrzucić.

7. Czyszczenie

Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem wszystkie elementy muszą ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materiałnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

- Po każdym użyciu należy oczyścić urządzenie i usunąć resztki wypieków.
1. Przetrzeć podstawę **2** miękką, wilgotną szmatką. Można też użyć niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń, potem należy jednak jeszcze raz przetrzeć urządzenie czystą wodą, aby naleśniki nie miały nieprzyjemnego posmaku.
 2. Następnie wytrzeć części suchą ściereczką.
 3. Płytę do wypiekania **1**, rozprowadzacz ciasta **8** i łopatkę do odwracania ciasta **7** myć w zlewie wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA: Płyta do wypiekania **1** jest przystosowana do mycia w zmywarkach.

4. Urządzenia można ponownie użyć dopiero po całkowitym wyschnięciu wszystkich części.

8. Przechowywanie

- Przed schowaniem urządzenia oczyścić je i odczekać, aż wszystkie części dokładnie wyschną.
- **Rys. A:** Przed schowaniem urządzenia nawinąć przewód sieciowy **6** na nawijarkę **9** znajdującą się w spodzie urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

9. Przepisy na naleśniki

9.1 Przepis standardowy

Składniki na ok. 12 naleśników:

- 6 jajek
- 1 l mleka
- 500 g mąki
- 3 łyżki stołowe oleju spożywczego

Przygotowanie:

1. Roztrzepać mleko i jajka w misce do miksowania.
2. Powoli, stopniowo dodać mąkę.
3. Powoli, stopniowo dodać olej.
4. Wymieszać ciasto do jednorodnej postaci.
5. Pozostawić ciasto na około 1 godziny, wypiekać naleśniki dopiero po upływie tego czasu.

Wskazówka: Obłóżć naleśniki zgodnie z upodobaniem cukrem, cynamonem, mu-

sem jabłkowym, serem, szynką, kremem czekoladowym, likierem Amaretto, likierem jajecznym, gorącymi wiśniami itd.

9.2 Naleśniki „Vatel”

Składniki:

- 250 g przesianej mąki
- 75 g cukru
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 3 żółtka jajka
- 200 ml gęstej śmietany (crème fraiche)
- 100 g stopionego masła
- 1/2 l przegotowanego mleka
- Maraschino (likier wiśniowy jako aromat)
- Cukier puder

Przygotowanie:

1. Umieścić mąkę, cukier i sól w misce.
2. Powoli wzmieszać jajka i żółtka, do uzyskania jednorodnego ciasta.
3. Powoli dodawać śmietanę, stopione masło, mleko, wymieszać wszystko do postaci dosyć rzadkiego, płynnego ciasta.
4. Zostawić ciasto na 2 godziny.
5. Wmieszać likier Maraschino według upodobania.
6. Wypiec bardzo cienkie naleśniki.
7. Złożyć naleśniki i posypać cukrem pudrem.
8. Podawać od razu.

Wskazówka: Posypane cukrem pudrem naleśniki przed podaniem umieścić na krótko pod rusztem albo w bardzo gorącym piekarniku, aby zeszklić cukier puder.

9.3 Naleśniki „Suzette”

Składniki:

- 60 g przesianej mąki
- 1 łyżeczka do herbaty cukru
- 1 szczypta soli
- 2 małe jajka
- 2 łyżka stołowa oleju
- 100 ml mleka

Składniki na sos Suzette:

- 2 naturalne pomarańcze o skórce nadającej się do spożycia
- 4 kostki cukru
- 50 g masła
- 60 g cukru
- 1 cytryna
- 6 cl likieru pomarańczowego

Przygotowanie naleśników:

1. Umieścić mąkę, cukier i sól w misce.
2. Powoli wmieszać jajka, do uzyskania jednorodnego ciasta.
3. Powoli dodawać mleko i olej, wymieszać wszystko do postaci rzadkiego, płynnego ciasta.
4. Zostawić ciasto na 2 godziny.
5. Wypieć naleśniki, ułożyć w stos i zaczekać, aż wystygną.

Przygotowanie sosu:

1. Umyć pomarańczę, wysuszyć i natrzeć kostkami cukru skórkę pomarańczy.
2. Stopić masło na patelni na małym ogniu.
3. Rozdrobnić kostki cukru i dodać razem z resztą cukru do masła.
4. Roztopić cukier.
5. Wycisnąć pomarańcze i cytrynę, sok powoli w mieszać do masła.
6. Lekko podgotować sos.
7. Po kolei odwracać naleśniki w gorącym sosie, składać i układać w stos na talerzu.

8. Po odwróceniu i złożeniu wszystkich naleśników równo rozdzielić je na patelni i jeszcze raz podgrzać.
9. Podgrzać likier pomarańczowy, wlać do chochli i podpalić.
10. Płonącym likierem poleać naleśniki na patelni.
11. Flambiować naleśniki, aż płomień zgasną same.
12. Ułożyć na talerzu, poleać dodatkowo niewielką ilością sosu i podać.

Wskazówki:

- Zamiast likieru pomarańczowego można też użyć likieru mandarynkowego. Ozdobić naleśniki odsączonymi kawałkami mandarynek z puszki.
- Do naleśników Suzette pasują też dobrze lody waniliowe.

9.4 Lekkie naleśniki (crêpes lègères)

Składniki na ciasto:

- 250 g przesianej mąki
- 100 g cukru
- 1 szczypta soli
- 6 jajek
- 100 ml przegotowanego mleka
- 10 g proszku do pieczenia
- 500 ml bitej śmietany
- Cukier puder

Przygotowanie:

1. Umieścić mąkę, cukier i sól w misce.
2. Oddzielić żółtka jajek od białka.
3. Zmieszać żółtka, letnie mleko i proszek do pieczenia.
4. Mieszaninę mleczną powoli dodawać do mieszaniny mącznej, wymieszać do postaci jednorodnego ciasta.
5. Zostawić ciasto na około 2 godzin w dobrze ciepłym miejscu.
6. Bardzo mocno ubić białko.
7. Mocno ubić śmietanę.

8. Ostrożnie wmixować białko i ubitą śmietaną pod ciasto.
9. Zostawić na kolejne 10 minut.
10. Wypiec naleśniki. Nie powinny one być zbyt cienkie.
11. Dobrze posypać naleśniki cukrem pudrem.
12. Podawać świeże i ciepłe.

Wskazówka: Posypane cukrem pudrem naleśniki przed podaniem umieścić na krótko pod rusztem albo w bardzo gorącym piekarniku, aby zeszklić cukier puder.

10. Utylizacja

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

11. Dane techniczne

Model:	SCM 1500 B1
Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1500 W

Zmiany techniczne zastrzeżone.

12. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,
Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązuca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urzędzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wraz z naprawą lub wymianą produktu nie rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji. Gwarancja nie obejmuje części produktu, które są poddane procesowi normalnego zużycia i dlatego mogą być traktowane jako części eksploatacyjne, lub uszkodzeń łamliwych elementów, np. przełączniki, akumulatory lub elementy wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego

użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 109237** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com można ściągnąć niniejszą instrukcję oraz wiele innych instrukcji, filmów wideo z produktami oraz oprogramowanie.



Centrum Serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 109237



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Niemcy

Tartalom

1. Áttekintés	26
2. Rendeltetésszerű használat	27
3. Biztonsági utasítások	27
4. A csomag tartalma	30
5. Az első használatbavétel előtt	30
6. Palacsintasütés	31
7. Tisztítás	32
8. Tárolás	32
9. Receptötletek palacsintákhoz	33
9.1 Alaprecept	33
9.2 "Vatel" palacsinta	33
9.3 Suzette palacsinta	33
9.4 Könnyű palacsinta (Crêpes légéres)	34
10. Leselejtezés	35
11. Műszaki adatok	35
12. Garancia	35

1. Áttekintés

- 1 sütőlap
- 2 alsó rész
- 3 piros ellenőrzőlámpa: akkor világít, ha a készülék áram alatt áll
- 4 hőmérséklet-szabályozó
- 5 zöld ellenőrzőlámpa: akkor világít, ha a készülék elérte az üzemi hőmérsékletet
- 6 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval (nem látható)
- 7 palacsintafordító
- 8 tésztaegyengető
- 9 kábelfelcsévéelő (az alsó oldalon)

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk az új palacsintasütőjéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót.**
- **Amennyiben később megválna a készüléktől, akkor kérjük, mellékelje a használati útmutatót is.**

Sok örömet kívánunk az új palacsintasütőjéhez!

2. Rendeltetésszerű használat

A palacsintasütő palacsinta sütésére szolgál. Más élelmiszerek készítése nem megengedett.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak beltéren szabad használni.

A készüléket nem szabad üzleti célokra használni.

Rendeltetésellenes használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

A kemény és hegyes tárgyak (pl. fémkanál) kárt tehetnek a sütőlap **1** tapadásmentes bevonatában. Kizárólag a csomagban található, vagy fából, illetve hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon.

3. Biztonsági utasítások

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.


MEGJEGYZÉS: a készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Utasítások a készülék biztonságos üzemeltetéséhez

- ⊙ A készüléket gyermekek 8 éves kortól, fizikailag, érzékszervileg vagy szellemileg/értelmileg korlátozott, vagy megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve csak akkor használhatják, ha a készülék használatából eredő veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül, kivéve, ha legalább 8 évesek, és tevékenységüket folyamatosan felügyelik.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a kábelektől.
-  ⊙ A készülék sütőlapja **1** üzem közben felforrósodik. A készüléket üzem közben csak a kezelőelemeinél érintse meg.
- ⊙ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék minden olyan elemét és felületét, amely hozzá fog érni az élelmiszerekhez (lásd a „Tisztítás” részt a 32 oldalon).
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel javíttassa meg, hogy megelőzze a veszélyeket.
- ⊙ Ne alkalmazzon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ezekkel ugyanis kárt okozhat a készülékben vagy a tapadásmentes bevonatban.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.

 **VESZÉLY gyermekekre nézve**

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. Gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. Fulladásveszély áll fenn.
- ⊙ A terméket a gyerekektől távol kell tartani.

 **Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE**

- ⊙ Az alsó részt, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, fröccsenő vagy csöpögő víztől: Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, akkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja a készüléket, hanem ellenőriztesse előbb szakszervizzel.

 **Áramütés VESZÉLYE**

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy hálózati kebelén látható sérülések vannak, illetőleg ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A dugaszoló aljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek által.

- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzathoz, ...
... ha hiba lép fel,
... ha nem használja a készüléket,
... mielőtt a készüléket tisztítaná és
... vihar idején.
- ⊙ A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében ne változtasson a készüléken.
- ⊙ A használat során csévélje le teljesen a hálózati kábelt, hogy a túlmelegedést és megolvadást megelőzze.
- ⊙ Hosszabbító kábel használata esetén a vonatkozó biztonsági előírásoknak megfelelően kell választani.

