

# SILVERCREST®



## CRÊPE MAKER SCM 1500 E4

**HU**

### ÓRIÁSPALACSINTA SÜTŐ

Kezelési útmutató

**CZ**

### PALAČINKOVAČ

Návod k obsluze,

**SK**

### PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU PALACINIEK

Návod na obsluhu

**DE AT CH**

### CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

IAN 340660\_1910

HU

CZ SK



**(HU)**

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

**(CZ)**

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

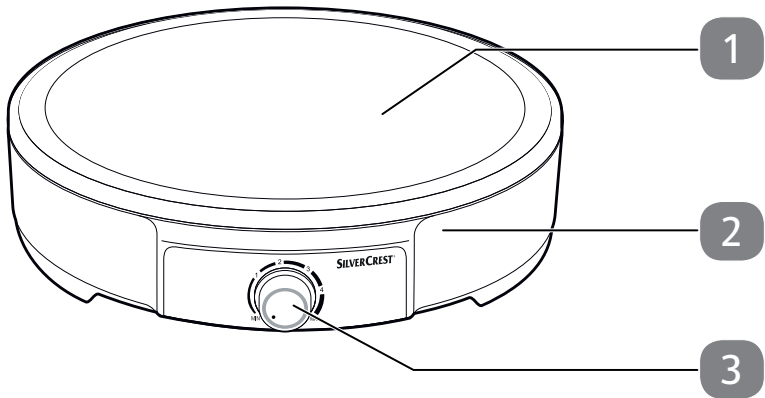
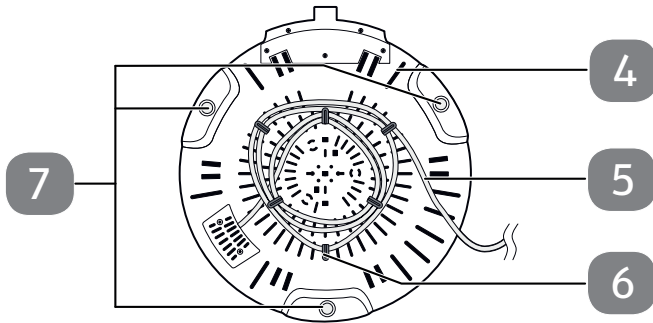
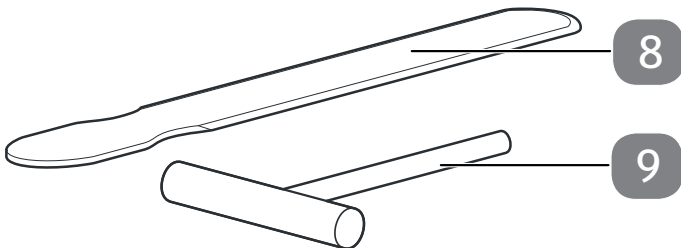
**(SK)**

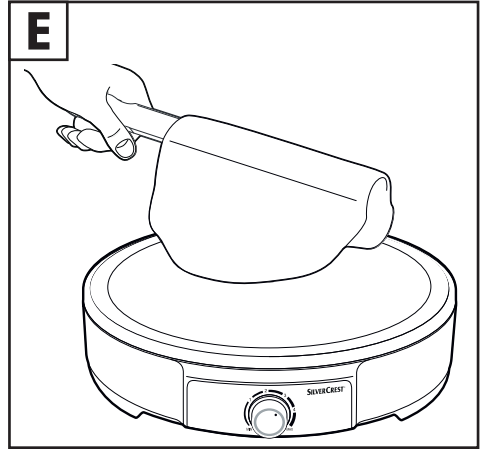
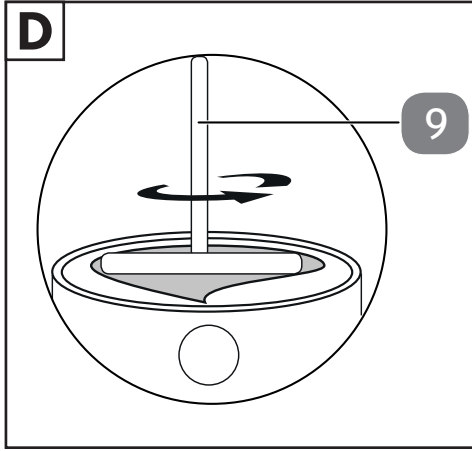
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

**(DE AT CH)**

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

HU	Kezelési útmutató	Oldal	5
CZ	Návod k obsluze	Strana	27
SK	Návod na obsluhu	Strana	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	71

