



elsay

MODE D'EMPLOI

Crêpière • **JB-1508D**



FR P.02

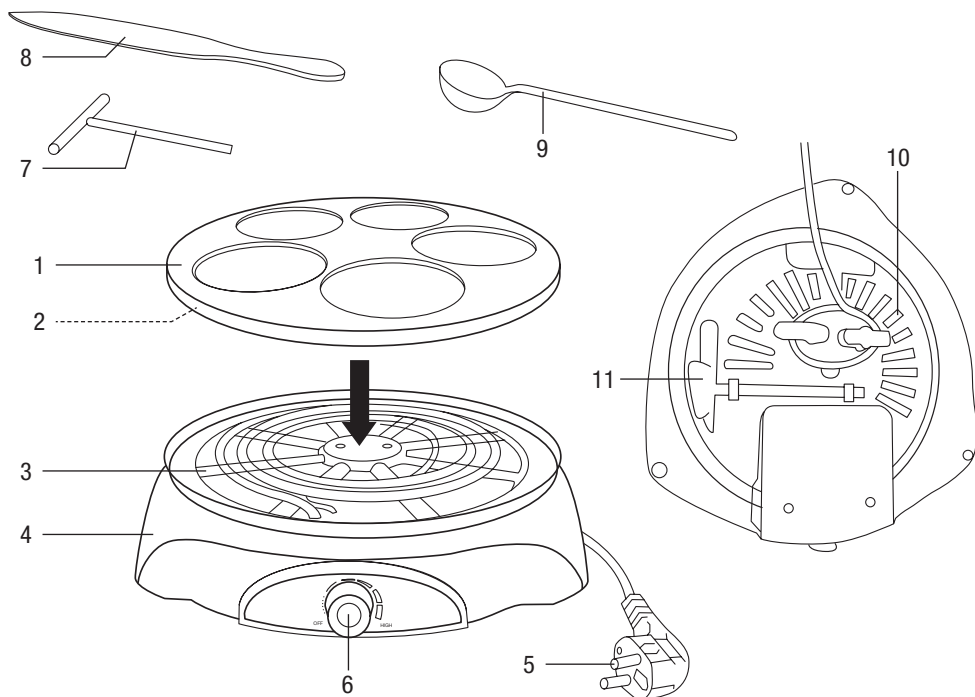
ES P.10

PT P.18

PL P.26

SI P.34

NOTICE ORIGINALE



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Plateau - face mini crêpes | 7. Raclette |
| 2. Plateau - face grandes crêpes | 8. Spatule |
| 3. Élément chauffant | 9. Louche |
| 4. Corps de l'appareil | 10. Range cordon |
| 5. Cordon électrique | 11. Rangement pour raclette |
| 6. Bouton du thermostat avec indicateur lumineux de chauffe | |



Avant l'utilisation de cet appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour de futures utilisations.

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50Hz
Puissance	1500 W

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité suivantes doivent être prises en compte :

- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez la plaque et les accessoires (spatule, raclette et louche). Référez-vous à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN. Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire. Cela est tout à fait normal. La fumée et l'odeur s'estomperont au bout de quelques minutes d'utilisation.

PRÉCHAUFFAGE

1. Placez l'appareil sur une surface plane, à distance de tout matériau inflammable.
2. Choisissez la face de la plaque selon votre besoin et installez-la sur l'appareil
3. Branchez l'appareil.
4. Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allume. Il s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.
5. Faites préchauffer l'appareil pendant environ 6 minutes.

UTILISATION

Remarque : il est recommandé de graisser la plaque avant cuisson. Vous pouvez appliquer une fine couche de beurre ou d'huile à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une feuille essuie tout.

Cuisson des crêpes

1. A l'aide de la louche (fournie), verser de la pâte au centre de la plaque de cuisson. Étaler rapidement la pâte en faisant des mouvements circulaires à l'aide de la raclette (fournie). Ajouter un peu de pâte si nécessaire.
2. Laisser cuire jusqu'à ce que la crêpe se décolle facilement puis retourner la crêpe à l'aide de la spatule (fournie) et laisser cuire une minute sur l'autre face. Enlevez la crêpe de la plaque dès qu'elle est cuite.
3. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.
4. Lorsque vous avez fini, positionner le thermostat sur OFF et débrancher l'appareil. Laisser le refroidir avant toute opération de nettoyage.

Cuisson de mini-crêpes

1. A l'aide de la louche (fournie), verser une petite quantité de pâte dans chacune des emprunts circulaires. Utiliser le dos de la louche pour étaler la pâte.
2. Répétez les étapes 2, 3 et 4 de la cuisson des crêpes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez la plaque, la raclette, la louche et la spatule avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les après.
- Essuyez le reste de l'appareil avec un torchon légèrement mouillé et séchez-la après. N'utilisez pas de détergents abrasifs. Ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne mettez pas l'appareil dans un lave-vaisselle.
- L'appareil ne doit pas être réparé par l'utilisateur ! Veuillez confier la réparation au service après vente.

Stockage

Veuillez stocker le produit dans un endroit frais, sec et bien ventilé.

RECETTES

PÂTE À CRÊPES À LA BIÈRE

Pour 6 personnes - Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 40 g de sucre
- 25 cl de lait
- 3 œufs
- 25 cl de bière blonde
- 4 cl de rhum brun
- 40 g de beurre
- 1 pincée de sel

JE PRÉPARE

Étape 1

Mélanger la farine, le sucre et le sel puis former un puits. Verser les œufs légèrement battus, le lait, 5 cl de bière et le rhum. Mélanger et fouetter jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

Étape 2

Ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau. Ajouter le reste de la bière, mélanger et laisser reposer environ 1 heure.

Étape 3

Faire chauffer la crêpière au réglage MAX et y faire fondre une noix de beurre. Baisser légèrement la température et ajouter une louche de pâte. Étalez rapidement la pâte à l'aide du répartiteur, en faisant des mouvements circulaires. Ajoutez de la pâte si nécessaire.

Étape 4

Laisser cuire jusqu'à ce que la crêpe se décolle facilement puis retourner et laisser cuire une minute sur l'autre face.

PÂTE À CRÊPES VEGAN

Pour 4 personnes - Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 1 L de lait de soja
- 3 c. à s. d'huile
- 10 cl de bière
- Un peu d'huile pour l'appareil

JE PRÉPARE

Étape 1

Verser la farine et l'huile dans un saladier.

Étape 2

Faire tiédir le lait de soja dans une casserole (Attention, le lait doit être tiède mais pas bouillant). L'incorporer petit à petit à la farine pour former la pâte.

Étape 3

Ajouter la bière, battre et laisser reposer 15 minutes.

Étape 4

Faire chauffer la crêpière au réglage MAX et graisser la plaque avec quelques gouttes d'huile. Baisser légèrement la température et ajouter une louche de pâte. Étalez rapidement la pâte à l'aide du répartiteur, en faisant des mouvements circulaires. Ajoutez de la pâte si nécessaire.

Étape 5

Laisser cuire jusqu'à ce que la crêpe se décolle facilement puis retourner et laisser cuire une minute sur l'autre face.

PÂTE À PANCAKES

Pour 4 personnes - Préparation : 10 minutes - Cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 75 g de sucre
- 40 cl de lait
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique

JE PRÉPARE

Étape 1

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. Ajouter le sucre et le sel.

Étape 2

Former un puit et ajouter les œufs, le beurre fondu, et un peu de lait puis travailler la pâte.

Étape 3

Mélanger en incorporant progressivement le lait pour obtenir une pâte bien lisse.

