

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## CRÊPE MAKER SCM 1500 B3

DK

**CRÊPE-PLADE**

Betjeningsvejledning

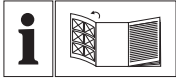
DE AT CH

**CRÊPEMAKER**

Bedienungsanleitung

IAN 285567

DK



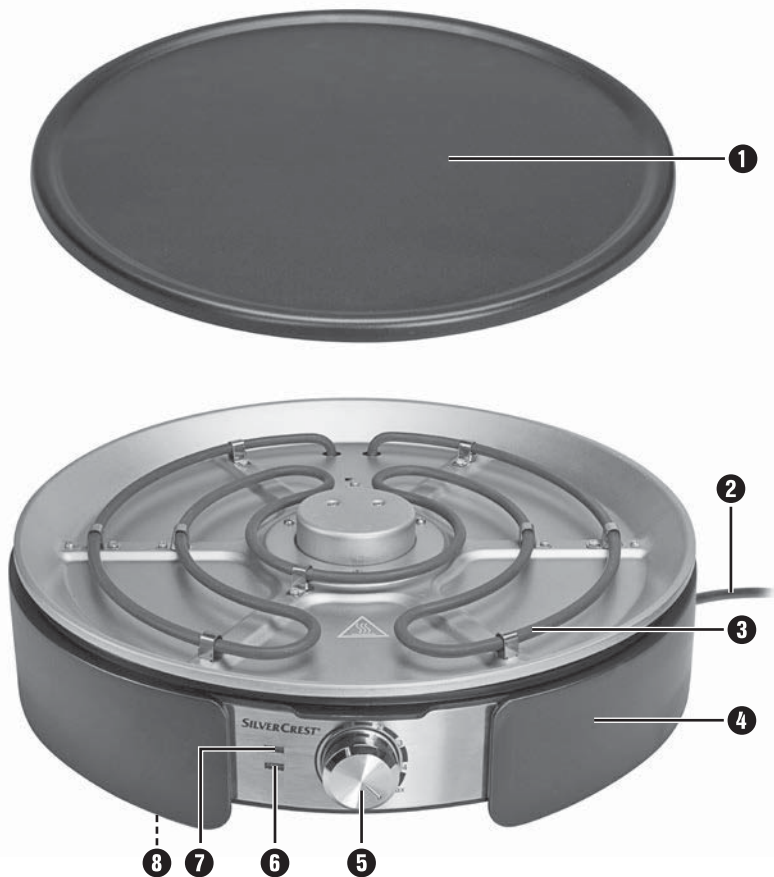
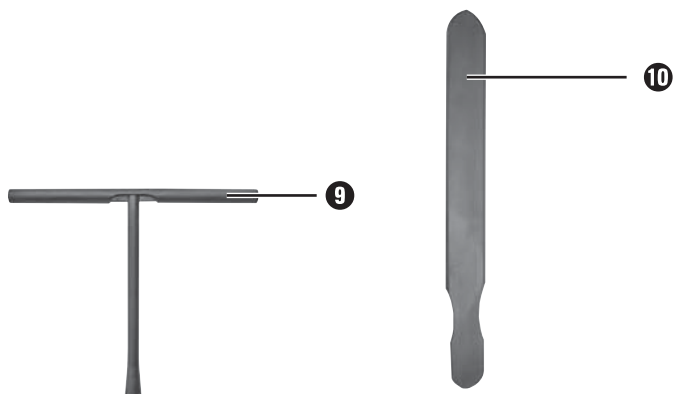
DK

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

---

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.

**A****B**

## Indholdsfortegnelse

<b>Introduktion</b> .....	<b>2</b>
Ophavsret .....	2
Ansvarsbegrænsning .....	2
Anvendelsesområde .....	2
<b>Pakkens indhold</b> .....	<b>3</b>
Bortskaffelse af emballagen .....	3
<b>Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>4</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>4</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>5</b>
<b>Før produktet bruges første gang</b> .....	<b>7</b>
<b>Bagning af crêpes</b> .....	<b>8</b>
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>10</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>10</b>
<b>Opskrifter</b> .....	<b>11</b>
Grundopskrift crêpe .....	11
Grundopskrift galette .....	11
Crêpes med sukker og citron .....	12
Crêpes fra Normandiet .....	12
Galette med skinke og æg .....	13
Galetter med røget laks .....	13
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>14</b>
<b>Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>14</b>
Service .....	15
Importør .....	15

## Introduktion

Til lykke med købet af dit nye produkt!