**A****B****C**



# Tartalom

<b>1.</b>	<b>Bevezetés.....</b>	<b>6</b>
1.1.	A jelen használati útmutató ismertetése.....	6
1.2.	Jelmagyarázat.....	6
<b>2.</b>	<b>Rendeltetészerű használat .....</b>	<b>8</b>
<b>3.</b>	<b>Biztonsági utasítások .....</b>	<b>8</b>
<b>4.</b>	<b>Az alkotórészek leírása .....</b>	<b>13</b>
4.1.	Előoldal.....	13
4.2.	Hátoldal.....	13
4.3.	Tartozékok.....	13
<b>5.</b>	<b>A csomag tartalma .....</b>	<b>14</b>
<b>6.</b>	<b>Műszaki adatok .....</b>	<b>14</b>
<b>7.</b>	<b>Megfelelőségi információk .....</b>	<b>15</b>
<b>8.</b>	<b>Kezelés .....</b>	<b>15</b>
8.1.	Tennivalók az első használat előtt .....	15
8.2.	Palacsinta sütése.....	16
8.3.	Tippek.....	17
<b>9.</b>	<b>Receptek .....</b>	<b>18</b>
9.1.	Palacsinta alaprecept.....	18
9.2.	Édes palacsinta recept.....	18
9.3.	Crêpes Suzette.....	19
9.4.	Vegán palacsinta.....	20
<b>10.</b>	<b>Tisztítás .....</b>	<b>21</b>
<b>11.</b>	<b>Tárolás/szállítás .....</b>	<b>21</b>
<b>12.</b>	<b>Üzemzavar és elhárítás .....</b>	<b>22</b>
<b>13.</b>	<b>Ártalmatlanítás .....</b>	<b>22</b>
<b>14.</b>	<b>Impresszum.....</b>	<b>23</b>
14.1.	A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések.....	23
<b>15.</b>	<b>Jótállási Tájékoztató .....</b>	<b>23</b>
<b>16.</b>	<b>Adatvédelmi nyilatkozat .....</b>	<b>25</b>

## 1. Bevezetés

### 1.1. A jelen használati útmutató ismertetése

Gratulálunk új készüléke vásárlásához. Kiváló minőségű terméket választott. A használati útmutató a termék része. Fontos utasításokat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerje meg az összes kezelési és biztonsági utasítást. Csak a leírt módon és csak a megadott alkalmazási területeken használja a terméket. Jól őrizze meg ezt a használati útmutatót. A termék továbbadása esetén mellékelje az összes dokumentumot.

### 1.2. Jelmagyarázat



#### **VESZÉLY!**

Közvetlenül fenyegető életveszélyre való figyelmeztetés!

- ▶ A halálos vagy súlyos sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



#### **VESZÉLY!**

Elektromos áramütésre való figyelmeztetés!

- ▶ A halálos vagy súlyos sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Lehetséges életveszélyre és/vagy súlyos, maradandó sérülésekre való figyelmeztetés!

- ▶ Az esetlegesen halálos vagy súlyos sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Forró felületek okozta közepes vagy enyhe sérülésekre való figyelmeztetés!

- ▶ Az esetlegesen enyhe vagy könnyebb sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



#### **ÉRTESÍTÉS!**

Az anyagi károk elkerüléséhez vegye figyelembe a megjegyzéseket!

- ▶ Az esetlegesen anyagi károkat okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



Összeszereléssel vagy működéssel kapcsolatos megjegyzések



Váltakozó áram



Utasítás végrehajtandó műveletre a veszélyek elkerülése érdekében



Utasítás végrehajtandó műveletre



Felsorolás



Az ilyen szimbólummal jelölt termékek teljesítik az EU-irányelvek követelményeit (lásd a „Megfelelőségi tudnivalók” című fejezetet).



Ellenőrzött biztonság: A jelen szimbólummal megjelölt termékek teljesítik a termékbiztonsági törvény követelményeit.



A csomagolóanyagok jelölése a hulladék elkülönítése során. Jelölés rövidítésekkel (a) és számokkal (b), amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok/20–22: papír és kartonpapír/80–98: kompozitok



A készüléket környezetbarát módon ártalmatlanítsa (lásd „13. Ártalmatlanítás” az 22. oldalon)



A sütőlap mosogatógépben tisztítható.



A sütőlap ILAG tapadásgátló bevonattal rendelkezik.



Az EU-ban használt szimbólum élelmiszerrel érintkező anyagok, pl. csomagolások vagy készülékfelületek jelölésére.

## 2. Rendeltetészerű használat

Ezt a készüléket csak palacsinta, amerikai palacsinta vagy hasonló készítmény sütésére szabad használni magánháztatásokban. A készülék ipari használatra nem alkalmas.

Vegye figyelembe, hogy nem rendeltetészerű használat esetén érvényét veszti a jótállás:

- Hozzájárulásunk nélkül ne alakítsa át a készüléket, és ne használjon általunk nem engedélyezett vagy nem általunk szállított kiegészítő eszközöket.
- Csak az általunk szállított vagy engedélyezett pótalkatrészeket és tartozékokat használja.
- Vegye figyelembe a jelen használati útmutatóban szereplő összes információt, különösképpen a biztonsági utasításokat. Minden más használat nem rendeltetészerűnek minősül, és személyi sérülésekhez vagy anyagi károkhoz vezethet.

