

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



CRÊPEMAKER SCM 1500 D4
CRÊPE MAKER SCM 1500 D4
CRÊPIÈRE SCM 1500 D4

HOYER Handel GmbH
Taschkopustrasse 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacjī · Slav Informáci · Slav informáci:

04/2019 ID: SCM 1500 D4_19_V1.4

(DE) Bedienungsanleitung
CRÊPEMAKER

(GB) **(IE)** Operating instructions
CRÊPE MAKER

(FR) **(BE)** Mode d'emploi
CRÊPIÈRE

(NL) **(BE)** Gebruiksaanwijzing
CRÊPEMAKER

(PL) Instrukcja obsługi

NALEŚNIKARKA ELEKTRYCZNA

(CZ) Návod k obsluze
PALAČINKOVAČ

(SK) Návod na obsluhu
PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU
PALACINIEK

IAN 314947

8

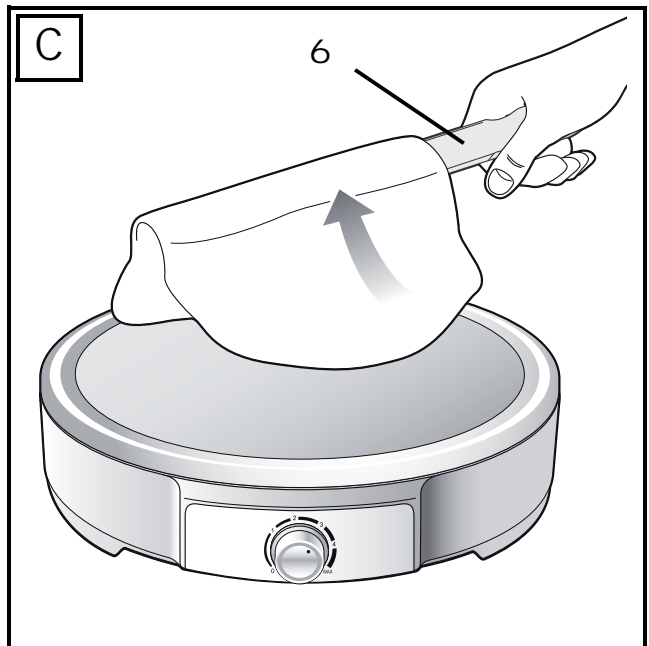
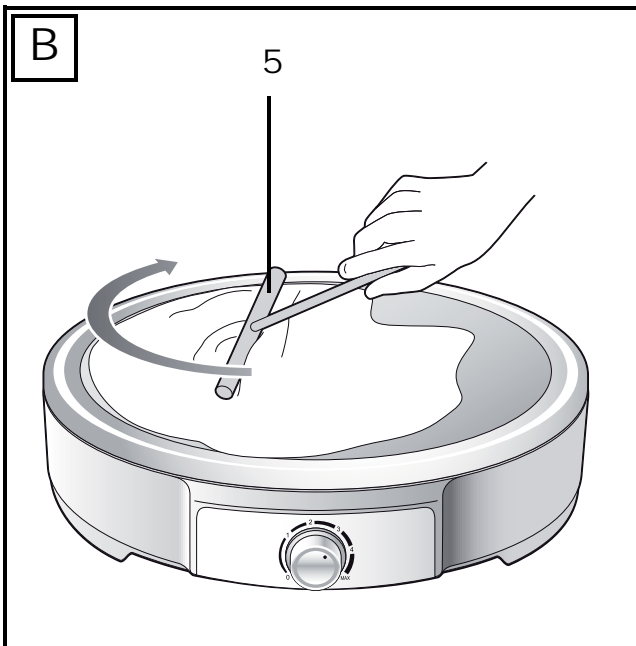
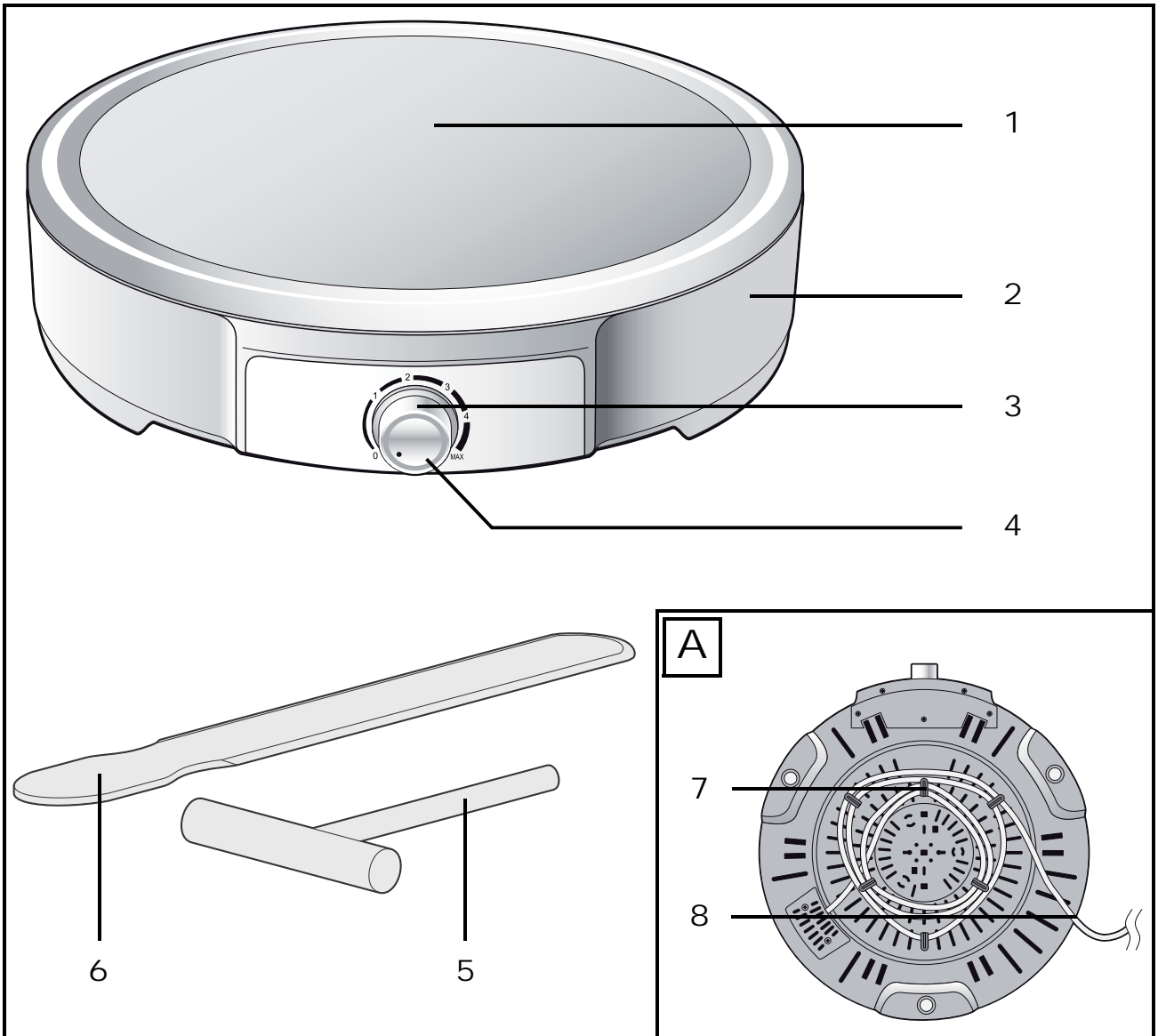
IAN 314947



<i>Deutsch</i>	2
<i>English</i>	18
<i>Français</i>	32
<i>Nederlands</i>	50
<i>Polski</i>	64
<i>Česky</i>	80
<i>Slovenčina</i>	94



*Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad*



Inhalt

1. Übersicht	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	3
4. Lieferumfang	6
5. Vor dem ersten Gebrauch	7
6. Tipps für gute Crêpes	7
7. Crêpes backen	8
8. Reinigen	10
9. Aufbewahren	10
10. Rezepte	11
10.1 Crêpes	11
10.2 Crêpes Suzette	11
10.3 Galettes (glutenfrei)	12
10.4 Galettes complètes	12
10.5 Pancakes	13
11. Entsorgen	13
12. Technische Daten	14
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	14

1. Übersicht

- | | |
|---|--|
| 1 | Backplatte (abnehmbar) |
| 2 | Grundgerät |
| 3 | 0 - 4 / MAX Temperaturregler (stufenlos) |
| 4 | Kontrollleuchte (integriert im Temperaturregler): <ul style="list-style-type: none">- leuchtet grün, wenn das Gerät nicht heizt und sobald die Betriebstemperatur erreicht ist- leuchtet rot, wenn das Gerät aufheizt |
| 5 | Teigverteiler |
| 6 | Crêpe-Wender |

Bild A: Unterseite des Gerätes

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 7 | Kabelaufwicklung (auf der Unterseite) |
| 8 | Anschlussleitung mit Netzstecker |

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. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Crêpe Maker!

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.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Crêpe Maker ist zum Backen von Crêpes, Galettes, Pancakes u. Ä. 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 beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Küchenutensilien oder solche aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

Symbol am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien, Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

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 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 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 10).
- ⊙ 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 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.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung 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 Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Stecken Sie niemals Gegenstände in die Öffnungen am Gerät.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-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 Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung 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,
... nach jedem Gebrauch,
... bevor Sie das Gerät reinigen und
... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.
- ⊙ Wickeln Sie die Anschlussleitung im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und ein 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 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 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 Kunststofffüßen 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 Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Crêpe Maker
(Grundgerät 2 + Backplatte 1)
- 1 Teigverteiler 5
- 1 Crêpe-Wender 6
- 1 Bedienungsanleitung

5. Vor dem ersten Gebrauch

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen" auf Seite 10)!



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.

1. Wickeln Sie die Anschlussleitung 8 vollständig ab.
2. Legen Sie die Backplatte 1 auf das Grundgerät 2.
3. Drehen Sie den Temperaturregler 3 auf die Stellung 0.
4. Stecken Sie den Netzstecker 8 in eine geeignete Schutzkontakt-Steckdose. Die Kontrollleuchte 4 leuchtet grün.
5. Drehen Sie den Temperaturregler 3 auf die Stellung MAX. Die Kontrollleuchte 4 leuchtet rot. Das Gerät heizt auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechselt die Kontrollleuchte 4 zu Grün.

HINWEIS: Während des Betriebes hält das Gerät die Temperatur konstant. Das Gerät wechselt automatisch zwischen Aufheizen

(Kontrollleuchte 4 rot) und Heizung ausschalten (Kontrollleuchte 4 grün) hin und her.

6. Lassen Sie das Gerät etwa 10 – 15 Minuten auf der Stellung MAX eingeschaltet.
7. Drehen Sie den Temperaturregler 3 auf die Stellung 0.
8. Ziehen Sie den Netzstecker 8 und lassen Sie das Gerät abkühlen.
9. Reinigen Sie das Gerät erneut.

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

6. Tipps für gute Crêpes

Das Backen von leckeren Crêpes und Galettes gelingt mit dem richtigen Teig und etwas Übung beim Verteilen des Teiges und beim Wenden der Crêpes. Diese Tipps helfen Ihnen:

- Der Teig lässt sich besser verarbeiten, wenn er eine ausreichende Ruhezeit hatte:
 - für Crêpes ca. 1 Stunde,
 - für Galettes am besten über Nacht im Kühlschrank.
- Nach der Ruhezeit rühren Sie den Teig noch einmal kräftig durch und überprüfen die Konsistenz des Teiges.
 - Buchweizenteig für Galettes soll etwa die Konsistenz von Trinkjoghurt haben.
 - Crêpes-Teig aus Weizenmehl soll etwa so flüssig sein wie Kaffeesahne. Wenn der Teig zu dickflüssig ist, rühren Sie noch etwas Wasser unter.

HINWEIS: Ihre ersten Versuche, Crêpes zu backen, werden Ihnen leichter fallen, wenn der Teig etwas dicker ist.

- Die Antihaftbeschichtung der Backplatte 1 muss nur sehr wenig gefettet werden. Geben Sie etwas hitzebeständiges Speiseöl auf ein Stück Küchenkrepp oder auf ein Geschirrtuch. Damit reiben Sie vor jedem neuen Crêpe über die Backplatte 1. Damit entfernen Sie gleichzeitig Rückstände vom letzten Crêpe.
- Das Backen eines Crêpes geht schnell: ca. 45 Sekunden für jede Seite. Allerdings variiert die Backdauer je nach Dicke des Teiges und Temperatur der Backplatte.
- Die Bräunung der Crêpes wird beeinflusst von der eingestellten Temperaturstufe und der Backzeit. Je höher die gewählte Temperaturstufe und je länger die Backzeit, desto stärker die Bräunung.
 - Beginnen Sie bei Crêpes und Galettes mit der Temperaturstufe MAX.
 - Wenn die Bräunung zu stark ist, regeln Sie die Temperatur herunter und/oder verkürzen die Backzeit.
 - Wenn die Bräunung zu schwach ist, regeln Sie die Temperatur herauf und/oder verlängern die Backzeit.
- Der Teig lässt sich leichter verteilen, wenn der Teigverteiler 5 angefeuchtet ist. Am besten geben Sie warmes Wasser in ein Gefäß, in dem Sie den Teigverteiler zwischen den einzelnen Arbeitsgängen abstellen können.
- Bild B: Halten Sie den Teigverteiler 5 möglichst flach und bewegen Sie ihn rasch von der Mitte ausgehend in kreisförmigen Bewegungen zum Rand, um den Teig gleichmäßig auf der Backplatte 1 zu verteilen.
- Wenn der Crêpe auf der oberen Seite nicht mehr flüssig ist, ist es Zeit zum Wenden. Gehen Sie mit dem Crêpe-Wender 6 rund herum flach unter dem Rand des Crêpe entlang, um ihn von der Backplatte 1 zu lösen.
- Bild C: Zum Wenden schieben Sie den Crêpe-Wender 6 in der Mitte unter den Crêpe und heben diesen an. Legen Sie den Crêpe dann mit einer schnellen Bewegung auf eine Hälfte. Mit einer Wickelbewegung rollen Sie dann die andere Hälfte ab.
- Am besten genießen Sie die Crêpes frisch gebacken, aber Sie können die Crêpes auch im Ofen warmhalten. Stellen Sie eine hitzebeständige Form in den Backofen bei ca. 60 °C. Legen Sie die fertigen Crêpes gefaltet in die Form.
- Bei Temperaturstufe 1 oder 2 lassen sich einzelne Crêpes aufwärmen.

7. 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 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 Antihaftbeschichtung der Backplatte 1 beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Küchenutensilien oder solche aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

1. Wickeln Sie die Anschlussleitung 8 vollständig ab.
2. Legen Sie die Backplatte 1 auf das Grundgerät 2.
3. Wischen Sie mit einem Geschirrtuch oder einem Stück Küchenkrepp mit wenig Speiseöl über die Backplatte 1.

4. Drehen Sie den Temperaturregler 3 auf die Stellung 0.
5. Stecken Sie den Netzstecker 8 in eine geeignete Schutzkontakt-Steckdose. Die Kontrollleuchte 4 leuchtet grün.
6. Wählen Sie mit dem Temperaturregler 3 die gewünschte Temperaturstufe zwischen 1 und MAX. Die Kontrollleuchte 4 leuchtet rot. Das Gerät heizt auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechselt die Kontrollleuchte 4 zu Grün.

HINWEISE:

- Beispiele für die Verwendung der Temperaturstufen:
 - Stufe 1 - 2 zum Aufwärmen von Crêpes
 - Stufe 3 für Pancakes
 - Stufe MAX für Crêpes und Galettes
- Während des Betriebes hält das Gerät die Temperatur konstant. Das Gerät wechselt automatisch zwischen Aufheizen (Kontrollleuchte 4 rot) und Heizung ausschalten (Kontrollleuchte 4 grün) hin und her.

-
7. Geben Sie etwa so viel Crêpes-Teig auf die Backplatte 1, dass diese zu etwa 2/3 bedeckt ist.

VORSICHT:

- ⊙ Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte 1 läuft.

-
8. Bild B: Verteilen Sie den Teig mit dem angefeuchteten Teigverteiler 5 gleichmäßig auf der Backplatte 1.
 9. Bild C: Nach ca. 45 Sekunden (je nach gewählter Temperatur und gewünschtem Bräunungsgrad) wenden Sie den Crêpe mit dem Crêpe-Wender 6.
 10. Ungefähr nach weiteren 45 Sekunden ist der Crêpe fertig gebacken. Belegen Sie ihn nach Geschmack und falten Sie

ihn mit dem Crêpe-Wender 6 zusammen.

11. Heben Sie den fertigen Crêpe mit dem Crêpe-Wender 6 von der Backplatte 1.

VORSICHT:

- ⊙ Achten Sie beim Belegen darauf, dass keine anderen Lebensmittel außer dem Teig auf die Backplatte 1 gelangen. Andere Lebensmittel können anbrennen und Rückstände auf der Backplatte hinterlassen.
- ⊙ Schneiden Sie den Crêpe niemals auf der Backplatte 1, da dadurch die Antihaf-Beschichtung beschädigt werden könnte.
- ⊙ Verwenden Sie niemals scharfe, spitze oder metallene Gegenstände, um den Crêpe auf der Backplatte 1 zu wenden oder abzuheben, da dadurch die Antihaf-Beschichtung beschädigt werden könnte.