Étape 4

Installer la plaque avec la face pour les pancakes sur l'appareil. Faire préchauffer la crêpière au réglage MAX et y faire fondre une noix de beurre. Verser une demi-louche de préparation. Cuire les pancakes à feu modéré pendant 2 à 3 minutes.

Étape 5

Retourner quand des bulles se forment à la surface et faire cuire 2 minutes sur l'autre face.

MISE AU REBUT



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Merci de les recycler dans les points de collecte

prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Pour toute demande d'information, manuel d'instruction, points de sécurité et conditions d'utilisation : SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCE.

SERVICE APRÈS-VENTE / GARANTIE

1. Les produits ELSAY sont conçus selon les standards de qualité des produits les plus exigeants pour l'univers de la maison.
2. Les produits ELSAY bénéficient de la durée de garantie légale (**24 mois**) qui débute à compter de la date d'achat du consommateur ou de la date de livraison du produit. En complément de cette garantie légale une extension d'un an (**12 mois**) est offerte par E. Leclerc. Ceci porte la durée de garantie totale à 3 ans (**36 mois**).

Cette extension de garantie offerte par E. Leclerc ne s'applique pas aux accessoires* (sac aspi, verseuse, etc.).

3. Les interventions au titre de la garantie légale de conformité auront pour effet de faire bénéficier le produit d'une extension de garantie légale de conformité de 6 mois. Toutefois, les interventions effectuées au cours de la période de garantie complémentaire offerte par E. Leclerc ne pourront pas bénéficier de cette extension de garantie
4. Sont couverts toutes pannes ou défauts, rendant le produit impropre à son usage, et entraînant un retour du produit par le consommateur pendant la durée de la garantie.
5. Si le produit ELSAY ne peut être réparé durant la période de la garantie totale de garantie (garantie légale de conformité et extension de garantie offerte par E. Leclerc), le produit sera remplacé et la garantie totale sera renouvelée.
6. Sont exclus de la garantie*, tous dommages, pannes, défaillances ou défauts liés :
 - a. à un emploi ou une installation non conforme aux prescriptions indiquées dans la notice fournie ;
 - b. aux dommages résultant d'une cause externe au produit
 - c. à la suite à une modification des caractéristiques techniques par l'utilisateur
 - d. à une utilisation à caractère professionnelle

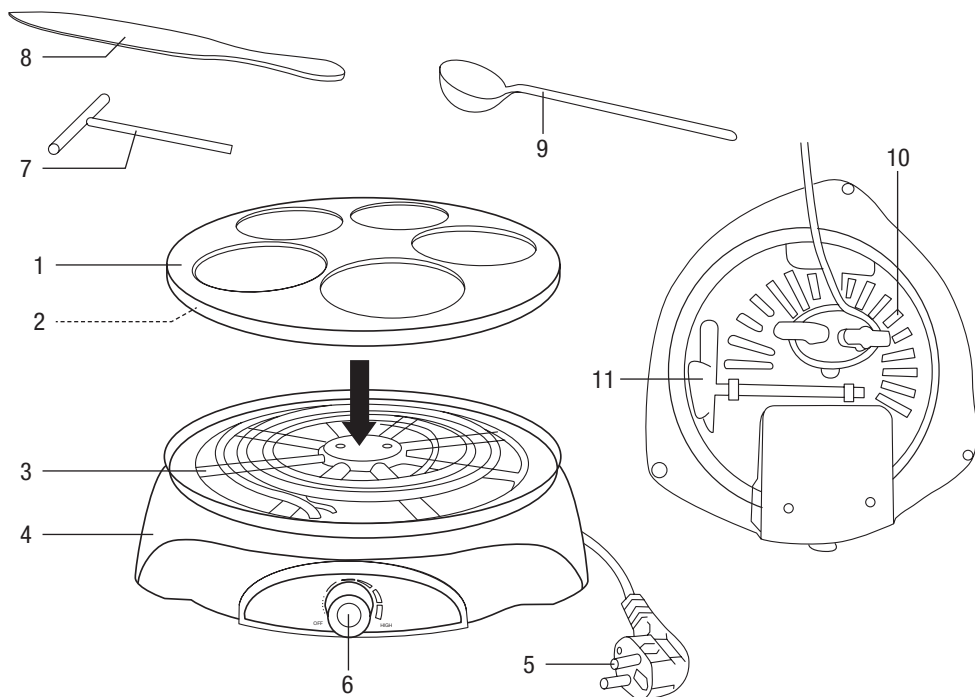
**Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.*

7. La garantie n'est applicable que dans les points de vente E. LECLERC. Dans l'éventualité d'un problème ou défaut, vous devez toujours vous rendre dans un point de vente E. LECLERC pour pouvoir bénéficier de la couverture de la garantie.
8. Toute demande de SAV ne pourra être traitée que si :
 - a. Une preuve d'achat est fournie (ticket de caisse ou carte E. LECLERC)
 - b. Le produit est strictement identique à celui acheté
9. Pour toute information complémentaire, votre magasin E. LECLERC se tient à votre disposition.
10. Le numéro vert 0800 35 35 20 (appel non surtaxé) est également à votre disposition.

** Si accessoires vendus séparément du produit.*



MANUAL DE INSTRUCCIONES TRADUCIDO A PARTIR DE LA VERSIÓN FRANCESA



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Placa - cara mini crepes | 7. Esparcidor |
| 2. Placa - cara crepes grandes | 8. Espátula |
| 3. Resistencia | 9. Cucharón |
| 4. Cuerpo del aparato | 10. Recogecables |
| 5. Cable eléctrico | 11. Organizador para esparcidor |
| 6. Botón del termostato con indicador luminoso de calentamiento | |



Antes de utilizar este aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

FICHA TÉCNICA

Suministro eléctrico	220-240V~ 50Hz
Potencia	1500 W

PRECAUCIONES DE USO

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener en cuenta las siguientes precauciones de seguridad:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Si el cable de alimentación estuviera estropeado, deberá ser cambiado por el fabricante, por su servicio técnico o por personas con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas carentes de experiencia o conocimientos, siempre y cuando estén supervisadas o hayan recibido instrucciones previas al uso del aparato y hayan comprendido los peligros que este implica. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por los niños salvo si estos tienen más de 8 años y lo hacen bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos no están pensados para funcionar con un temporizador exterior o un sistema de control a distancia separado.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como:
 - rincones de cocina reservados al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales;
 - granjas;
 - hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial;
 - entornos del tipo habitaciones de huéspedes.

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie la placa y los accesorios (espátula, esparcidor y cucharón). Consulte la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Cuando se utilice el aparato por primera vez, este puede desprender un ligero humo u olor. Esto es totalmente normal. El humo y el olor se atenuarán al cabo de unos minutos.

PRECALENTAMIENTO

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, alejado de cualquier material inflamable.
2. Seleccione la cara de la placa según su necesidad y colóquela en el aparato.
3. Enchufe el aparato.
4. Ajuste el botón del termostato a la temperatura mínima. El piloto luminoso se encenderá. Se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.
5. Precaliente el aparato durante 6 minutos aproximadamente.

USO

Nota: se recomienda engrasar la placa antes de la cocción. Puede aplicar una fina capa de mantequilla o aceite con un pincel de repostería o una hoja de papel de cocina.

Cocción de las crepes

1. Con el cucharón (incluido), vierta la masa en el centro de la placa de cocción. Extienda rápidamente la masa haciendo movimientos circulares con el esparcidor (incluido). Añada un poco de masa si es preciso.
2. Deje cocer hasta que la crepe se despegue fácilmente, dele la vuelta con la espátula (incluida) y deje cocer un minuto por la otra cara. Retire la crepe de la placa en cuanto esté cocida.
3. Repita la operación con el resto de la masa.
4. Cuando haya terminado, ponga el termostato en OFF y desconecte el aparato. Déjelo enfriar antes de cualquier operación de limpieza.