## 3. Biztonsági utasítások



### FIGYELMEZTETÉS!

#### Sérülésveszély!

Gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező (például részben fogyatékkal élő, vagy korlátozott fizikai és mentális képességekkel rendelkező idősebb személyek), illetve a szükséges tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (például idősebb gyermekek) sérülésének veszélye.

- A készüléket és tartozékait gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve kellő tapasztalattal és/vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben ez felügyelet mellett történik, vagy ha betanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették a használatból fakadó veszélyeket.



- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartásokat nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha betöltötték a 8. életévüket, és a munkálato-  
kat felügyelet mellett végzik.
- A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől  
és a csatlakozóvezetékétől.
- Üzem közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készülék használata során kerülje a füstképződést, mivel az a  
különösen érzékeny légzőrendszerrel rendelkező kisállatokra (pl.  
madarakra) nézve veszélyes. A madarakat és más kisállatokat  
tartsa távol a konyhától.
- A háziállatokat mindenképpen tartsa távol az elektromos készülé-  
kektől.



## **VESZÉLY!**

### **Fulladásveszély!**

A csomagolófóliák lenyelhetők vagy szakszerűtlenül hasz-  
nálhatók, ezért fulladásveszély áll fenn!

- Az alkalmazott csomagolóanyagok (zacskók, polisztirol elemek  
stb.) gyermekek előtt elzárt helyen tárolandók.



## **VESZÉLY!**

### **Áramütés/rövidzárlat veszélye!**

Az áramvezető alkatrészek miatt áramütés/rövidzárlat ve-  
szélye áll fenn.

- A készüléket kizárólag szakszerűen felszerelt, jól elérhető, a felál-  
lítás helyéhez közel található dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa.  
A helyi hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék műsza-  
ki adatainak.
- Arra az esetre, ha a készüléket gyorsan le kell választani a háló-  
zatról, a dugaszolóaljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- Húzza ki a csatlakozóaljzatból a készülék hálózati csatlakozódu-  
góját használat után és minden tisztítás megkezdése előtt, valamint  
akkor is, ha felügyelet nélkül hagyja.

# SILVERCREST®

- A csatlakozódugót mindig a hálózati csatlakozódugónál fogva húzza ki az aljzatból, soha ne a hálózati kábelnél fogva.
- A készülék teljes árammentesítéséhez húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne érintkezzen forró tárgyakkal vagy felületekkel (pl. a tűzhely lapjával).
- Az első használat előtt és minden használat után ellenőrizni kell a készüléket és a hálózati kábelt, hogy nincs-e rajtuk sérülés.
- Ne helyezze üzembe a készüléket, ha látható sérülések vannak a készüléken vagy a hálózati kábelben, illetve ha a készülék leesett.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt kizárólag minősített szakszervizben javíttassa, vagy forduljon az ügyfélszolgálathoz.
- Ha a szállítás során keletkezett sérüléseket észlel a készüléken, azonnal forduljon a szervizhez.
- A készülék belseje veszélyes elektromos feszültség alatt áll. Soha ne nyissa fel a házat és ne vezessen be tárgyakat a szellőzőnyíláson. Semmi esetre se hajtson végre önállóan változtatásokat a készüléken, és ne próbálja meg felnyitni és/vagy megjavítani a készülék részeit.
- Tilos a készüléket vízbe vagy más folyadékba meríteni, folyó víz alá tartani vagy nedves helyiségekben használni, ez ugyanis áramütéshez vezethet.
- Tartsa távol a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozódugót mosdókagylóktól, mosogatótálcaiktól és hasonlóktól.
- Ne helyezzen folyadékkal teli edényeket (pl. vázát vagy italokat) a készülékre vagy annak közelébe.
- Tilos megérinteni a készüléket vagy a hálózati kábelt nedves kézzel.
- A készülék kizárólag beltérben üzemeltethető.

- Húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból, ha
  - a készüléket tisztítja,
  - a készülék nedves vagy vizes lett,
  - már nem használja a készüléket.
  - a készülék nincs felügyelet alatt,
  - zivatar esetén.
- Tekerje ki teljesen a hálózati kábelt.
- Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt.
- Amennyiben szükség van rá, kizárólag az érvényes biztonsági rendelkezések alapján engedélyezett hosszabbítókábelt használjon.



## **FIGYELMEZTETÉS!**

### **Tűzveszély!**

Üzem közben felforrósodik a készülék. A készülék közvetlen közelében lévő éghető tárgyak meggyulladhatnak.

- Ne helyezze a készüléket olyan felületekre, amelyek felforrósodhatnak (pl. főzőlapok), még akkor sem, ha páraelszívó van telepítve.
- Hagyjon megfelelő távolságot ezen készülék és más készülékek, ill. a fal között, hogy szabadon keringhessen közöttük a levegő.
- Üzem közben ne takarja le a készüléket.
- Sohase használja a készüléket könnyen éghető tárgyak, mint vitrázsok, függönyök, papír stb. alatt.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időkapcsoló órával vagy különálló távirányító rendszerrel.
- Üzemelés közben sohase hagyja felügyelet nélkül a készüléket.