 **TŰZVESZÉLY**

- ⊙ A készüléket bekapcsolás előtt helyezze vízszintes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.
- ⊙ Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, hogy megfelelő időben be tudjon avatkozni, ha működési zavarok lépnek fel.

 **SÉRÜLÉSVESZÉLY - égési sérülések kockázata**

- ⊙ A készülék sütőlapja **1** üzem közben felforrósodik. A készüléket üzem közben csak a kezelőelemeinél érintse meg.
- ⊙ A készüléket csak lehűlt állapotban szállítsa.
- ⊙ A tisztítással várja meg míg a készülék lehűl.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra

- ⊙ A kemény és hegyes tárgyak (pl. fémkannál) kárt tehetnek a sütőlap **1** tapadásmentes bevonatában. Kizárólag a csomagban található, vagy fából, illetve hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készülék csúszásmentes szilikon lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikon lábakat károsíthatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket.

⚠ VESZÉLY madarakra nézve

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az embereknél. Ezért veszélyes lehet a számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben a madarakat át kell vinni egy másik szobába.

4. A csomag tartalma

- 1 palacsintasütő
- 1 tésztaegyengető **8**
- 1 palacsintafordító **7**
- 1 használati útmutató

Kicsomagolás

1. Vegyen ki minden alkatrészt a csomagolásból.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan, illetve hogy azok sértetlenek.

5. Az első használatbavétel előtt



TŰZVESZÉLY! A készüléket bekapcsolás előtt helyezze vízszintes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.



SÉRÜLÉSVESZÉLY – égési sérülések kockázata! A készülék sütőlapja **1** üzem közben felforrósodik. A készüléket üzem közben csak a kezelőelemeinél érintse meg.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során szagképződés lehetséges. Ez a gyártás miatt történik, és nem jelent készülékhibát. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

• Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” részt a 32 oldalon)!

1. Teljesen csévélje le a hálózati csatlakozóvezetékét **6**.
2. Helyezze fel a sütőlapot **1** az alsó részre **2**.
3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzatba. A piros ellenőrzőlámpa **3** kigyullad, ami azt jelzi, hogy a készülék áramellátása működik.
4. Forgassa a hőmérséklet-szabályozót a **„MAX”** állásba. Amikor a készülék eléri az üzemi hőmérsékletet, a zöld ellenőrző lámpa **5** világít. Üzem közben a

zöld ellenőrzőlámpa **5** és ezzel együtt a fűtés többször be- és kikapcsol. Így a hőmérséklet megközelítőleg állandó marad.

5. Hagyja bekapcsolva a készüléket kb. 10 – 15 percig.
6. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket.
7. Ismét tisztítsa meg a készüléket.

6. Palacsintasütés



TŰZVESZÉLY! A készüléket bekapcsolás előtt helyezze vízszintes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.



SÉRÜLÉSVESZÉLY – égési sérülések kockázata! A készülék sütőlapja **1** üzem közben felforrósodik. A készüléket üzem közben csak a kezelőelemeinél érintse meg.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

A kemény és hegyes tárgyak (pl. fémkanál) kárt tehetnek a sütőlap **1** tapadásmentes bevonatában. Kizárólag a csomagban található, vagy fából, illetve hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon.

1. Teljesen csévélje le a hálózati csatlakozóvezetékét **6**.
2. Helyezze fel a sütőlapot **1** az alsó részre **2**.
3. Törölje le az esetleges port száraz kendővel.
4. Dugja be a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzatba. A piros ellenőrzőlámpa **3** kigyullad, ami azt jelzi, hogy a készülék áramellátása működik.
5. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **4** a kívánt hőmérséklet-fokozatra. Amikor a készülék eléri az üzemi hőmérsékletet, a zöld ellenőrző lámpa **5** világít.

MEGJEGYZÉS: A palacsinta barnulása a hőmérséklet kiválasztásával vagy a sütési idővel szabályozható. Azt javasoljuk, hogy a hőmérséklet-szabályozót **4** „**2**” és „**MAX**” közé állítsa.

Üzem közben a zöld ellenőrzőlámpa **5** és ezzel együtt a fűtés többször be- és kikapcsol. Így a hőmérséklet megközelítőleg állandó marad.

6. Öntsön egy kis palacsintatésztát a sütőlapra **1**.

VIGYÁZAT: Ügyeljen arra, hogy a tészta ne folyjon túl a sütőlap szélén.

MEGJEGYZÉS: Merőkanállal annyi tésztát tegyen a sütőlapra **1**, hogy az 2/3-ig be legyen fedve. A palacsinta vastagságát úgy szabályozhatja, hogy több vagy kevesebb tésztát tesz a sütőlapra **1**.

7. Merítse vízbe a tésztaegyengetőt **8**.

MEGJEGYZÉS: A tésztaegyengetőt **8** minden palacsinta kisütése előtt merítse vízbe. Így a tésztát könnyebb elkenni, és nem ragad az egyengetőre **8**.

8. Egyenletesen kenje el a tésztát a tésztaegyengetővel **8** a sütőlapon **1**. Ehhez helyezze az egyengetőt nyomás nélkül a tésztaára, és mozgassa azt középről körkörös mozdulatokkal a széle felé, hogy a tészta egyenletesen elkenődjön a sütőlapon **1**.
9. 30–60 másodperc elteltével (a kiválasztott hőmérséklet és a kívánt barnaság függvényében) fordítsa meg a tésztát a palacsintafordítóval **7**.
10. További 30–60 másodperc múlva a palacsintafordítóval **7** vegye le a kész palacsintát a sütőlapról **1**.
11. Tegye a palacsintát egy tányérra és ízesítse ízlés szerint.

VIGYÁZAT:

- ⊙ A palacsintát soha ne izesítse a sütőlapon **1**, hanem csak akkor, amikor már levette a sütőlapról **1**. Ellenkező esetben a töltelék a készülékbe kerülhet.
- ⊙ Ne vágja a palacsintát a sütőlapon, mert így megsérülhet a ragadásmentes bevonat.
- ⊙ A palacsinta megfordításához vagy levételéhez soha ne alkalmazzon éles, hegyes vagy fémből készült tárgyakat, mert így megsérülhet a ragadásmentes bevonat.

12. Használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. A készülék csak ebben az esetben van teljesen áramtalanítva.

MEGJEGYZÉS: Az első palacsinta általában élvezhetetlen, ezért ezt ne fogyassza el, hanem dobja ki.

7. Tisztítás

A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg!



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A tisztítás előtt várja meg, míg a készülék valamennyi alkatrésze lehűl.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket.

- A készüléket minden használat után tisztítsa meg, és eközben távolítsa el belőle az ételmaradékokat.

1. Törölje le a készülék alsó részét **2** puha, nedves ruhával. Használhat enyhe mosogatószeret is, ebben az esetben azonban a sütőt törölje le tiszta vízzel, hogy a palacsintának ne legyen mellékíze.
2. Ezután törölje le az alsó részt száraz ruhával.
3. A sütőlapot **1**, a tésztaegyengetőt **8** és a palacsintaelfordítót **7** mosogatóban, gyenge öblítőoldattal mosogassa.

MEGJEGYZÉS: A sütőlap **1** mosogatógépben tisztítható.

4. A készüléket csak azután használja újra, miután minden tartozéka teljesen megszáradt.

8. Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket, mielőtt elpakolná, és minden alkatrészét teljesen szárítsa meg.
- **A kép:** A készülék elrakásához a hálózati csatlakozóvezetékét **6** csévélje fel a készülék alján található kábelfelcsévéelőre **9**.
- A készüléket száraz helyen kell tartani.

9. Receptötletek palacsintákhoz

9.1 Alaprecept

Hozzávalók kb. 12 palacsintához:

- 6 tojás
- 1 l tej
- 50 dkg liszt
- 3 evőkanál étolaj

Elkészítés:

1. Keverje ki a tejet és a tojásokat egy keverőtálban.
2. Fokozatosan adagolja hozzá a lisztet.
3. Fokozatosan adagolja hozzá az olajat.
4. Simára keverje ki a tésztát.
5. Palacsintasütés előtt a tésztát kb. egy óráig pihentesse.

Jó tanács: Tegyen a palacsintákra ízlés szerint pl. cukrot, fahéjat, almapürét, sajtot, sonkát, csokoládékrémet, Amaretto likórt, tojáslikórt, forró cseresznyés / meggyes szörpöt stb.

9.2 "Vatel" palacsinta

Hozzávalók:

- 25 dkg szitált liszt
- 7,5 dkg cukor
- 1 csipet só
- 3 tojás
- 3 tojássárgája
- 2 dl tejföl
- 10 dkg olvasztott vaj
- 1/2 l forralt tej
- Maraschino (meggylikőr az ízesítéshez)
- porcukor

Elkészítés:

1. Tegye a lisztet, a cukrot és a sót egy tálba.

2. Ezt a tojásokkal és a tojássárgájával dolgozza össze homogén masszává.
3. Ehhez fokozatosan adja még hozzá a tejfölt, az olvasztott vajat és a tejet, és addig keverje, amíg csomómentes, aránylag folyékony tésztát nem kap.
4. Pihentesse a tésztát 2 óráig.
5. Ízlés szerint keverjen bele Maraschino likórt.
6. A palacsintákat nagyon vékonyra süsse.
7. Hajtogassa össze és szórja meg porcukorral a palacsintákat.
8. Azonnal tálaljon.

Jó tanács: A porcukorral megszórt palacsintákat rövid időre tegye grillbe vagy nagyon forró sütőbe, hogy a cukor üvegesse váljon.

9.3 Suzette palacsinta

Hozzávalók:

- 6 dkg szitált liszt
- 1 teáskanál cukor
- 1 csipet só
- 2 kis tojás
- 2 evőkanál étolaj
- 1 dl tej

Hozzávalók a Suzette mártáshoz:

- 2 kezeletlen narancs
- 4 db kockacukor
- 5 dkg vaj
- 6 dkg cukor
- 1 db citrom
- 6 cl narancslikőr

A palacsinta elkészítése:

1. Tegye a lisztet, a cukrot és a sót egy tálba.
2. Ezt a tojásokat hozzáadva keverje ki csomómentes tésztává.
3. Ehhez fokozatosan adja még hozzá a tejet és az olajat, és addig keverje,

amíg csomómentes, aránylag folyékony tésztát nem kap.

4. Pihentesse a tésztát 2 óráig.
5. Süssse ki és egy rakásban hagyja kihűlni a palacsintát.

A mártás elkészítése:

1. Mosson meg egy narancsot, törölje szárazra, és a héját dörzsölje be kockacukorral.
2. A vaját alacsony hőmérsékleten olvassza meg egy serpenyőben.
3. Törje meg a kockacukrot és a többi cukorral együtt keverje a vajba.
4. Olvassza fel a cukrot.
5. Csavarja ki a narancsot és a citromot, a levüket pedig lassan keverje bele a vajba.
6. Egy ideig főzze a mártást.
7. A palacsintákat egymás után forgassa meg a mártásban, hajtogassa össze és tegye őket egy tányéron egymásra.
8. Ha ezzel elkészült, ossza el a palacsintákat a serpenyőben, és még egyszer melegítse meg őket.
9. Melegítse meg a narancslikört, tegye egy merőkanálba és gyűjtsa meg.
10. Öntse az égő narancslikört a serpenyőben lévő palacsintákra.
11. Addig flambírozza a palacsintákat, amíg a láng magától ki nem alszik.
12. Helyezze őket egy tányérra, csurgasson rájuk még egy kis mártást, így tálalja a palacsintákat.