Du har valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

## Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billeder – også i ændret form – er kun tilladt efter skriftligt samtykke fra producenten.

## Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger for tilslutning og betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykkesidspunktet og gives efter bedste overbevisning i henhold til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke stilles nogen form for krav baseret på informationerne, billederne og beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som ikke hører ind under anvendelsesområdet, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

## Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til bagning af crêpes. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Det må ikke anvendes i kommerciel sammenhæng!

Opbevar kun produktet i lukkede rum.

## Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Crêpe-plade
- Dejfordeler
- Crêpevender
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag produktet og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern al emballagen.

### **BEMÆRK**

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

## Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

### **BEMÆRK**

- ▶ Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

## Beskrivelse af produktet



Figur A:

- ❶ Bageplade
- ❷ Strømledning med stik
- ❸ Varmeslanger
- ❹ Basisdel
- ❺ Temperaturregulator
- ❻ Grøn kontrollampe "driftsklar"
- ❼ Rød strømkontrollampe
- ❽ Ledningsopvikling

Figur B:


- ❾ Dejfordeler
- ❿ Crêpevender

## Tekniske data

Spænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Effektforbrug	1500 W
Beskyttelsesklasse	I
Beskyttelsesjord	
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE FOR ELEKTRISK STØD**

- ▶ Hvis strømledningen eller strømstikket er beskadiget, skal den/det straks udskiftes af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
- ▶ Brug kun produktet i tørre rum - ikke udendørs.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!  
Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.
- ▶ Sørg for, at produktet aldrig kan komme i kontakt med vand. Brug aldrig produktet i nærheden af vand eller ved siden af beholdere, som indeholder vand.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug, så det undgås, at produktet tændes ved en fejltagelse.
- ▶ Hvis produktet tabes på gulvet eller er beskadiget, må du ikke bruge det længere. Lad produktet efterse og reparere af en autoriseret reparatør.



## **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn. Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Produktets dele kan blive meget varme under brug. Rør derfor kun ved betjeningsselementerne.
- ▶ Brug kun produktet på en stabil, skridsikker og plan overflade.
- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Rul ledningen helt ud af ledningsopviklingen, inden du bruger produktet.

**OBS - BRANDFARE!**

- ▶ Bagværk kan brænde! Stil derfor aldrig produktet op i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.
- ▶ Produktet må ikke anvendes i nærheden af brændbare materialer.
- ▶ Lad aldrig produktet være uden opsyn.



Dette symbol på produktet advarer mod forbrændingsfare på grund af varme overflader.

Obs! Varm overflade!

**Før produktet bruges første gang**

- Fjern alle emballagematerialer fra produktet.
- Tør bagepladen **1** af med en fugtig klud.
- Stil basisdelen **4** på en varmebestandig og plan overflade.
- Anbring bagepladen **1** på basisdelen **4**, så den ligger godt og stabilt.
- Sæt stikket **2** i stikkontakten. Den røde kontrollampe **7** lyser.

**BEMÆRK**

- ▶ Når du indstiller temperaturregulatoren **5** på "0", lyser den grønne kontrollampe "driftsklar" **6** konstant. På den måde kan du kontrollere, at den grønne kontrollampe "driftsklar" **6** fungerer. I denne position opvarmes produktet ikke.
- Stil temperaturregulatoren **5** på position MAX, og lad produktet varme op i ca. 10 minutter. Den røde og den grønne kontrollampe **6/7** lyser.

## BEMÆRK

- ▶ Når produktet bruges første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er helt normalt og ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- Indstil temperaturregulatoren **5** på "0", og tag stikket **2** ud af stikkontakten. Kontrollamperne **6/7** slukkes.
- Lad produktet køle af, og tør bagepladen **1** af med en fugtig klud.

Nu er produktet klar til brug.