Cocción de mini crepes

1. Con el cucharón (incluido), vierta una pequeña cantidad de masa en cada uno de los círculos. Utilice la parte trasera del cucharón para extender la masa.
2. Repita las etapas 2, 3 y 4 de la cocción de las crepes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie la placa, el esparcidor, el cucharón y la espátula con agua caliente y jabón y séquelos después.
- Limpie el resto del aparato con un paño ligeramente humedecido y séquelo después. No utilice detergentes abrasivos. No sumerja el aparato en agua ni en cualquier otro líquido.

- No lave el aparato en el lavavajillas.
- El aparato no puede ser reparado por el usuario. Confíe la reparación al servicio de postventa.

Almacenamiento

Guarde el producto en un lugar fresco, seco y ventilado.

RECETAS

MASA PARA CREPES DE CERVEZA

Para 6 personas - Preparación: 10 minutos - Cocción: 20 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de harina
- 40 g de azúcar
- 25 cl de leche
- 3 huevos
- 25 cl de cerveza rubia
- 4 cl de ron oscuro
- 40 g de mantequilla
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Etapas 1

Mezcle la harina, el azúcar y la sal y forme un hueco. Vierta los huevos ligeramente batidos, la leche, 5 cl de cerveza y el ron. Mezcle y bata hasta obtener una masa perfectamente lisa.

Etapas 2

Añada la mantequilla fundida y mezcle de nuevo. Añada el resto de la cerveza, mezcle y deje reposar 1 hora.

Etapas 3

Caliente la crepera al valor MAX y funda una nuez de mantequilla. Baje ligeramente la temperatura y añada un cucharón de masa. Extienda rápidamente la masa con el esparcidor haciendo movimientos circulares. Añada masa si es preciso.

Etapas 4

Deje cocer hasta que la crepe se despegue fácilmente, dele la vuelta y deje cocer un minuto por la otra cara.

MASA PARA CREPES VEGANA

Para 4 personas - Preparación: 10 minutos - Cocción: 20 minutos

INGREDIENTES

- 500 g de harina
- 1 l de leche de soja
- 3 cucharadas soperas de aceite
- 10 cl de cerveza
- Un poco de aceite para el aparato

PREPARACIÓN

Etapa 1

Vierta la harina y el aceite en una ensaladera.

Etapa 2

Temple la leche de soja en una cazuela (atención, la leche debe estar caliente pero no hirviendo). Incorpórela poco a poco a la harina para formar la masa.

Etapa 3

Añada la cerveza, bata y deje reposar 15 minutos.

Etapa 4

Caliente la crepera al valor MAX y engrase la placa con unas gotas de aceite. Baje ligeramente la temperatura y añada un cucharón de masa. Extienda rápidamente la masa con el esparcidor haciendo movimientos circulares. Añada masa si es preciso.

Etapa 5

Deje cocer hasta que la crepe se despegue fácilmente, dele la vuelta y deje cocer un minuto por la otra cara.

MASA PARA PANCAKES

Para 4 personas - Preparación: 10 minutos - Cocción: 5 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de harina
- 75 g de azúcar
- 40 cl de leche
- 2 huevos
- 50 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de levadura química

PREPARACIÓN

Etapas 1

En una ensaladera, mezcle la harina y la levadura. Añada el azúcar y la sal.

Etapas 2

Forme un hueco y añada los huevos, la mantequilla fundida y un poco de leche. Trabaje la masa.

Etapas 3

Mezcle incorporando progresivamente la leche para obtener una masa perfectamente lisa.

Etapas 4

Coloque la placa con la cara para pancakes en el aparato. Caliente la crepera al valor MAX y funda una nuez de mantequilla. Vierta medio cucharón del preparado. Cueza los pancakes a fuego medio de 2 a 3 minutos.

Etapas 5

Deles la vuelta cuando se formen burbujas en la superficie y cueza 2 minutos por el otro lado.

ELIMINACIÓN



Los productos eléctricos no deben ir a la basura junto con los residuos domésticos. Recíclelos en los puntos de recogida previstos para ello. Pregunte en su ayuntamiento o en la tienda en la que los ha comprado para que le informen sobre su reciclaje.

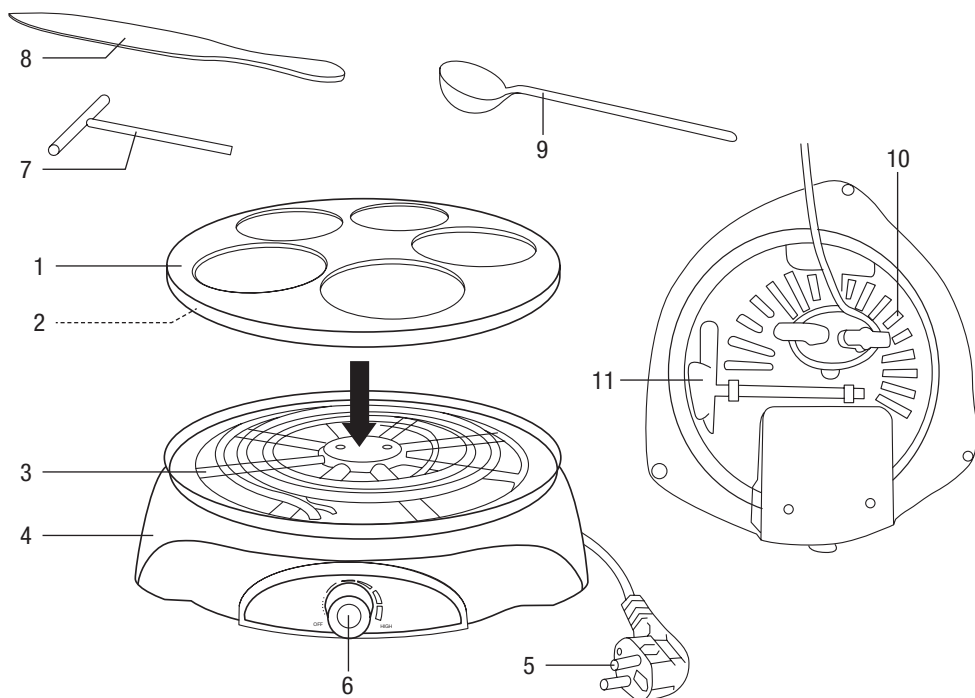
Para solicitar información, el manual de instrucciones, los puntos de seguridad y las condiciones de uso: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCIA.