Jó tanácsok:

- Narancslikőr helyett mandarinlikört is használhat. Ezután a palacsintákat lecsöpögtetett konzervmandarin-gerezdekkel díszítse.
- A Crêpes Suzette-hez a vaníliafagyalt is kiválóan illik.

9.4 Könnyű palacsinta (Crêpes légéres)

Adalékok a tésztához:

- 25 dkg szitált liszt
- 10 dkg cukor
- 1 csipet só
- 6 tojás
- 1 dl forralt tej
- 1 dkg sütőpor
- 5 dl tejszín
- porcukor

Elkészítés:

1. Tegye a lisztet, a cukrot és a sőt egy tálba.
2. Válassza el a tojássárgáját a fehérjétől.
3. Keverje össze a tojássárgáját, a langyos tejet és a sütőport.
4. Lassan adagolja a tejkeveréket a lisztkeverékhez, és mindezt csomómentes tésztává dolgozza össze.
5. Tartsa a tésztát kb. 2 óráig meleg helyen.
6. Verje fel a fehérjét, hogy a tojáshab jó kemény legyen.
7. Verje fel keményre a tejszínhabot.
8. Óvatosan keverje bele a tejszínhabot és a tojáshabot a tésztába.
9. Pihentesse a tésztát még 10 percig.
10. Süssse ki a palacsintákat. Ügyeljen arra, hogy ne sikerüljenek túl vékonyra.
11. Szórja meg porcukorral a palacsintákat.
12. Frissen és melegen tálalja.

Jó tanács: A porcukorral megszórt palacsintákat rövid időre tegye grillbe vagy nagyon forró sütőbe, hogy a porcukor üvegesé váljon.

10. Eltávolítás

Az áthúzott kerek szemestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkosárba; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

11. Műszaki adatok

Modell:	SCM 1500 B1
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1500 W

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

12. Garancia

JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Palacsintasütő
Gyártási szám:	109237
A termék típusa:	SCM 1500 B1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Palacsintasütő
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 5 22761 Hamburg Germany
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster Germany Tel.: 0640 102785 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).

3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthető

tőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.



Ezt a dokumentumot, egyéb kézikönyveinket, termékvideóinkat és szoftveveinket a www.lidl-service.com címről töltheti le.

Garanciakártya 109237

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled	38
2. Namen uporabe	39
3. Varnostni napotki	39
4. Obseg dobave	42
5. Pred prvo uporabo	42
6. Peka palačink	43
7. Čiščenje	44
8. Hramba	44
9. Predlogi receptov za palačinke	44
9.1 Standardni recept	44
9.2 Palačinke "Vatel"	45
9.3 Palačinke Suzette	45
9.4 Lahke palačinke (Crêpes légères).....	46
10. Odstranjevanje	46
11. Tehnični podatki	46
12. Garancija	47

1. Pregled

- 1 Plošča za peko
- 2 Spodnji del
- 3 Rdeča kontrolna lučka: sveti, ko je aparat priključen na električno napetost.
- 4 Temperaturni regulator
- 5 Zelena kontrolna lučka: sveti, ko je dosežena delovna temperatura.
- 6 Električni kabel s priključnim vtičem (ni na sliki)
- 7 Lopatka za obračanje palačink
- 8 Pripomoček za razporejanje testa
- 9 Navijalnik kabla (na spodnji strani)

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za vaš novi pekač za palačinke.

O varnem ravnanju z izdelkom in njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo podrobno preberite ta navodila za uporabo.**
- **Predvsem upoštevajte varnostna opozorila!**
- **Naprava se lahko uporablja samo na način, kot je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Shranite ta navodila za uporabo.**
- **Če napravo predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo.**

Želimo vam veliko veselja z vašim novim pekačem za palačinke!

2. Namen uporabe

Aparat za palačinke je namenjen peki palačink. Ni ga dovoljeno uporabljati za pripravo drugih živil.

Naprava je zasnovana za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Napravo lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Naprave ni dovoljeno uporabljati v obrtne namene.

Predvidljiva neprimerna uporaba


OPOZORILO pred materialno škodo!

Trdi in koničasti predmeti (kot npr. kovinska žlica) lahko poškodujejo prevleko proti sprjemanju na plošči za peko **1**. Uporabljajte le priložene kuhinjske pripomočke oz. pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.

3. Varnostni napotki

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:


 **NEVARNOST!** Visoko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

POZOR: Majhno tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ To napravo lahko otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci brez nadzora naprave ne smejo čistiti ali vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- ⊙ Otroke, mlajše od 8 let, držite stran od naprave in napajalnega kabla.
- ⊙  Plošča za peko **1** aparata se med delovanjem močno segreje. Naprave se med delovanjem dotikajte le na upravljalnih elementih.
- ⊙ Pred prvo uporabo očistite vse dele in površine, ki pridejo v stik z živili (glejte „Čiščenje“ na strani 44).
- ⊙ Če se omrežni napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Ne uporabljajte abrazivnih in jedkih čistilnih sredstev oziroma sredstev, ki lahko pustijo praske. S tem lahko poškodujete napravo in prevleko proti prijemanju.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.

NEVARNOST za otroke

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ⊙ Napravo shranjujte izven dosega otrok.

NEVARNOST električnega udara zaradi vlažnosti

- ⊙ Spodnjega dela, električnega kabla in priključnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ Napravo zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo ali pršenjem vode: pride lahko do električnega udara.
- ⊙ V kolikor v napravo prodre tekočina, takoj izvalcite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito preglejte.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ Poskrbite, da je podlaga pod napravo suha.
- ⊙ Če se zgodi, da je naprava padla v vodo, priključni vtič takoj potegnite iz vtičnice in šele nato vzemite napravo iz vode. V tem primeru naprave ne uporabljajte več, ampak naj jo pregledajo v strokovni delavnici.

NEVARNOST električnega udara

- ⊙ Ne uporabljajte naprave, če so na njej ali na priključnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- ⊙ Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na identifikacijski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Bodite pozorni na to, da se priključni kabel ne more poškodovati zaradi ostrih robov ali vročih mest.
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu ni popolnoma izključena iz električnega omrežja. Če ga želite popolnoma izključiti, izvalcite omrežni vtič.

- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvalcite iz vtičnice s potegom za kabel, temveč vedno povlecite za vtič.
- ⊙ Priključni vtič izvalcite iz vtičnice, ... če se pojavi motnja, ... kadar naprave ne uporabljate, ... pred čiščenjem naprave in ... ob nevihtah.
- ⊙ Da boste preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte.
- ⊙ Omrežni kabel med uporabo popolnoma odvijte, da preprečite pregrevanje in toplotne poškodbe.
- ⊙ Pri uporabi podaljška kabla mora le-ta ustrezati veljavnim varnostnim predpisom.

NEVARNOST POŽARA

- ⊙ Pred vklopom postavite napravo na ravno, stabilno in suho površino, ki ni občutljiva na vročino.
- ⊙ Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora, tako da lahko pravočasno ukrepate v primeru motenj v delovanju.

NEVARNOST poškodb zaradi opeklin

- ⊙ Plošča za peko **1** aparata se med delovanjem močno segreje. Naprave se med delovanjem dotikajte le na upravljalnih elementih.
- ⊙ Napravo prenašajte le v ohlajenem stanju.
- ⊙ Za čiščenje počakajte, da se naprava ohladi.

OPOZORILO pred materialno škodo

- ⊙ Trdi in koničasti predmeti (kot npr. kovinska žlica) lahko poškodujejo prevleko proti sprijemanju na plošči za peko **1**. Uporabljajte le priložene kuhinjske pripomočke oz. pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.

- ⊙ Ne postavljajte naprave na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Naprava je opremljena s silikonskimi nogicami, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovmi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko nažirajo in zmeščajo silikonske nogice. Po možnosti pod napravo položite nedrsečo podlago.
- ⊙ Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev oziroma sredstev, ki lahko pustijo praske.



NEVARNOST za ptice

- ⊙ Ptice dihaajo hitreje, zrak razdeljujejo drugače po telesu in so občutno manjše od ljudi. Zato je lahko zelo nevarno za ptice, če vdihnejo že manjše količine dima, ki nastaja med obratovanjem naprave. Kadar napravo uporabljate, morate ptice prenesti v drug prostor.

4. Obseg dobave

- 1 aparat za palačinke
- 1 pripomoček za razporejanje mase **8**
- 1 lopatka za obračanje palačink **7**
- 1 navodila za uporabo

Razpakiranje

1. Vzemite vse dele iz embalaže.
2. Preverite, ali so vsi deli prisotni in niso poškodovani.

5. Pred prvo uporabo



NEVARNOST POŽARA! Pred vklopom postavite napravo na ravno, stabilno in suho površino, ki ni občutljiva na vročino.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin! Plošča za peko **1** aparata se med delovanjem močno segreje. Naprave se med delovanjem dotikajte le na upravljalnih elementih.

NAPOTEK: Pri prvi uporabi lahko nastanejo vonjave. To je konstrukcijsko pogojeno in ni napaka naprave. Poskrbite za zadostno prezračevnost.

• Pred prvo uporabo napravo očistite (glejte „Čiščenje“ na strani 44)!

1. Napajalni kabel **6** v celoti odvijte.
2. Ploščo za peko **1** položite na spodnji del **2**.
3. Omrežni vtič vtaknite v primerno omrežno vtičnico. Rdeča kontrolna lučka **3** sveti in prikazuje, da je aparat priključen na električno napetost.
4. Temperaturni regulator zavrtite v položaj "**MAX**". Ko je dosežena delovna temperatura, sveti zelena kontrolna lučka **5**. Med delovanjem zelena kontrolna lučka **5** vedno znova ponovno zasveti in preneha svetiti, z njo pa tudi ogrevanje aparata. Tako se vzdržuje približno konstantna temperatura.
5. Napravo pustite vklopljeno približno od 10 do 15 minut.
6. Izvlecite omrežni vtič iz vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.
7. Aparat ponovno očistite.

6. Peka palačink



NEVARNOST POŽARA! Pred vklopom postavite napravo na ravno, stabilno in suho površino, ki ni občutljiva na vročino.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin! Plošča za peko **1** aparata se med delovanjem močno segreje. Naprave se med delovanjem dotikajte le na upravljalnih elementih.

OPOZORILO pred materialno škodo!

Trdi in koničasti predmeti (kot npr. kovinska žlica) lahko poškodujejo prevleko proti sprijemanju na plošči za peko **1**. Uporabljajte le priložene kuhinjske pripomočke oz. pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.