-
12. Drehen Sie den Temperaturregler 3 auf die Stellung 0.
 13. Ziehen Sie den Netzstecker 8 und lassen Sie das Gerät abkühlen.

8. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 8 aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Grundgerät 2, die Anschlussleitung und der Netzstecker 8 dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.

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 Grundgerät 2 mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Bei Bedarf verwenden Sie wenig mildes Spülmittel und wischen anschließend mit klarem Wasser nach.
 2. Wischen Sie das Grundgerät 2 mit einem Geschirrtuch trocken.
 3. Backplatte 1, Teigverteiler 5 und Crêpe-Wender 6 reinigen Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand mit mildem Spülmittel.

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

9. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
-

- Reinigen Sie das Gerät vor dem Wegräumen und lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
- Bild A: Um das Gerät zu verstauen, wickeln Sie die Anschlussleitung 8 auf der Kabelaufwicklung 7 auf der Unterseite des Gerätes auf.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

10. Rezepte

10.1 Crêpes

Zutaten für ca. 10 Crêpes:

250 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
400 ml fettarme Milch
100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen und in der Mitte eine kleine Vertiefung drücken.
2. In die Vertiefung die beiden Eier geben.
3. Von der Mitte aus mit dem Handmixer mit niedriger Stufe verrühren und dabei nach und nach Milch und Wasser zugeben.
4. Wenn ein homogener Teig entstanden ist, auf höherer Stufe schlagen.
5. Lassen Sie den Teig etwa 1 Stunde ruhen.
6. Rühren Sie den Teig danach noch einmal kräftig durch und prüfen Sie die Konsistenz: Der Teig soll in etwa die Konsistenz von Kaffeesahne haben.
7. Backen Sie die Crêpes wie beschrieben bei Temperaturstufe MAX.

Vorschläge für süße Füllungen

- Zucker
- Zimt und Zucker
- Apfelmus
- Nuss-Nougatcreme
- eine halbierte Banane und Schokoladensöße
- Konfitüre, Gelee, Pflaumenmus, Kompott
- frisches Obst in Stücken
- Eis

10.2 Crêpes Suzette

Zutaten für 4 Crêpes Suzette:

4 fertig gebackene Crêpes
3 unbehandelte Orangen
4 Zuckerwürfel
50 g Butter
60 g Zucker
1 Zitrone
4 cl Orangenlikör (mind. 40% Alkohol)

Zubereitung:

1. Eine Orange waschen, trocknen und die Zuckerwürfel an der Orangenschale abreiben.
2. Aus dieser Orange Filets schneiden.
3. Butter bei kleiner Hitze in einer Pfanne schmelzen.
4. Zuckerwürfel zerkleinern und mit dem restlichen Zucker in die Butter geben.
5. Zucker zergehen lassen.
6. Restliche Orangen und die Zitrone auspressen und den Saft langsam in die Butter einrühren.
7. Sauce etwas einkochen lassen.
8. Die Orangenfilets in die Sauce geben.
9. Die Crêpes nacheinander in der heißen Sauce wenden, zusammenfalten und auf einem Teller stapeln.
10. Wenn alle Crêpes gewendet und gefaltet sind, diese gleichmäßig in der Pfanne verteilen und nochmal erwärmen.
11. Orangenlikör anwärmen, in eine Kelle geben und anzünden.
12. Den brennenden Orangenlikör über die Crêpes in der Pfanne verteilen.
13. Die Crêpes flambieren, bis die Flammen von alleine erlöschen.
14. Auf einem Teller anrichten, noch etwas Sauce darüber geben und servieren.

HINWEISE:

- Damit das Flambieren gelingt, muss der Alkoholgehalt des Orangenlikörs mindestens 40% betragen. Sowohl der Orangenlikör als auch die vorbereiteten

Crêpes müssen erwärmt werden, aber nicht kochen.

- Alkoholfreie Variante: Das Rezept schmeckt auch ohne Flambieren sehr gut.
- Sehr gut passt auch Vanilleeis zu den Crêpes Suzette.

10.3 Galettes (glutenfrei)

Galettes werden aus Buchweizenteig hergestellt und werden überwiegend als herzhaftere Variante zubereitet, können aber auch mit süßer Füllung (wie Crêpes) genossen werden. Buchweizen ist von Natur aus glutenfrei.

Zutaten für ca. 8 Galettes:
250 g Buchweizenmehl
1 gestrichener Teelöffel grobes Meersalz
1 Ei
225 ml Vollmilch (3,5% Fett)
400 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen und in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken.
2. In die Vertiefung das Ei geben.
3. Von der Mitte aus von Hand mit einem Rührlöffel kräftig durchrühren und dabei nach und nach die Milch und das Wasser zugeben.
4. Wenn ein homogener Teig entstanden ist, von Hand kräftig weiter schlagen, bis sich kleine Bläschen im Teig befinden.
5. Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen.
6. Rühren Sie den Teig danach noch einmal kräftig durch und prüfen Sie die Konsistenz: Der Teig soll in etwa die Konsistenz von Trinkjoghurt haben.
7. Backen Sie die Galettes wie beschrieben bei Temperaturstufe MAX.

Vegane Variante

Bei dieser klassischen Variante der Galettes werden weder Ei noch Milch verwendet. Die Zubereitung ist identisch.

Zutaten für ca. 8 Galettes:
300 g Buchweizenmehl
1 gestrichener Teelöffel grobes Meersalz
450 ml Wasser

Vorschläge für herzhaftere Füllungen

- Spiegelei (nach dem Wenden sofort das Ei in die Mitte geben)
- geriebener Käse (nach dem Wenden auf die Galette geben)
- Schinken, gebratener Speck, Salami
- Räucherlachs
- gedünstetes Gemüse (z. B. Spargel, Champignons, Blattspinat)

10.4 Galettes complètes

Dieses gehaltvolle Rezept ist der Klassiker aus der Bretagne, wo man ihn mit Cidre serviert.

Zutaten für 4 Galettes complètes:
Teig für 4 Galettes
4 Eier
etwas Salz und Pfeffer
150 g geriebener Käse (z. B. Comté)
2 Scheiben gekochter Schinken

Zubereitung:

1. Den gekochten Schinken in Streifen schneiden.
2. Die erste Seite der Galette wie gewohnt auf Stufe MAX backen.
3. Sofort nach dem Wenden das Ei in die Mitte geben und die Temperatur auf Stufe 3 - 4 herunter regeln.
4. Das Ei nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Wenn das Eiweiß gestockt ist, den geriebenen Käse und die Schinkenstreifen rund um das Eigelb verteilen.

6. Wenn der Käse geschmolzen ist, mit dem Crêpe-Wender 6 die Ränder der Galette etwas umschlagen, sodass in der Mitte das Ei noch zu sehen ist.

10.5 Pancakes

Die amerikanischen Pancakes sind klein, dick, weich und luftig - perfekt für ein amerikanisches Frühstück!

Zutaten für ca. 4 - 6 Portionen:

- 4 Eier
- 250 g Weizenmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 250 ml Vollmilch (3,5%)
- 2 Prisen Salz

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Mehl und Backpulver mischen.
3. Zu den Eigelben unter Rühren abwechselnd Portionen von Milch und der Mehlmischung geben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren.
4. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
5. Den Eischnee unter den Teig heben.
6. Ohne Ruhezeit sofort die Pancakes zubereiten: Geben Sie pro Pancake 1 - 2 Esslöffel Teig auf die Backplatte 1 und backen Sie die Pancakes von beiden Seiten ca. 3 Minuten auf Temperaturstufe 3, bis sie goldbraun sind.

Süßes dazu:

- mit Puderzucker bestreuen
- Ahornsirup
- frisches Obst (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren)
- Kompott

Herzhaftes dazu:

- knusprig gebratener Bacon
- Gemüsenudeln
- Räucherlachs
- frischer Salat

11. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung 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.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. 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.

12. Technische Daten

Modell:	SCM 1500 D4
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1500 W

Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

13. 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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere 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: 314947 und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- 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 (Kassenbon) 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 Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 314947 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

Ⓓ Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

Ⓐ Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

Ⓒ Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 314947



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	18
2. Intended purpose	19
3. Safety information	19
4. Items supplied	22
5. Before using for the first time	22
6. Tips for good crêpes	23
7. Baking crêpes	24
8. Cleaning	25
9. Storage	25
10. Recipes	26
10.1 Crêpes	26
10.2 Crêpes Suzette	26
10.3 Galettes (gluten free)	27
10.4 Galettes complètes	27
10.5 Pancakes	28
11. Disposal	28
12. Technical specifications	29
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	29

1. Overview

1	Baking plate (detachable)
2	Base unit
3	0 - 4 / MAX Temperature control (infinitely variable)
4	Control light (integrated in the temperature control): <ul style="list-style-type: none">- is lit green when the device is not heated and as soon as the operating temperature is reached- is lit red when the device is heating up
5	Batter spreader
6	Crêpe turner

Figure A: underside of the device

7	Cable spool (on the underside)
8	Power cable with mains plug

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

We congratulate you on your new Crêpe Maker.

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

- Thoroughly read these user instructions prior to initial use.
- Above all, observe the safety information!
- The device should only be used as described in this copy of the user instructions.
- Keep this copy of the user instructions for reference.
- If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a component of the device.

We hope you enjoy your new Crêpe Maker!

The Crêpe Maker is suitable for baking crêpes, galettes, pancakes and the like. The preparation of other food is not permitted. 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. Only use the included kitchen utensils, or utensils made of wood or heat-resistant plastic.

Symbol on your device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user 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 dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by 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 baking plate of the device becomes very hot during operation. Only touch the control elements of the device during operation.
- ⦿ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see “Cleaning” on page 25).
- ⦿ 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 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 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 in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes: 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 workshop.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Never insert objects into the openings on the device.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible earthed wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots.
- ⊙ 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 on the plug and never the cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket, ...
 - ... if there is a fault,
 - ... after every use,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.
- ⊙ During operation, completely unwind the power cable, to prevent overheating and the cable from melting.
- ⊙ When using an extension cable, this must correspond to the applicable safety regulations.



FIRE HAZARD

- ⊙ Before switching the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ Never leave the device unattended during operation in order to be able to intervene in good time if malfunctions occur.



DANGER! Risk of injury from burning

- ⊙ The baking plate of the device becomes 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. Only use the included kitchen utensils, or utensils made of wood or heat-resistant plastic.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 Crêpe Maker
(base unit 2 + baking plate 1)
- 1 Batter spreader 5
- 1 Crêpe turner 6
- 1 Copy of the user instructions

5. Before using for the first time

- Remove all parts from the packaging.
- Check that the parts are complete and that all parts are undamaged.
- Clean the device prior to its first use (see "Cleaning" on page 25)!



FIRE HAZARD!

- ⊙ Before switching the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ The baking plate 1 of the device becomes 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.

1. Fully unwind the power cable 8.
2. Place the baking plate 1 on the base unit 2.
3. Turn the temperature control 3 to position 0.
4. Plug the mains plug 8 into a suitable earthed wall socket. The control light 4 is lit green.

5. Turn the temperature control 3 to position MAX. The control light 4 is lit red. The device is heating up. As soon as the set temperature is reached, the control light 4 changes to green.

NOTE: during operation, the device keeps the temperature constant. The device automatically switches between heating up (control light 4 red) and switching off (control light 4 green).

6. Leave the device switched on for about 10 - 15 minutes in the MAX position.
7. Turn the temperature control 3 to position 0.
8. Pull out the mains plug 8 and allow the device to cool.
9. Clean the device again.

NOTE: for reasons of taste, you should not eat the first baked crêpes, but instead throw them away.

6. Tips for good crêpes

Baking delicious crêpes and galettes comes with the right batter and some practice in spreading the batter and turning the crêpes. These tips help you:

- The batter is easier to handle if it has had sufficient resting time:
 - for crêpes approx. 1 hour,
 - for galettes, best overnight in the refrigerator.
- After the resting period, stir the batter again vigorously and check the consistency of the batter.
 - Buckwheat batter for galettes should preferably have the consistency of drinking yoghurt.
 - Crêpe batter made from wheat flour should be about as liquid as coffee cream.

If the batter is too thick, stir in some more water.

NOTE: your first attempts at baking crêpes will be easier if the batter is thicker.

- The non-stick coating of the baking plate 1 only requires very little greasing. Add some heat-resistant cooking oil to a piece of kitchen paper or tea towel. Use it to rub over the baking plate 1 before each new crêpe. This will also remove residues from the last crêpe.
- Baking a crêpe is quick: approx. 45 seconds for each side. However, the baking time varies depending on the thickness of the batter and the temperature of the baking plate.
- The browning of the crêpes is influenced by the temperature setting and the baking time. The higher the selected temperature setting and the longer the baking time, the darker the browning.
 - Start baking crêpes and galettes with the temperature setting MAX.
 - If the browning is too dark, lower the temperature and/or shorten the baking time.
 - If the browning is too light, increase the temperature and/or the baking time.
- The batter is easier to spread when the batter spreader 5 is moistened. It is best to pour warm water into a container in which you can place the batter spreader between the individual steps.
- Figure B: keep the batter spreader 5 as shallow as possible and move it quickly from the centre to the edge in circular movements to spread the batter evenly on the baking plate 1.
- When the crêpe on the upper side is no longer liquid, it is time to turn it. Use the crêpe turner 6 to move around shallowly under the edge of the crêpe to release it from the baking plate 1.

- Figure C: to turn, push the crêpe turner 6 in the middle under the crêpe and lift it up. Then place the crêpe on one half with a quick movement. Then roll off the other half with a wrapping movement.
 - The best way to enjoy the crêpes is to bake them fresh, but you can also keep them warm in the oven. Place a heat-resistant dish in the oven at approx. 60 °C. Place the finished crêpes folded in the pan.
 - At temperature setting 1 or 2, individual crêpes can be warmed up.
5. Plug the mains plug 8 into a suitable earthed wall socket. The control light 4 is lit green.
 6. Use the temperature control 3 to select the desired temperature setting between 1 and MAX. The control light 4 is lit red. The device is heating up. As soon as the set temperature is reached, the control light 4 changes to green.

7. *Baking crêpes*



FIRE HAZARD!

- ⊙ Before switching the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ The baking plate 1 becomes 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. Fully unwind the power cable 8.
2. Place the baking plate 1 on the base unit 2.
3. Wipe the baking plate 1 with a tea towel or a piece of kitchen paper with a little cooking oil.
4. Turn the temperature control 3 to position 0.

NOTES:

- Examples for the use of temperature settings:
 - Setting 1 - 2 for warming up crêpes
 - Setting 3 for pancakes
 - Setting MAX for crêpes and galettes
- During operation, the device keeps the temperature constant. The device automatically switches between heating up (control light 4 red) and switching off (control light 4 green).

7. Put so much crêpe batter on the baking plate 1 that 2/3 of the plate are covered.

CAUTION:

- ⊙ Make sure that the batter does not run over the edge of the baking plate 1.

8. Figure B: spread the batter evenly on the baking plate 1 using the moistened batter spreader 5.
9. Figure C: after approx. 45 seconds (depending on the selected temperature and desired degree of browning), turn the crêpe over with the crêpe turner 6.
10. After about another 45 seconds the crêpe is ready baked. Cover it with filling to taste and neatly fold it with the crêpe turner 6.
11. Lift the finished crêpe off the baking plate 1 using the crêpe turner 6.

CAUTION:

- ⦿ When covering it, make sure that no food other than the batter gets onto the baking plate 1. Other foods may burn and leave residues on the baking plate.
- ⦿ Never cut the crêpe on the baking plate 1 as this may damage the non-stick coating.
- ⦿ Never use sharp, pointed or metallic objects to turn or lift the crêpe on the baking plate 1 as this may damage the non-stick coating.

-
12. Turn the temperature control 3 to position 0.
 13. Pull out the mains plug 8 and allow the device to cool.

8. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⦿ Pull the mains plug 8 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.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⦿ The base unit 2, the power cable and the mains plug 8 must not be immersed in water or other liquids.
- ⦿ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⦿ Should liquid enter the device, check it before starting the device up again.

WARNING! Risk of material damage!

- ⦿ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
-

- Clean the device after each use and remove all food residues.
1. Wipe the base unit 2 with a soft, damp cloth. If necessary, use a little mild detergent and then wipe with clear water.
 2. Wipe the base unit 2 with a tea towel until dry.
 3. Clean the baking plate 1, batter spreader 5 and crêpe turner 6 in the dishwasher or by hand with a mild detergent.
 4. Do not use the device again until all parts have dried completely.

9. Storage



DANGER for children!

- ⦿ Keep the device out of the reach of children.
-

- Clean the device before putting it away and allow all parts to dry completely.
- Figure A: to store the device, wind the power cable 8 on the cable spool 7 at the underside of the device.
- Store the device in a dry, dust-free place.

10. Recipes

10.1 Crêpes

Ingredients for approx. 10 crêpes:

250 g wheat flour
100 g sugar
1 packet of vanilla sugar
1 pinch salt
2 eggs
400 ml skimmed milk
100 ml water

Preparation:

1. Mix flour, sugar, vanilla sugar and salt in a mixing bowl and make a small depression in the middle.
2. Pour the two eggs into the depression.
3. From the middle, mix with a hand mixer at a low speed, gradually adding milk and water.
4. When a consistent batter is obtained, whip at a higher speed.
5. Let the batter rest for about 1 hour.
6. Then stir the batter again vigorously and check the consistency: the batter should have the consistency of coffee cream.
7. Bake the crêpes as described at temperature setting MAX.