SERVICIO POSVENTA / GARANTÍA

1. Los productos ELSAY están diseñados conforme a los estándares de calidad de los productos más exigentes para el mundo del hogar.
 2. Los productos ELSAY gozan del período de garantía legal **(24 meses)** que entrará en vigor a partir de la fecha de compra del consumidor o de la fecha de entrega del producto. Como complemento de esta garantía legal, E. Leclerc ofrece una garantía adicional de un año **(12 meses)**. Esto hace que la garantía total sea de 3 años **(36 meses)**.
Esta ampliación de garantía que ofrece E. Leclerc no se aplica a los accesorios* (bolsa de la aspiradora, jarra, etc.).
 3. Las intervenciones con arreglo a la garantía legal harán que el producto goce de una ampliación de garantía legal de 6 meses. No obstante, las intervenciones que se realicen dentro del período de garantía adicional que ofrece E. Leclerc no podrán beneficiarse de esta ampliación de garantía.
 4. La garantía cubrirá cualquier avería o defecto que haga que el producto no resulte apto para su uso, y que dé lugar a una devolución de éste por parte del consumidor durante el período de garantía.
 5. Si el producto ELSAY no puede repararse durante el período total de la garantía (garantía legal de conformidad y ampliación de garantía ofrecida por E. Leclerc), el producto será sustituido y la garantía total se renovará.
 6. La garantía* no incluye cualquier daño, avería, fallo o defecto asociado:
 - a. a un uso o una instalación que no cumpla las recomendaciones indicadas en el manual de instrucciones facilitado
 - b. a los daños provocados por una causa ajena al producto
 - c. a una modificación de las características técnicas por parte del usuario
 - d. a un uso de carácter profesional
- *Tras un análisis realizado por los puntos de servicio posventa E. LECLERC o por el punto de venta E. LECLERC.*
7. La garantía solo será aplicable en los puntos de venta E. LECLERC. En caso de que el producto sufra cualquier problema o fallo, deberá acudir siempre a un punto de venta E. LECLERC. para poder disfrutar de la cobertura de la garantía.
 8. Cualquier solicitud al servicio posventa solo podrá atenderse si:
 - a. Se facilita una prueba de compra (ticket de caja o tarjeta E. LECLERC)
 - b. El producto es estrictamente idéntico al comprado
 9. Su tienda E. LECLERC está a su disposición para ofrecerle cualquier información complementaria.
 10. También tiene a su disposición el número verde 0800 35 35 20 (llamada sin tarificación adicional).

**En el caso de accesorios del producto vendidos por separado.*





- | | |
|--|--|
| 1. Prato - Face mini crepes | 7. Raspador |
| 2. Prato - Face crepes grandes | 8. Espátula |
| 3. Elemento de aquecimento | 9. Concha |
| 4. Estrutura do aparelho | 10. Compartimento de arrumação do fio |
| 5. Fio elétrico | 11. Compartimento de arrumação do raspador |
| 6. Botão do termostato com indicador luminoso de aquecimento | |



Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o aparelho e conserve-as para referências futuras.

DADOS TÉCNICOS

Alimentação	220-240V~ 50Hz
Potência	1500 W

PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Durante a utilização de aparelhos elétricos, deverá ter em conta as seguintes precauções de segurança:

- Leia todas as instruções antes da utilização do aparelho.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou pessoas igualmente qualificadas, de modo a evitar qualquer perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas sem experiência ou conhecimentos, desde que tenham beneficiado de uma vigilância ou instruções prévias em relação à utilização do aparelho com toda a segurança e tenham entendido os perigos incorridos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos de idade e que estiverem sob supervisão.
- Mantenha o aparelho e respetivo fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Os aparelhos não foram criados para serem ligados através de um temporizador exterior, ou por um sistema de comando à distância separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Espaços de refeição reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - Quintas;
 - Utilização por clientes de hotéis, pensões e outros ambientes com carácter residencial;
 - Ambientes do tipo quartos de hóspedes.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave o prato e acessórios (espátula, raspador e concha). Consulte a secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, é possível que constate um leve odor e fumo. É normal isto acontecer. O fumo e odor desaparecem passados alguns minutos de utilização.

PRÉ-AQUECIMENTO

1. Coloque o aparelho em cima de uma superfície plana, afastado de qualquer material inflamável.
2. Escolha a face do prato de acordo com as suas necessidades, e instale-o no aparelho.
3. Ligue o aparelho.
4. Regule o botão do termóstato para a temperatura desejada. O indicador luminoso acende. Ele desliga-se quando a temperatura desejada for atingida.
5. Deixe o aparelho aquecer durante cerca de 6 minutos.

UTILIZAÇÃO

Nota: recomendamos que lubrifique a placa antes da confeção. Pode aplicar uma fina camada de manteiga ou de óleo com um pincel de cozinha ou papel de cozinha.

Confeccionar crepes

1. Com a concha (fornecida), verta a massa no centro do prato de confeção. Espalhe rapidamente a massa, fazendo movimentos circulares com a ajuda do raspador (fornecido). Se necessário, adicione um pouco de massa.
2. Deixe cozinhar até que o crepe se descole facilmente, depois vire o crepe com a espátula (fornecida) e deixe cozinhar um minuto do outro lado. Retire o crepe do prato quando ele estiver cozinhado.
3. Repita a operação com o resto da massa.
4. Quando terminar, posicione o botão do termóstato na posição OFF e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer antes de qualquer operação de limpeza.

Confeccionar mini crepes

1. Com a concha (fornecida), verta uma pequena quantidade de massa em cada um dos espaços circulares. Utilize as costas da concha para espalhar a massa.
2. Repita os passos 2, 3 e 4 da confeção dos crepes.

CUIDADOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho antes de efetuar qualquer limpeza.
- Lave o prato, raspador, concha e espátula com água quente e detergente. Depois, seque.

- Limpe o resto do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água e depois seque. Não utilize detergentes abrasivos. Nunca coloque o aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não coloque o aparelho na máquina de lavar loiça.
- O aparelho não deve ser reparado pelo utilizador! Leve-o para ser reparado no serviço pós-venda.

Armazenamento

Guarde o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

RECEITAS

MASSA DE CREPES COM CERVEJA

Para 6 pessoas - Preparação: 10 minutos - Confeção: 20 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de farinha
- 40 g de açúcar
- 25 cl de leite
- 3 ovos
- 25 cl de cerveja loura
- 4 cl de rum castanho
- 40 g de manteiga
- 1 pitada de sal

PREPARE

Etapa 1

Misture a farinha, o açúcar e o sal, depois faça um buraco no meio. Verta os ovos ligeiramente batidos, o leite, 5 cl de cerveja e o rum. Misture e bata até obter uma massa uniforme.

Etapa 2

Adicione a manteiga derretida e misture novamente. Adicione o resto da cerveja, misture e deixe assentar durante cerca de 1 hora.

Etapa 3

Ligue a crepeira no MAX e derreta um cubo de manteiga. Baixe ligeiramente a temperatura e adicione uma concha de massa. Espalhe rapidamente a massa, fazendo movimentos circulares. Se necessário, adicione massa.

Etapa 4

Deixe cozinhar até que o crepe se descole facilmente, depois vire o crepe e deixe cozinhar um minuto do outro lado.

MASSA DE CREPES VEGAN

Para 4 pessoas - Preparação: 10 minutos - Confeção: 20 minutos

INGREDIENTES

- 500 g de farinha
- 1 L de leite de soja
- 3 colheres de sopa de óleo
- 10 cl de cerveja
- Um pouco de óleo para o aparelho

PREPARE

Etapa 1

Verta a farinha e o óleo numa saladeira.

Etapa 2

Amorne o leite de soja numa caçarola (atenção, o leite deve ficar morno e não a ferver). Incorpore aos poucos a farinha para formar a massa.

Etapa 3

Adicione a cerveja, bata e deixe repousar durante 15 minutos.

Etapa 4

Aqueça a crepeira no MAX e passe o prato com algumas gotas de óleo. Baixe ligeiramente a temperatura e adicione uma concha de massa. Espalhe rapidamente a massa, fazendo movimentos circulares. Se necessário, adicione massa.

Etapa 5

Deixe cozinhar até que o crepe se descole facilmente, depois vire o crepe e deixe cozinhar um minuto do outro lado.