## Bagning af crêpes

### OBS - BRANDFARE!

- ▶ Stil derfor aldrig produktet op i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.
- 1) Sæt strømstikket **2** i en stikkontakt. Den røde kontrollampe **7** lyser.
  - 2) Indstil temperaturregulatoren **5** på det ønskede temperaturtrin. Jo højere temperaturtrin, jo mørkere bliver crêpene. Vent til den grønne kontrollampe "driftsklar" **6** lyser. Dette viser, at produktet er varmet op.
  - 3) Kom ca. en øseske dej på midten af bagepladen **1**.

### BEMÆRK

- ▶ Du bestemmer, hvor brun crêpen skal være, ved hjælp af temperaturregulatoren **5** eller bagetiden.
- ▶ Find den rigtige mængde dej ved at hælde så meget dej på bagepladen **1**, så 2/3 er dækket med dej. Sørg for, at der ikke kommer dej ud over kanten på bagepladen **1**. Ved behov kan du reducere eller øge mængden af dej, når du skal bage den næste crêpe.

- 4) Dyp dejfordeleren **9** kortvarigt i vand.
- 5) Fordel dejen jævnt ved hjælp af dejfordeleren **9** på bagepladen **1**: Læg dejfordeleren **9** på dejen uden at trykke ned, og bevæg den i cirkelbevægelser ud fra midten af bagepladen **1** til kanten. Dejen skal fordeles i et tyndt lag på bagepladen **1**.
- 6) Efter ca. 45 sekunder (afhængigt af ønsket bruningsgrad) vendes dejen ved hjælp af crêpevenderen **10**.

## BEMÆRK

- ▶ Dyp dejfordeleren ⑨ i vand efter hver anvendelse. Dette gør det lettere at fordele dejen.
- ▶ Det kan ske, at den grønne kontrollampe "driftsklar" ⑥ slukkes kortvarigt under bagningen og tændes igen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været for lav, og produktet er varmet op igen.

## BEMÆRK

- ▶ De angivne bagetider er kun vejledende. Bagetiden for en crêpe kan variere afhængigt af smag. Find den optimale bagetid ved at prøve dig frem.
- 7) Efter yderligere 45 sekunder kan du tage crêpen af bagepladen ① ved hjælp af crêpevenderen ⑩:  
Sæt crêpevenderen ⑩ ind under crêpen og løft den op. Læg crêpen på en tallerken.
- 8) Du kan nu lægge fyld på crêpen.

## OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Strø og hæld aldrig fyld på crêpen, når den er på bagepladen ①.
  - ▶ Skær ikke i crêpen på bagepladen ①.
  - ▶ Brug ikke skarpe genstande eller genstande af metal til at vende crêpen eller til at tage den af bagepladen ① med. Det fører til skader på bagepladen ①, som ikke kan repareres igen!
- 9) Fortsæt med de næste crêpes på samme måde.

## BEMÆRK

- ▶ Hvis du ikke skal bruge produktet, skal du altid tage stikket ② ud af stikkontakten. På denne måde er produktet strømløst.

## Rengøring og vedligeholdelse

### FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Træk stikket **2** ud af stikkontakten, før du rengør produktet.



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad produktet afkøle før rengøring. Fare for forbrændinger!

### OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Læg aldrig basisdelen **4** ned i vand for at rengøre den! Ellers kan produktet gå i stykker, så det ikke kan repareres!
- Tør bagepladen **1** og basisdelen **4** af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder godt fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.
- Rengør dejfordeleren **9** og crêpevenderen **10** i vand med en smule opvaskemiddel. Skyl med rent vand og tør derefter dejfordeleren **9** og crêpevenderen **10** med et viskestykke.

### BEMÆRK

- ▶ Bagepladen **1**, dejfordeleren **9** og crêpevenderen **10** tåler også maskinopvask.
- ▶ Ved brug af opvaskemaskine skal du være opmærksom på, at dejfordeleren **9** og crêpevenderen **10** ikke kommer i klemme. Ellers er der risiko for, at de mister deres form! Læg dejfordeleren **9** og crêpevenderen **10** i opvaskemaskinens øverste kurv, hvis det er muligt.