1. Napajalni kabel **6** v celoti odvijte.
2. Ploščo za peko **1** položite na spodnji del **2**.
3. S suho krpo odstranite morebitni prah.
4. Omrežni vtič vtaknite v primerno omrežno vtičnico. Rdeča kontrolna lučka **3** sveti in prikazuje, da je aparat priključen na električno napetost.
5. Temperaturni regulator **4** zavrtite v želeni položaj. Ko je dosežena delovna temperatura, sveti zelena kontrolna lučka **5**.

NAPOTEK: porjavenje palačink lahko določate z izbrano temperaturo in časom pečenja. Priporočamo, da je položaj temperaturnega regulatorja **4** med "**2**" in "**MAX**".

Med delovanjem zelena kontrolna lučka **5** vedno znova ponovno zasveti in preneha svetiti, z njo pa tudi ogrevanje aparata. Tako se vzdržuje približno konstantna temperatura.

6. Na ploščo za peko **1** dajte nekaj mase za palačinke.

POZOR: Bodite pozorni na to, da masa ne steče prek roba plošče za peko.

NAPOTEK: na ploščo za peko **1** z jame malko nanosite toliko mase, da ta prekrije približno dve tretjini plošče. Debelino palačinke lahko določite tako, da na ploščo za peko **1** nanese več ali manj mase.

7. Pripomoček za razporejanje mase **8** potopite v vodo.

NAPOTEK: pripomoček za razporejanje mase **8** pred vsako novo palačinko ponovno potopite v vodo. Tako boste maso lažje razporedili in se ne bo oprijela pripomočka za razporejanje mase **8**.

8. Maso s pripomočkom za razporejanje testa **8** enakomerno razporedite po plošči za peko **1**. Pripomoček za razporejanje mase brez pritiskanja položite na maso in ga s krožnimi gibi pomikajte proti robu, tako da se masa enakomerno razporedi po plošči za peko **1**.
9. Od 30 do 60 sekund pozneje (glede na izbrano temperaturo in želeno porjavitve palačink) palačinke obrnite z lopatko za obračanje palačink **7**.
10. Še 30 ali 60 sekund pozneje pečeno palačinko z lopatko za obračanje palačink **7** odstranite s plošče za peko **1**.
11. Palačinko položite na krožnik in jo nadevajte po okusu.

POZOR:

- ⊙ Palačinke nikoli ne nadevajte na plošči za peko **1**, temveč vedno šele, ko ste jo prenesli s plošče za peko **1**. V nasprotnem primeru lahko nadev steče v aparat.
- ⊙ Palačinke nikoli ne režite na plošči za peko, saj lahko tako poškodujete prevleko proti sprijemanju.

- ⊙ Za obračanje in dvigovanje palačinke nikoli ne uporabljajte ostrih, koničastih ali kovinskih predmetov, saj lahko tako poškodujete prevleko proti prijemanju.

- Po uporabi izvlecite omrežni vtič iz omrežne vtičnice. Samo tako aparat ni pod napetostjo.

NAPOTEK: zaradi slabšega okusa prvih pečenih palačink ne uživajte, ampak jih vrzite stran.

7. Čiščenje

Pred prvo uporabo napravo očistite!



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred pričetkom čiščenja naprave, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Vse dele pustite, da se popolnoma ohladijo, preden jih očistite.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev oziroma sredstev, ki lahko pustijo priske.

- Napravo očistite po vsaki uporabi in pri tem odstranite vse ostanke hrane.
- Spodnji del **2** obrišite z mehko, vlažno krpo. Uporabite lahko tudi nekaj blagega sredstva za pomivanje, vendar morate aparat zatem ponovno počistiti s čisto vodo, da palačinke ne dobijo priokusa.
 - Nato ga obrišite še s suho krpo.
 - Ploščo za peko **1**, pripomoček za razporejanje testa **8** in lopatko za obračanje palačink **7** očistite v pomivalnem koritu z blago mešanico vode in čistila.

NAPOTEK: plošča za peko **1** ni primerna za pomivalni stroj.

- Aparat lahko uporabite šele, ko so vsi deli povsem suhi.

8. Hramba

- Preden napravo shranite, jo očistite in počakajte, da se vsi deli povsem posušijo.
- **Slika A:** Pri shranjevanju aparata napajalni kabel **6** navijte na navijalnik kabla **9** na spodnji strani aparata.
- Napravo hranite na suhem mestu.

9. Predlogi receptov za palačinke

9.1 Standardni recept

Sestavine za pribl. 12 palačink:

- 6 jajc
- 1 l mleka
- 500 g moko
- 3 jedilne žlice jedilnega olja

Priprava:

- Mleko in jajca umešajte v skledi za mešanje.
- Postopoma dodajajte moko.
- Postopoma dodajajte olje.
- Maso zmešajte do gladkega.
- Pred pečenjem pustite, da masa 1 uro počiva.

Nasvet: palačinke po želji nadevajte npr. s sladkorjem, cimetom, jabolčno čežano, sirom, šunko, čokoladno kremo, amaretom, jajčnim likerjem, vročimi češnjami itd.

9.2 Palačinke "Vatel"

Sestavine:

- 250 g presejane moke
- 75 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- 3 jajca
- 3 rumenjaki
- 200 ml goste smetane (crème fraîche)
- 100 g raztopljenega masla
- 1/2 l kuhanega mleka
- Maraschino (češnjev liker za aromo)
- Sladkor v prahu

Priprava:

1. Moko, sladkor in sol dajte v skledo za mešanje.
2. Počasi vmešajte jajca in rumenjake, da nastane homogena masa.
3. Počasi dodajajte smetano, raztopljeno maslo in mleko, da nastane gladka, relativno tekoča masa.
4. Maso pustite počivati 2 uri.
5. Po okusu vmešajte maraschino.
6. Specite zelo tanke palačinke.
7. Palačinke prepognite in jih potresite s sladkorjem v prahu.
8. Postrezite takoj.

Nasvet: s sladkorjem potresene palačinke pred serviranjem za kratek čas položite na žar ali v zelo vročo pečico, da sladkor glazira.

9.3 Palačinke Suzette

Sestavine:

- 60 g presejane moke
- 1 žlička sladkorja
- 1 ščepec soli
- 2 majhni jajci
- 2 jedilni žlici olja
- 100 ml mleka

Sestavine za preliv Suzette:

- 2 neškropljeni pomaranči
- 4 kocke sladkorja
- 50 g masla
- 60 g sladkorja
- 1 limona
- 6 cl pomarančnega likerja

Priprava palačink:

1. Moko, sladkor in sol dajte v skledo za mešanje.
2. Počasi vmešajte jajca, da nastane gladka masa.
3. Počasi dodajajte mleko in olje ter mešajte, da nastane gladka tekoča masa.
4. Maso pustite počivati 2 uri.
5. Specite palačinke, položite eno na drugo in jih pustite, da se ohladijo.

Priprava preliva:

1. Operite eno pomarančo, jo osušite in pomarančno lupino zdrgnite s kockami sladkorja.
2. Maslo pri nizki temperaturi raztopite v ponvi.
3. Zdrobite kocke sladkorja in jih skupaj z ostalim sladkorjem dodajte maslu.
4. Sladkor raztopite.
5. Iztisnite pomaranče in limono ter sok počasi vmešajte v maslo.
6. Preliv pustite nekaj časa vreti.
7. Palačinke zaporedoma namočite v vročem prelivu, jih prepognite in zložite na krožnik.
8. Ko ste namočili in prepognili vse palačinke, jih enakomerno položite v ponev in ponovno segrejte.

9. Segrejte pomarančni liker, ga dajte v zajemalko in prižgite.
10. Goreči pomarančni liker porazdelite po palačinkah v ponvi.
11. Palačinke flambirajte, dokler plameni ne ugasnejo sami od sebe.
12. Palačinke razporedite na krožnik, jih prelijte s prelivom in servirajte.

Nasveti:

- Namesto pomarančnega likerja lahko uporabite tudi liker iz mandarin. Palačinke nato okrasite z odcejenimi koščki mandarin iz pločevinke.
- K palačinkam Suzette se zelo prilega tudi vanilijev sladoled.

9.4 Lahke palačinke (Crêpes légères)

Sestavine za maso:

- 250 g presejane moke
- 100 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- 6 jajc
- 100 ml kuhanega mleka
- 10 g pecilnega praška
- 500 ml sladke smetane
- Sladkor v prahu

Priprava:

1. Moko, sladkor in sol dajte v skledo za mešanje.
2. Jajca ločite na rumenjake in beljake.
3. Zmešajte rumenjake, mlačno mleko in pecilni prašek.
4. Mlečno mešanico počasi vmešajte k mešanici moke, da nastane gladka masa.
5. Maso pustite na toplem vzhajati približno 2 uri.
6. Trdo stepite beljake.
7. Trdo stepite sladko smetano.
8. V maso previdno vmešajte sneg iz beljakov in stepeno smetano.

9. Maso pustite počivati še 10 minut.
10. Specite palačinke, ki ne smejo biti preveč tanke.
11. Palačinke dobro potresite s sladkorjem v prahu.
12. Postrezite sveže in vroče.

Nasvet: s sladkorjem potresene palačinke pred serviranjem za kratek čas položite na žar ali v zelo vročo pečico, da sladkor glazira.

10. Odstranjevanje

Simbol prečrtanega smetiščne- ga koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjovati v ločenem postopku zbiranja odpadkov.




To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjovati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate. Recikiranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremeni okolje.

Embalaža

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

11. Tehnični podatki

Model:	SCM 1500 B1
Omrežna napetost:	220 - 240 V ~50 Hz
Razred zaščite:	I 
Moč:	1500 W



Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb.

12. Garancija



Dobavitelj


Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Nemčiji



Servisni Center

 Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 109237

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Hoyer Handel GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od dneva izročitve balga. Dan izročitve blaga je enak dnevom prodaje, ki je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni

telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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



S spletne strani www.lidl-service.com lahko prenesete ta priročnik ter mnoge druge priročnike, videe izdelkov in programsko opremo.

Obsah

1. Přehled	48
2. Použití k určenému účelu	49
3. Bezpečnostní pokyny	49
4. Rozsah dodávky	52
5. Před prvním použitím	52
6. Pečení palačinek	53
7. Čištění	54
8. Uschování	54
9. Návrhy receptur palačinek	54
9.1 Standardní recept	54
9.2 Palačinky „Vatel“	54
9.3 Palačinky Suzette	55
9.4 Lehké palačinky (Crêpes légères)	56
10. Likvidace	56
11. Technické parametry	56
12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	56

1. Přehled

- 1 Pečicí plotýnka
- 2 Spodní část
- 3 Červená kontrolka: svítí, když je přístroj napájen.
- 4 Regulátor teploty
- 5 Zelená kontrolka: svítí, když je dosaženo provozní teploty.
- 6 Síťové napájecí vedení se síťovou zástrčkou (není na obrázku)
- 7 Obrabečka palačinek
- 8 Roztírátko těsta
- 9 Navíječ kabelu (na spodní straně)

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému palačinkovači Crêpe Maker.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte znát:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým palačinkovačem Crêpe Maker!