MASSA DE PANQUECAS

Para 4 pessoas - Preparação: 10 minutos - Confeção: 5 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de farinha
- 75 g de açúcar
- 40 cl de leite
- 2 ovos
- 50 g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 saqueta de fermento em pó

PREPARE

Etapa 1

Numa saladeira, misture a farinha e o fermento. Adicione o açúcar e o sal.

Etapa 2

Faça um buraco no meio e adicione os ovos, a manteiga derretida e um pouco de leite. Depois, misture tudo.

Etapa 3

Misture, incorporando progressivamente o leite para obter uma massa uniforme.

Etapa 4

Coloque o prato com o lado para as panquecas no aparelho. Pré-aqueça a crepeira no MAX e derreta um cubo de manteiga. Verta meia concha da preparação. Cozinhe as panquecas em calor moderado durante 2 a 3 minutos.

Etapa 5

Vire quando começarem a aparecer bolhas na superfície, e deixe cozinhar durante mais 2 minutos do outro lado.

ELIMINAÇÃO



Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recicle-os nos pontos de recolha previstos para o efeito. Informe-se junto das autoridades locais ou do revendedor para obter conselhos referentes à reciclagem.

Para pedidos de informações, manual de instruções, pontos de segurança e condições de utilização: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANÇA

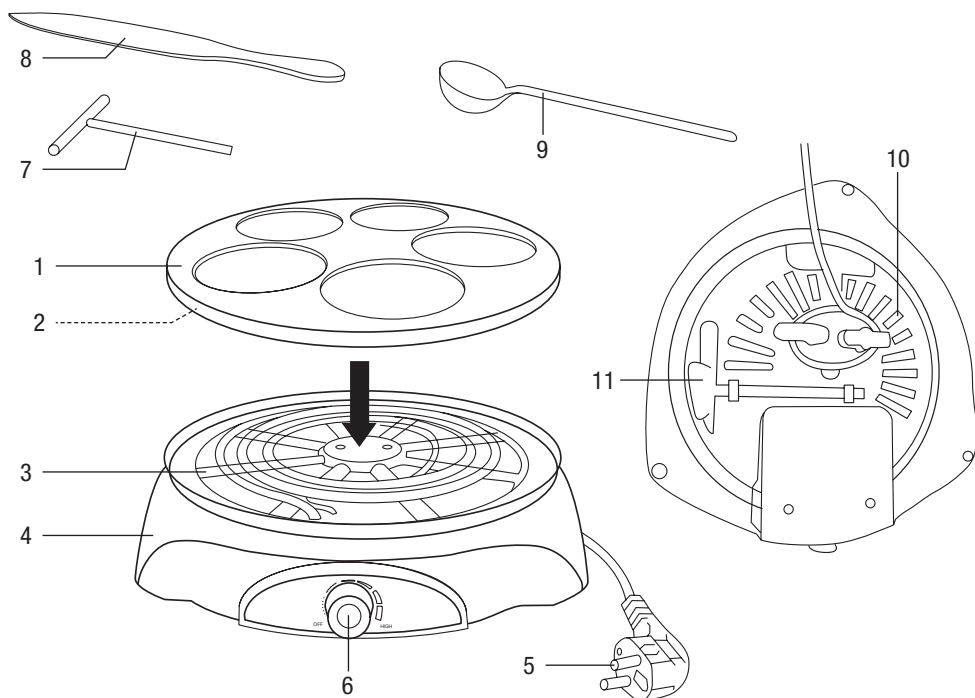
SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE/GARANTIA

1. Os produtos ELSAY são concebidos segundo os mais altos padrões de qualidade dos produtos para o lar.
 2. Os produtos ELSAY beneficiam do período de garantia legal **(24 meses)** que inicia a contar da data de compra do produto por parte do consumidor ou da data de entrega do produto. Em complemento dessa garantia legal, uma extensão de um ano **(12 meses)** é proporcionada pelo E. Leclerc. O período de garantia total fica, assim, de 3 anos **(36 meses)**.
A extensão de garantia proporcionada pelo E. Leclerc não se aplica aos acessórios* (saco de aspirador, jarro, etc.).
 3. As intervenções realizadas a título da garantia legal de conformidade proporcionarão uma extensão de garantia legal de conformidade de 6 meses ao produto. Contudo, as intervenções efetuadas durante o período de garantia complementar proporcionado pelo E. Leclerc não poderão beneficiar dessa extensão de garantia.
 4. Estão abrangidas todas e quaisquer avarias ou deficiências, que tornem o produto impróprio ao uso e que resultem na devolução do produto por parte do consumidor durante o período da garantia.
 5. Se o produto ELSAY não puder ser reparado durante o período total de garantia (garantia legal de conformidade e extensão de garantia proporcionada pelo E. Leclerc), o mesmo será substituído e a garantia total será renovada.
 6. Estão excluídos da garantia* quaisquer danos, avarias, falhas ou defeitos decorrentes:
 - a. de um uso ou uma instalação não conformes com as instruções constantes do manual fornecido
 - b. de danos resultantes de uma causa externa o produto
 - c. de uma alteração das características técnicas pelo utilizador
 - d. de uma utilização profissional
- * No seguimento de uma análise efetuada pelos pontos de Serviço de Apoio ao Cliente E. LECLERC ou pelo ponto de venda E. LECLERC.*
7. A garantia aplicar-se-á exclusivamente nos pontos de venda E. LECLERC. Em caso de problema ou defeito, deverá sempre deslocar-se até um ponto de venda E. LECLERC para poder beneficiar da cobertura da garantia.
 8. Qualquer pedido de serviço pós-venda apenas poderá ser processado se:
 - a. For fornecido um comprovativo de compra (talão de caixa ou cartão E. LECLERC);
 - b. O produto for rigorosamente idêntico ao comprado.
 9. A sua loja E. LECLERC está ao seu dispor para quaisquer informações adicionais.
 10. Assim como está disponível o número verde 0800 35 35 20 (chamada sem valor acrescentado).

** Em caso de acessórios do produto vendidos em separado.*



TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI



1. Płyta – do małych naleśników
2. Płyta – do dużych naleśników
3. Element grzejny
4. Obudowa urządzenia
5. Przewód elektryczny
6. Przycisk termostatu z lampką kontrolną nagrzewania

7. Rozprowadacz
8. Łopatka
9. Chochła
10. Schowek na przewód
11. Schowek na rozprowadacz



Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wglądu.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie	220-240V~ 50Hz
Moc	1500 W

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać wymienionych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- Przeczytać wszystkie instrukcje przed użyciem urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, a także przez osoby nie posiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli są właściwie nadzorowane lub uzyskały wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały związane z nim zagrożenia. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne należące do użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod opieką osoby dorosłej.
- Należy umieszczać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:
 - kąciki kuchenne zarezerwowane dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach firmowych;
 - gospodarstwa rolne;
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych lokali o charakterze mieszkalnym;
 - lokale typu pokoje gościnne.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy wyczyścić płytę i akcesoria (łopatkę, rozprowadzacz i chochłę). Odnieść się do rozdziału CZYSZCZENIE I KONSERWACJA. Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się słaby, nieprzyjemny zapach lub niewielka ilość dymu. Jest to całkowicie normalne zjawisko. Dym i zapach znikną po kilku minutach użytkowania.

WSTĘPNE NAGRZEWANIE

1. Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni z dala od elementów łatwopalnych.
2. Wybrać płytę w zależności od potrzeby i umieścić ją na urządzeniu.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania.
4. Obrócić pokrętkę termostatu w celu ustawienia odpowiedniej temperatury. Lampka kontrolna zapali się. Zgaśnie ona po osiągnięciu przez urządzenie odpowiedniej temperatury.
5. Nagrząć urządzenie przez około 6 minut.