## Opbevaring

- Opbevar kun produktet i afkølet og ren tilstand.
- Vikl strømledningen **2** omkring ledningsopviklingen **8** under produktets bund, og sæt stikket fast med kabelklipsen.
- Opbevar produktet på et tørt og rent sted.

## Opskrifter

**BEMÆRK**

- Af den angivne mængde kan der bages ca. 12 crêpes/galetter.

### Grundopskrift crêpe

- 6 æg
- 1 l mælk
- 500 g mel
- 3 spsk. spiseolie

- 1) Pisk æg og mælk.
- 2) Tilsæt melet og olien, og rør det hele til en glat dej.
- 3) Lad dejen hvile i en time.

### Grundopskrift galette

Galetter er en variant af crêpes.

- 2 æg
- 1 l mælk
- 500 g boghvedemel
- 100 g hvedemel
- Salt
- 100 g smeltet smør
- 300 ml vand

- 1) Bland æg, mælk og vand.
- 2) Bland begge meltyper og tilsæt en knivspids salt.
- 3) Rør melet med væsken.
- 4) Tilsæt det smeltede, afkølede smør og rør alt til en glat dej.
- 5) Lad dejen hvile i en time.

## Crêpes med sukker og citron

Crêpe-grundopskrift

Perlesukker

3 citroner

- 1) Bag crêpen ved indstillingen MAX i ca. 45 sekunder.
- 2) Vend crêpen og bag den i ca. 45 sekunder på den anden side.
- 3) Tag crêpen af bagepladen ❶, og læg den på en tallerken.
- 4) Strø sukker over crêpen, og hæld lidt citronsaft over.
- 5) Klap crêpen sammen, så der dannes en firkantet "lomme".
- 6) Servér crêpen med det samme.

## Crêpes fra Normandiet

Crêpe-grundopskrift

1 kg æbler

100 g smør

300 g sukker

150 ml Calvados

250 g cremefraiche

Kanel

- 1) Skræl æblerne og skær dem i tynde skiver.
- 2) Rist æblerne i en pande med smør og sukker.
- 3) Strø kanel over æblerne. Tilsæt Calvados og cremefraiche og bland det hele godt.
- 4) Hvis der dannes for megen væske, kan du jævne det med sovsejævner.
- 5) Bag crêpen ved indstillingen MAX i ca. 45 sekunder.
- 6) Vend crêpen og bag den i ca. 45 sekunder på den anden side.
- 7) Tag crêpen af bagepladen ❶, og læg den på en tallerken.
- 8) Fordel æbleblandingen på crêpen.
- 9) Klap crêpen sammen, så der dannes en firkantet "lomme".
- 10) Servér crêpen med det samme.

## Galette med skinke og æg

Galette-grundopskrift

12 skiver skinke

150 g revet parmesan

12 æg (kogte)

Salt

Peber

- 1) Fordel dejen til en galette på bagepladen **1**, og bag galetten i ca. 1 minut ved maksimal indstilling af temperaturregulatoren.
- 2) Vend galetten og bag den anden side i ca. 1 minut.
- 3) Tag galetten af bagepladen **1**, og læg den på en tallerken.
- 4) Fordel skinke, æggeskiver og en smule parmesan på galetten og krydr med salt og peber.
- 5) Klap galetten sammen, så der dannes en firkantet "lomme".
- 6) Servér galetten.

## Galetter med røget laks

Galette-grundopskrift

500 g røget laks i skiver

250 g cremefraiche

Lidt dild

- 1) Fordel dejen til en galette på bagepladen **1** og bag galetten i ca. 1 minut ved maksimal temperaturregulatorindstilling.
- 2) Vend galetten og bag den anden side i ca. 1 minut.
- 3) Tag galetten af bagepladen **1**, og læg den på en tallerken.
- 4) Bland cremefraiche med lidt dild.
- 5) Læg en skive laks på galetten og læg cremefraiche med dild ovenpå.
- 6) Klap galetten sammen, så der dannes en firkantet "lomme".
- 7) Servér galetten.