Suggestions for sweet fillings

- Sugar
- Cinnamon and Sugar
- Apple sauce
- Nut nougat creme
- A halved banana and chocolate sauce
- Jam, jelly, plum jam, compote
- Pieces of fresh fruit
- Ice cream

10.2 Crêpes Suzette

Ingredients for 4 Crêpes Suzette:

4 baked crêpes
3 untreated oranges
4 sugar cubes
50 g butter
60 g sugar
1 lemon
4 cl orange liqueur (min. 40% alcohol)

Preparation:

1. Wash one orange, dry it and rub the sugar cubes on the orange peel.
2. Cut the fillets from this orange.
3. Melt the butter over a low heat in a frying pan.
4. Chop up the sugar cubes and add to the butter with the remaining sugar.
5. Melt the sugar.
6. Squeeze out the remaining oranges and the lemon and slowly stir the juice into the butter.
7. Reduce the sauce a little.
8. Add the orange fillets to the sauce.
9. Turn the crêpes one after the other in the hot sauce, fold and stack on a plate.
10. When all the crêpes have been turned and folded, distribute them evenly in the pan and reheat.
11. Warm the orange liqueur, place in a ladle and light.
12. Spread the burning orange liqueur over the crêpes in the pan.
13. Flambé the crêpes until the flames go out by themselves.
14. Arrange on a plate, add some sauce and serve.

NOTES:

- For the flambé to succeed, the alcohol content of the orange liqueur must be at least 40%. Both the orange liqueur and the prepared crêpes must be heated, but not boiled.

- Alcohol-free variant: the recipe also tastes very good without flambé.
- Vanilla ice cream also goes very well with Crêpes Suzette.

10.3 Galettes (gluten free)

Galettes are made from buckwheat dough and are mainly prepared as a savoury variant, but can also be enjoyed with a sweet filling (such as crêpes). Buckwheat is gluten-free by nature.

Ingredients for approx. 8 galettes:
 250 g buckwheat flour
 1 level teaspoon of coarse sea salt
 1 egg
 225 ml whole milk (3.5% fat)
 400 ml water

Preparation:

1. Mix flour and salt in a mixing bowl and make a small depression in the middle.
2. Pour the egg into the depression.
3. Stir vigorously from the centre by hand with a stirring spoon, gradually adding the milk and water.
4. When the dough is consistent, continue to whip vigorously by hand until there are small bubbles in the dough.
5. Let the dough rest overnight in the refrigerator.
6. Then stir the dough again vigorously and check the consistency: the dough should have the consistency of drinking yoghurt.
7. Bake the galettes as described at temperature setting MAX.

Vegan variant

Neither egg nor milk are used in this classic variant of galette. The preparation is identical.

Ingredients for approx. 8 galettes:
 300 g buckwheat flour
 1 level teaspoon of coarse sea salt
 450 ml water

Suggestions for savoury fillings

- Fried egg (after turning immediately put the egg in the middle)
- Grated cheese (put on the galette after turning)
- Ham, fried bacon, salami
- Smoked salmon
- Steamed vegetables (e.g. asparagus, mushrooms, spinach leaves)

10.4 Galettes complètes

This rich recipe is a classic from Brittany, where it is served with cider.

Ingredients for 4 Galettes complètes:

Dough for 4 galettes
 4 eggs
 Some salt and pepper
 150 g grated cheese (e.g. Comté)
 2 slices of cooked ham

Preparation:

1. Cut the cooked ham into strips.
2. Bake the first side of the galette as usual at MAX setting.
3. Immediately after turning, place the egg in the middle and lower the temperature to setting 3 - 4.
4. Season the egg to taste with salt and pepper.
5. When the egg white is cooked, spread the grated cheese and ham strips around the egg yolk.
6. When the cheese has melted, turn the edges of the galette slightly with the crêpe turner 6 so that the egg can still be seen in the middle.

10.5 Pancakes

The American pancakes are small, thick, soft and airy - perfect for an American breakfast!

Ingredients for approx.

4 - 6 portions:

4 eggs

250 g flour

2 teaspoons of baking soda

250 ml whole milk (3.5% fat)

2 pinches of salt

Preparation:

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

Adding sweets:

- Sprinkle with powdered sugar
- Maple syrup
- Fresh fruit (e.g strawberries, blueberries)
- Compote

Adding savoury fillings:

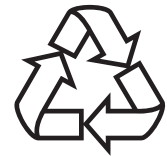
- Crispy bacon
- Vegetable noodles
- Smoked salmon
- Fresh salad

11. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. 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.

12. Technical specifications

Model:	SCM 1500 D4
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1500 W

Symbols used

	Protective earth connection
	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

13. 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, or the purchase price will be refunded. 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.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from 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: 314947 and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- 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.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) 314947 to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
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

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 314947



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	32
2. Utilisation conforme	33
3. Consignes de sécurité	33
4. Éléments livrés	36
5. Avant la première utilisation	37
6. Conseils pour préparer de bonnes crêpes	37
7. Cuire des crêpes	38
8. Nettoyage	40
9. Rangement	40
10. Recettes	41
10.1 Crêpes	41
10.2 Crêpes Suzette	41
10.3 Galettes (sans gluten)	42
10.4 Galettes complètes	43
10.5 Pancakes	43
11. Mise au rebut	44
12. Caractéristiques techniques	44
13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	45
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	47

1. Aperçu de l'appareil

- | | |
|---|--|
| 1 | Plaque de cuisson (amovible) |
| 2 | Appareil de base |
| 3 | 0 - 4 / MAX Bouton de réglage de la température (réglage continu) |
| 4 | Voyant lumineux (intégré dans le bouton de réglage de la température) : <ul style="list-style-type: none">- s'allume en vert lorsque l'appareil ne chauffe pas et dès que la température de fonctionnement est atteinte- s'allume en rouge lorsque l'appareil chauffe |
| 5 | Râteau à crêpes |
| 6 | Spatule à crêpes |

Figure A : face inférieure de l'appareil

- | | |
|---|--|
| 7 | Enrouleur pour le câble (sur la face inférieure de l'appareil) |
| 8 | Câble de raccordement avec fiche secteur |

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvelle crêpière.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle crêpière !

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : Le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

2. Utilisation conforme

La crêpière est conçue pour cuire des crêpes, des galettes, des pancakes etc. La préparation d'autres aliments n'est pas autorisée.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !


Les objets durs et pointus (comme par ex. les cuillers en métal) peuvent endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson. Utilisez exclusivement les ustensiles de cuisine inclus dans la livraison ou bien des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

Symbole sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  ⊙ La plaque de cuisson de l'appareil peut devenir très chaude lors du fonctionnement. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 40).
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil et le revêtement anti-adhésif.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour les oiseaux

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimales générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche

secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ N'insérez jamais des objets dans les orifices de l'appareil.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.

- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...
... lorsqu'une panne survient,
... après chaque utilisation,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.
- ⊙ Déroulez complètement le câble de raccordement lors du fonctionnement afin d'éviter qu'il surchauffe ou qu'il grille.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Si vous utilisez une rallonge, cette dernière doit être conforme aux exigences de sécurité en vigueur.



DANGER ! Risque d'incendie

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque ce dernier fonctionne afin de pouvoir intervenir à temps en cas de dysfonctionnements.



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ La plaque de cuisson de l'appareil peut devenir très chaude lors du fonctionnement. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.
- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Les objets durs et pointus (comme par ex. les cuillers en métal) peuvent endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson. Utilisez exclusivement les ustensiles de cuisine inclus dans la livraison ou bien des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

4. Éléments livrés

- 1 crêpière
(appareil de base 2 + plaque de cuisson 1)
- 1 râteau à crêpes 5
- 1 spatule à crêpes 6
- 1 mode d'emploi

5. Avant la première utilisation

- Sortez toutes les pièces de l'emballage.
- Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir « Nettoyage » à la page 40) !



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ La plaque de cuisson 1 de l'appareil peut devenir très chaude lors du fonctionnement. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.

REMARQUE : lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est lié à la construction et n'est pas un défaut de l'appareil. Veillez à assurer une aération suffisante.

1. Déroulez complètement le câble de raccordement 8.
2. Posez la plaque de cuisson 1 sur l'appareil de base 2.
3. Tournez le bouton de réglage de la température 3 sur la position 0.
4. Branchez la fiche secteur 8 dans une prise de courant adaptée avec contact de protection. Le voyant lumineux 4 s'allume en vert.
5. Tournez le bouton de réglage de la température 3 sur la position MAX. Le voyant lumineux 4 s'allume en rouge. L'appareil chauffe. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant lumineux 4 passe au vert.

REMARQUE : lorsqu'il fonctionne, l'appareil maintient la température constante. L'appareil alterne automatiquement entre la mise en marche du chauffage (voyant lumineux 4 rouge) et l'arrêt du chauffage (voyant lumineux 4 vert).

6. Laissez l'appareil en marche pendant env. 10 – 15 minutes sur la position MAX.
 7. Tournez le bouton de réglage de la température 3 sur la position 0.
 8. Débranchez la fiche secteur 8 et laissez l'appareil refroidir.
 9. Nettoyez à nouveau l'appareil.
-

REMARQUE : il est recommandé de ne pas consommer les premières crêpes préparées, mais de les jeter, car celles-ci n'auront pas bon goût.

6. Conseils pour préparer de bonnes crêpes

La pâte appropriée et un peu d'entraînement pour répartir la pâte et retourner les crêpes permet de cuire des crêpes et des galettes délicieuses. Ces conseils vous aideront :

- La pâte peut être mieux travaillée lorsqu'elle dispose d'un temps de repos suffisant :
 - pour les crêpes, env. 1 heure,
 - pour les galettes, de préférence pendant la nuit dans le réfrigérateur.
- Une fois le temps de repos achevé, mélangez vigoureusement la pâte une nouvelle fois et contrôlez la consistance de la pâte.
 - La pâte à galettes de sarrasin doit approximativement avoir la consistance d'un yaourt à boire ;
 - la pâte à crêpes composée de farine de froment doit avoir une consistance

à peu près aussi liquide que de la crème à café.

Si la pâte est trop visqueuse, ajoutez encore un peu d'eau.

REMARQUE : vos premières tentatives de cuisson de crêpes seront plus simples si la pâte est un peu plus épaisse.

- Le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson 1 ne doit être que peu graissé. Versez une petite quantité d'huile alimentaire résistante à la chaleur sur un bout d'essuie-tout ou sur un torchon. Frottez-en la plaque de cuisson 1 avant chaque nouvelle crêpe. Vous éliminez ainsi simultanément des résidus provenant de la dernière crêpe.
- Cuire une crêpe est un processus rapide : env. 45 secondes pour chaque face. Toutefois, la durée de cuisson varie en fonction de l'épaisseur de la pâte et de la température de la plaque de cuisson.
- Le brunissement des crêpes est influencé par le niveau de température réglé et le temps de cuisson. Plus le niveau de température choisi est élevé et plus le temps de cuisson est long, plus le brunissement sera important.
 - Pour les crêpes et les galettes, commencez au niveau de température MAX.
 - Si le brunissement est trop important, baissez la température et/ou réduisez le temps de cuisson.
 - Si le brunissement est insuffisant, augmentez la température et/ou prolongez le temps de cuisson.
- La pâte peut être plus facilement répartie lorsque le râteau à crêpes 5 est humide. Versez de préférence de l'eau chaude dans un récipient dans lequel le râteau à crêpes peut être déposé entre les étapes de travail individuelles.
- Figure B : tenez le râteau à crêpes 5 le plus à plat possible et déplacez-le rapidement en partant du centre vers le bord et en effectuant des mouvements circulaires afin de répartir la pâte de manière homogène sur la plaque de cuisson 1.
- Lorsque la face supérieure de la crêpe n'est plus liquide, cela signifie qu'il est temps de la retourner. Afin de décoller la crêpe de la plaque de cuisson 1, faites-en le tour à l'aide de la spatule à crêpes 6 en la glissant à plat sous les bords de la crêpe.
- Figure C : pour retourner la crêpe, glissez la spatule à crêpes 6 au centre, sous la crêpe, et soulevez-la. Posez ensuite la crêpe sur une moitié d'un mouvement rapide. Déroulez ensuite l'autre moitié d'un mouvement d'enroulement.
- Savourez de préférence les crêpes fraîchement préparées, mais les crêpes peuvent également être maintenues au chaud dans le four. Placez un moule résistant à la chaleur dans le four à une température d'env. 60 °C. Disposez les crêpes préparées pliées dans le moule.
- Le niveau de température 1 ou 2 permet de réchauffer chaque crêpe.

7. Cuire des crêpes



- DANGER ! Risque d'incendie !**
- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.



- DANGER ! Risque de brûlures !**
- ⊙ La plaque de cuisson 1 peut devenir très chaude lors du fonctionnement. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

Les objets durs et pointus (comme par ex. les cuillers en métal) peuvent endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson 1. Utilisez exclusivement les ustensiles de cuisine inclus dans la livraison ou bien des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

1. Déroulez complètement le câble de raccordement 8.
2. Posez la plaque de cuisson 1 sur l'appareil de base 2.
3. Passez un torchon ou un bout d'essuie-tout imprégné d'une petite quantité d'huile alimentaire sur la plaque de cuisson 1.
4. Tournez le bouton de réglage de la température 3 sur la position 0.
5. Branchez la fiche secteur 8 dans une prise de courant adaptée avec contact de protection. Le voyant lumineux 4 s'allume en vert.
6. À l'aide du bouton de réglage de la température 3, sélectionnez le niveau de température souhaité situé entre 1 et MAX. Le voyant lumineux 4 s'allume en rouge. L'appareil chauffe. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant lumineux 4 passe au vert.

REMARQUES :

- Exemples d'utilisation des niveaux de température :
 - Niveau 1 - 2 pour réchauffer les crêpes
 - Niveau 3 pour les pancakes
 - Niveau MAX pour les crêpes et les galettes
- Lorsqu'il fonctionne, l'appareil maintient la température constante. L'appareil arrête automatiquement entre la mise en marche du chauffage (voyant lumineux 4

rouge) et l'arrêt du chauffage (voyant lumineux 4 vert).

7. Versez autant de pâte à crêpes que nécessaire sur la plaque de cuisson 1 jusqu'à ce que celle-ci soit recouverte à env. 2/3.

ATTENTION :

- ⊙ Veillez à ce que la pâte ne dépasse pas du bord de la plaque de cuisson 1.
8. Figure B : répartissez la pâte de manière homogène sur la plaque de cuisson 1 à l'aide du râteau à crêpes 5 humide.
 9. Figure C : après env. 45 secondes (selon la température choisie et le degré de brunissement souhaité), retournez la crêpe à l'aide de la spatule à crêpes 6.
 10. La crêpe est cuite après environ 45 secondes supplémentaires. Garnissez-la selon vos goûts et pliez-la à l'aide de la spatule à crêpes 6.
 11. Retirez la crêpe préparée de la plaque de cuisson 1 à l'aide de la spatule à crêpes 6.

ATTENTION :

- ⊙ En garnissant, veillez à ce qu'aucun autre aliment en dehors de la pâte ne se trouve sur la plaque de cuisson 1. D'autres aliments peuvent brûler et laisser des résidus sur la plaque de cuisson.
- ⊙ Ne coupez jamais la crêpe sur la plaque de cuisson 1, car cela risquerait d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- ⊙ N'utilisez jamais d'objets coupants, pointus ou en métal pour retourner la crêpe sur la plaque de cuisson 1 ou pour la décoller, car cela risquerait d'endommager le revêtement anti-adhésif.

12. Tournez le bouton de réglage de la température 3 sur la position 0.
13. Débranchez la fiche secteur 8 et laissez l'appareil refroidir.

8. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur 8 de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ L'appareil de base 2, le câble de raccordement et la fiche secteur 8 ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide a pénétré dans l'appareil, faites vérifier l'appareil avant de le remettre en marche.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.
1. Passez un chiffon souple et humidifié sur l'appareil de base 2. Si nécessaire, utilisez une petite quantité de produit vaisselle doux et rincez ensuite à l'eau claire.

2. Essuyez et séchez l'appareil de base 2 avec un torchon.
3. Vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson 1, le râteau à crêpes 5 et la spatule à crêpes 6 au lave-vaisselle ou à la main avec du produit vaisselle doux.
4. N'utilisez l'appareil que lorsque toutes les pièces sont complètement sèches.

9. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

- Nettoyez toutes les pièces et laissez-les sécher complètement avant de ranger l'appareil.
- Figure A : pour ranger l'appareil, enroulez le câble de raccordement 8 autour de l'enrouleur pour le câble 7 sur la face inférieure de l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et exempt de poussières.

10. Recettes

10.1 Crêpes

Ingrédients pour env. 10 crêpes :

250 g de farine de froment

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

2 œufs

400 ml de lait écrémé

100 ml d'eau

Préparation :

1. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un bol mélangeur et former un petit creux au centre.
2. Déposer les deux œufs dans le creux.
3. À l'aide du batteur, mélanger à faible vitesse à partir du centre et, ce faisant, ajouter le lait et l'eau au fur et à mesure.
4. Dès l'obtention d'une pâte homogène, battre à vitesse plus élevée.
5. Laisser reposer la pâte pendant environ 1 heure.
6. Mélanger ensuite vigoureusement la pâte une nouvelle fois et contrôler sa consistance : la pâte doit approximativement avoir la consistance d'une crème à café.
7. Cuire les crêpes comme décrit précédemment au niveau de température MAX.