## VIGYÁZAT!

### Sérülésveszély!

Üzem közben a készülék megérinthető felületei nagyon fel-forrósodnak.

- Üzem közben csak a hőmérséklet-szabályozót (3) érintse meg.
- Csak annyi tésztával használja a készüléket, hogy a sütőfelület széle szabadon maradjon. Ellenkező esetben oldalt lefolyhat a tészta.
- Sütés közben gőz lép ki. Ne nyúljon a gőzbe és ne tartsa a fejét a készülék fölé – forrázásveszély áll fenn.
- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket. A fűtőelem egy ideig a lekapcsolás után is forró marad. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg.
- Üzemelés közben sohasse mozgassa a készüléket.



## ÉRTEŚÍTÉS!

### Anyagi károk veszélye!

A készülék szakszerűtlen használata/szakszerűtlen felállítása miatt anyagi károk keletkezhetnek.

- Stabil, sík, hőálló és száraz felületre állítsa fel a készüléket.
- Ne állítsa a készüléket asztal szélére, mivel megbillenhet és lees-het. Ne lógassa át a hálózati kábelt a munkalap széle felett.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelben ne lehessen megbotlani, és ne használjon hosszabbítót.
- A tészta forgatásához vagy elosztásához a karcolások elkerülése érdekében ne használjon éles tárgyakat. A palacsinta forgatásá-hoz használjon fából, ill. hőálló műanyagból készült eszközt.
- Ne használjon agresszív vegyi tisztító- és súrolószereket, kemény szivacsot stb. a tisztításhoz. Ezek megkarcolhatják a felületet. Tart-sa be a „10. Tisztítás” az 21. oldalon előírásait.
- Kizárólag a készülékhez mellékelt tartozékokat használja.
- Ne tisztítsa mosogatógépben a készüléket. Várjon a hálózati csat-lakozódugó csatlakoztatásával, ha a készüléket hideg helyről me-

leg helyiségbe viszi. Ugyanis az ekkor keletkező kondenzvíz adott esetben tönkretelheti a készüléket. Ha a készülék már elérte a szobahőmérsékletet, akkor veszély nélkül üzembe veheti.

- A bútorbevonatok vegyi adalékai kárt tehetnek a készüléklábak (7) anyagában és maradványokat hagyhatnak a bútorfelületen. Helyezze a készüléket hőre vagy nedvességre nem érzékeny alátétre.

## 4. Az alkotórészek leírása

### 4.1. Előoldal

Lásd **A ábra**

- 1) Sütőlap (eltávolítható)
- 2) Készüléktalp
- 3) Fokozatmentesen állítható hőmérséklet-szabályozó (**MIN-4, MAX**), a működésjelző lámpa  
zölden világít: az üzemi hőmérséklet elérésekor, a bekapcsolt készülék  
pirosan világít: a sütőlap felfűtésekor

### 4.2. Hátoldal

Lásd **B ábra**

- 4) Szellőzőnyílások
- 5) Hálózati tápkábel
- 6) Kábelfelcsévéelő
- 7) Csúszásmentes gumilábak

### 4.3. Tartozékok

Lásd **C ábra**

- 8) Műanyag palacsintafordító
- 9) T-alakú tésztaelosztó

## 5. A csomag tartalma



### **VESZÉLY!** **Fulladásveszély!**

Apróbb alkatrészek vagy fólia lenyelése, illetve belélegzése következtében fennálló fulladásveszély.

- Gyermekektől tartsa távol a csomagolófóliát.

Kérjük, ellenőrizze a csomag teljességét és sértetlenségét, és hiány vagy sérülés esetén a vásárlástól számított 14 napon belül értesítsen minket.

Az Ön tulajdonába került csomag a következőket tartalmazza:

- Óriáspalacsinta-sütő az alábbiakkal együtt:
  - 1 db sütőlap
  - 1 db T-alakú térsztaelosztó
  - 1 db palacsintafordító
- Használati útmutató

## 6. Műszaki adatok

Modell:	SCM 1500 E4
Márka:	Silvercrest®
Tápfeszültség:	220-240 V ~ 50 Hz
Teljesítmény:	1500 Watt
Sütőlap átmérője:	kb. 37,6 cm
Készülék méretei:	kb. 38 × 37,5 × 9,4 cm
Hálózati kábel hossza:	kb. 150 cm
Sütőlap tapadásmentes bevonattal	ILAFILON Select SP-300
Forgalmazza:	MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, NÉMETORSZÁG



## 7. Megfeleléségi információk



Az MLAP GmbH ezúton kijelenti, hogy a termék teljesíti a következő európai irányelvek követelményeit:

- 2014/30/EU EMC-irányelv
- 2014/35/EU kisfeszültségű készülékekre vonatkozó irányelv
- 2009/125/EK irányelv a környezetbarát tervezésről
- 2011/65/EU irányelv a veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról.