UŻYTKOWANIE

Uwaga: zaleca się nasmarowanie płyty tłuszczem przed użyciem. Można nasmarować płytę niewielką ilością masła lub oleju za pomocą pędzelka cukierniczego lub papierowego ręcznika.

Smażenie naleśników

1. Za pomocą chochli (załączonej) wlać ciasto na środek płyty. Szybko rozprowadzić ciasto, wykonując okrężne ruchy za pomocą rozprowadzacza (załączonego). Dodać nieco ciasta w razie potrzeby.
2. Smażyć do momentu aż naleśnik będzie łatwo odklejał się od powierzchni, a następnie obrócić go za pomocą łopatkı (załączonej) i smażyć na drugiej stronie przez minutę. Po usmażeniu zdjąć naleśnik z płyty.
3. Powtórzyć czynność aż do zużycia całego ciasta.
4. Po zakończeniu przełączyć termostat na OFF i odłączyć urządzenie od zasilania. Poczekać aż urządzenie ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia.

Smażenie małych naleśników

1. Za pomocą chochli (załączonej) wlać małą ilość ciasta do każdego z okrągłych wgłębień. Za pomocą dolnej strony chochli rozprowadzić ciasto.
2. Powtórzyć kroki 2, 3 i 4 smażenia naleśników.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyczyścić płytę, rozprowadzacz, chochlę i łopatkę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzeć je.

- Wytrzeć pozostałe części urządzenia lekko zwilżoną ścierką i wytrzeć je. Nie stosować ściernych środków czyszczących. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Nie wolno wkładać urządzenia do zmywarki do naczyń.
- Urządzenie nie nadaje się do naprawy przez użytkownika! Zlecić naprawę punktowi usług posprzedażnych.

Przechowywanie

Przechowywać produkt w chłodnym, suchym i dobrze przewietrzonym miejscu.

PRZEPISY

CIASTO NALEŚNIKOWE Z DODATKIEM PIWA

Dla 6 osób - Przygotowanie: 10 minut - Smażenie: 20 minut

SKŁADNIKI

- 250 g mąki
- 40 g cukru
- 25 cl mleka
- 3 jajka
- 25 cl jasnego piwa
- 4 cl ciemnego rumu
- 40 g masła
- 1 szczypta soli

PRZYGOTOWAĆ

Etap 1

Wymieszać mąkę, cukier i sól i zrobić dołek. Wlać lekko roztrzepane jajka, mleko, 5 cl piwa i rum. Wymieszać i ubić aż do uzyskania gładkiego ciasta.

Etap 2

Dodać roztopione masło i ponownie wymieszać. Dodać pozostałą ilość piwa, wymieszać i pozostawić na około 1 godzinę.

Etap 3

Nagrząć urządzenia nastawiając je na MAX i roztopić na nim odrobinę masła. Obniżyć nieznacznie temperaturę i wlać chochlę ciasta. Szybko rozprowadzić ciasto za pomocą rozprowadzacza, wykonując okrężne ruchy. W razie potrzeby dodać ciasta.

Etap 4

Smażyć do momentu aż naleśnik będzie łatwo odklejał się od powierzchni, a następnie obrócić i smażyć na drugiej stronie przez minutę.

WEGAŃSKIE CIASTO NA NALEŚNIKI

Dla 4 osób - Przygotowanie: 10 minut - Smażenie: 20 minut

SKŁADNIKI

- 500 g mąki
- 1 l mleka sojowego
- 3 łyżki oleju
- 10 cl piwa
- Nieco oleju do nasmarowania urządzenia

PRZYGOTOWAĆ

Etap 1

Wsypać mąkę i wlać olej do miski.

Etap 2

Lekko podgrzać mleko sojowe w garnku (uwaga, mleko powinno być ciepłe, ale nie gorące). Wlewać stopniowo do mąki, mieszając.

Etap 3

Dodać piwo, wymieszać i pozostawić na 15 minut.

Etap 4

Nagrząć urządzenie, ustawiając je na MAX i nasmarować płytę kilkoma kroplami oleju. Obniżyć nieznacznie temperaturę i wlać jedną chochlę ciasta. Szybko rozprowadzić ciasto za pomocą rozprowadzacza, wykonując okrężne ruchy. W razie potrzeby dodać ciasta.

Etap 5

Smażyć do momentu aż naleśnik będzie łatwo odklejał się od powierzchni, a następnie obrócić i smażyć na drugiej stronie przez minutę.

CIASTO NA PANCAKES (NALEŚNIKI AMERYKAŃSKIE)

Dla 4 osób - Przygotowanie: 10 minut - Smażenie: 5 minut

SKŁADNIKI

- 250 g mąki
- 75 g cukru
- 40 cl mleka
- 2 jajka
- 50 g masła
- 1 szczypta soli
- 1 torebka proszku do pieczenia

PRZYGOTOWAĆ

Etap 1

W misce wymieszać mąkę i proszek do pieczenia. Dodać cukier i sól.

Etap 2

Zrobić dołek i dodać jajka, roztopione masło i nieco mleka i wymieszać ciasto.

Etap 3

Wymieszać, dodając stopniowo mleko, aby uzyskać gładkie ciasto.

Etap 4

Umieścić na urządzeniu płytę na pancakes. Nagrzać urządzenie, nastawiając ja na MAX i roztopić na nim odrobinę masła. Wlać połowę chochli ciasta. Smażyć na średnim ogniu przez 2 do 3 minut.

Etap 5

Obrócić gdy na powierzchni ciasta zaczną tworzyć się bąbelki i smażyć po drugiej stronie przez 2 minuty.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Sprzęt elektryczny nie może być wyrzucany wraz z odpadami gospodarstwa domowego. Prosimy przekazać go do specjalnych punktów zbiórki w celu dalszego recyklingu. W sprawie informacji na temat recyklingu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

W sprawie uzyskania informacji, instrukcji obsługi, zaleceń bezpieczeństwa oraz warunków użytkowania prosimy zwrócić się do: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCJA.