Propositions de fourrages sucrés

- Sucre
- Cannelle et sucre
- Compote de pommes
- Crème de nougat à la noisette
- Une banane coupée en deux et sauce au chocolat
- Confiture, gelée, compote de prunes, compote
- Fruits frais en morceaux
- Glace

10.2 Crêpes Suzette

Ingrédients pour 4 crêpes Suzette :

4 crêpes préparées

3 oranges non traitées

4 morceaux de sucre

50 g de beurre

60 g de sucre

1 citron

4 cl de liqueur d'orange (40 % d'alcool min.)

Préparation :

1. Laver une orange, la sécher, puis frotter les morceaux de sucre sur l'écorce d'orange.
2. Couper cette orange en filets.
3. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu doux.
4. Broyer les morceaux de sucre et les ajouter au beurre avec le sucre restant.
5. Faire fondre le sucre.
6. Presser les oranges restantes ainsi que le citron et incorporer lentement le jus dans le beurre.
7. Faire quelque peu réduire la sauce.
8. Ajouter les filets d'orange à la sauce.
9. Retourner les crêpes dans la sauce chaude les unes après les autres, les plier et les empiler sur une assiette.
10. Lorsque toutes les crêpes ont été retournées et pliées, les répartir de manière homogène dans la poêle et les faire chauffer une nouvelle fois.
11. Chauffer la liqueur d'orange, la verser dans une louche et l'enflammer.
12. Répartir la liqueur d'orange enflammée sur les crêpes dans la poêle.
13. Flamber les crêpes jusqu'à ce que les flammes s'éteignent d'elles-mêmes.
14. Dresser sur une assiette, verser encore un peu de sauce par-dessus et servir.

REMARQUES :

- pour un flambage réussi, la teneur en alcool de la liqueur d'orange doit être d'au moins 40 %. La liqueur d'orange,

tout comme les crêpes préparées, doivent être chauffées, mais ne doivent pas cuire.

- Variante sans alcool : la recette est appétissante même sans flambage.
- La glace à la vanille accompagne également très bien les crêpes Suzette.

10.3 Galettes (sans gluten)

Les galettes sont préparées à partir de pâte à la farine de sarrasin et sont surtout réalisées en tant que variante salée mais peuvent également être savourées avec un fourrage sucré (comme les crêpes). Le sarrasin est naturellement exempt de gluten.

Ingrédients pour env. 8 galettes :
250 g de farine de sarrasin
1 cuillère à café rase de gros sel marin
1 œuf
225 ml de lait entier (3,5 % de matière grasse)
400 ml d'eau

Préparation :

1. Mélanger la farine et le sel dans un bol mélangeur et former un petit creux au centre.
2. Déposer l'œuf dans le creux.
3. À l'aide d'une cuillère en bois, mélanger vigoureusement à la main à partir du centre et, ce faisant, ajouter le lait et l'eau au fur et à mesure.
4. Dès l'obtention d'une pâte homogène, continuer à battre vigoureusement à la main jusqu'à ce qu'il se forme des petites bulles dans la pâte.
5. Laissez reposer la pâte dans le réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mélanger ensuite vigoureusement la pâte une nouvelle fois et contrôler sa consistance : la pâte doit approximativement avoir la consistance d'un yaourt à boire.

7. Cuire les galettes comme décrit précédemment au niveau de température MAX.

Variante végane

Les œufs et le lait ne sont pas utilisés pour cette variante classique des galettes. La préparation est identique.

Ingrédients pour env. 8 galettes :
300 g de farine de sarrasin
1 cuillère à café rase de gros sel marin
450 ml d'eau

Propositions de fourrages salés

- Oeuf sur le plat (après avoir retourné la galette, déposer immédiatement l'œuf au centre)
- Fromage râpé (en répandre sur la galette après l'avoir retournée)
- Jambon, lard frit, salami
- Saumon fumé
- Légumes cuits à la vapeur (p. ex. des asperges, des champignons, des épinards en branches)

10.4 Galettes complètes

Cette recette nutritive est le plat classique de Bretagne servi avec du cidre.

Ingrédients pour 4 galettes complètes :

De la pâte pour 4 galettes

4 œufs

Une petite quantité de sel et de poivre

150 g de fromage râpé (p. ex. du comté)

2 tranches de jambon cuit

Préparation :

1. Couper le jambon cuit en lamelles.
2. Cuire la première face de la galette comme d'habitude au niveau MAX.
3. Après avoir retourné la galette, déposer immédiatement l'œuf au centre et baisser la température au niveau 3 - 4.
4. Assaisonner l'œuf avec du sel et du poivre, selon votre goût.
5. Lorsque le blanc d'œuf est pris, répartir le fromage râpé et les lamelles de jambon autour du jaune d'œuf.
6. Une fois le fromage fondu, rabattre les bords de la galette à l'aide de la spatule à crêpes 6 de manière à ce que l'œuf situé au centre soit encore visible.

10.5 Pancakes

Les pancakes américains sont petits, épais, moelleux et aériens - ils sont donc parfaits pour un petit-déjeuner américain !

Ingrédients pour 4 à 6 portions

env. :

4 œufs

250 g de farine de froment

2 cuillères à café de levure chimique

250 ml de lait entier (3,5 %)

2 pincées de sel

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Mélanger la farine et la levure chimique.
3. Ajouter tour à tour, tout en remuant, des portions de lait et du mélange de farine aux jaunes d'œufs et mélanger à l'aide du batteur jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel.
5. Incorporer les blancs en neige à la pâte.
6. Préparer immédiatement les pancakes sans laisser reposer la pâte : verser 1 à 2 cuillères à soupe de pâte sur la plaque de cuisson 1 par pancake et faire cuire les pancakes des deux côtés env. 3 minutes au niveau de température 3 jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Accompagnement sucré :

- Saupoudrer de sucre glace
- Sirop d'érable
- Fruits frais (p. ex. fraises, myrtilles)
- Compote

Accompagnement salé :

- Bacon croustillant
- Pâtes aux légumes
- Saumon fumé
- Salade fraîche

11. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SCM 1500 D4
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1500 W

Symboles utilisés

	Mise à la terre de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 314947 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) 314947.



Centre de service

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 314947



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 314947 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) 314947.



Centre de service

Ⓡ Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 314947



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	50
2. Correct gebruik	51
3. Veiligheidsinstructies	51
4. Leveringsomvang	54
5. Vóór het eerste gebruik	54
6. Tips voor goede crêpes	55
7. Crêpes bakken	56
8. Reinigen	57
9. Bewaren	58
10. Recepten	58
10.1 Crêpes	58
10.2 Crêpes suzette	59
10.3 Galettes (glutenvrij)	59
10.4 Galettes complètes	60
10.5 Pancakes	60
11. Weggooien	61
12. Technische gegevens	61
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	62

1. Overzicht

1	Bakplaat (afneembaar)
2	Basisapparaat
3	0 - 4 / MAX Temperatuurregelaar (traploos)
4	Controlelampje (geïntegreerd in de temperatuurregelaar): - brandt groen als het apparaat niet bezig is met opwarmen en als de werktemperatuur is bereikt - brandt rood op als het apparaat bezig is met verwarmen
5	Beslagverspreider
6	Crêpedraaier

Afbeelding A: onderkant van het apparaat

7	Kabelopwikkeling (aan de onderkant)
8	Aansluitsnoer met stekker

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Crêpe Maker.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!
- Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.
- Bewaar deze handleiding goed.
- Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het apparaat.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Crêpe Maker!

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

2. Correct gebruik

De Crêpe Maker is bedoeld voor het bereiden van crêpes, galettes, pancakes e.d. Het bereiden van andere gerechten is niet toegestaan.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnen worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

Harde en puntige voorwerpen (bijv. metalen lepels) kunnen de antikleeflaag van de bakplaat beschadigen. Gebruik uitsluitend het meegeleverde keukengereedschap dan wel kookgerei van hout of hittebestendige kunststof.

Symbool op het apparaat



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangegeven, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
-  ⊙ De bakplaat van het apparaat wordt erg heet tijdens het gebruik. Raak tijdens gebruik van het apparaat alleen de bedieningselementen aan.
- ⊙ Maak alle onderdelen en oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 57).
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen. Daardoor zou zowel het apparaat als de antikleeflaag beschadigd kunnen worden.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe tijdschaaklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor vogels

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.



GEVAAR voor en gevaar door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Van elektrische apparaten kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.

- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en pak daarna het apparaat pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Steek nooit voorwerpen in de openingen in het apparaat.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig onderbroken. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de kabel uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... na elk gebruik,
... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.

- ⊙ Wikkel het aansluitsnoer volledig af als u het apparaat gebruikt om oververhitting en doorbranden van de kabel te voorkomen.
- ⊙ Wanneer een verlengkabel wordt gebruikt, moet dit voldoen aan de geldige veiligheidsbepalingen.



BRANDGEVAAR

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht, zodat u bij eventuele storingen tijdig kunt ingrijpen.



GEVAAR voor brandwonden

- ⊙ De bakplaat van het apparaat wordt erg heet tijdens het gebruik. Raak tijdens gebruik van het apparaat alleen de bedieningselementen aan.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Harde en puntige voorwerpen (bijv. metalen lepels) kunnen de antikleeflaag van de bakplaat beschadigen. Gebruik uitsluitend het meegeleverde keukengereedschap dan wel kookgerei van hout of hittebestendige kunststof.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig wor-

den uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

4. Leveringsomvang

- 1 Crêpe Maker
(basisapparaat 2 + bakplaat 1)
- 1 beslagverspreider 5
- 1 crêpedraaier 6
- 1 handleiding

5. Vóór het eerste gebruik

- Haal alle onderdelen uit de verpakking.
- Controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn.
- Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 57)!



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.



GEVAAR van brandwonden!

- ⊙ De bakplaat 1 van het apparaat wordt erg heet tijdens het gebruik. Raak tijdens gebruik van het apparaat alleen de bedieningselementen aan.

AANWIJZING: bij het eerste gebruik kan geurvorming optreden. Dat komt door de constructie en niet door een fout van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Wikkel het aansluitsnoer 8 volledig af.
2. Plaats de bakplaat 1 op het basisapparaat 2.
3. Zet de temperatuurregelaar 3 in stand O.
4. Steek de stekker 8 in een geschikt stopcontact met aardingscontacten. Het controlelampje 4 brandt groen.
5. Zet de temperatuurregelaar 3 in stand MAX. Het controlelampje 4 brandt rood. Het apparaat wordt warm. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt het controlelampje 4 groen.

AANWIJZING: tijdens het gebruik houdt het apparaat de temperatuur constant. Het apparaat wisselt automatisch tussen verwarmen (controlelampje 4 rood) en verwarming uitschakelen (controlelampje 4 groen).

6. Laat het apparaat ongeveer 10 – 15 minuten in stand MAX.
7. Zet de temperatuurregelaar 3 in stand O.
8. Trek de stekker 8 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
9. Maak het apparaat weer schoon.

AANWIJZING: omdat de eerste crêpes die u bakt minder lekker zijn, wordt geadviseerd ze niet op te eten, maar weg te gooien.

6. *Tips voor goede crêpes*

Als u het juiste beslag gebruikt en het verspreiden van het beslag en het omdraaien van de crêpes even oefent, bakt u al snel lekkere crêpes en galettes. De volgende tips helpen daarbij:

- Het beslag is gemakkelijker te verwerken als het voldoende rust heeft gehad:
 - voor crêpes ca. 1 uur,
 - voor galettes bij voorkeur een hele nacht in de koelkast.
- Na de rusttijd het beslag nog een keer krachtig doorroeren en controleren of het de juiste consistentie heeft.
 - De consistentie van boekweitbeslag voor galettes moet vergelijkbaar zijn met die van drinkyoghurt.
 - Crêpebeslag van tarwebloem moet ongeveer even vloeibaar zijn als koffieroom.

Als het beslag te stroperig is, voeg dan een beetje water toe.

AANWIJZING: de eerste pogingen om crêpes te bakken zijn gemakkelijker als het beslag wat dikker is.

- De antikleeflaag van de bakplaat 1 hoeft slechts heel licht te worden ingevet. Giet een beetje hittebestendige plantaardige olie op een velletje keukenpapier of een theedoek. Veeg daarmee voor het bakken van elke crêpe over de bakplaat 1. Zo verwijdert u meteen de resten van de vorige crêpe.
- Het bakken van een crêpe is zo gebeurd: elke zijde heeft ongeveer 45 seconden nodig. De baktijd kan echter variëren, afhankelijk van de dikte van het beslag en de temperatuur van de bakplaat.

- Hoe bruin de crêpe wordt, hangt af van de temperatuurtrap en de baktijd. Hoe hoger de gekozen temperatuurtrap en hoe langer de baktijd, des te bruiner wordt de crêpe.
 - Begin bij crêpes en galettes met temperatuurtrap MAX.
 - Als de crêpes te bruin worden, verlaagt u de temperatuur en/of verkort u de baktijd.
 - Als de crêpes niet bruin genoeg worden, stelt u een hogere temperatuur in en/of verlengt u de baktijd.
- Het beslag is gemakkelijker te verspreiden als u de beslagverspreider 5 licht bevochtigt. Daarvoor kunt u het beste een bakje vullen met warm water waar u de beslagverspreider tussen de afzonderlijke handelingen in plaatst.
- Afbeelding B: houd de beslagverspreider 5 zo laag mogelijk en beweeg hem vanuit het midden met een cirkelvormige beweging snel naar de rand, zodat het beslag gelijkmatig over de bakplaat 1 wordt verspreid.
- Als de bovenkant van de crêpe niet meer vloeibaar is, is het tijd om de crêpe om te draaien. Ga met de crêpedraaier 6 in een vlakke beweging rondom onder de rand van de crêpe door, zodat de crêpe van de bakplaat 1 loskomt.
- Afbeelding C: om de crêpe om te draaien, schuift u de crêpedraaier 6 tot in het midden onder de crêpe en tilt u de crêpe op. Leg de crêpe dan met een snelle beweging op een helft. Rol dan met een wikkelbeweging de andere helft af.
- Crêpes zijn vers gebakken het lekkerst, maar u kunt de crêpes ook in de oven warm houden. Plaats een hittebestendige vorm in de op 60 °C verwarmde oven en leg de gebakken crêpes opgevouwen in de vorm.

- Temperatuurtrap 1 of 2 kan worden gebruikt om afzonderlijke crêpes op te warmen.

7. Crêpes bakken



BRANDGEVAAR!

- ⦿ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.



GEVAAR van brandwonden!

- ⦿ De bakplaat 1 wordt erg heet tijdens het gebruik. Raak tijdens gebruik van het apparaat alleen de bedieningselementen aan.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

Harde en puntige voorwerpen (bijv. metalen lepels) kunnen de antikleeflaag van de bakplaat 1 beschadigen. Gebruik uitsluitend het meegeleverde keukengereedschap dan wel kookgerei van hout of hittebestendige kunststof.

1. Wikkel het aansluitsnoer 8 volledig af.
2. Plaats de bakplaat 1 op het basisapparaat 2.
3. Veeg met een theedoek of een stuk keukenpapier met daarop wat plantaardige olie over de bakplaat 1.
4. Zet de temperatuurregelaar 3 in stand 0.
5. Steek de stekker 8 in een geschikt stopcontact met aardingscontacten. Het controlelampje 4 brandt groen.
6. Selecteer met de temperatuurregelaar 3 de gewenste temperatuurtrap tussen 1 en MAX. Het controlelampje 4 brandt rood. Het apparaat wordt warm. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt het controlelampje 4 groen.

AANWIJZINGEN:

- Voorbeelden voor het gebruik van de temperatuurtrappen:
 - Stand 1 - 2 voor het opwarmen van crêpes
 - Stand 3 voor pancakes
 - Stand MAX voor crêpes en galettes
 - Tijdens het gebruik houdt het apparaat de temperatuur constant. Het apparaat wisselt automatisch tussen verwarmen (controlelampje 4 rood) en verwarming uitschakelen (controlelampje 4 groen).
-

7. Giet zo veel crêpe-beslag op de bakplaat 1, dat ongeveer 2/3 van de bakplaat bedekt is.
-

LET OP:

- ⊙ Let erop dat het beslag niet over de rand van de bakplaat 1 heen loopt.
-

8. Afbeelding B: verspreid het beslag met de licht bevochtigde beslagverspreider 5 gelijkmatig over de bakplaat 1.
9. Afbeelding C: na ongeveer 45 seconden (afhankelijk van de gekozen temperatuur en de gewenste bruiningsgraad) draait u de crêpe om met behulp van de crêpedraaier 6.
10. Na nog eens 45 seconden is de crêpe klaar. Beleg de crêpe naar keuze en vouw hem met behulp van de crêpedraaier 6 op.
11. Til de bereide crêpe met behulp van de crêpedraaier 6 van de bakplaat 1.
-

LET OP:

- ⊙ Let er bij het beleggen op dat er naast het beslag geen andere voedingsmiddelen in aanraking komen met de bakplaat 1. Andere voedingsmiddelen kunnen aanbranden en aangekoekte resten op de bakplaat achterlaten.
-

- ⊙ Snijd de crêpe nooit op de bakplaat 1, want daardoor kan de antikleeflaag beschadigd raken.
 - ⊙ Gebruik nooit scherpe, puntige of metalen voorwerpen om de crêpe op de bakplaat 1 om te draaien of op te tillen, want daardoor kan de antikleeflaag beschadigd raken.
-

12. Zet de temperatuurregelaar 3 in stand O.

13. Trek de stekker 8 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
-

8. Reinigen

Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR door elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker 8 uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-



GEVAAR van brandwonden!