2. Použití k určenému účelu

Palačinkovač je vhodný pro přípravu palačinek. Příprava jiných potravin není povolena. Přístroj je určen pro použití v domácnosti. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Tento přístroj se nesmí používat ke komerčním účelům.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit antistatický povrch pečicí plotýnky **1**. Používejte výhradně kuchyňské potřeby ze dřeva nebo žáruvzdorné umělé hmoty obsažené v rozsahu dodávky.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražné pokyny

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:




NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo těžké věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru, jen pokud jsou starší 8 let a pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
 - ⊙  Pečicí plotýnka **1** spotřebiče dosahuje za provozu velmi vysokých teplot. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 54).
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Nepoužívejte drhnoucí, leptavé nebo odírající čisticí prostředky. Tím by se mohl poškodit přístroj i antistatický povrch.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.

NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti

- ⊙ Spodní část, síťové napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte zástrčku, teprve potom vyndejte přístroj z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat v autorizovaném servisu.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo síťový kabel vykazují viditelné škody nebo vám podstavec přístroje spadl na zem.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, dobře přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se síťový kabel nemohl poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.
- ⊙ Dbejte při použití přístroje na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.

- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ... pokud došlo k poruše, ... pokud přístroj nepoužíváte, ... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouřce.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na výrobku žádné změny.
- ⊙ Při provozu přírodní kabel zcela rozvíňte, aby se vyloučilo případné přehřátí a propálení.
- ⊙ Při použití prodlužovacího kabelu musí kabel odpovídat platným bezpečnostním předpisům.

NEBEZPEČÍ POŽÁRU

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
- ⊙ Zapnutý přístroj nikdy nenechávejte běžet bez dohledu, abyste mohli v případě poruchy přístroje včas zasáhnout.

NEBEZPEČÍ poranění popálením

- ⊙ Pečicí plotýnka **1** spotřebiče dosahuje za provozu velmi vysokých teplot. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.
- ⊙ Vyměnitelné desky vyměňujte teprve, až když přístroj vychladne.
- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit antistatický povrch pečicí plotýnky **1**. Používejte výhradně kuchyňské potřeby ze dřeva nebo žáruvzdorné umělé hmoty obsažené v rozsahu dodávky.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo v blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.

NEBEZPEČÍ pro ptactvo

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.

4. Rozsah dodávky

- 1 palačinkovač
- 1 roztírátko těsta **8**
- 1 obracečka palačinek **7**
- 1 návod k použití

Vybalení

1. Vytáhněte všechny díly z balení.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a neporušené.

5. Před prvním použitím



NEBEZPEČÍ POŽÁRU! Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.



NEBEZPEČÍ poranění popálením! Pečicí plotýnka **1** spotřebiče dosahuje za provozu velmi vysokých teplot. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.

UPOZORNĚNÍ: Při prvním použití může dojít ke vzniku zápachu. To je dáno konstrukcí a není to vada přístroje. Postarejte se o dostatečné větrání.

• Před prvním použitím přístroj umyjte (viz „Čištění“ na straně 54)!

1. Síťový **6** přívod zcela rozvíňte.
2. Nasadte pečicí plotýnku **1** na spodní část **2**.
3. Zasuňte síťovou vidlici do vhodné síťové zásuvky. Červená kontrolka **3** svítí a ukazuje, že je spotřebič napájen proudem.
4. Otočte regulátor teploty do polohy „**MAX**“. Jakmile je dosaženo provozní teploty, rozsvítí se zelená kontrolka **5**. Během provozu se zelená kontrolka **5** a tím také topný článek průběžně zapíná a vypíná. Díky tomu je udržována přibližně konstantní teplota.
5. Přístroj nechejte zapnutý přibližně 10 – 15 minut.
6. Vytáhněte síťovou vidlici a nechte přístroj vychladnout.
7. Znovu přístroj očistěte.

6. Pečení palačinek



NEBEZPEČÍ POŽÁRU! Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.



NEBEZPEČÍ poranění popálením! Pečicí plotýnka **1** spotřebiče dosahuje za provozu velmi vysokých teplot. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit antistatický povrch pečicí plotýnky **1**. Používejte výhradně kuchyňské potřeby ze dřeva nebo žáruvzdorné umělé hmoty obsažené v rozsahu dodávky.

1. Sítový **6** přívod zcela rozviňte.
2. Nasadte pečicí plotýnku **1** na spodní část **2**.
3. Případný prach otřete suchým hadříkem.
4. Zasuňte síťovou vidlici do vhodné síťové zásuvky. Červená kontrolka **3** svítí a ukazuje, že je spotřebič napájen proudem.
5. Otočte regulátor teploty **4** do požadované polohy. Jakmile je dosaženo provozní teploty, rozsvítí se zelená kontrolka **5**.

UPOZORNĚNÍ: Osmahnutí palačinek můžete určovat pomocí zvolené teploty a doby pečení. Doporučujeme polohu regulátoru teploty **4** mezi „**2**“ a „**MAX**“.

Během provozu se zelená kontrolka **5** a tím také topný článek průběžně zapíná a vypíná. Díky tomu je udržována přibližně konstantní teplota.

6. Na pečicí plotýnku **1** umístěte malé množství palačinkového těsta.

POZOR: Dbejte na to, aby těsto nepřetéka-lo přes okraj plotýnky.

UPOZORNĚNÍ: Pomocí naběračky umístěte na pečicí plotýnku **1** tolik těsta, aby byla plotýnka asi ze 2/3 pokryta. Tloušťku palačinek můžete určovat větším nebo menším množstvím těsta na pečicí plotýnce **1**.

7. Roztírátko těsta **8** ponořte do vody.

UPOZORNĚNÍ: Před každou novou palačinkou ponořte roztírátko těsta **8** znovu do vody. Těsto tak lze lépe rozdělovat bez toho, aby zůstalo přilepené na roztírátku těsta **8**.

8. Pomocí roztírátko těsta **8** rovnoměrně rozdělte těsto na pečicí plotýnce **1**. Položte roztírátko těsta bez tlaku na těsto a pohybujte jím od středu krouživým pohybem směrem k okraji, aby se těsto rovnoměrně rozprostřelo po ploše plotýnky **1**.
9. Po 30 až 60 sekundách (v závislosti na zvolené teplotě a požadovaném stupni osmahnutí) palačinku otočte pomocí obrabečky **7**.
10. Po dalších 30 až 60 sekundách zvedněte hotovou palačinku pomocí obrabečky palačinek **7** z pečicí plotýnky **1**.
11. Palačinku umístěte na talíř a podle chuti ji naplňte.

POZOR:

- ⊙ Palačinku nikdy nepněte na pečicí plotýnce **1**, ale vždy teprve poté, co jste ji zvedli z pečicí plotýnky **1**. Jinak by mohlo dojít k proniknutí náplně do přístroje.
- ⊙ Palačinky nikdy nekrájejte na pečicí plotýnce, mohlo by tak dojít k poškození protiadhezivní vrstvy.
- ⊙ Při obracení nebo zvedání palačinky nikdy nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty, mohlo by tak dojít k poškození protiadhezivní vrstvy.

12. Po použití vytáhněte sířovou vidlici ze sířové zásuvky. Jen potom není přístroj pod proudem.

UPOZORNĚNÍ: Z chuřových důvodů by první upečené palačinky neměly být konzumovány, ale vyhozeny.

7. Čiřtění

Před prvním použitím přístroj vyčiřtíte!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky předtím, než budete přístroj čiřtít.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nechejte všechny díly před čiřtěním vychladnout.

VÝSTRAHA před věčnými škodami!!

- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čiřtící prostředky.

- Přístroj po každém použití umyjte a odstraňte přitom všechny zbytky jídla.
- 1. Spodní část **2** ořete měkkým, vlhkým hadříkem. Můžete použít také malé množství jemného prostředku na mytí nádobí, avšak musíte jej potom ořít s použitím čisté vody, aby se jeho příchuf nepřenesla na palačinky
- 2. Na závěr díly ořete suchým hadříkem.
- 3. Pečící plotýnku **1**, roztírátko těsta **8** a obracečku palačinek **7** čiřtíte v dřezu pomocí jemného oplachovacího louhu.

UPOZORNĚNÍ: Pečící plotýnka **1** je vhodná pro mytí v myčce.

- 4. Přístroj znovu použijte až tehdy, až budou všechny části zcela suché.

8. Uschování

- Přístroj před sklizením vyčiřtíte a nechejte všechny díly zcela uschnout.
- **Obrázek A:** Pro uskladnění přístroje namotejte sířový **6** přívod na navíječ kabelu **9** na spodní straně přístroje.
- Uchovávejte přístroj na suchém místě.

9. Návrhy receptur palačinek

9.1 Standardní recept

Přísady pro cca 12 palačinek:

- 6 vajec
- 1 l mléka
- 500 g mouky
- 3 lžíce stolního oleje

Připrava:

1. V míse rozmíchejte mléko a vejce.
2. Postupně přidávejte mouku.
3. Postupně přidávejte olej.
4. Těsto vymíchejte do hladka.
5. Před pečením palačinek nechte těsto cca 1 hodinu odpočinout.

Tip: Palačinky podávejte podle Vařích přání např. s cukrem, skořicí, jablkovou přesnídávku, sýrem, šunkou, čokoládovým krémem, amarettem, vaječným likérem, horkými třešněmi atd.

9.2 Palačinky „Vatel“

Přísady:

- 250 g proseté mouky
- 75 g cukru
- 1 špetka soli
- 3 vejce
- 3 žloutky
- 200 ml husté smetany (creme fraiche)
- 100 g rozpuřtěného másla
- 1/2 l svařeného mléka

- Maraschino (třešňový likér pro aroma)
- moučkový cukr

Příprava:

1. Mouku, cukr, sůl umístěte do mísy na míchání.
2. Postupně vpracujte vejce a žloutky, až vznikne homogenní těsto.
3. Postupně přidávejte smetanu, rozpuštěné máslo, mléko a vše vymíchejte na relativně tekuté těsto.
4. Těsto nechte 2 hodiny odpočívat.
5. Podle chuti vmíchejte Maraschino.
6. Pečte velmi tenké palačinky.
7. Palačinky přeložte a posypte moučkovým cukrem.
8. Ihned podávejte.

Tip: Před podávání umístěte palačinky posypané moučkovým cukrem krátce pod gril nebo do velmi horké trouby, až moučkový cukr glazuje.