SERWIS POSPRZEDAŻNY / GWARANCJA

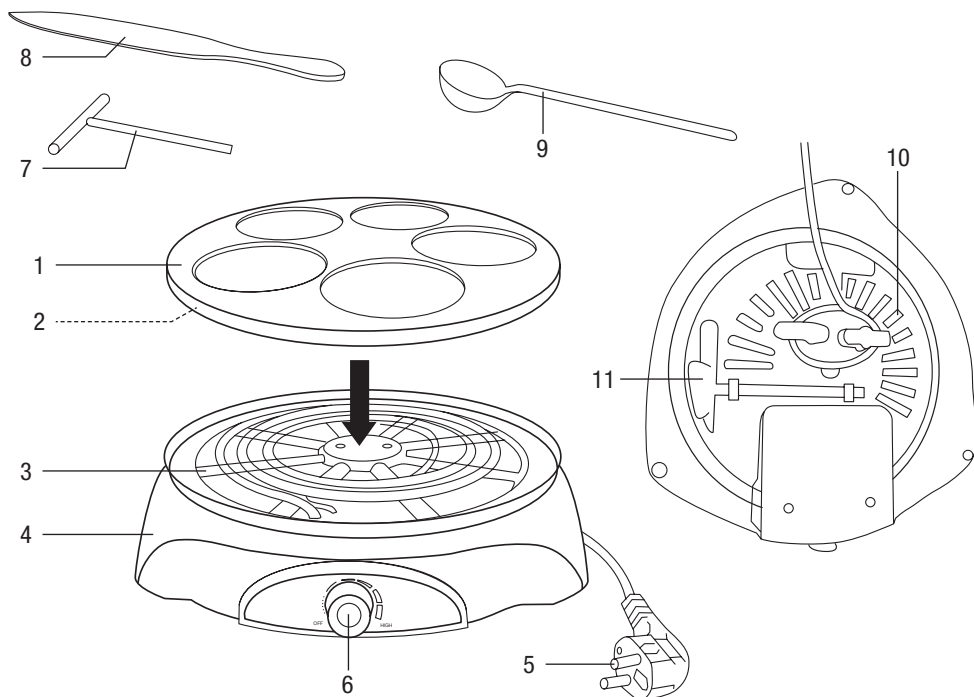
1. Produkty marki ELSAY zostały opracowane według najbardziej rygorystycznych standardów jakości dotyczących produktów dla domu.
 2. Produkty ELSAY są objęte ustawowym okresem gwarancji (**24 miesiące**) liczonym od daty dokonania zakupu przez konsumenta lub od daty dostawy produktu. Oprócz tej gwarancji prawnej E. Leclerc oferuje rozszerzenie gwarancji o jeden rok (**12 miesięcy**). Całkowity okres gwarancji zostanie wydłużony do 3 lat (**36 miesięcy**).
Zaoferowane przez E. Leclerc przedłużenie gwarancji nie dotyczy akcesoriów* (worek do odkurzacza, dzbanek itp.).
 3. Naprawy wykonywane w ramach prawnej gwarancji zgodności będą skutkować przedłużeniem prawnej gwarancji zgodności o 6 miesięcy. Jednakże naprawy wykonywane w okresie dodatkowej gwarancji udzielonej przez E. Leclerc nie powodują przedłużenia gwarancji.
 4. Gwarancja obejmuje wszelkie awarie lub usterki czyniące produkt niezdatnym do użytku i skutkujące jego zwrotem przez konsumenta w okresie gwarancji.
 5. Jeśli produkt ELSAY nie może zostać naprawiony w ciągu całego okresu gwarancji (prawna gwarancja zgodności i przedłużenie gwarancji oferowane przez E. Leclerc), produkt podlega wymianie na nowy i czas pełnej gwarancji biegnie od nowa.
 6. Z gwarancji wyłączone są* wszelkie uszkodzenia, awarie, nieprawidłowości lub wady wynikające z:
 - a. użycia lub instalacji produktu w sposób niezgodny z zaleceniami dołączonej instrukcji
 - b. uszkodzeń powstałych z przyczyn zewnętrznych
 - c. zmiany parametrów technicznych przez użytkownika
 - d. wykorzystywania produktu do użytku profesjonalnego.
- * Na podstawie analizy punktów obsługi posprzedażnej E. LECLERC lub punktu sprzedaży E. LECLERC.*
7. Gwarancja obowiązuje jedynie w punktach sprzedaży E. LECLERC. W razie wystąpienia problemu lub wady zawsze należy udać się do punktu sprzedaży E. LECLERC w celu skorzystania z gwarancji.
 8. Zgłoszenie serwisowe może być rozpatrzone tylko pod następującymi warunkami:
 - a. dostarczenie dowodu zakupu (paragon lub karta E. LECLERC)
 - b. produkt jest identyczny z tym, który został zakupiony.
 9. Państwa sklep E. LECLERC pozostaje do Państwa dyspozycji w przypadku dodatkowych pytań.
 10. Mogą Państwo również skorzystać z infolinii pod numerem 0800 35 35 20 (połączenie bez podwyższonej opłaty).

** Jeśli akcesoria są sprzedawane oddzielnie*



SI APARAT ZA PALAČINKE • **JB-1508D** CE

NAVODILA, PREVEDENA IZ ORIGINALNIH NAVODIL



- | | |
|---|--|
| 1. Plošča – stran za palačinkice | 7. Palčka za razporejanje testa |
| 2. Plošča – stran za velike palačinke | 8. Lopatica |
| 3. Grelni element | 9. Zajemalka |
| 4. Ohišje aparata | 10. Prostor za shranjevanje vrvice |
| 5. Električna vrstica | 11. Shranjevalni prostor za palčko za razporejanje testa |
| 6. Termostatski gumb s svetlobnim kazalnikom segrevanja | |



Pred začetkom uporabe aparata pozorno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za kasnejše potrebe.

TEHNIČNI PODATKI

Napajanje	220-240 V~ 50 Hz
Moč	1500 W

PREVIDNOSTNI UKREPI

Pri uporabi električnih aparatov morate upoštevati naslednje varnostne ukrepe:

- Preden aparat začnete uporabljati, preberite vsa navodila.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga morajo zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servis ali podobno strokovno usposobljene osebe, da se izognete nevarnosti.
- Aparat lahko uporabljajo otroci, ki so starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, pod pogojem, da so pod nadzorom, da so dobili navodila za njegovo varno uporabo in da se zavedajo morebitnih nevarnosti, ki so jim izpostavljeni. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci aparata ne smejo čistiti in opravljati uporabniških vzdrževalnih del, razen če so starejši od 8 let in jih pri tem nekdo nadzoruje.
- Aparat in njegovo priključno vrstico hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom na daljinsko upravljanje.
- Aparat je namenjen za uporabo doma ali za podobne namene, na primer:
 - uporaba v kuhinjskih kotičkih za uslužbenke v trgovinah, pisarnah ali drugih poklicnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - uporabljajo ga lahko gosti v hotelih, motelih in drugih bivalnih prostorih;
 - v prostorih, ki nudijo nočitev z zajtrkom.

PRED PRVO UPORABO

Preden aparat uporabite prvič, očistite ploščo in dodatke (lopatico, pripomoček za razporejanje testa in zajemalko). Poglejte poglavje ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

Pri prvi uporabi lahko pride do rahlega sproščanja vonja in dima, kar je povsem normalno. Dim in vonj bosta po nekaj minutah uporabe izginila.

PREDHODNO SEGREVANJE

1. Aparat postavite na ravno površino, proč od kakršnih koli vnetljivih materialov.
2. Glede na to, kakšne palačinke želite speči, izberite ustrezno stran plošče in jo namestite na aparat.
3. Aparat priključite na omrežje.
4. Termostatski gumb nastavite na zeleno temperaturo. Zasveti kontrolna lučka. Ko je zelena temperatura dosežena, lučka ugasne.
5. Aparat razgrevajte približno 6 minut.

UPORABA

Opomba: pred peko je ploščo priporočljivo namazati. Namažete jo lahko tako, da nanjo s slaščičarskim čopičem ali pa s papirnato kuhinjsko brisačko nanesete tanek sloj masla ali olja.

Peka palačink

1. S pomočjo zajemalke (priložena) vlijte na sredino plošče za peko nekoliko testa. Testo hitro razporedite po plošči s krožnimi gibi, pri čemer si pomagajte s palčko za razporeditev testa (priložena). Če je potrebno, dodajte še malo testa.
2. Palačinko pustite peči, dokler se zlahka ne odlepi, nato pa jo obrnite z lopatico (priložena) in jo pustite, da se peče eno minuto še na drugi strani. Ko je palačinka pečena, jo vzemite s plošče.
3. Postopek peke ponovite še s preostalim testom.
4. Ko ste s peko končali, pomaknite termostat na izklop OFF in aparat izključite iz napajanja. Preden se lotite čiščenja aparata, ga pustite, da se ohladi.