## 8. Kezelés



### **FIGYELMEZTETÉS!**

#### **Forrázás veszélye!**

Üzem közben a készülék megérinthető felületei nagyon fel-forrósodnak.

- Üzem közben csak a hőmérséklet-szabályozót (3) érintse meg.



### **ÉRTEŚÍTÉS!**

#### **Lehetséges anyagi károk!**

A sütőlap (1) tapadásmentes bevonata érzékeny. Fennáll a karcolódás veszélye.

- Ne használjon hegyes fém tárgyakat vagy eszközöket a sütőlaphoz (1).
- Kerülje a sütőlap (1) érintkezését a tésztán kívül más élelmiszerekkel, mivel azok beleéghetnek és maradványokat hagyhatnak hátra.

### 8.1. Tennivalók az első használat előtt

- ▶ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- ▶ Állítsa a készüléket sík, száraz és hőálló munkafelületre, kényelmes munkamagasságban.
- ▶ Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket (lásd „10. Tisztítás” az 21. oldalon).



Az első felfűtéskor enyhe szagképződés fordulhat elő. Ez nem a készülék hibája. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, pl. nyisson ablakot.

## 8.1.1. Felfűtés üresen

Az első használat előtt néhány percig fűtse fel üresen a készüléket, hogy a gyártási maradványokat eltávolítsa a készülékből.

- ▶ Csévélje le teljesen a hálózati kábelt (5).
- ▶ Helyezze a sütőlapot (1) a készülék talpára (2).
- ▶ Forgassa a hőmérséklet-szabályozót (3) **MIN** állásba.
- ▶ Dugja be a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

A hőmérséklet-szabályozó (3) működésjelző lámpája zölden világít.

- ▶ Állítsa a hőmérséklet-szabályozót (3) **MAX** fűtési fokozatra.

A hőmérséklet-szabályozó (3) működésjelző lámpája pirosan világít, ezzel jelezve a felfűtést a kívánt fűtési fokozatra. A fűtési fokozat elérésekor a működésjelző lámpa zölden kezd világítani, és az üzemi hőmérséklet elérésekor a fűtőelem automatikusan lekapcsol. Üzem közben a hőmérséklet állandó szinten van tartva, és ennek érdekében újraindulnak a fűtési folyamatok, így a működésjelző lámpa piros és zöld között váltakozik.

- ▶ Fűtse fel kb. 10–15 percig üresen a készüléket.
- ▶ Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót (3) **MIN** állásba.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- ▶ Hagyja lehűlni és tisztítsa meg újra a készüléket.



A sütőfelület első üzembe helyezés utáni tisztításakor ne egye meg, hanem dobja ki az első kisütött palacsintát.

## 8.2. Palacsinta sütése

- ▶ Készítse elő a tésztát a recept szerint.
- ▶ Helyezze a sütőlapot (1) a készülék talpára (2).
- ▶ Konyhai papírtörülő segítségével kenje meg a sütőlapot (1) egy kevés étolajjal.
- ▶ Dugja be a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

A hőmérséklet-szabályozó (3) működésjelző lámpája zölden világít.

- ▶ Állítsa a hőmérséklet-szabályozót (3) a kívánt fűtési fokozatra (**MIN–4, MAX**).



Először válasszon közepes hőmérsékletet, amíg rá nem talál a kívánt fokozatokra. A hőmérsékletet sütés közben is korrigálhatja. Kb. 2-3 perc elteltével eléri a sütési hőmérsékletet, ekkor a működésjelző lámpa zölden világít.

- ▶ Hőálló merőkanállal lassan és óvatosan töltsön tésztát a sütőlapra (1).
- ▶ Öntse a tésztát a sütőfelület közepére úgy, hogy a sütőlap (1) kb. 2/3-a le legyen fedve, és a tészta szétterülése után a szélén még kb. 2 cm szabadon maradjon. Kerülje el a sütőlap szélén való túlfolyást.



- ▶ Ossa el kifelé haladva a folyékony tésztát a T-alakú tésztaelosztóval (9) (lásd **D ábra**). Ennek során tartsa a lehető leglaposabban és körkörös mozgással vezesse a sütőlap széle felé a tésztát.
- ▶ Amikor a tészta kb. 45-60 másodperc elteltével (recepttől függően eltérő lehet) a palacsinta felső oldalán már nem folyékony, fordítsa meg a palacsintafordítóval (8) (lásd **E ábra**). Ehhez tolja a palacsintafordítót középen a palacsinta alá, emelje meg és gyors mozdulattal fordítsa át a másik felére a palacsintát. Ezután hajtsa fel a palacsinta másik felét úgy, hogy teljesen széthajtvá felfeküdjön a sütőlapon.

Amennyiben a palacsinta még világos vagy nem elég szilárd, hagyja kicsit tovább sülni.

- ▶ Ha a palacsinta további kb. 45 másodperc elteltével készre sült, töltsé meg ízlés szerinti, hajtsa össze a palacsintafordítóval (8), és vegye le a sütőlapról (1).