9.3 Palačinky Suzette

Přísady:

- 60 g proseté mouky
- 1 lžička cukru
- 1 špetka soli
- 2 malá vejce
- 2 lžice oleje
- 100 ml mléka

Přísady pro omáčku Suzette:

- 2 neošetřené pomeranče
- 4 kostky cukru
- 50 g másla
- 60 g cukru
- 1 citrón
- 6 cl pomerančového likéru

Příprava palačinek:

1. Mouku, cukr, sůl umístěte do mísy na míchání.
2. Postupně vpracujte vejce, až vznikne homogenní těsto.

3. Postupně přidávejte mléko a olej a vše rozmíchejte do hladka na tekuté těsto.
4. Těsto nechte 2 hodiny odpočívat.
5. Upečte palačinky, položte je na sebe a nechte ochladit.

Příprava omáčky:

1. Omyjte pomeranč, osušte a na pomerančové kůře odřete kostku cukru.
2. V pánvi nechte pomalu rozpustit máslo.
3. Rozdrobte kostku cukru a s ostatním cukrem ji přidejte do másla.
4. Nechte cukr rozpustit.
5. Vytlačte pomeranč a citrón a vytlačnou šťávu pomalu vmíchejte do másla.
6. Omáčku nechte trochu zhoustnout.
7. Palačinky postupně otočte v horké omáčce, přeložte je a skládejte na talíř.
8. Jakmile jsou otočeny a přeloženy všechny palačinky, rovnoměrně je rozložte na pánvi a znovu ohřejte.
9. Nahřejte pomerančový likér, přelejte do naběračky a zapalte.
10. Hořící pomerančový likér rozdělte na palačinky v pánvi.
11. Palačinky flambujte, až plameny samy zhasnou.
12. Umístěte na talíř, přidejte trochu omáčky a podávejte.

Tipy:

- Namísto pomerančového likéru můžete použít také mandarinkový likér. Palačinky poté ozdobte odkapanými měsíčky mandarinek z plechovky.
- K palačinkám Suzette se velmi dobře hodí také vanilková zmrzlina.

9.4 Lehké palačinky (Crêpes légères)

Přísady pro těsto:

- 250 g proseté mouky
- 100 g cukru
- 1 špetka soli
- 6 vejce
- 100 ml svařeného mléka
- 10 g prášku na pečení
- 500 ml šlehačky
- moučkový cukr

Příprava:

1. Mouku, cukr, sůl umístěte do mísy na míchání.
2. Vejce rozdělte na žloutky a bílky.
3. Smíchejte žloutky, vlažné mléko a prášek na pečení.
4. Směs mléka pomalu přidávejte ke směsi mouky a přitom míchejte hladké těsto.
5. Těsto nechte cca 2 hodiny odpočinout na teplém místě.
6. Z bílků ušlehejte sníh.
7. Vyšlehejte šlehačku.
8. Bílky a šlehačku opatrně vmíchejte do těsta.
9. Těsto nechte dalších 10 minut odpočívat.
10. Upečte palačinky. Neměly by být příliš tenké.
11. Palačinky bohatě posypte moučkovým cukrem.
12. Podávejte čerstvé a teplé.

Tip: Před podáváním umístěte palačinky posypané moučkovým cukrem krátce pod gril nebo do velmi horké trouby, až moučkový cukr glazuje.

10. Likvidace

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem.



Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.

Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

11. Technické parametry

Model:	SCM 1500 B1
Síťové napětí:	220 - 240 V ~50 Hz
Ochranná třída:	I
Výkon:	1500 W

Technické změny vyhrazeny.

12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Objeví-li se během tří let od data nákupu tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám - podle naší volby - zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto jsou brány jako části podléhající rychlému opotřebení, nebo na poškození křehkých částí, např. vypínače, baterií nebo částí, které jsou ze skla. Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni.

Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 109237** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.



Na adrese www.lidl-service.com můžete stáhnout tuto a mnohé další příručky, videa a software.



Servisní střediska

 Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 109237



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Německo

Obsah

1. Prehľad	58
2. Použitie podľa určenia	59
3. Bezpečnostné upozornenia	59
4. Rozsah dodávky	62
5. Pred prvým použitím	62
6. Pečenie palacínok	63
7. Čistenie	64
8. Uskladnenie	64
9. Návrhy receptov na palacinky	64
9.1 Klasický recept	64
9.2 Palacinky „Vatel“	64
9.3 Palacinky Suzette	65
9.4 Ľahké palacinky (Crêpes légères)	66
10. Likvidácia	66
11. Technické údaje	66
12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	66

1. Prehľad

- 1 platňa na pečenie
- 2 spodný diel
- 3 červená kontrolka: svieti, keď je prístroj napájaný prúdom
- 4 regulátor teploty
- 5 zelená kontrolka: svieti, keď je dosiahnutá prevádzková teplota
- 6 Sieťový kábel so zástrčkou (nie je viditeľný)
- 7 obracačka
- 8 stierka
- 9 navíjač kábla (na spodnej strane)

Ďakujeme vám za vašu dôveru!

Blahoželáme vám k novému výrobníku francúzskych palacínok.

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Prečítajte si pred prvým uvedením do prevádzky dôkladne tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj smiete obsluhovať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu.**

Prajeme vám veľa radosti z vášho nového výrobníka francúzskych palacínok!

2. Použitie podľa určenia

Palacinkovač je určený na pečenie palacínok. Príprava iných potravín nie je povolená.

Prístroj je koncipovaný na používanie v domácnostiach. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

Tvrde a ostré predmety (napr. kovová lyžička) môžu poškodiť povrch platne na pečenie **1**. Používajte výhradne kuchynské náradie, ktoré je súčasťou balenia, alebo drevené náradie, prípadne náradie vyrobené zo žiaruvzdorných plastov.

3. Bezpečnostné upozornenia

Výstražné upozornenia

V prípade, že je to potrebné, sú v tomto návode na obsluhu použité nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenie a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR! Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môže byť používaný deťmi od 8 rokov a osobami s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú tieto pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu prístroja prístupnú pre používateľa, s výnimkou prípadu, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripájacieho kábla.
 - ⊙ Platňa na pečenie **1** tohto prístroja je počas prevádzky veľmi horúca. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie“ na strane 64).
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu pripájacieho kábla tohto prístroja, výmenu kábla musí vykonať výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba. Tým sa zabráni ohrozeniu, ktoré by mohlo vyplynúť z poškodeného kábla.
- ⊙ Nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Pri ich použití by mohlo dôjsť k poškodeniu prístroja a neprilhavej vrstvy.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.

 **NEBEZPEČENSTVO pre deti**

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

 **NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom pri vniknutí vlhkosti**

- ⊙ Spodný diel, elektrický sieťový kábel a zástrčka nesmú byť ponorené do vody ani do iných tekutín.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky zabezpečte vykonanie kontroly prístroja.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Ak by vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku a až potom vyberte prístroj z vody. Prístroj v takomto prípade už nepoužívajte, nechajte ho skontrolovať v odbornej servisnej dielni.

 **NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom**

- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné poškodenia, alebo keď vám prístroj spadol.
- ⊙ Sieťovú zástrčku pripájajte len na riadne inštalovanú, ľahko prístupnú zásuvku s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dbajte na to, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla na ostrých hranách alebo horúcich povrchoch.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby nedošlo k priškripeniu alebo stlačeniu pripájacieho kábla.

- ⊙ Po vypnutí prístroj nie je celkom odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite sieťovú zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní sieťovej zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky, ...
... pri každej poruche,
... ak prístroj nepoužívate,
... pred každým čistením a
... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.
- ⊙ Počas prevádzky kábel úplne odviňte, aby sa predišlo prehriatiu a prepáleniu.
- ⊙ V prípade použitia predlžovacieho kábla musí tento kábel zodpovedať platným bezpečnostným predpisom.

 **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU**

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- ⊙ Zapnutý prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru, aby ste mohli v prípade poruchy prístroja včas zasiahnuť.

 **NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením**

- ⊙ Platňa na pečenie **1** tohto prístroja je počas prevádzky veľmi horúca. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja.
- ⊙ Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- ⊙ S čistením počkajte, pokiaľ prístroj nevychladne.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Tvrdé a ostré predmety (napr. kovová lyžička) môžu poškodiť povrch platne na pečenie **1**. Používajte výhradne kuchynské náradie, ktoré je súčasťou balenia, alebo drevené náradie, prípadne náradie vyrobené zo žiaruvzdorných plastov.

- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými pätkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť silikónové pätky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

NEBEZPEČENSTVO pre vtákov

- ⊙ Vtáci dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdychnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.

4. Rozsah dodávky

- 1 palacinkovač
- 1 stierka **8**
- 1 obracačka **7**
- 1 návod na obsluhu

Odstránenie obalu

1. Vyberte všetky časti z obalu.
2. Skontrolujte, či sú tieto časti kompletne a nepoškodené.

5. Pred prvým použitím



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

Platňa na pečenie **1** tohto prístroja je počas prevádzky veľmi horúca. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja.

UPOZORNENIE: Pri prvom používaní sa môže uvoľňovať zápach. Vyplýva to z konštrukcie a nejde o chybu prístroja. Zabezpečte dostatočné vetranie.

• **Pred prvým použitím prístroj umyte (pozri „Čistenie“ na strane 64)!**

1. Sieťový kábel **6** úplne rozviňte.
2. Položte platňu na pečenie **1** na spodný diel **2**.
3. Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky. Červená kontrolka **3** svieti a ukazuje, že prístroj je napájaný prúdom.
4. Otočte regulátor teploty do polohy „**MAX**“. Hneď ako sa dosiahne prevádzková teplota, rozsvieti sa zelená kontrolka **5**. Počas prevádzky sa zelená kontrolka **5**, a teda aj ohrev, stále zapína a vypína. Tým sa udržuje približne konštantná teplota.
5. Prístroj nechajte zapnutý asi 10 – 15 minút.
6. Vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.
7. Znovu prístroj vyčistite.

6. Pečenie palaciniiek



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením! Platňa na pečenie **1** tohto prístroja je počas prevádzky veľmi horúca. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

Tvrde a ostré predmety (napr. kovová lyžička) môžu poškodiť povrch platne na pečenie **1**. Používajte výhradne kuchynské náradie, ktoré je súčasťou balenia, alebo drevené náradie, prípadne náradie vyrobené zo žiaruvzdorných plastov.

1. Sieťový kábel **6** úplne rozviňte.
2. Položte platňu na pečenie **1** na spodný diel **2**.
3. Prípadný prach utrite suchou handrou.
4. Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky. Červená kontrolka **3** svieti a ukazuje, že prístroj je napájaný prúdom.
5. Regulátor teploty **4** otočte do želanej polohy. Hneď ako sa dosiahne prevádzková teplota, rozsvieti sa zelená kontrolka **5**.

UPOZORNENIE: Stupeň hneďnutia palaciniiek môžete určovať prostredníctvom zvolenej teploty a doby pečenia. Odporúčame polohu regulátora teploty **4** medzi „**2**“ a „**MAX**“.

Počas prevádzky sa zelená kontrolka **5**, a teda aj ohrev, stále zapína a vypína. Tým sa udržiava približne konštantná teplota.

6. Dajte trochu palacinkového cesta na platňu na pečenie **1**.

POZOR: Dávajte pozor, aby cesto nepretieklo cez okraj platne na pečenie.