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het reinigen afkoelen.
-



GEVAAR van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het basisapparaat 2, het aansluitsnoer en de stekker 8 mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
 - ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppels of spatwater.
 - ⊙ Mocht er toch een keer vocht in het apparaat terechtkomen, laat het dan controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
-

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
-

- Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder alle achtergebleven etensresten.
1. Veeg het basisapparaat 2 af met een zachte, vochtige doek. Gebruik indien nodig een beetje mild afwasmiddel en veeg daarna met schoon water na.
 2. Droog het basisapparaat 2 met een theedoek af.
 3. De bakplaat 1, de beslagverspreider 5 en de crêpedraaier 6 mogen in de vaatwasser, maar u kunt ze ook met de hand afwassen en daarbij een mild afwasmiddel gebruiken.
 4. Gebruik het apparaat pas weer als alle onderdelen helemaal droog zijn.

9. Bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

- Maak het apparaat schoon alvorens het op te bergen en laat alle onderdelen goed drogen.
- Afbeelding A: om uw apparaat op te bergen, wikkelt u het aansluitsnoer 8 op de kabelopwikkeling 7 aan de onderkant van het apparaat.
- Bewaar het apparaat op een droge, stofvrije plaats.

10. Recepten

10.1 Crêpes

Ingrediënten voor ca. 10 crêpes:

- 250 g tarwebloem
- 100 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 2 eieren
- 400 ml halfvolle melk
- 100 ml water

Bereiding:

1. Meng de bloem, suiker, vanillesuiker en het zout in een roerkom en maak in het midden van het mengsel een kuiltje.
2. Breek de twee eieren boven het kuiltje.
3. Begin met een handmixer op de laagste stand vanuit het midden te mixen en voeg beetje bij beetje de melk en het water toe.
4. Zodra een homogeen beslag is ontstaan, klopt u op de hoogste stand door.
5. Laat het beslag ongeveer 1 uur rusten.
6. Roer het beslag daarna nog een keer goed door en controleer of het de juiste consistentie heeft: het beslag moet ongeveer dezelfde consistentie hebben als koffieroom.
7. Bak de crêpes op de eerder beschreven wijze op temperatuurtrap MAX.

Suggesties voor zoete vullingen

- suiker
- kaneel en suiker
- appelmoes
- hazelnootpasta
- een halve banaan met chocoladesaus
- confiture, jam, pruimenmoes, compote
- stukjes vers fruit
- ijs

10.2 Crêpes suzette

Ingrediënten voor 4 crêpes suzette:

- 4 gebakken crêpes
- 3 onbehandelde sinaasappels
- 4 suikerklontjes
- 50 g boter
- 60 g suiker
- 1 citroen
- 4 cl sinaasappellikeur (min. 40% alcohol)

Bereiding:

1. Was een van de sinaasappels, droog hem af en rasp de schil met de suikerklontjes.
2. Fileer vervolgens deze sinaasappel.
3. Smelt de boter in een pan op laag vuur.
4. Maak de suikerklontjes fijn en voeg ze met de overige suiker toe aan de boter.
5. Laat de suiker oplossen.
6. Pers de resterende sinaasappels en de citroen uit en roer het sap beetje bij beetje toe in de boter.
7. Laat de saus iets inkoken.
8. Voeg de sinaasappelfilets toe aan de saus.
9. Haal de crêpes een voor een door de warme saus, vouw ze op en stapel ze op een bord.
10. Als alle crêpes door de saus gehaald en opgevouwen zijn, legt u ze weer in de pan om ze nog een keer op te warmen.
11. Verwarm de sinaasappellikeur, giet deze in een opscheplepel en steek de likeur aan.
12. Giet de brandende sinaasappellikeur over de crêpes in de pan.
13. Flambeer de crêpes totdat de vlammen vanzelf doven.
14. Dresseer elke crêpe op een bord met een beetje saus en serveer de crêpes.

AANWIJZINGEN:

- Het flamberen lukt alleen als de sinaasappellikeur een alcoholgehalte van minimaal 40% heeft. Zowel de

sinaasappellikeur als de bereide crêpes moeten worden opgewarmd, maar het geheel mag niet aan de kook worden gebracht.

- Alcoholvrije variant: de volgens dit recept bereide crêpes zijn ook ongeflambeerd erg lekker.
- Crêpes suzette zijn ook heerlijk met een bolletje vanille-ijs.

10.3 Galettes (glutenvrij)

Deze galettes worden van boekweitbeslag gemaakt en voornamelijk in een hartige uitvoering bereid, maar lenen zich (net als crêpes) ook voor zoete vullingen. Boekweit is van nature glutenvrij.

Ingrediënten voor ca. 8 galettes:

- 250 g boekweitmeel
- 1 afgestreken koffielepel grof zeezout
- 1 ei
- 225 ml volle melk (vetgehalte 3,5%)
- 400 ml water

Bereiding:

1. Meng het meel en het zout in een roerkom en maak een kuiltje in het midden van het mengsel.
2. Breek het ei boven het kuiltje.
3. Begin met een roerlepel vanuit het midden krachtig te roeren en voeg beetje bij beetje de melk en het water toe.
4. Zodra een homogeen beslag is ontstaan, roert u krachtig door totdat zich in het beslag kleine belletjes hebben gevormd.
5. Laat het beslag een nacht lang rusten in de koelkast.
6. Roer het beslag daarna nog een keer goed door en controleer of het de juiste consistentie heeft: het beslag moet ongeveer dezelfde consistentie hebben als drinkyoghurt.
7. Bak de galettes op de beschreven wijze op temperatuurtrap MAX.

Veganistische variant

Voor de klassieke variant van deze galettes worden eieren noch melk gebruikt. Verder worden ze op dezelfde manier bereid.

Ingrediënten voor ca. 8 galettes:

300 g boekweitmeel

1 afgestreven koffielepel grof zeezout

450 ml water

Suggesties voor hartige vullingen

- Spiegelei (direct na het omdraaien een ei in het midden slaan)
- Geraspte kaas (na het keren op de galette strooien)
- Ham, gebakken spek, salami
- Gerookte zalm
- Gestoofde groenten (bijv. asperges, champignons, bladspinazie)

10.4 Galettes complètes

Dit voedzame recept is een klassieker uit Bretagne, waar het gerecht met cider wordt geserveerd.

Ingrediënten voor 4 galettes complètes:

Beslag voor 4 galettes

4 eieren

Zout en peper

150 g geraspte kaas (bijv. comté)

2 plakken gekookte ham

Bereiding:

1. Snijd de gekookte ham in reepjes.
2. Bak de eerste kant van de galette zoals gebruikelijk op stand MAX.
3. Sla direct na het omdraaien een ei in het midden en draai de temperatuurgelaar terug naar stand 3 - 4.
4. Voeg zout en peper naar smaak toe.
5. Strooi zodra het eiwit is gestold de geraspte kaas rondom de dooier.

6. Zodra de kaas gesmolten is, de randen van de galette met behulp van de crêpedraaier 6 een stukje omslaan en wel zo dat het ei in het midden zichtbaar blijft.

10.5 Pancakes

Amerikaanse pancakes zijn klein, dik, zacht en luchtig - perfect voor een Amerikaans ontbijt!

Ingrediënten voor 4 - 6 porties:

4 eieren

250 g tarwebloem

2 theelepels bakpoeder

250 ml volle melk (3,5%)

2 snuffjes zout

Bereiding:

1. Scheid de dooiers van het eiwit.
2. Vermeng de bloem met het bakpoeder.
3. Vermeng de dooiers al roerend om en om met porties melk en het bloemmengsel en verwerk het geheel met de handmixer tot een glad beslag.
4. Klop het eiwit met het zout stijf.
5. Schep het opgeklopte eiwit door het beslag.
6. Bak nu meteen de pancakes, zonder het beslag te laten rusten: giet per pancake 1 - 2 eetlepels beslag op de bakplaat 1 en bak de pancakes aan beide zijden gedurende ca. 3 minuten op temperatuurtrap 3 goudbruin.

Voor de zoete trek:

- bestrooien met poedersuiker
- esdoornsiroop
- vers fruit (bijv. aardbeien, bosbessen)
- compote

Voor de hartige trek:

- knapperig gebakken spek
- groentenoedels
- gerookte zalm
- verse sla

11. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid.



Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

12. Technische gegevens

Model:	SCM 1500 D4
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1500 W

Gebruikte symbolen

	Veiligheidsaarde
	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

13. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 314947 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres geen serviceadres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) 314947 uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 314947

Spis treści

1. Przegląd	64
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	65
3. Wskazówki bezpieczeństwa	65
4. Zawartość zestawu	68
5. Przed pierwszym użyciem	69
6. Porady jak usmażyć dobre naleśniki	69
7. Smażenie naleśników	71
8. Czyszczenie	72
9. Przechowywanie	73
10. Przepisy	73
10.1 Naleśniki na słodko z mąki pszennej	73
10.2 Crêpes Suzette (naleśniki z sosem pomarańczowym).....	73
10.3 Galettes (bezglutenowe)	74
10.4 Galettes complètes	75
10.5 Panekjki	75
11. Utylizacja	76
12. Dane techniczne.....	76
13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	77

1. Przegląd

1	Płyta do wypiekania (zdejmowana)
2	Urządzenie główne
3	0-4 / MAX Regulator temperatury (bezstopniowy)
4	Kontrolka (wbudowana w regulatorze temperatury): <ul style="list-style-type: none">- zapala się na zielono, kiedy urządzenie nie grzeje i po osiągnięciu temperatury roboczej- zapala się na czerwono w trakcie nagrzewania się urządzenia
5	Rozdzielacz do ciasta
6	Przyrząd do obracania naleśników

Rys. A: Spód urządzenia

7	Podstawa do nawijania przewodu (na spodzie)
8	Przewód zasilający z wtyczką sieciową

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej naleśnikarki Crêpe Maker.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres możliwości wyrobu, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!
- Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.
- Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.
- W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część urządzenia.

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej naleśnikarki Crêpe Maker!

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Crêpe Maker jest przeznaczony do smażenia naleśników z mąki pszennej, gryczanej, panekjków itp. Nie nadaje się do przyrządzania innych produktów spożywczych. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

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

Symbol na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku i zapachu produktów spożywczych.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

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

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ 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 przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny być dopuszczane do urządzenia i przewodu zasilającego.



- ⊙ Płyta urządzenia do wypiekania w trakcie pracy bardzo 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 72).
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia jak również powłoki nieprzywierającej.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub osobnym 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 — zagrożenie dla ptaków

- ⊙ Ptaki oddychają szybciej, powietrze jest rozprawdane 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.



NIEBEZPIECZEŃSTWO — zagrożenie dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią

- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę. 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 i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka ze stykiem ochronnym, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgnieciony.
- ⊙ Po wyłączeniu urządzenie wciąż nie jest całkowicie odłączone od zasilania sieciowego. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.

- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka, ...
... w przypadku wystąpienia usterki,
... po każdym użyciu,
... przed czyszczeniem urządzenia oraz
... podczas burzy.
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia, nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu.
- ⊙ Na czas pracy przewód zasilający musi być całkowicie rozwijany, aby uniknąć przegrzania i przepalenia.
- ⊙ W przypadku użycia przedłużacza musi on spełniać obowiązujące przepisy bezpieczeństwa.



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Pod żadnym pozorem nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru, aby móc w porę podjąć interwencję w razie wystąpienia zakłóceń w działaniu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia

- ⊙ Płyta urządzenia do wypiekania w trakcie pracy bardzo silnie się nagrzewa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie wtedy, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Twarde i ostre przedmioty (np. metalowe łyżki) mogą uszkodzić zapobiegającą przywieraniu powłokę płyty do wypiekania. Używać wyłącznie dołączonych do urządzenia przyborów kuchennych, ewentualnie przyborów z drewna lub tworzywa sztucznego odporne na wysokie temperatury.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

4. Zawartość zestawu

- 1 Crêpe Maker
(urządzenie główne 2 + płyta do wypiekania 1)
- 1 rozdzielacz do ciasta 5
- 1 przyrząd do obracania naleśników 6
- 1 instrukcja obsługi

5. *Przed pierwszym użyciem*

- Wyjąć z opakowania wszystkie elementy.
- Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone.
- **Oczyścić** urządzenie przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie” na stronie 72)!



NIEBEZPIECZEŃSTWO wystąpienia pożaru!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Płyta urządzenia do wypiekania 1 w trakcie pracy bardzo 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 odpowiednią wentylację.

1. Należy do końca rozwijać przewód zasilający 8.
2. Położyć płytę do wypiekania 1 na urządzeniu głównym 2.
3. Przekręcić regulator temperatury 3 w pozycję 0.
4. Wpiąć przewód sieciowy 8 do gniazdka z odpowiednim bolcem ochronnym. Kontrolka 4 świeci się na zielono.
5. Przekręcić regulator temperatury 3 w pozycję MAX. Kontrolka 4 świeci się na czerwono. Urządzenie nagrzewa się. Natychmiast po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury kontrolka 4 zmienia kolor na zielony.

WSKAZÓWKA: W trakcie eksploatacji urządzenie utrzymuje temperaturę na stałym poziomie. Urządzenie automatycznie włącza i wyłącza tryb nagrzewania (kontrolka 4 czerwona) i ogrzewania (kontrolka 4 zielona).

6. Przez około 10–15 minut urządzenie powinno pozostawać włączone, w pozycji MAX.
7. Przekręcić regulator temperatury 3 w pozycję 0.
8. Wyciągnąć wtyczkę sieciową 8 i poczekać do schłodzenia urządzenia.
9. Ponownie wyczyścić urządzenie.

WSKAZÓWKA: Ze względów smakowych nie powinno się spożywać pierwszych usmażonych naleśników, lecz po prostu wyrzucić do kosza.

6. *Porady jak usmażyć dobre naleśniki*

Do usmażenia smakowitych naleśników słodkich i gryczanych potrzebne jest właściwe ciasto i odrobina wprawy w rozprowadzaniu ciasta i odwracaniu naleśników.

Pomocne będą nasze porady:

- Ciasto daje się lepiej rozprowadzić, jeśli wcześniej odstawi się je na dostatecznie długi czas:
 - do naleśników słodkich na ok. 1 godziny;
 - do naleśników gryczanych najlepiej wstawić je na noc do lodówki.
- Po odstaniu należy ponownie porządnie je wymieszać i sprawdzić konsystencję.
 - Ciasto gryczane na galettes powinno mieć konsystencję zbliżoną do jogurtu pitnego.
 - Ciasto na naleśniki z mąki pszennej powinna być płynna, jak śmietanka do kawy.

Kiedy ciasto jest zbyt zawiesiste, należy wmieścić do niego jeszcze trochę wody.

WSKAZÓWKA: Pierwsze próby usmażenia naleśników z mąki pszennej wypadną lepiej, kiedy ciasto będzie trochę grubsze.

- Zapobiegając przywieraniu powłokę płyty do wypiekania 1 wystarczy tylko odrobinę natłuścić. W tym celu można zwilżyć papierowy ręcznik kuchenny lub ściereczkę do wycierania naczyń niewielką ilością oleju spożywczego odpornego na wysokie temperatury. Przed usmażeniem każdego naleśnika należy natrzeć tym płytę do wypiekania 1. Jednocześnie pozwoli to na usunięcie resztek poprzedniego naleśnika.
 - Smażenie pojedynczego naleśnika odbywa się bardzo szybko: ok. 45 sekund na każdą stronę. Jednak czas smażenia zmienia się w zależności od grubości ciasta i temperatury płyty do wypiekania.
 - Wpływ na zbrązowienie naleśników mają ustawienia poziomu temperatury i czasu smażenia. Im wyższy jest wybrany poziom temperatury i im dłuższy czas smażenia, tym silniejsze zbrązowienie.
 - Zarówno w przypadku naleśników pszennych, jak i gryczanych powinno się zaczynać od poziomu temperatury MAX.
 - Jeśli zbrązowienie jest za mocne, należy odpowiednio zredukować temperaturę i/lub skrócić czas smażenia.
 - Jeśli zbrązowienie jest zbyt słabe, można podwyższyć temperaturę i/lub wydłużyć czas smażenia.
 - Ciasto daje się łatwiej rozprowadzać, kiedy rozdzielnik do ciasta 5 jest nawilżony. Najlepiej nalać ciepłej wody do naczynia, do którego można wsta-
- wiać rozdzielnik do ciasta w przerwach między poszczególnymi czynnościami.
 - Rys. B: Rozdzielnik do ciasta 5 należy trzymać możliwie płasko i szybko przesuwając kolistymi ruchami zaczynając od środka w stronę brzegu, aby równomiernie rozprowadzić ciasto na płycie do wypiekania 1.
 - Naleśnik należy odwrócić na drugą stronę, kiedy wierzch ciasta utraci płynną konsystencję. Płasko ułożony przyrząd do obracania naleśników 6 należy przesunąć dookoła pod brzegiem naleśnika, aby oderwać go od płyty do wypiekania 1.
 - Rys. C: Chcąc odwrócić naleśnik, należy wsunąć przyrząd do obracania naleśników 6 pod środek naleśnika i unieść go. Następnie szybkim ruchem położyć naleśnik na jednej połowie. Kolejnym ruchem odwinąć drugą połowę naleśnika.
 - Najlepiej smakują świeżo usmażone naleśniki, ale można też przechować je w ciepłym piecu, podtrzymując temperaturę. Żaroodporną formę należy wstawić do pieca rozgrzanego do ok. 60 °C. W formie ułożyć złożone naleśniki.
 - Pojedyncze naleśniki można podgrzać ustawiając poziom temperatury na 1 lub 2.