Az **1**-es fűtési fokozat a kész palacsinták melegen tartására szolgál.

- ▶ Használat után forgassa a hőmérséklet-szabályozót (3) **MIN** állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Hagyja lehűlni a készüléket és a sütőlapot (1).
- ▶ Ezt követően és minden további használat után tisztítsa meg a készüléket (lásd „10. Tisztítás” az 21. oldalon).

## 8.3. Típek

- A tejjel sült palacsinta lágyabb és sötétebb.
- A tej helyett szénsavas ásványvízzel sült palacsinta lazább.
- A teljes kiőrlésű liszt is jó sütési eredményt biztosít.
- Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.
- A jó sütési eredményhez az összes hozzávalót egyenletesen keverje össze.
- Pihentesse a tésztát legalább 10 percig és legfeljebb egy óráig. A pihenési idő letelte után keverje át erőteljesen a tésztát és ellenőrizze az állagát. Szükség esetén adjon hozzá egy kevés vizet.
- Minden sütés után kenje meg a sütőlapot néhány csepp papírtörlőre öntött étolajjal. Ezzel eltávolítja az előző palacsinta maradványait és elkerüli az új palacsinta odaégését.
- Megnedvesített tésztaelosztóval (9) a tészta könnyebben elosztható. Minden elosztás után tegye meleg vízzel töltött edénybe a tésztaelosztót (9).

## 9. Receptek

**TIPP:** A kész palacsintákat egy megfelelő tányéron egymásra rakva tartsa melegen a sütőben 50 °C-on.

### 9.1. Palacsinta alaprecept

#### Hozzávalók 8-10 palacsintához:

250 g	liszt
400 ml	tej
100 ml	víz
1 csipet	só
1 csipet	szerecsendió
2	tojás (M méret)
	kevés semleges ízű olaj a sütéshez

#### Elkészítés:

- ▶ Szitáljon lisztet egy tálba, majd az összes hozzávalóval együtt keverje sima tésztává, és hagyja legalább 30-60 percig pihenni.
- ▶ Ezután keverje össze még egyszer a tésztát, és ellenőrizze az állagát. A tésztának sűrűn folyós állagúnak kell lennie.
- ▶ Amennyiben a tészta még túlságosan sűrű, adjon hozzá egy kevés langyos vizet.
- ▶ Minden egyes palacsinta elkészítése előtt olajozza meg a sütőlapot.
- ▶ Süsse a palacsintát **3-4**-es fűtési fokozatban oldalanként kb. 45-60 másodpercig, lásd „8.2. Palacsinta sütése” az 16. oldalon. Szükség esetén csökkentse a fűtési fokozatot a kívánt barnaság mértékének megfelelően.
- ▶ A palacsintát ízesítse ízlés szerint lekvárral, szórja meg cukorral vagy fahéjjal, vagy tegyen rá sajtot, lazacot vagy sonkát, és hajtsa össze.

### 9.2. Édes palacsinta recept

#### Hozzávalók 8-10 palacsintához:

250 g	liszt
100 g	cukor
400 ml	tej
100 ml	víz
1 csipet	só
1 csomag	vaníliás cukor
2	tojás (M méret)
	kevés semleges ízű olaj a sütéshez

## Elkészítés:

- ▶ Szitáljon lisztet egy tálba, majd az összes hozzávalóval együtt keverje sima tésztává, és hagyja legalább 30-60 percig pihenni.
- ▶ Ezután keverje össze még egyszer a tésztát, és ellenőrizze az állagát. A tésztának sűrűn folyós állagúnak kell lennie.
- ▶ Amennyiben a tészta még túlságosan sűrű, adjon hozzá egy kevés langyos vizet.
- ▶ Minden egyes palacsinta elkészítése előtt olajozza meg a sütőlapot.
- ▶ Süsse a palacsintát **3-4**-es fűtési fokozatban oldalanként kb. 45-60 másodpercig, lásd „8.2. Palacsinta sütése” az 16. oldalon. Szükség esetén csökkentse a fűtési fokozatot a kívánt barnaság mértékének megfelelően.
- ▶ A palacsintát töltsse meg ízlés szerint lekvárral, szórja meg cukorral vagy fahéjjal, és hajtsa össze.

## 9.3. Crêpes Suzette

### Hozzávalók kb. 8 palacsintához:

tészta

200 g	liszt
12 evőkanál	tej
2 csipet	só
120 g	olvasztott vaj
8	tojás (M méret)
2 evőkanál	porcukor
2 evőkanál	rum
	kevés semleges ízű olaj a sütéshez

Narancs mártás

4	kezeletlen narancs
24	kockacukor
60 g	olvasztott vaj
2	citrom leve
2 evőkanál	szeletelt mandula
50 ml	narancslikőr flambírozáshoz (alkoholtartalom min. 40%)

## Elkészítés:

- ▶ Olvassa fel és kissé hűtse le a vaját.
- ▶ Szitáljon lisztet egy tálba, majd az összes hozzávalóval együtt keverje össze sima tésztává, és hagyja legalább 30 percig pihenni.
- ▶ Ezután keverje össze még egyszer a tésztát, és ellenőrizze az állagát. A tésztának sűrűn folyós állagúnak kell lennie. Szükség esetén hígítsa egy kevés vízzel.