Peka malih palačinkic

1. Z zajemalko (priložena) vlijte malo testa v vsako okroglo vdolbinico. Testo razporedite s hrbtno stranjo zajemalke.
2. Pri peki palačinkic ponovite korake 2, 3 in 4.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem aparat izključite iz omrežja.
- Ploščo, pripomoček za razporejanje testa, zajemalko in lopatico operite s toplo milnico in jih zatem posušite.
- Ostali del aparata obrišite z rahlo zmočeno krpo, nato pa ga še posušite. Ne uporabljajte grobih čistil. Aparata ne smete dati v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

- Aparata ne smete dati v pomivalni stroj.
- Uporabnik aparata ne sme sam popravljati! Popravila prepustite pooblaščenemu serviserju.

Shranjevanje

Aparat shranjujte v hladnem in suhem ter dobro prezračenem prostoru.

RECEPTI

TESTO ZA PALAČINKE S PIVOM

Za 6 oseb - Priprava: 10 minut - Peka: 20 minut

SESTAVINE

- 250 g moko
- 40 g sladkorja
- 25 cl mleka
- 3 jajca
- 25 cl svetlega piva
- 4 cl rjavega ruma
- 40 g masla
- 1 ščepec soli

PRIPRAVA

1. korak

Zmešajte moko, sladkor in sol ter naredite jamico. Vanjo vlijte rahlo stepena jajca, mleko, 5 cl piva in rum. Premešajte in stepajte, dokler ne dobite gladke mase.

2. korak

Dodajte stopljeno maslo in znova premešajte. Dodajte še preostalo pivo, pomešajte in pustite počivati približno 1 uro.

3. korak

Aparat za peko palačink nastavite na MAX, da se segreje, nato pa na plošči stopite za oreh masla. Temperaturo nekoliko znižajte in vlijte na ploščo zajemalko testa. Testo s pomočjo palčke hitro razporedite po plošči s krožnimi gibi. Po potrebi dodajte še malo testa.

4. korak

Palačinko pustite peči, dokler se z lahkoto ne odlepi s plošče, nato pa jo obrnite in pustite, da se eno minuto peče še na drugi strani.

TESTO ZA VEGANSKE PALAČINKE

Za 4 osebe - Priprava: 10 minut - Peka: 20 minut

SESTAVINE

- 500 g moke
- 1 L sojinega mleka
- 3 velike žlice olja
- 10 cl piva
- malo olja za ploščo

PRIPRAVA

1. korak

V skledo stresite moko in dodajte olje.

2. korak

Sojino mleko segrejte v kozici do mlačnega (pozor, mleko naj bo mlačno, ne vrelo). Postopoma ga vlivajte v moko, da nastane testo.

3. korak

Dodajte pivo in stepite, nato pa pustite maso počivati 15 minut.

4. korak

Aparat za peko palačink nastavite na MAX, da se segreje, ploščo pa namažite z nekaj kapljicami olja. Temperaturo nekoliko znižajte, nato pa vlijte na ploščo zajemalko testa. Testo s pomočjo palčke hitro razporedite po plošči s krožnimi gibi. Če je potrebno, dodajte še malo testa.

5. korak

Palačinko pustite peči, dokler se z lahkoto ne odlepi s plošče, nato jo obrnite in pustite, da se eno minuto peče še na drugi strani.

TESTO ZA PALAČINKICE

Za 4 osebe - Priprava: 10 minut - Peka: 5 minut

SESTAVINE

- 250 g moka
- 75 g sladkorja
- 40 cl mleka
- 2 jajci
- 50 g masla
- 1 ščepec soli
- 1 vrečka pecilnega praška

PRIPRAVA

1. korak

V skledi pomešajte moko in pecilni prašek. Dodajte še sladkor in sol.

2. korak

Naredite jamico in vanjo vlijte jajci, raztopljeno maslo in malo mleka, nato pa mešajte, da nastane testo.

3. korak

Med mešanjem postopoma dodajajte mleko, da dobite gladko maso.

4. korak

Na aparat namestite ploščo s stranjo za male palačinkice. Aparat nastavite na MAX, da se razgreje, na plošči pa raztopite za oreh masla. V vdolbinice vlijte pol zajemalke pripravljene mešanice. Palačinkice pecite na zmernem ognju 2 do 3 minute.

5. korak

Ko na površini začenjajo nastajati mehurčki, palačinkice obrnite in jih pecite 2 minuti še na drugi strani.

ODLAGANJE



Električnih izdelkov ne smete odvreči med gospodinjske odpadke. Prosimo, da jih odnesete v reciklažo na zanje namenjena zbirna mesta. Za nasvete glede recikliranja se obrnite na lokalne organe ali svojega prodajalca.

Za dodatne informacije, navodila za uporabo, varnostna pravila in pogoje uporabe se obrnite na: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCIJA.

POPRODAJNI SERVIS / GARANCIJA

1. Izdelki ELSAY so zasnovani v skladu z najzahtevnejšimi standardi kakovosti, ki veljajo za izdelke za dom.
2. Za izdelke ELSAY velja zakonski garancijski rok **(24 mesecev)**, ki začne teči od dneva potrošnikovega nakupa ali od datuma dobave izdelka. Poleg te zakonske garancije nudi E. Leclerc tudi podaljšanje jamstva za eno leto **(12 mesecev)**, s čimer se skupno garancijsko obdobje podaljša na 3 leta **(36 mesecev)**.

Podaljšanje garancijskega roka, ki ga ponuja E. Leclerc, ne velja za dodatke* (sesalna vrečka, vrč, itd.).

3. Zaradi popravil in posegov v okviru zakonskega jamstva za skladnost bo izdelku zagotovljeno podaljšanje zakonske garancije za skladnost za 6 mesecev. Pri popravilih in posegih, ki bodo opravljeni v dodatnem garancijskem obdobju oziroma med trajanjem podaljšane garancije, ki jo nudi E. Leclerc, pa do podaljšanja trajanja jamstva ne bo prišlo.
4. Garancija pokriva vse okvare ali pomanjkljivosti, zaradi katerih je izdelek neprimeren za uporabo, zato ga lahko potrošnik v garancijskem roku vrne.
5. Če izdelka ELSAY v času celotne garancijske dobe (zakonska garancija za skladnost in podaljšanje garancije, ki ga ponuja E. Leclerc) ni mogoče popraviti, se ga zamenja, celotna garancija pa se podaljša.
6. Garancija ne zajema* škode, okvar, pomanjkljivosti ali nepravilnosti, ki so posledica:
 - a. uporabe ali namestitve, ki ni v skladu z napotki, podanimi v priloženem navodilu;
 - b. poškodb, ki so nastale na izdelku zaradi zunanjega vzroka;
 - c. spremembe tehničnih značilnosti, ki jo je opravil uporabnik;
 - d. uporabe v profesionalne namene.

**Na podlagi presoje v poprodajnih servisih E. LECLERC oziroma presoje na prodajnem mestu E. LECLERC.*

7. Garancijo se lahko uveljavlja samo na prodajnih mestih E. LECLERC. V primeru morebitnih nepravilnosti oziroma težav z izdelkom se morate vedno obrniti na prodajno mesto E. LECLERC, da boste lahko izkoristili storitve, ki jih zajema garancija.
8. Vse zahteve za storitev poprodajnega servisa se lahko obravnava le, če:
 - a. Predložite dokaz o nakupu (blagajniški listek ali kartica E. LECLERC)
 - b. Je izdelek popolnoma enak kupljenemu.
9. Vse dodatne informacije lahko dobite v vaši trgovini E. LECLERC.
10. Na voljo vam je tudi telefonska številka za pomoč 0800 35 35 20 (klic brez dodatne pristojbine).

**Če se dodatke prodaja ločeno od izdelka*





NOTICE