7. *Smażenie naleśników*



NIEBEZPIECZEŃSTWO wystąpienia pożaru!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Płyta do wypiekania 1 w trakcie pracy bardzo 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. Należy do końca rozwijać przewód zasilający 8.
2. Położyć płytę do wypiekania 1 na urządzeniu głównym 2.
3. Używając ściereczki do wycierania naczyń lub kawałka ręcznika kuchennego natrzeć płytę do wypiekania 1 niewielką ilością oleju spożywczego.
4. Przekręcić regulator temperatury 3 w pozycję 0.
5. Wpiąć przewód sieciowy 8 do gniazdka z odpowiednim bolcem ochronnym. Kontrolka 4 świeci się na zielono.
6. Używając regulatora temperatury 3 wybrać żądany poziom temperatury od 1 do MAX. Kontrolka 4 świeci się na czerwono. Urządzenie nagrzewa się. Natychmiast po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury kontrolka 4 zmienia kolor na zielony.

WSKAZÓWKI:

- Przykłady wykorzystania poziomów temperatury:
 - poziom 1–2 do podgrzewania naleśników z mąki pszennej;
 - poziom 3 do panekjków;
 - poziom MAX do naleśników z mąki pszennej i gryczanej.
- W trakcie eksploatacji urządzenie utrzymuje temperaturę na stałym poziomie. Urządzenie automatycznie włącza i wyłącza tryb nagrzewania (kontrolka 4 czerwona) i ogrzewania (kontrolka 4 zielona).

7. Ciasto wlewane na płytę do wypiekania 1 powinno zajmować mniej więcej 2/3 jej powierzchni.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Należy uważać, aby ciasto nie wyszło poza krawędź płyty do wypiekania 1.
8. Rys. B: Przy użyciu zwilżonego rozdzielacza ciasta 5 równomiernie rozprowadzić ciasto na płycie do wypiekania 1.
 9. Rys. C: Po ok. 45 sekundach (w zależności od wybranej temperatury i żądanego stopnia zbrązowienia) odwrócić naleśnik na drugą stronę, używając przyrządu do obracania naleśników 6.
 10. Po kolejnych 45 sekundach naleśnik jest usmażony i gotowy. Naleśnik można dosmaczyć według własnego upodobnia i złożyć na pół za pomocą przyrządu do obracania naleśników 6.
 11. Za pomocą przyrządu do obracania naleśników 6 podnieść gotowy do spożycia naleśnik z płyty do wypiekania 1.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Obkładając gotowy naleśnik dodatkami należy uważać, aby żadne inne produkty spożywcze poza ciastem nie znalazły się na płycie do wypiekania 1. Inne produkty spożywcze mogą się przypalić, pozostawiając ślady na płycie.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno kroić naleśnika na płycie do wypiekania 1, ponieważ można uszkodzić w ten sposób powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- ⊙ Pod żadnym pozorem nie należy używać ostrych, spiczastych ani metalowych przedmiotów do odwracania albo podnoszenia naleśników na płycie do wypiekania 1, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

12. Przekręcić regulator temperatury 3 w pozycję 0.

13. Wyciągnąć wtyczkę sieciową 8 i poczekać do schłodzenia urządzenia.

8. Czyszczenie

Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową 8 z gniazdka.



RYZYKO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem wszystkie elementy muszą ostygnąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

- ⊙ Urządzenia głównego 2, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej 8 nie

wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Jeżeli do urządzenia przedostanie się jakakolwiek ciecz, należy przed ponownym użyciem zlecić jego sprawdzenie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

-
- Po każdym użyciu należy oczyścić urządzenie i usunąć resztki potraw.
 - 1. Urządzenie główne 2 przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyć niewielkiej ilości łagodnego płynu do zmywania, a następnie spłukać czystą wodą.
 - 2. Urządzenie główne 2 wytrzeć do sucha ściereczką do wycierania naczyń.
 - 3. Płytę do wypiekania 1, rozdzielacz do ciasta 5 i przyrząd do obracania naleśników 6 można umyć w zmywarce lub w zlewie, używając wody z łagodnym detergentem.
 - 4. Z urządzenia można korzystać ponownie dopiero po całkowitym wyschnięciu wszystkich części.

9. Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- Przed schowaniem urządzenia oczyścić je i odczekać, aż wszystkie części dokładnie wyschną.
- Rys. A: Aby schować urządzenia, wystarczy nawinąć przewód zasilający 8 na szpulę na spodzie 7 urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i niezakurzonym miejscu.

10. Przepisy

10.1 Naleśniki na słodko z mąki pszennej

Składniki na ok. 10 naleśników:

- 250 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 1 paczka cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 2 jajka
- 400 ml niskotłuszczowego mleka
- 100 ml wody

Sposób przyrządzenia:

1. Mąkę, cukier, cukier waniliowy i sól należy wymieszać ze sobą w misce do mieszania i wcisnąć w małe zagłębienie pośrodku.
2. W zagłębienie wbić dwa jajka.
3. Poczynając od środka wymieszać składniki mikserem ręcznym na wolnych obrotach, stopniowo dolewając mleko i wodę.
4. Po uzyskaniu jednolitego ciasta można przełączyć mikser na szybsze obroty.
5. Odstawić ciasto na około 1 godzinę.
6. Po tym czasie jeszcze raz mocno przemieszać ciasto i sprawdzić jego kon-

systemację: ciasto powinno mieć konsystencję podobną do śmietanki do kawy.

7. Zgodnie z wcześniejszym opisem naleśniki smaży się w temperaturze na poziomie MAX.

Propozycje słodkiego wypełnienia

- cukier
- cynamon z cukrem
- mus jabłkowy
- krem orzechowo-nugatowy
- przepołowiony banan z sosem czekoladowym
- konfitura, galaretka, dżem śliwkowy, kompot
- kawałki świeżych owoców
- lody

10.2 Crêpes Suzette (naleśniki z sosem pomarańczowym)

Składniki na 4 Crêpes Suzette:

- 4 usmażone naleśniki z mąki pszennej
- 3 świeże pomarańcze
- 4 kostki cukru
- 50 g masła
- 60 g cukru
- 1 cytryna
- 4 cl likieru pomarańczowego (min. 40% alkoholu)

Sposób przyrządzenia:

1. Umyć jedną pomarańczę, wysuszyć i zetrzeć kostki cukru na skórce pomarańczy.
2. Z tej samej pomarańczy wyciąć kawałki miąższu.
3. Na lekko rozgrzanej patelni rozpuścić masło.
4. Pokruszyć kostki cukru i wraz z pozostałym cukrem rozsypać na masło.
5. Odczekać, aż cukier się rozpuści.

6. Pozostałe pomarańcze i cytrynę wycisnąć, a sok powoli wmieszać w roztopione masło.
7. Podgotować lekko sos.
8. Dodać do sosu wycięte kawałki miąższu.
9. Gotowe naleśniki po kolei obracać w gorącym sosie, złożyć na pół i ułożyć w stos na talerzu.
10. Po przewróceniu i złożeniu wszystkich naleśników, rozłożyć je równomiernie na patelni i jeszcze raz rozgrzać.
11. Lekko podgrzany likier pomarańczowy wlać do chochli i podpalić.
12. Ułożone na patelni naleśniki połączyć płonącym likierem pomarańczowym.
13. Flambiować naleśniki, aż płomień samoistnie zgasną.
14. Ułożyć na talerzu, połączyć jeszcze odrobiną sosu i podać.

WSKAZÓWKI:

- Aby flambiowanie przyniosło spodziewane efekty, zawartość alkoholu w likierze pomarańczowym musi wynosić przynajmniej 40%. Zarówno likier pomarańczowy, jak też przygotowane naleśniki należy rozgrzać, nie doprowadzając jednak do zagotowania.
 - Wariant bezalkoholowy: Ten przepis smakuje świetnie także bez flambiowania.
 - Bardzo pasującym dodatkiem do Crêpes Suzette są także lody waniliowe.
-

10.3 Galettes (bezglutenowe)

Galettes robi się z ciasta na mące gryczanej i spożywa najczęściej jako danie wytrawne, ale możliwe jest także wypełnienie słodkim nadzieniem (jak naleśniki z mąki pszennej). Mąka gryczana z natury nie zawiera glutenu.

Składniki na ok. 8 naleśników galletes:

250 mg mąki gryczanej

1 płaska łyżeczka gruboziarnistej soli morskiej

1 jajo

225 ml mleka pełnotłustego (3,5% zawartości tłuszczu)

400 ml wody

Sposób przyrządzenia:

1. Mąkę i sól należy wymieszać ze sobą w misce do mieszania i wcisnąć w małe zagłębienie pośrodku.
2. Do zagłębienia wbić przygotowane jajko.
3. Poczynając od środka wymieszać składniki łyżką do mieszania, stopniowo dolewając mleko i wodę.
4. Po uzyskaniu jednolitego ciasta, dalej mocno ubijać mieszaninę, aż znikną z ciasta ostatnie pęcherzyki powietrza.
5. Wymieszane ciasto zostawić na noc w lodówce.
6. Po tym czasie jeszcze raz mocno przemieszać ciasto i sprawdzić jego konsystencję: Ciasto powinno mieć konsystencję podobną do pitnego jogurtu.
7. Zgodnie z wcześniejszym opisem naleśniki gryczane smaży się w temperaturze na poziomie MAX.

Wariant wegański

W tym klasycznym wariacie galettes nie wykorzystuje się jajek ani mleka. Sposób przyrządzenia jest identyczny.

Składniki na ok. 8 naleśników galletes:
300 g mąki gryczanej
1 płaska łyżeczka gruboziarnistej soli morskiej
450 ml wody

Propozycje wytrawnego wypełnienia

- jajko sadzone (po odwróceniu natychmiast wbić jajko pośrodku naleśnika)
- tarty ser (po odwróceniu rozsypać na naleśnik)
- szynka, smażony boczek, salami
- wędzony łosoś
- duszone warzywa (np. szparagi, pieczarki, liście szpinaku)

10.4 Galettes complètes

To klasyczny przepis z francuskiej Bretanii, gdzie naleśniki serwuje się w cydrem.

Składniki na 4 Galettes complètes:
ciasto na 4 naleśniki gryczane
4 jajka
trochę soli i pieprzu
150 g tartego sera (np. Comté)
2 plastry gotowanej szynki

Sposób przyrządzenia:

1. Gotowaną szynkę pokroić w paski.
2. Pierwszą stronę naleśnika usmażyć, jak zwykle, na poziomie MAX.
3. Natychmiast po odwróceniu wbić w środek jajko i zmniejszyć temperaturę do poziomu 3–4.
4. Jajko doprowadzić do smaku solą i pieprzem.
5. Kiedy białko jajka zetnie się, wokół żółtka rozsypać tarty ser i ułożyć skrawki szynki.
6. Po roztopieniu sera, za pomocą przyrządu do obracania naleśników 6, zwinąć nieco brzegi naleśnika, aby widać było jeszcze umieszczone pośrodku jajko.

10.5 Pankejski

Amerykańskie pankejski są małe, grube, miękkie i puszyste – idealne na śniadanie po amerykańsku!

Składniki na ok. 4–6 porcji:

4 jajka
250 g mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
250 ml mleka pełnotłustego (3,5% zawartości tłuszczu)
2 szczypty soli

Sposób przyrządzenia:

1. Oddzielić żółtko od jajka.
2. Zmieszać mąkę i proszek do pieczenia.
3. Mieszając cały czas wyrabiane ciasto dodawać do żółtek na przemian porcje mleka i wymieszanej mąki. Na koniec wymieszać całość ręcznym mikserem do uzyskania gładkiego ciasta.
4. Ubić na sztywno białko z solą.
5. Ubitą pianę dodać pod ciasto.
6. Niezwłocznie zabrać się do smażenia pankejsków: Na każdy pankejsk wlać na płytę do wypiekania 1 1–2 łyżki stołowe ciasta i smażyć pankejski z obu stron ok. 3 minut w temperaturze na poziomie 3, aż nabiorą złocistego koloru.

Dodatki na słodko:

- cukier puder
- syrop klonowy
- świeże owoce (np. truskawki, czarne jagody)
- kompot

Dodatki na wytrwanie:

- chrupiący bekon
- warzywny makaron
- wędzony łosoś
- świeża sałata

11. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. 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.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

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

12. Dane techniczne

Model:	SCM 1500 D4
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1500 W

Użyte symbole

	Uziemienie ochronne
	Geprüfte Sicherheit (Potwierdzone Bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów.
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem falistej)
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca 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 urządzenia 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. Zgodnie z art. 581 §1 niemieckiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części 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 na-

tychmiast 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.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych 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: 314947 oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- 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 przesać 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 pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 314947.



Centrum Serwisowe

Ⓟ Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 314947



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	80
2. Použití k určenému účelu	81
3. Bezpečnostní pokyny	81
4. Rozsah dodávky	84
5. Před prvním použitím	84
6. Tipy pro dobré palačinky	85
7. Pečení palačinek	86
8. Čištění	87
9. Uschování	87
10. Recepty	88
10.1 Palačinky crêpes	88
10.2 Crêpes Suzette	88
10.3 Palačinky galettes (bezlepkové)	89
10.4 Galettes complètes	89
10.5 Palačinky pancakes	90
11. Likvidace	90
12. Technické parametry	91
13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	91

1. Přehled

1	Pečicí plotýnka (odnímatelná)
2	Základní zařízení
3	0 – 4 / MAX Regulátor teploty (bezstupňový)
4	Světelná kontrolka (zabudovaná v regulátoru teploty): - svítí zeleně, když přístroj nehřeje a jakmile je dosaženo provozní teploty - svítí červeně, když se přístroj rozehřívá
5	Roztírač těsta
6	Obracečka palačinek

Obrázek A: Spodní strana přístroje

7	Navíjení kabelu (na spodní straně)
8	Napájecí vedení se síťovou zástrčkou

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému palačinkovači Crêpe Maker.

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

- 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. Návod k použití je součástí přístroje.

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým palačinkovačem Crêpe Maker!

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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 závažné 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.

2. Použití k určenému účelu

Palačinkovač Crêpe Maker je určen k přípravě palačinek crêpes, galettes, pancakes a dalších. Příprava jiných potravin není přípustná.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití


VÝSTRAHA před věcnými škodami! Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit antistatický povrch pečící plotýnky. Používejte výhradně kuchyňské potřeby ze dřeva nebo žáruvzdorné umělé hmoty obsažené v rozsahu dodávky.

Symboly na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

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 a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
-  ⊙ Pečicí plotýnka přístroje je během provozu velmi horká. 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 87).
- ⊙ 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 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.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající 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 přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již

nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat v autorizovaném servisu.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Do otvorů na přístroji nikdy nevkládejte žádné předměty.
- ⊙ Síťovou zástrčku připojte pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochranným kontaktem, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte 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 ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... po každém použití,
... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouřce.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.
- ⊙ Napájecí vedení provozu kompletně rozmontujte, abyste zabránili přehřátí a propálení.
- ⊙ Při použití prodlužovacího kabelu musí kabel odpovídat platným bezpečnostním předpisům.



NEBEZPEČNÍ POŽÁRU

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
- ⊙ Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru, abyste mohli včas zasáhnout, kdyby se vyskytly poruchy.



NEBEZPEČÍ poranění popálením

- ⊙ Pečicí plotýnka přístroje je během provozu velmi horká. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.
- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychladlém stavu.
- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit antistatický povrch pečicí plotýnky. Používejte výhradně kuchyňské potřeby ze dřeva nebo žáruvzdorné umělé hmoty obsažené v rozsahu dodávky.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými 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 protiskluzové plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

4. Rozsah dodávky

- 1 Crêpe Maker
(základní zařízení 2 + pečicí plotýnka 1)
- 1 roztírač těsta 5
- 1 obrabečka palačinek 6
- 1 návod k použití

5. Před prvním použitím

- Vytáhněte všechny díly z balení.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 87)!



NEBEZPEČÍ požáru!

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Pečicí plotýnka 1 přístroje je během provozu velmi horká. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.

UPOZORNĚNÍ: Při prvním použití se může tvořit mírný zápach. To je podmíněno konstrukcí a není to závada na přístroji. Postarejte se o dostatečné větrání.

1. Zcela rozviňte napájecí vedení 8.
2. Položte pečicí plotýnku 1 na základní zařízení 2.
3. Otočte regulátor teploty 3 do polohy 0.
4. Síťovou zástrčku 8 zasuňte do vhodné zásuvky s ochranným kontaktem. Světelná kontrolka 4 svítí zeleně.
5. Otočte regulátor teploty 3 do polohy-MAX. Světelná kontrolka 4 svítí červeně. Přístroj se rozehřívá. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, změní se světelná kontrolka 4 na zelenou.

UPOZORNĚNÍ: Během provozu přístroj udržuje konstantní teplotu. Přístroj se automaticky přepíná mezi rozehríváním (světelná kontrolka 4 červená) a vypnutým ohřevem (světelná kontrolka 4 zelená).