# SILVERCREST®

A narancsmártás esetében a következőképpen járjon el:

- ▶ Reszelje le a narancshéjat, majd facsarja ki a narancs levét.
- ▶ Egy serpenyőben olvassa meg a kockacukrot a vajon, és karamellizálja aranyárgára.
- ▶ Adja hozzá a narancs- és citromlevet és a narancshéjat, majd kis lángon főzze 1-2 percre.
- ▶ Minden egyes palacsinta elkészítése előtt olajozza meg a sütőlapot.
- ▶ Süsse a palacsintát **3–4**-es fűtési fokozatban oldalanként kb. 45-60 másodpercig, lásd „8.2. Palacsinta sütése” az 16. oldalon. Szükség esetén csökkentse a fűtési fokozatot a kívánt barnaság mértékének megfelelően.
- ▶ Hajtogassa össze kétszer a palacsintát egy tányéron. Kenje be narancs öntettel és pihentesse kb. 1–2 percre.
- ▶ Szórja meg manduladarabokkal a palacsintát, tegye a felmelegített narancslikőrt egy mártásadagoló kanálba, gyufával gyújtsa meg (flambírozza) és öntse a palacsintára.
- ▶ Lángolva tálalja.

## 9.4. Vegán palacsinta

**Hozzávalók kb. 8 palacsintához:**

250 g	liszt
30 g	étkezési keményítő
500 ml	szójatej
150 ml	hideg víz
1 csipet	só
30 g	barna cukor
30 g	növényi olaj (semleges ízű)
	kevés semleges ízű olaj (pl. napraforgóolaj) a sütéshez

### **Elkészítés:**

- ▶ Egy megfelelő edényben, hideg vízben oldja fel az étkezési keményítőt.
- ▶ Szitáljon lisztet egy tálba, majd növényi olajjal, cukorral, sóval, keményítő folyadékkal és 100 ml szójatejjel keverje össze sűrűn folyó tésztává. Keverés közben adja hozzá a maradék szójatejet, amíg sima tészta jön létre, és hagyja legalább 30 percre pihenni.
- ▶ Ezután keverje össze még egyszer a tésztát, és ellenőrizze az állagát. A tésztának sűrűn folyós állagúnak kell lennie. Szükség esetén hígítsa egy kevés vízzel.
- ▶ Minden egyes palacsinta elkészítése előtt olajozza meg a sütőlapot.
- ▶ Süsse a palacsinta egyik oldalát **3–4**-es fűtési fokozatban kb. 2 percre, lásd „8.2. Palacsinta sütése” az 16. oldalon. Süsse a másik oldalt kb. 1 percre. Szükség esetén csökkentse a fűtési fokozatot a kívánt barnaság mértékének megfelelően.
- ▶ A palacsintát tölts meg ízlés szerint lekvárral, szórja meg cukorral vagy fahéjjal, és hajtsa össze.

## 10. Tisztítás



### **VESZÉLY!**

#### **Áramütés/rövidzárlat veszélye!**

Az áramvezető alkatrészek miatt áramütés/rövidzárlat veszélye áll fenn.

- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. A behatoló nedvesség elektromos áramütést okozhat.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a dugaszolóaljzatból a készülék tisztítása előtt.



### **ÉRTEŚÍTÉS!**

#### **Lehetséges anyagi károk!**

A sütőfelületek tapadásmentes bevonata és a készülék háza érzékeny. Fennáll a karcolódás veszélye.

- Ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítószeret.

- ▶ Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- ▶ Távolítsa el az összes élelmiszermaradványt a sütőlapról (1).
- ▶ Távolítsa el a sütőlapot (1) és tisztítsa meg a sütőlapot, a tésztaelosztót (9) és a palacsintafordítót (8) folyó vízzel és enyhe mosogatószerrel vagy mosogatógépben.
- ▶ Törölje le a házat puha, enyhén benedvesített törőlkendővel.
- ▶ Puha kendővel törölje szárazra a sütőlapot (1).
- ▶ Csak akkor használja újra a készüléket, ha az összes alkatrészt gondosan megszáritotta.

## 11. Tárolás/szállítás

- ▶ Ha nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, végezze el a fentiek szerinti tisztítást, és tárolja a készüléket száraz, por- és fagymentes helyen, közvetlen napsugárzástól védve.
- ▶ A könnyebb tárolás érdekében csévélje fel a hálózati kábelt (5) a készülék alján lévő kábeldobra (6).
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készüléket olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
- ▶ A szállítás során bekövetkező sérülések elkerülésére javasoljuk az eredeti csomagolás használatát.