UPOZORNENIE: Na platňu na pečenie **1** naberačkou nalejte toľko cesta, aby ním boli pokryté cca 2/3 platne na pečenie. Hrúbku palaciniiek môžete určovať tým, že na platňu na pečenie **1** dáte viac alebo menej cesta.

7. Ponorte stierku **8** do vody.

UPOZORNENIE: Pred každou novou palacinkou ponorte stierku **8** znova do vody. Tak sa bude dať cesto ľahšie rozotierať bez toho, aby sa lepilo na stierku **8**.

8. Rozotrite cesto pomocou stierky **8** rovnomerne po platni na pečenie **1**. Prítom jemne priložte stierku na cesto a opatrne ňou pohybujte kruživými pohybmi smerom zo stredu k okrajom, aby sa cesto rovnomerne rozotrela po celej platni na pečenie **1**.
9. Po 30 až 60 sekundách (v závislosti od zvolenej teploty a želaného stupňa zhnednutia) otočte palacinku pomocou obracačky **7**.
10. Po ďalších 30 až 60 sekundách zdvihnite hotovú palacinku pomocou obracačky **7** z platne na pečenie **1**.
11. Položte palacinku na tanier a naplňte prísadami podľa chuti.

POZOR:

- ⊙ Nikdy neplňte palacinku prísadami, ak sa ešte stále nachádza na platni na pečenie **1**. Naplňte ju vždy až po preložení z platne na pečenie **1**. Vrstvy použitých prísad by mohli natiecť do prístroja.
- ⊙ Palacinku nikdy nekrájajte na platni na pečenie, keďže by ste pritom mohli poškodiť antiadhéznú vrstvu.
- ⊙ Na zdvíhanie alebo obracanie palaciniiek nikdy nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové nástroje, keďže by ste pritom mohli poškodiť antiadhéznú vrstvu.

12. Po použití vytahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Iba vtedy nie je prístroj pod prúdom.

UPOZORNENIE: Z chuťových dôvodov by sa prvé upečené palacinky nemali konzumovať, ale zahodiť.

7. Čistenie

Prístroj pred prvým použitím očistite!



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vytahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte všetky časti vychladnúť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

- Prístroj očistite po každom použití a pri čistení odstráňte všetky zvyšky jedál.
- 1. Spodný diel **2** umyte mäkkou, vlhkou handrou. Taktiež môžete použiť aj malé množstvo jemného prostriedku na umývanie riadu, avšak potom ho musíte zmyť čistou vodou, aby sa jeho príchuť nepreniesla na palacinky.
- 2. Nakoniec prístroj utrite suchou utierkou.
- 3. Platňu na pečenie **1**, stierku **8** a obracačku **7** čistite jemným umývacím prostriedkom v dreze.

UPOZORNENIE: Platňa na pečenie **1** je vhodná do umývačky riadu.

- 4. Prístroj znova použite, až keď budú všetky jeho časti úplne suché.

8. Uskladnenie

- Pred odložením prístroj vyčistite a všetky jeho časti nechajte úplne uschnúť.
- **Obrázok A:** Keď chcete prístroj uskladniť, naviňte sieťový **6** privod na navijáč kábla **9** na spodnej strane prístroja.
- Prístroj skladujte na suchom mieste.

9. Návrhy receptov na palacinky

9.1 Klasický recept

Prísady na cca 12 palaciniiek:

- 6 vajec
- 1 l mlieka
- 500 g múky
- 3 PL jedlého oleja

Príprava:

1. Mlieko a vajcia rozhabarkujte v miske.
2. Postupne pridávajte múku.
3. Postupne pridávajte olej.
4. Vymiešajte hladké cesto.
5. Skôr ako začnete piecť palacinky, nechajte cesto približne 1 hodinu stáť.

Tip: Palacinky naplňte prísadami podľa vlastného výberu, napr. cukrom, škorickou, jablkovým pyré, syrom, šunkou, čokoládovým krémom, amarettom, vaječným likérom, horúcimi višňami a pod.

9.2 Palacinky „Vatel“

Prísady:

- 250 g preosiatej múky
- 75 g cukru
- 1 štipka soli
- 3 vajcia
- 3 žĺtky
- 200 ml hustej smotany (crème fraiche)
- 100 g roztopeného masla
- 1/2 l vareného mlieka

- maraschino (višňový likér na aromatizáciu)
- práškový cukor

Príprava:

1. Do hlbkej nádoby dajte múku, cukor a soľ.
2. Postupne do zmesi zapracovávajúce vajíčka a žĺtky, až kým nevznikne homogénne cesto.
3. Postupne pridávajúce smotanu, roztopené maslo a mlieko a všetko nahľadko rozmiešajte do relatívne tekutého cesta.
4. Cesto nechajte 2 hodiny stáť.
5. Primiešajte maraschino podľa chuti.
6. Pečte veľmi tenké palacinky.
7. Palacinky poskladajte a posypte práškovým cukrom.
8. Ihneď servírujte.

Tip: Ešte pred podávaním položte práškovým cukrom posypané palacinky do grilu alebo do veľmi horúcej rúry na pečenie, až kým sa práškový cukor nezmení na glazúru.

9.3 Palacinky Suzette

Prísady:

- 60 g preosiatej múky
- 1 ČL cukru
- 1 štipka soli
- 2 malé vajíčka
- 2 PL oleja
- 100 ml mlieka

Prísady na omáčku Suzette:

- 2 neošetrené pomaranče
- 4 kocky cukru
- 50 g masla
- 60 g cukru
- 1 citrón
- 6 cl pomarančového likéru

Príprava palaciniiek:

1. Do hlbkej nádoby dajte múku, cukor a soľ.

2. Postupne zapracovávajúce vajíčka, až kým nevznikne hladké cesto.
3. Postupne pridávajúce mlieko a olej a všetko nahľadko rozmiešajte do tekutého cesta.
4. Cesto nechajte 2 hodiny stáť.
5. Palacinky upečte, naukladajte na seba a nechajte vychladnúť.

Príprava omáčky:

1. Jeden pomaranč umyte, osušte a potom kocky cukru ošúchajte o pomarančovú kôru.
2. Pri nízkej teplote rozpustíte maslo v panvici.
3. Kocky cukru pokrájajte na menšie kúsky a spolu so zvyšným cukrom nasypete do masla.
4. Cukor nechajte rozpustiť.
5. Pomaranče a citrón odšťavte a šťavu pomaly zamiešajte do masla.
6. Omáčku nechajte trochu povariť.
7. Palacinky jednu po druhej pootáčajte v horúcej omáčke a potom poskladajte a naukladajte na tanier.
8. Keď už všetky palacinky pootáčate a poskladáte, rovnomerne ich rozložte v panvici a ešte raz zohrejte.
9. Zohrejte pomarančový likér a dajte ho do naberačky, potom zapáľte.
10. Horiaci pomarančový likér rozlejte na palacinky v panvici.
11. Palacinky flambujte, až kým plamene samy nevyhasnú.
12. Poukladajte na tanier, polejte ešte trochu omáčky a servírujte.

Tipy:

- Namiesto pomarančového likéru môžete použiť aj mandarínkový likér. Palacinky potom obložte odkvapkanými mesiačikmi mandarínok z konzervy.
- K palacinkám Suzette sa veľmi dobre hodí aj vanilková zmrzlina.

9.4 *Lahké palacinky* (*Crêpes légères*)

Prísady na cesto:

- 250 g preosiatej múky
- 100 g cukru
- 1 štipka soli
- 6 vajec
- 100 ml vareného mlieka
- 10 g prášku do pečiva
- 500 ml smotany na šľahanie
- práškový cukor

Príprava:

1. Do hlbkej nádoby dajte múku, cukor a soľ.
2. Zoberte vajcia a oddelte žĺtky od bielkov.
3. Zmiešajte žĺtky, vlažné mlieko a prášok do pečiva.
4. Mliečnu zmes pomaly pridávajte do múkovej zmesi a vymiešajte hladké cesto.
5. Cesto nechajte približne 2 hodiny stáť na teplom mieste.
6. Z bielkov vyšľahajte tuhý sneh.
7. Zo smotany vyšľahajte tuhú šľahačku.
8. Bielky a šľahačku opatrne vpracujte do cesta.
9. Nechajte ešte raz 10 minút odstáť.
10. Upečte palacinky. Tie by nemali byť príliš tenké.
11. Palacinky poriadne posypte práškovým cukrom.
12. Servírujte čerstvé a teplé.

Tip: Ešte pred podávaním položte práškovým cukrom posypané palacinky do grilu alebo do veľmi horúcej rúry na pečenie, až kým sa práškový cukor nezmení na glazúru.

10. Likvidácia


Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.




Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

11. Technické údaje

Model:	SCM 1500 B1
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~50 Hz
Trieda ochrany:	I 
Výkon:	1500 W

 Technické zmeny vyhradené.

12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám - podľa nášho uváženia - zdarma opravíme alebo vymeníme. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušný poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú splatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na tie diely výrobkov, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto sa pokladajú za diely podliehajúce opotrebovaniu alebo na poškodenie rozbitných častí, napr. spínače, akumulátory a časti vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 109237** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.



Na stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a mnohé ďalšie príručky, videá k výrobkom a softvér.



Servisné stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 109237



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Nemecko

Inhalt

1. Übersicht	68
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	69
3. Sicherheitshinweise	69
4. Lieferumfang	72
5. Vor dem ersten Gebrauch	72
6. Crêpes backen	73
7. Reinigen	74
8. Aufbewahren	75
9. Rezeptvorschläge für Crêpes	75
9.1 Standardrezept	75
9.2 Crêpes „Vatel“	75
9.3 Crêpes Suzette	76
9.4 Leichte Crêpes (Crêpes légères)	76
10. Entsorgen	77
11. Technische Daten	77
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	78

1. Übersicht

- 1** Backplatte
- 2** Unterteil
- 3** Rote Kontroll-Lampe: leuchtet, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird
- 4** Temperaturregler
- 5** Grüne Kontroll-Lampe: leuchtet, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist
- 6** Netzanschlussleitung mit Netzstecker (nicht sichtbar)
- 7** Crêpe-Wender
- 8** Teigverteiler
- 9** Kabelaufwicklung (auf der Unterseite)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Crêpe Maker.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Crêpe Maker!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Crêpe Maker ist zum Backen von Crêpes geeignet. Die Zubereitung anderer Lebensmittel ist nicht zulässig.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Antihafbeschichtung der Backplatte **1** beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Küchenutensilien oder solche aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT! Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 -  ⊙ Die Backplatte **1** des Gerätes wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 74).
- ⊙ 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 keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät, sowie die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

 **GEFAHR für Kinder**

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

 **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- ⊙ Das Unterteil, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.