6. Nechejte přístroj zapnutý cca 10–15 minut v poloze MAX.
 7. Otočte regulátor teploty 3 do polohy 0.
 8. Vytáhněte síťovou zástrčku 8 a nechejte přístroj vychladnout.
 9. Přístroj opět vyčistěte.
-

UPOZORNĚNÍ: První hotové palačinky byste z chuťových důvodů neměli jíst, ale vyhodit.

6. *Tipy pro dobré palačinky*

Příprava chutných palačinek crêpes a galettes se podaří se správným těstem a s trochou praxe při roztírání těsta a při obracení palačinek. Tyto tipy vám pomohou:

- Těsto lze lépe zpracovat, když si dostatečně odpočinulo:
 - pro crêpes cca 1 hodiny,
 - pro galettes nejlépe přes noc v lednici.
 - Po odpočinku znovu důkladně promíchejte těsto a zkontrolujte jeho konzistenci.
 - Pohankové těsto pro galettes by mělo mít konzistenci podobnou jogurtu na pití.
 - Těsto na crêpes z pšeničné mouky by mělo být tekuté přibližně jako smetana do kávy.
- Když je těsto příliš husté, přimíchejte ještě trochu vody.

UPOZORNĚNÍ: Vaše první pokusy připravit palačinky budou snazší, pokud bude těsto trochu hustší.

- Na antistatický povrch pečicí plotýnky 1 se musí dát jen velmi málo tuku. Na kus kuchyňského papírového ubrousku nebo na utěrku dejte trochu teplě odolného stolního oleje. Tím potřete před každou novou palačinkou pečicí plotýnku 1. Tak současně odstraníte zbytky z poslední palačinky.
- Pečení palačinky je rychlé: cca 45 sekund na každou stranu. Délka pečení se však liší v závislosti na hustotě těsta a teplotě pečicí plotýnky.
- Zhnědnutí palačinky je ovlivněno nastaveným teplotním stupněm a dobou pečení. Čím vyšší je zvolený teplotní stupeň a delší doba pečení, tím intenzivnější je zhnědnutí.
 - U palačinek crêpes a galettes začněte s teplotním stupněm MAX.
 - Když je zhnědnutí příliš intenzivní, snižte teplotu anebo zkratěte dobu pečení.
 - Když je zhnědnutí příliš slabé, zvýšte teplotu anebo prodlužte dobu pečení.
- Těsto lze snáze rozetřít, když je roztírač těsta 5 navlhčený. Nejlepší je dát si teplou vodu do nádoby, do které si můžete odložit roztírač těsta mezi jednotlivými pracovními chody.
- Obrázek B: Držte roztírač těsta 5 co nejvíce rovně a pohybujte jím rychle kruhovými pohyby vycházejícími ze středu k okraji, abyste těsto rovnoměrně rozprostřeli na pečicí plotýnce 1.
- Pokud již není palačinka na horní straně tekutá, je čas ji otočit. Obrabečku palačinek 6 ved'te dokola rovně pod okrajem palačinky, abyste ji uvolnili z pečicí plotýnky 1.

- Obrázek C: K otočení zasuňte obracečku palačinek 6 uprostřed pod palačinku a nadzvedněte ji. Položte poté palačinku rychlým pohybem na jednu polovinu. Pak druhou polovinu odklopte pohybem podobným navíjení.
- Nejlépe chutnají palačinky čerstvě upečené, ale můžete si je také nechat ohřívát v troubě. Postavte žáruvzdornou formu do trouby při cca 60 °C. Položte hotové palačinky poskládané do formy.
- Při teplotním stupni 1 nebo 2 lze jednotlivé palačinky ohřát.

7. Pečení palačinek



NEBEZPEČÍ požáru!

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Pečicí plotýnka 1 je během provozu velmi horká. 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. Zcela rozviňte napájecí vedení 8.
2. Položte pečicí plotýnku 1 na základní zařízení 2.
3. Otřete utěrkou nebo kuchyňským papírovým ubrouskem s trochou stolního oleje pečicí plotýnku 1.
4. Otočte regulátor teploty 3 do polohy O.
5. Síťovou zástrčku 8 zasuňte do vhodné zásuvky s ochranným kontaktem. Světelná kontrolka 4 svítí zeleně.
6. Zvolte regulátorem teploty 3 požadovaný teplotní stupeň mezi 1 a MAX. Světelná kontrolka 4 svítí červeně. Přístroj se rozehřívá. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, změní se světelná kontrolka 4 na zelenou.

UPOZORNĚNÍ:

- Příklady pro použití teplotních stupňů:
 - stupeň 1–2 k ohřívání palačinek
 - stupeň 3 pro palačinky pancakes
 - stupeň MAX pro palačinky crêpes a galettes
- Během provozu přístroj udržuje konstantní teplotu. Přístroj se automaticky přepíná mezi rozehříváním (světelná kontrolka 4 červená) a vypnutým ohřevem (světelná kontrolka 4 zelená).

7. Na pečicí plotýnku 1 dejte tolik těsta na palačinky, že je cca ze 2/3 pokryta.

POZOR:

- ⊙ Dbejte na to, aby těsto nepřeteklo přes okraj pečicí plotýnky 1.
8. Obrázek B: Rozetřete těsto navlhčeným roztíračem těsta 5 na pečicí plotýnce 1.
 9. Obrázek C: Po cca 45 sekundách (podle zvolené teploty a požadovaného stupně zhnědnutí) otočte palačinku obracečkou palačinek 6.
 10. Přibližně po dalších 45 sekundách je palačinka upečená. Podle chuti ji obložte a poskládejte ji obracečkou palačinek 6.
 11. Zdvihněte hotovou palačinku obracečkou palačinek 6 z pečicí plotýnky 1.

POZOR:

- ⊙ Dbejte při obkládání na to, aby se na pečicí plotýnku 1 nedostala žádná jiná potravina kromě těsta. Jiné potraviny se mohou připálit a nechat na pečicí plotýnce zbytky.

- ⊙ Nikdy nekrájejte palačinku na pečicí plotýnce 1, protože tím by se mohl poškodit antistatický povrch.
- ⊙ Nikdy nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty pro otáčení nebo nazdvihání palačinky na pečicí plotýnce 1, protože tím by se mohl poškodit antistatický povrch.

12. Otočte regulátor teploty 3 do polohy 0.

13. Vytáhněte síťovou zástrčku 8 a nechejte přístroj vychladnout.

8. Čištění

Před prvním použitím přístroj vyčistěte!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku 8 ze zásuvky předtím, než budete přístroj čistit.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nechejte všechny díly před čištěním vychladnout.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Základní zařízení 2, napájecí vedení a síťová zástrčka 8 nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, nechejte přístroj před opětovným uvedením do provozu zkontrolovat.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

- Přístroj po každém použití umyjte a odstraňte přitom všechny zbytky jídla.

1. Otřete základní zařízení 2 měkkým, navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte trochu jemného čisticího prostředku a poté omyjte čistou vodou.
2. Utřete základní zařízení 2 utěrkou dosucha.
3. Pečicí plotýnku 1, roztírač těsta 5 a obracečku palačinek 6 umyjte v myčce na nádobí nebo ručně s jemným čisticím prostředkem.
4. Přístroj poté znovu používejte, až když všechny díly zcela vyschnou.

9. Uschování



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

- Přístroj před sklizením vyčistěte a nechejte všechny díly zcela uschnout.
- Obrázek A: Pro uskladnění přístroje namotejte napájecí vedení 8 na navíjecí kabelu 7 na spodní straně přístroje.
- Přístroj uchovávejte na suchém, bezprašném místě.

10. Recepty

10.1 Palačinky crêpes

Přísady pro cca 10 crêpes:

- 250 g pšeničné mouky
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 2 vejce
- 400 ml nízkotučného mléka
- 100 ml vody

Příprava:

1. Mouku, cukr, vanilkový cukr a sůl promíchejte v míchací misce a doprostřed vytlačte malou prohlubeň.
2. Do prohlubně dejte obě vejce.
3. Míchejte ze středu ručním mixérem na nízký stupeň a přitom postupně přidávejte mléko a vodu.
4. Když vznikne homogenní těsto, mixujte na vyšší stupeň.
5. Nechejte těsto asi 1 hodinu odpočinout.
6. Poté těsto ještě jednou důkladně promíchejte a zkontrolujte konzistenci: Těsto by mělo mít konzistenci přibližně jako smetana do kávy.
7. Pečte crêpes, jak je popsáno, při teplotním stupni MAX.

Návrhy pro sladké náplně

- Cukr
- Skořice a cukr
- Jablečná kaše
- Ořískovo-nugátový krém
- Rozpůlený banán a čokoládová poleva
- Marmeláda, želé, povidla, kompot
- Čerstvé ovoce na kousky
- Zmrzlina

10.2 Crêpes Suzette

Přísady pro 4 Crêpes Suzette:

- 4 upečené palačinky crêpes
- 3 chemicky neošetřené pomeranče
- 4 kostky cukru
- 50 g másla
- 60 g cukru
- 1 citrón
- 4 cl pomerančového likéru (min. 40 % alkoholu)

Příprava:

1. Umyjte, vysušte pomeranč a otřete kostky cukru o pomerančovou kůru.
2. Z tohoto pomeranče nakrájejte plátky.
3. Rozpusťte na pánvi máslo při mírné teplotě.
4. Rozdrťte kostky cukru a se zbývajícím cukrem přidejte do másla.
5. Nechejte rozpustit cukr.
6. Zbývajcí pomeranče a citróny vymačkejte a šťávu pomalu přimíchejte do másla.
7. Přiveďte omáčku k varu.
8. Do omáčky přidejte pomerančové plátky.
9. Crêpes postupně obračejte v horké omáčce, poskládejte a položte je na talíř.
10. Když jsou všechny crêpes otočené a poskládané, rozdělte je rovnoměrně na pánvi a ještě prohřejte.
11. Pomerančový likér zahřejte, vložte ho do naběračky a zapalte.
12. Hořící pomerančový likér přelijte přes crêpes v pánvi.
13. Crêpes flambujte, dokud plameny samy nezhasnou.
14. Upravte na talíři, přelijte ještě trochou omáčky a servírujte.

UPOZORNĚNÍ:

- Aby se flambování podařilo, musí činit obsah alkoholu pomerančového likéru minimálně 40 %. Pomerančový likér i připravené crêpes se musí zahřát, ale nevařit.

- Varianta bez alkoholu: Recept je velmi dobrý i bez flambování.
- Ke Crêpes Suzette se velmi dobře hodí také vanilková zmrzlina.

10.3 Palačinky galettes (bezlepkové)

Galettes se vyrábí z pohankového těsta a jsou připravovány převážně jako slaná varianta, lze si na nich ale pochutnat také se sladkou náplní (jako crêpes). Pohanková mouka je od přírody bezlepková.

Přísady pro cca 8 galettes:
 250 g pohankové mouky
 1 zarovnaná lžička hrubozrnné mořské soli
 1 vejce
 225 ml plnotučného mléka (3,5 % tuku)
 400 ml vody

Příprava:

1. Mouku a sůl promíchejte v míchací misce a doprostřed vytlačte malou prohlubeň.
2. Do prohlubně dejte vejce.
3. Důkladně promíchejte ze středu vařečkou a přitom postupně přidávejte mléko a vodu.
4. Když vznikne homogenní těsto, pokračujte v důkladném míchání, až se v těstě nenachází žádné bublinky
5. Nechejte těsto odpočinout přes noc v lednici.
6. Poté těsto ještě jednou důkladně promíchejte a zkontrolujte konzistenci: Těsto by mělo mít konzistenci přibližně jako jogurt na pití.
7. Pečte galettes, jak je popsáno, při teplotním stupni MAX.

Veganská varianta

Při této klasické variantě galettes se nepoužívají vejce ani mléko. Příprava je identická.

Přísady pro cca 8 galettes:
 300 g pohankové mouky
 1 zarovnaná lžička hrubozrnné mořské soli
 450 ml vody

Návrhy pro slané náplně

- Volské oko (po otočení dát vejce ihned doprostřed)
- Strouhaný sýr (po otočení dát na Galette)
- Šunka, smažená slanina, salám
- Uzený losos
- Dušená zelenina (např. chřest, žampiony, listový špenát)

10.4 Galettes complètes

Tento výživný recept je klasikou z Bretaně, kde se servíruje se cidrem.

Přísady pro 4 Galettes complètes
Těsto pro 4 galettes
 4 vejce
 trochu soli a pepře
 150 g strouhaného sýra (např. Comté)
 2 plátky vařené šunky

Příprava:

1. Vařenou šunku nakrájejte na proužky.
2. První stranu Galette pečte jako obvykle na stupeň MAX.
3. Ihned po otočení dejte doprostřed vejce a snižte teplotu na stupeň 3–4.
4. Vejce okořeňte podle chuti solí a pepřem.
5. Když je bílek zpevněn, rozdělte okolo žlutku strouhaný sýr a proužky šunky.
6. Když je sýr roztavený, přeložte trochu obracečkou palačinek 6 okraje Galette, aby bylo uprostřed ještě vidět vejce.

10.5 Palačinky pancakes

Americké pancakes jsou malé, tlusté, měkké a vzdušné – perfektní pro americkou snídaň!

Přísady pro cca 4–6 porcí:

- 4 vejce
- 250 g pšeničné mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 250 ml plnotučného mléka (3,5%)
- 2 špetky soli

Příprava:

1. Oddělte bílky od žloutků.
2. Promíchejte mouku a prášek do pečiva.
3. Ke žloutkům za stálého míchání střídavě přidávejte porce mléka a mouky s práškem do pečiva a ručním mixérem rozmíchejte na hladké těsto.
4. Z bílků se solí vyšlehejte sníh.
5. Sníh přidejte do těsta.
6. Pancakes připravte ihned bez doby odpočinku: Dejte pro jeden pancake 1–2 lžičce těsta na pečicí plotýnku 1 a pečte pancakes z obou stran cca 3 minuty na teplotní stupeň 3, dokud nejsou zlatohnědé.

Sladké k tomu:

- Posypat moučkovým cukrem
- Javorový sirup
- Čerstvé ovoce (např. jahody, borůvky)
- Kompot

Slané k tomu:

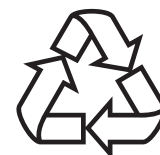
- Křupavá slanina
- Zeleninové těstoviny
- Uzený losos
- Čerstvý salát

11. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. 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.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. 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.

12. Technické parametry

Model:	SCM 1500 D4
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1500 W

Použité symboly

	Ochranné uzemnění
	Testovaná Bezpečnost. Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, 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.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. 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.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebením, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných dílů.

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: 314947 a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- 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 www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 314947 otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

 Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 314947



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	94
2. Účel použitia.....	95
3. Bezpečnostné pokyny	95
4. Obsah balenia	98
5. Pred prvým použitím	98
6. Tipy na dobré palacinky	99
7. Pečenie palaciniiek	100
8. Čistenie.....	101
9. Uskladnenie	101
10. Recepty	102
10.1 Palacinky „crêpe“	102
10.2 Palacinky „crêpes suzette“	102
10.3 Palacinky „galette“ (bezlepkové).....	103
10.4 Palacinky „galettes complètes“	103
10.5 Lievance	104
11. Likvidácia	104
12. Technické údaje	105
13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	105

1. Prehľad

1	Platňa na pečenie (odnímateľná)
2	Základný prístroj
3	0 – 4 / MAX Regulátor teploty (bezstupňový)
4	Kontrolka (integrovaná v regulátore teploty): - svieti nazeleno, keď prístroj neheje a keď sa dosiahne prevádzková teplota - svieti načerveno, keď sa prístroj zahrieva
5	Stierka
6	Obracačka palaciniiek

Obrázok A: Spodná strana prístroja

7	Navíjanie kábla (na spodnej strane)
8	Pripojovací kábel so zástrčkou

Ďakujeme vám za dôveru!

Blahoželáme vám k novému výrobníku francúzskych palaciniiek.

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

- Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.
- Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!
- Prístroj sa smie používať 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. Návod na obsluhu je súčasťou prístroja.

Prajeme vám veľa radosti z vášho nového výrobníka palaciniiek!

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia 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 sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

2. Účel použitia

Výrobník palaciniiek je vhodný na pečenie rôznych druhov palaciniiek – „crêpe“, „galette“, lievance a pod. Príprava iných potravín nie je dovolená.

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie


VÝSTRAHA pred vecnými škodami!
Tvrdé a ostré predmety (napr. kovová lyžička) môžu poškodiť antiadhéznú vrstvu platne na pečenie. Používajte výhradne kuchynské náradie, ktoré je súčasťou balenia alebo drevené náradie, prípadne náradie vyrobené zo žiaruvzdorného plastu.