## 12. Üzemzavar és elhárítás

Zavar	Elhárítás
A készülék nem működik	Be van dugva a hálózati csatlakozódugó a csatlakozóaljzatba? ▶ Dugja be a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba. ▶ A készülék bekapcsolásához állítsa be a fűtési fokozatot.
A palacsinta túl világos.	▶ A palacsintát egy kicsit tovább kell sütni. ▶ Szükség esetén állítsa magasabbra a hőmérséklet-szabályozót (3).
A palacsinta túl sötét.	▶ Szükség esetén állítsa alacsonyabbra a hőmérséklet-szabályozót (3).
A palacsinta hozzáragad a sütőfelülethez.	▶ Szükség esetén ecsettel és egy kevés étolajjal kenje meg a sütőfelületet.

## 13. Ártalmatlanítás



### CSOMAGOLÁS

A szállítás során keletkező sérülések elleni védelem érdekében a készülék be van csomagolva. A csomagolások olyan anyagokból készültek, amelyek környezetbarát módon ártalmatlaníthatók és szakszerűen újrahasznosíthatók.



### KÉSZÜLÉK

Az itt látható szimbólummal megjelölt használt készülékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt kidobni.

A készüléket élettartama végén a 2012/19/EU irányelvnek megfelelő módon ártalmatlanítsa.

Így a készülékben található anyagok újrahasznosulnak, és elkerülhető a környezet károsítása.

A használt készüléket elektronikai hulladékok gyűjtőhelyén vagy hulladékgyűjtő udvarban adja le.

Részletesebb információkért forduljon a helyi hulladékkezelő vállalathoz vagy a helyi önkormányzathoz.

## 14. Impresszum

Copyright © 2020

Minden jog fenntartva.

A jelen használati útmutató szerzői jogi védelem alatt áll.

A gyártó írásbeli engedélye nélkül tilos a mechanikus, elektronikus vagy más formában végzett sokszorosítás.

A szerzői jog tulajdonosa:

**MLAP GmbH**

**Meitnerstr. 9**

**70563 Stuttgart**

**NÉMETORSZÁG**

### 14.1. A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések

A SilverCrest® a Lidl Stiftung & Co. KG,

74167 Neckarsulm, Németország bejegyzett márkajelzése.

Minden további név vagy termék a mindenkori tulajdonosok márkajelzése vagy bejegyzett márkajelzése.

## 15. JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Óriáspalacsinta sütő	Gyártási szám: IAN 340660_1910
A termék típusa: MD 19120	
A gyártó cégneve, címe és email címe: MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: MLAP Service Center R.A. Trade Kft. 2040 Budaörs Törökbálinti utca 23. MAGYARORSZÁG ☎ +36 1 6777697
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyetés a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)  
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített beketésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.



Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:	

icserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserelés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

## 16. Adatvédelmi nyilatkozat

Tisztelt Ügyfelünk!

Tájékoztatjuk, hogy cégünk, a MLAP GmbH (Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart) mint adatkezelő kezeli az Ön személyes adatait.

Adatvédelmi kérdésekben támogatónk a vállalat adatvédelmi felelőse, aki a MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart,, illetve a [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info) címen érhető el. Az Ön adatait a garanciális szolgáltatások és az azokkal összefüggő folyamatok (pl. javítások) lebonyolítása céljából kezeljük, és adatainak kezelése során a ve-  
lünk kötött adásvételi szerződésre támaszkodunk.

Adatait a garanciális szolgáltatások és az azokkal összefüggő folyamatok (pl. javítások) lebonyolítása céljából átadjuk az általunk megbízott, javítást végző szolgáltatónak. Személyes adatait általánosságban három évig tároljuk azzal céllal, hogy az Ön jogszabályból eredő jogait teljesítsük.

Önnek velünk szemben joga van a szóban forgó adatokhoz való hozzáféréshez, valamint azok helyesbítéséhez, törléséhez, a kezelés korlátozásához, a kezelés elleni tiltakozáshoz, valamint az adathordozhatósághoz.

A hozzáférési és a törlési jogra ugyanakkor korlátozások vonatkoznak a speciális német adatvédelmi jogi előírásokat magában foglaló BDSG 34. és 35. §-a (általános adatvédelmi rendelet 23. cikk) értelmében, valamint fennáll valamely illetékes adatvédelmi felügyeleti hatóságnál való fellebbezés joga (általános adatvédelmi rendelet 77. cikk, összefüggésben a speciális német adatvédelmi jogi előírásokat magában foglaló BDSG 19. §-ával). A MLAP GmbH esetében ez a Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Németország, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Az Ön adatainak kezelése a garanciális szolgáltatások lebonyolítása céljából szükséges; a szükséges adatok rendelkezésre bocsátása nélkül a garanciális szolgáltatások lebonyolítása nem lehetséges.

**MLAP GmbH**  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANY

Információk aktualitása · Stav informací  
Aktuálny stav informácií · Stand der Informationen:  
Update: 05/2020 · Ident.-No.: 50064786-19120-HU-CZ-SK

---

IAN 340660\_1910