 **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.
- ⊙ Wickeln Sie die Netzanschlussleitung im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.
- ⊙ Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

 **BRANDGEFAHR**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.

 **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung**

- ⊙ Die Backplatte **1** des Gerätes wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Antihafbeschichtung der Backplatte **1** beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Küchenutensilien oder solche aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

 **GEFAHR für Vögel**

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.

4. Lieferumfang

- 1 Crêpe Maker
- 1 Teigverteiler **8**
- 1 Crêpe-Wender **7**
- 1 Bedienungsanleitung

Auspacken

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

5. Vor dem ersten Gebrauch



BRANDGEFAHR! Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung! Die Backplatte **1** des Gerätes wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.

HINWEIS: Bei der ersten Benutzung kann es zu Geruchsbildung kommen. Dies ist konstruktionsbedingt und kein Gerätefehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen" auf Seite 74)!**
 1. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung **6** vollständig ab.
 2. Legen Sie die Backplatte **1** auf das Unterteil **2**.
 3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose. Die rote Kontroll-Lampe **3** leuchtet und zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
 4. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Stellung „**MAX**“. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne

- Kontroll-Lampe **5**. Während des Betriebes geht die grüne Kontroll-Lampe **5** und damit die Heizung immer wieder an und aus. Damit wird die Temperatur annähernd konstant gehalten.
5. Lassen Sie das Gerät etwa 10 – 15 Minuten eingeschaltet.
 6. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 7. Reinigen Sie das Gerät erneut.

6. Crêpes backen



BRANDGEFAHR! Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung! Die Backplatte **1** des Gerätes wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.

WARNUNG vor Sachschäden! Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Antihafbeschichtung der Backplatte **1** beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Küchenutensilien oder solche aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

1. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung **6** vollständig ab.
2. Legen Sie die Backplatte **1** auf das Unterteil **2**.
3. Entfernen Sie eventuell vorhandenen Staub mit einem trockenen Tuch.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose. Die rote Kontroll-Lampe **3** leuchtet und zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
5. Drehen Sie den Temperaturregler **4** auf die gewünschte Stellung. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontroll-Lampe **5**.

HINWEIS: Die Bräunung der Crêpes können Sie über die gewählte Temperatur und über die Backzeit bestimmen. Wir empfehlen eine Stellung des Temperaturreglers **4** zwischen „**2**“ und „**MAX**“.

Während des Betriebes geht die grüne Kontroll-Lampe **5** und damit die Heizung immer wieder an und aus. Damit wird die Temperatur annähernd konstant gehalten.

6. Geben Sie etwas von dem Crêpes-Teig auf die Backplatte **1**.

VORSICHT: Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte läuft.

HINWEIS: Geben Sie so viel Teig mit einer Schöpfkelle auf die Backplatte **1**, dass diese zu etwa 2/3 bedeckt ist. Die Dicke der Crêpes können Sie dadurch bestimmen, indem Sie weniger oder mehr Teig auf die Backplatte **1** geben.

7. Tauchen Sie den Teigverteiler **8** in Wasser.

HINWEIS: Tauchen Sie den Teigverteiler **8** vor jedem neuen Crêpe erneut in Wasser. So lässt sich der Teig leichter verteilen, ohne am Teigverteiler **8** festzukleben.

8. Verteilen Sie den Teig mit dem Teigverteiler **8** gleichmäßig auf der Backplatte **1**. Legen Sie dazu den Teigverteiler ohne Druck auf den Teig und bewegen Sie ihn von der Mitte ausgehend in kreisförmigen Bewegungen zum Rand, damit der Teig gleichmäßig auf der Backplatte **1** verteilt wird.
9. Nach 30 bis 60 Sekunden (je nach gewählter Temperatur und gewünschtem Bräunungsgrad) wenden Sie den Crêpe mit dem Crêpe-Wender **7**.

10. Nach weiteren 30 bis 60 Sekunden heben Sie den fertigen Crêpe mit dem Crêpe-Wender **7** von der Backplatte **1**.
11. Geben Sie den Crêpe auf einen Teller und belegen Sie ihn nach Geschmack.

VORSICHT:

- ⊙ Belegen Sie den Crêpe niemals auf der Backplatte **1** sondern immer erst, nachdem Sie ihn von der Backplatte **1** abgehoben haben. Es könnte sonst Belag in das Gerät laufen.
- ⊙ Schneiden Sie den Crêpe niemals auf der Backplatte, da dadurch die Antihaf-Beschichtung beschädigt werden könnte.
- ⊙ Verwenden Sie niemals scharfe, spitze oder metallene Gegenstände, um den Crêpe auf der Backplatte zu wenden oder abzuheben, da dadurch die Antihaf-Beschichtung beschädigt werden könnte.

12. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.

HINWEIS: Aus geschmacklichen Gründen sollten Sie die ersten gebackenen Crêpes nicht verzehren sondern wegwerfen.

7. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.
1. Wischen Sie das Unterteil **2** mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können auch etwas mildes Spülmittel benutzen, müssen dann aber mit klarem Wasser nochmal nachwischen, damit die Crêpes keinen Beigeschmack bekommen.
 2. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
 3. Backplatte **1**, Teigverteiler **8** und Crêpe-Wender **7** reinigen Sie im Spülbecken mit milder Spüllauge.

HINWEIS: Die Backplatte **1** ist spülmaschinengeeignet.

4. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn alle Teile vollständig getrocknet sind.

8. Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät vor dem Wegräumen und lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
- **Bild A:** Um das Gerät zu verstauen, wickeln Sie die Netzanschlussleitung **6** auf der Kabelaufwicklung **9** auf der Unterseite des Gerätes auf.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

9. Rezeptvorschläge für Crêpes

9.1 Standardrezept

Zutaten für ca. 12 Crêpes:

- 6 Eier
- 1 l Milch
- 500 g Mehl
- 3 EL Speiseöl

Zubereitung:

1. Milch und Eier in einer Rührschüssel verquirlen.
2. Nach und nach das Mehl zugeben.
3. Nach und nach das Öl zugeben.
4. Rühren Sie den Teig glatt.
5. Lassen Sie den Teig etwa 1 Stunde ruhen, bevor Sie die Crêpes backen.

Tipp: Belegen Sie die Crêpes nach Ihren Wünschen z.B. mit Zucker, Zimt, Apfelmus, Käse, Schinken, Schokoladencreme, Amaretto, Eierlikör, heißen Kirschen etc.

9.2 Crêpes „Vatel“

Zutaten:

- 250 g gesiebttes Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 200 ml dicke Sahne (crème fraiche)
- 100 g zerlassene Butter
- 1/2 l gekochte Milch
- Maraschino (Kirschlikör zum Aromatisieren)
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz in eine Rührschüssel geben.
2. Eier und Eigelb nach und nach einarbeiten, bis ein homogener Teig entstanden ist.
3. Sahne, zerlassene Butter, Milch nach und nach zugeben und alles zu einem relativ flüssigen Teig glattrühren.
4. Teig 2 Stunden ruhen lassen.
5. Maraschino nach Geschmack unterrühren.
6. Sehr dünne Crêpes backen.
7. Crêpes falten und mit Puderzucker bestreuen.
8. Sofort servieren.

Tipp: Legen Sie die mit Puderzucker bestreuten Crêpes vor dem Servieren noch kurz unter einen Grill oder in einen sehr heißen Backofen, bis der Puderzucker glasiert.

9.3 Crêpes Suzette

Zutaten:

- 60 g gesiebttes Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 kleine Eier
- 2 EL Öl
- 100 ml Milch

Zutaten für Suzette-Sauce:

- 2 unbehandelte Orangen
- 4 Zuckerwürfel
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Zitrone
- 6 cl Orangenlikör

Zubereitung der Crêpes:

1. Mehl, Zucker, Salz in eine Rührschüssel geben.
2. Eier nach und nach einarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Milch und Öl nach und nach zugeben und alles zu einem flüssigen Teig glatrühren.
4. Teig 2 Stunden ruhen lassen.
5. Crêpes ausbacken, stapeln und abkühlen lassen.

Zubereitung der Sauce:

1. Eine Orange waschen, trocknen und die Zuckerwürfel an der Orangenschale abreiben.
2. Butter bei kleiner Hitze in einer Pfanne schmelzen.
3. Zuckerwürfel zerkleinern und mit dem restlichen Zucker in die Butter geben.
4. Zucker zergehen lassen.
5. Orangen und Zitrone auspressen und den Saft langsam in die Butter einrühren.
6. Sauce etwas einkochen lassen.
7. Die Crêpes nacheinander in der heißen Sauce wenden, zusammenfallen und auf einem Teller stapeln.

8. Wenn alle Crêpes gewendet und gefaltet sind, diese gleichmäßig in der Pfanne verteilen und nochmal erwärmen.
9. Orangenlikör anwärmen, in eine Kelle geben und anzünden.
10. Den brennenden Orangenlikör über die Crêpes in der Pfanne verteilen.
11. Die Crêpes flambieren, bis die Flammen von alleine erlöschen.
12. Auf einem Teller anrichten, noch etwas Sauce darüber geben und servieren.

Tipps:

- Statt Orangenlikör können Sie auch Mandarinenlikör nehmen. Garnieren Sie dann die Crêpes mit abgetropften Mandarinspalten aus der Dose.
- Sehr gut passt auch Vanilleeis zu den Crêpes Suzette.

9.4 Leichte Crêpes (Crêpes légères)

Zutaten für den Teig:

- 250 g gesiebttes Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 100 ml gekochte Milch
- 10 g Backpulver
- 500 ml Schlagsahne
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz in eine Rührschüssel geben.
2. Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.
3. Eigelb, lauwarme Milch und Backpulver verrühren.
4. Die Milchmischung langsam zu der Mehlmischung geben und dabei einen glatten Teig rühren.
5. Den Teig etwa 2 Stunden an einem gut warmen Ort gehen lassen.
6. Eiweiß sehr steif schlagen.

7. Schlagsahne steif schlagen.
8. Eiweiß und Schlagsahne vorsichtig unter den Teig heben.
9. Nochmal 10 Minuten ruhen lassen.
10. Crêpes ausbacken. Diese sollten hier nicht allzu dünn sein.
11. Crêpes gut mit Puderzucker bestreuen.
12. Frisch und warm servieren.

Tipp: Legen Sie die mit Puderzucker bestreuten Crêpes vor dem Servieren noch kurz unter einen Grill oder in einen sehr heißen Backofen, bis der Puderzucker glasiert.

10. Entsorgen


Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

11. Technische Daten

Modell:	SCM 1500 B1
Netzspannung:	220 - 240 V ~50 Hz
Schutzklasse:	I 
Leistung:	1500 W

 Technische Änderungen vorbehalten.

12. Garantie der HOYER Handel 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 Original Kassensbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassensbon) 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 Anlieferung 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 lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center 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 die Artikelnummer **IAN: 109237** und den Kassensbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassensbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



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



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 109237



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland



HOYER HANDEL GMBH

Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Status of information · Stan informacij · Az információ kelte ·
Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií ·
Stand der Informationen:

04/2015 · Ident.-Nr.: SCM 1500 B1

IAN 109237

4 