Symbol na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály a potraviny sa nemenia v chuti ani vo vône.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú 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 smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
-  ⊙ Platňa na pečenie 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 101).
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového pripojovacieho vedenia tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba. Tým sa zabráni ohrozeniu, ktoré by mohlo vyplývať z poškodeného kábla.
- ⊙ Nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Pri ich použití by mohlo dôjsť k poškodeniu prístroja a nepriľnavej 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 udusenia.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vy-

tiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Nikdy nestrkajte do otvorov na prístroji žiadne predmety.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranou kontaktov, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Po vypnutí prístroj nie je celkom odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... po každom použití,
 - ... pred čistením a
 - ... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.
- ⊙ V prevádzke musí byť pripojovací kábel úplne odvinutý, aby ste zabránili 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.
- ⊙ Prístroj počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru, aby ste mohli včas zasiahnuť, ak by sa vyskytli poruchy funkcie.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Tvrdé a ostré predmety (napr. kovová lyžička) môžu poškodiť antiadhéznú vrstvu platne na pečenie. Používajte výhradne kuchynské náradie, ktoré je súčasťou balenia alebo drevené náradie, prípadne náradie vyrobené zo žiaruvzdorného plastu.
- ⊙ 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 plastovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že mnohé z týchto látok obsahujú zložky, ktoré narušia plastové nožičky a zmäkčia ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

4. Obsah balenia

- 1 výrobnik palacínok (základný prístroj 2 + platňa na pečenie 1)
- 1 stierka 5
- 1 obracačka palacínok 6
- 1 návod na obsluhu

5. Pred prvým použitím

- Vyberte všetky diely z obalu.
- Skontrolujte, či sú diely kompletne a nepoškodené.
- Pred prvým použitím prístroj vyčistite (pozri „Čistenie“ na strane 101)!



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

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



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

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

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

1. Pripojovací kábel 8 úplne odviňte.
2. Položte platňu na pečenie 1 na základný prístroj 2.
3. Regulátor teploty 3 otočte do polohy 0.
4. Zasuňte zástrčku 8 do vhodnej zásuvky s ochranným kontaktom. Kontrolka 4 svieti nazeleno.
5. Regulátor teploty 3 otočte do polohy MAX. Kontrolka 4 svieti načerveno. Prístroj sa zohrieva. Keď sa dosiahne nastavená teplota, zmení sa kontrolka 4 na zelenú.

UPOZORNENIE: Počas prevádzky prístroj udržuje konštantnú teplotu. Prístroj automaticky prepína sem a tam medzi zahrievaním (kontrolka 4 červená) a vypnutím ohrevu (kontrolka 4 zelená).

6. Prístroj nechajte asi 10 – 15 zapnutý v polohe MAX.
 7. Regulátor teploty 3 otočte do polohy O.
 8. Vytiahnite zástrčku 8 a nechajte prístroj vychladnúť.
 9. Prístroj znovu vyčistite.
-

UPOZORNENIE: Z chuťových dôvodov by sa prvé upečené palacinky nemali zjesť, ale vyhodíť.

6. *Tipy na dobré palacinky*

Pečenie chutných palacínok „crêpe“ a „galette“ sa podarí so správnym cestom a trochou cviku pri rozdeľovaní cesta a pri obracaní palacínok. Tieto tipy vám pomôžu:

- Cesto sa dá lepšie spracovať, keď ho necháte dostatočne odležať:
 - na palacinky „crêpe“ cca 1 hodinu,
 - na palacinky „galette“ najlepšie cez noc v chladničke.
 - Po odležaní cesto ešte raz poriadne premiešajte a skontrolujte konzistenciu cesta.
 - Pohánkové cesto na „galette“ by malo mať približne konzistenciu tekutého jogurtu.
 - Cesto na „crêpe“ zo pšeničnej múky by malo byť tekuté asi ako smotana do kávy.
- Keď je cesto husté, zamiešajte do neho ešte trochu vody.

UPOZORNENIE: Vaše prvé pokusy pri pečení palacínok vám pôjdu ľahšie, keď bude cesto trochu hrubšie.

- Antiadhézná vrstva platne na pečenie 1 sa musí len veľmi málo namastiť. Na kúsok kuchynskej papierovej utierky alebo na utierku na riad dajte trochu jedlého oleja na pečenie. Potrite ňou platňu na pečenie 1 pred každou novou palacinkou. Tak súčasne odstránite zvyšky z poslednej palacinky.
- Pečenie palacinky ide rýchlo: cca 45 sekúnd na každej strane. Dĺžka pečenia sa však mení podľa hrúbky cesta a teploty platne na pečenie.
- Zhnednutie palacinky ovplyvňuje nastavený teplotný stupeň a doba pečenia. Čím vyšší je zvolený teplotný stupeň a čím dlhšia je doba pečenia, o to silnejšie je zhnednutie.
 - Pri palacinkách „crêpe“ a „galette“ začnite s teplotným stupňom MAX.
 - Keď príliš zhnednú, znížte teplotu a/alebo skráťte dobu pečenia.
 - Keď je zhnednutie slabé, zvýšte teplotu a/alebo predĺžte dobu pečenia.
- Cesto sa dá ľahšie rozdeliť, keď je stierka 5 navlhčená. Najlepšie je, keď dáte teplú vodu do nádoby, do ktorej môžete stierku medzi jednotlivými pracovnými krokmi odložiť.
- Obrázok B: Stierku 5 držte čo najplochejšie a pohybujte ňou rýchlo krúživými pohybmi od stredu k okraju, aby ste cesto rovnomerne rozdelili na platni na pečenie 1.
- Keď už palacinka na vrchnej strane nie je tekutá, je čas ju obrátiť. Prejdite obracačkou palacínok 6 plocho dookola pod okrajom palacinky, aby ste ju uvoľnili z platne na pečenie 1.
- Obrázok C: Keď chcete palacinku obrátiť, zasuňte obracačku palacínok 6 do stredu pod palacinku a nadvihnite

ju. Rýchlym pohybom potom položte palacinku na jednu polovicu. Potom odviňte druhú polovicu.

- Najlepšie si vychutnáte palacinky čerstvo upečené, ale tiež ich môžete udržiavať teplé v rúre. Postavte teplovzdornú formu do rúry na pečenie zohriatej asi na 60 °C. Hotové palacinky položte poskladané do formy.
- Na teplotnom stupni 1 alebo 2 sa dajú jednotlivé palacinky zohriať.

7. Pečenie palacínok



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

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



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!
Tvrdé a ostré predmety (napr. kovová lyžička) môžu poškodiť antiadhéznú vrstvu platne na pečenie 1. Používajte výhradne kuchynské náradie, ktoré je súčasťou balenia alebo drevené náradie, prípadne náradie vyrobené zo žiaruvzdorného plastu.

1. Pripojovací kábel 8 úplne odviňte.
2. Položte platňu na pečenie 1 na základný prístroj 2.
3. Utierkou na riad alebo kúskom kuchynskej papierovej utierky s malým množstvom jedlého oleja utrite platňu na pečenie 1.
4. Regulátor teploty 3 otočte do polohy 0.
5. Zasuňte zástrčku 8 do vhodnej zásuvky s ochranným kontaktom. Kontrolka 4 svieti nazeleno.

6. Regulátorom teploty 3 zvolte želaný teplotný stupeň od 1 do MAX. Kontrolka 4 svieti načerveno. Prístroj sa zohrieva. Keď sa dosiahne nastavená teplota, zmení sa kontrolka 4 na zelenú.

UPOZORNENIA:

- Príklady použitia teplotných stupňov:
 - stupeň 1 – 2 na zohriatie palacínok
 - stupeň 3 na lievance
 - stupeň MAX na „crêpe“ a „galette“
- Počas prevádzky prístroj udržiava konštantnú teplotu. Prístroj automaticky prepína sem a tam medzi zahrievaním (kontrolka 4 červená) a vypnutím ohrevu (kontrolka 4 zelená).

7. Na platňu na pečenie 1 dajte toľko palacínok, aby bola pokrytá asi z 2/3.

POZOR:

- ⊙ Dbajte o to, aby cesto nepretekalo cez okraj platne na pečenie 1.

8. Obrázok B: Rozdeľte cesto navlhčenou stierkou 5 rovnomerne na platni na pečenie 1.
9. Obrázok C: Asi po 45 sekundách (podľa zvolenej teploty a požadovaného stupňa zhnedenia) obráťte palacinku obracačkou palacínok 6.
10. Približne po ďalších 45 sekundách je palacinka hotovo upečená. Obložte ju podľa chuti a zložte ju pomocou obracačky palacínok 6.
11. Hotovú palacinku zdvihnite pomocou obracačky palacínok 6 z platne na pečenie 1.

POZOR:

- ⊙ Pri obkladaní dbajte o to, aby sa na platňu na pečenie 1 nedostali iné potraviny okrem cesta. Iné potraviny sa môžu pripieť a zanechať na platni na pečenie zvyšky.

- ⊙ Palacinku nikdy nekrájajte na platni na pečenie 1, pretože by sa mohla poškodiť anti adhézna vrstva.
- ⊙ Nikdy nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety na obracanie alebo zdvíhanie palacinky na platni na pečenie 1, pretože by sa tým mohla poškodiť antiadhézna vrstva.

12. Regulátor teploty 3 otočte do polohy 0.

13. Vytiahnite zástrčku 8 a nechajte prístroj vychladnúť.

8. Čistenie

Pred prvým použitím prístroj vyčistite!



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku 8 zo zásuvky.



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte všetky časti vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Základný prístroj 2, pripojovací kábel a zástrčka 8 sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, pred opätovným uvedením do prevádzky nechajte prístroj skontrolovať.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

- Prístroj očistite po každom použití a pri čistení odstraňte všetky zvyšky jedál.

1. Základný prístroj 2 utrite mäkkou, vlhkou handričkou. V prípade potreby použite jemný prostriedok na umývanie riadu a následne utrite čistou vodou.
2. Základný prístroj 2 osušte utierkou na riad.
3. Platňu na pečenie 1, stierku 5 a obracačku palaciniiek 6 čistite v umývačke riadu alebo ručne jemným umývacím prostriedkom.
4. Prístroj znovu používajte až vtedy, keď sú všetky diely úplne suché.

9. Uskladnenie



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- Pred odložením prístroj vyčistite a všetky jeho časti nechajte úplne uschnúť.
- Obrázok A: Keď chcete prístroj odložiť, naviňte pripojovací kábel 8 na navíjanie kábla 7 na spodnej strane prístroja.
- Prístroj uchovávajte na suchom, bezprašnom mieste.

10. Recepty

10.1 Palacinky „crêpe“

Prísady asi na 10 palaciniiek

250 g pšeničnej múky

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

1 štipka soli

2 vajcia

400 ml nízkoťučného mlieka

100 ml vody

Príprava:

1. Múku, cukor, vanilkový cukor a soľ zmiešajte v miešacej miske a v strede vytlačte malú priehlbínu.
2. Do priehlbiny dajte obidve vajcia.
3. Miešajte ručným mixérom smerom od stredu na nízkom stupni a pritom postupne pridávajte mlieko a vodu.
4. Keď vznikne homogénne cesto, miešajte na vyššom stupni.
5. Cesto nechajte asi 1 hodinu odležať.
6. Potom ho ešte raz poriadne premiešajte a skontrolujte konzistenciu: Cesto by malo mať konzistenciu asi ako smotana do kávy.
7. Pečte palacinky podľa popisu na teplotnom stupni MAX.

Návrhy sladkých náplní

- Cukor
- Škorica a cukor
- Jablkové pyré
- Orieškovo-nugátový krém
- Rozpolený banán a čokoládová poleva
- Džem, želé, slivkový lekvár, kompót
- Kúsky čerstvého ovocia
- Zmrzlina

10.2 Palacinky „crêpes suzette“

Prísady na 4 „crêpes suzette“

4 hotovo upečené palacinky

3 neošetrené pomaranče

4 kocky cukru

50 g masla

60 g cukru

1 citrón

4 cl pomarančového likéru (min. 40 % alkoholu)

Príprava:

1. Pomaranč umyte, usušte a kocky cukru pootierajte po pomarančovej kôre.
2. Z tohto pomaranča nakrájajte plátky.
3. Maslo roztopte pri nízkej teplote na panvici.
4. Kocky cukru rozdrobte a zvyšný cukor dajte do masla.
5. Cukor nechajte roztopiť.
6. Zvyšné pomaranče a citróny vytlačte a šťavu pomaly primiešajte do masla.
7. Omáčku nechajte trochu zvariť.
8. Plátky pomaranča dajte do omáčky.
9. Palacinky zaradom obráťte v horúcej omáčke, poskladajte a uložte na tanier.
10. Keď sú všetky palacinky otočené a poskladané, poukladajte ich rovnomerne na panvicu a ešte raz zahrejte.
11. Zohrejte pomarančový likér, dajte ho do naberačky a zapáľte.
12. Horiaci pomarančový likér rozdeľte na palacinky v panvici.
13. Palacinky flambujte, kým plameň sám nezhasne.
14. Palacinky upravte na tanieri, dajte na ne ešte trochu omáčky a podávajte.

UPOZORNENIA:

- Aby sa flambovanie podarilo, musí byť obsah alkoholu v pomarančovom likéri minimálne 40 %. Tak pomarančový likér, ako aj pripravené palacinky musia byť zahriate, ale nesmú sa variť.

- Variant bez alkoholu: Recept výborne chutí aj bez flambovania.
- K palacinkám „crêpes suzette“ sa veľmi dobre hodí aj vanilková zmrzlina.

10.3 Palacinky „galette“ (bezlepkové)

Palacinky „galette“ sa robia z pohánkového cesta a pripravujú sa zvyčajne ako slaný variant, môžete si ich však vychutnať aj so sladkou náplňou (ako „crêpe“). Pohánka je prirodzene bezlepková.

Prísady asi na 8 „galette“ :

- 250 g pohánkovej múky
- 1 zarovnaná čajová lyžička hrubej morskej soli
- 1 vajce
- 225 ml plnotučného mlieka (3,5% tuku)
- 400 ml vody

Príprava:

1. Múku a soľ zmiešajte v miešacej miske a v strede vytlačte malú priehlbínu.
2. Do priehlbiny dajte vajíčko.
3. Ručne poriadne premiešajte varechou smerom od stredu a pritom postupne pridávajte mlieko a vodu.
4. Keď vznikne homogénne cesto, rukou ďalej silne miešajte, kým sa v ceste nevytvoria malé bublinky.
5. Cesto nechajte cez noc odstáť v chladničke.
6. Potom ho ešte raz poriadne premiešajte a skontrolujte konzistenciu: Cesto by malo mať konzistenciu asi ako tekutý jogurt.
7. Pečte palacinky „galette“ podľa popisu na teplotnom stupni MAX.

Vegánsky variant

Pri tomto klasickom variante „galette“ sa nepoužíva vajíčko ani mlieko. Príprava je identická.

Prísady asi na 8 „galette“ :

- 300 g pohánkovej múky
- 1 zarovnaná čajová lyžička hrubej morskej soli
- 450 ml vody

Návrhy slaných náplní

- Volské oko (po obrátení dajte ihneď vajíčko do stredu)
- Nastrúhaný syr (po obrátení dajte na „galette“)
- Šunka, pečená slanina, saláma
- Údený losos
- Dusená zelenina (napr. špargľa, šampiňóny, listový špenát)

10.4 Palacinky „galettes complètes“

Tento výživný recept je klasika z Bretagne, kde sa podáva s cidre.

Prísady na 4 „galettes complètes“ :

- Cesto na 4 „galette“
- 4 vajcia
- Trocha soli a korenia
- 150 g nastrúhaného syra (napr. Comté)
- 2 plátky varenej šunky

Príprava:

1. Uvarenú šunku nakrájajte na prúžky.
2. Prvú stranu „galette“ pečte ako zvyčajne na stupni MAX.
3. Ihneď po obrátení dajte do stredu vajce a teplotu prestavte na stupeň 3 – 4.
4. Vajce podľa chuti dochuťte soľou a čiernym korením.
5. Keď vajce stuhne, rozdeľte okolo žĺtka nastrúhaný syr a prúžky šunky.
6. Keď sa syr rozpustí, obracačkou palacinek 6 trochu preložte okraje „galette“, aby bol ešte vidieť stred vajíčka.

10.5 Lievance

Americké palacinky sú malé, hrubé, mäkké a vzdušné – perfektné na americké raňajky!

Prísady asi na 4 – 6 porcií:

- 4 vajcia
- 250 g pšeničnej múky
- 2 čajové lyžičky prášku na pečenie
- 250 ml plnotučného mlieka (3,5%)
- 2 štipky soli

Príprava:

1. Vajíčka oddel'ite.
2. Zmiešajte múku a prášok na pečenie.
3. Žltka miešajte a striedavo pridávajte porcie mlieka a múčnej zmesi a ručným mixérom vymiešajte na hladké cesto.
4. Bielko so soľou vymiešajte do tuha.
5. Vaječný sneh primiešajte do cesta.
6. Lievance ihneď pripravujte bez odstá-tia: Na jeden lievanec dajte na platňu na pečenie 1 1 – 2 polievkové lyžice cesta a lievance pečte z oboch strán cca 3 minúty na teplotnom stupni 3, kým nebudú zlatohnedé.

Niečo sladké k tomu:

- posypte práškovým cukrom
- javorový sirup
- čerstvé ovocie (napr. jahody, čučoried-ky)
- kompót

Niečo slané k tomu:

- dochrumkava upečená slanina
- zeleninové rezance
- údený losos
- čerstvý šalát

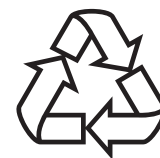
11. Likvidácia

Tento produkt podlieha európ-skej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smet-ného koša na kolesách zna-mená, 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 pro-dukty sa nesmú likvidovať s bežným domá-cim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie ozna-čuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomá-ha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.








Obal

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

12. Technické údaje

Model:	SCM 1500 D4
Sieťové napätie	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1500 W

Použité symboly

	Ochranné uzemnenie
	Overená bezpečnosť. Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Prod-SG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

13. 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 materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. 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 príslušnú 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 spoľatné.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný. Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených 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 reklamacii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku IAN: 314947 a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- 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 www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalčný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) 314947 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Service středisko

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

IAN: 314947



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NEMECKO