## Bortskaffelse



**Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.**

**Dette produkt er underlagt EU-direktivet 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-risten, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

### Garantiens omfang

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

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

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

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

## Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

## Service

**DK Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 285567

## Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>18</b>
Urheberrecht .....	18
Haftungsbeschränkung .....	18
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	18
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>19</b>
Entsorgung der Verpackung .....	19
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>20</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>20</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>21</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>23</b>
<b>Crêpes backen</b> .....	<b>24</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>26</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>26</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>27</b>
Grundrezept Crêpe .....	27
Grundrezept Galette .....	27
Crêpes mit Zucker und Zitrone .....	28
Crêpes nach Normandieart .....	28
Schinken-Ei-Galette .....	29
Galettes mit Räucherlachs .....	29
<b>Entsorgung</b> .....	<b>30</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>30</b>
Service .....	32
Importeur .....	32

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

## Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Backen von Crêpes bestimmt. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Benutzen Sie den Crêpe-Maker nur in geschlossenen Räumen.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Crêpe-Maker
- Teigverteiler
- Crêpewender
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

### HINWEIS

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

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

### HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Gerätebeschreibung



Abbildung A:

- ❶ Backplatte
- ❷ Netzkabel mit Netzstecker
- ❸ Heizschlangen
- ❹ Basis
- ❺ Temperaturregler
- ❻ grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“
- ❼ rote Netzkontrollleuchte
- ❽ Kabelaufwicklung

Abbildung B:

- ❾ Teigverteiler
- ❿ Crêpewender

## Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	1500 W
Schutzklasse	I
Schutzerde	
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.



- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.



## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.  
Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur die Bedienelemente an.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung ab, bevor Sie das Gerät benutzen.

## ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.
- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.



Dieses Symbol auf dem Gerät warnt Sie vor Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Achtung! Heiße Oberfläche!

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Wischen Sie die Backplatte **1** mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie die Basis **4** auf eine hitzeunempfindliche und ebene Fläche.
- Platzieren Sie die Backplatte **1** auf der Basis **4**, so dass sie gut aufliegt und stabil ist.
- Verbinden Sie den Netzstecker **2** mit dem Stromnetz. Die rote Netzkontrollleuchte **7** leuchtet.

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Temperaturregler **5** auf „0“ stellen, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ **6** konstant. So können Sie kontrollieren, ob die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ **6** funktioniert. Das Gerät wird in dieser Position nicht aufgeheizt.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf MAX und lassen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten aufheizen. Die rote und die grüne Kontrollleuchte **6/7** leuchten.

## HINWEIS

- ▶ Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf "0" und ziehen Sie den Netzstecker **2** aus der Netzsteckdose. Die Kontrollleuchten **6**/**7** erlöschen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie noch einmal die Backplatte **1** mit einem feuchten Tuch ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Crêpes backen

### ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.
- 1) Stecken Sie den Netzstecker **2** in eine Netzsteckdose. Die rote Netzkontrollleuchte **7** leuchtet.
  - 2) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperaturstufe. Je höher die Temperaturstufe, umso dunkler werden die Crêpes. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ **6** leuchtet. Diese signalisiert, dass das Gerät aufgeheizt ist.
  - 3) Geben Sie ca. einen Schöpflöffel Teig auf die Mitte der Backplatte **1**.

### HINWEIS

- ▶ Die Bräunung des Crêpe können Sie mit Hilfe des Temperaturreglers **5** oder über die Backzeit bestimmen.
  - ▶ Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, geben Sie soviel Teig auf die Backplatte **1**, bis sie zu 2/3 mit Teig bedeckt ist. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte **1** läuft. Falls nötig, verringern oder erhöhen Sie die Teigmenge beim nächsten Crêpe.
- 4) Tauchen Sie den Teigverteiler **9** kurz in Wasser.
  - 5) Verteilen Sie den Teig mit Hilfe des Teigverteilers **9** gleichmäßig auf der Backplatte **1**:  
Legen Sie den Teigverteiler **9** ohne Druck auf den Teig und bewegen Sie ihn kreisförmig von der Mitte der Backplatte **1** ausgehend zum Rand. Der Teig sollte dabei dünn auf der Backplatte **1** verteilt werden.
  - 6) Nach ca. 45 Sekunden (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) wenden Sie den Teig mit Hilfe des Crêpewenders **10**.

## HINWEIS

- ▶ Tauchen Sie den Teigverteiler **9** nach jedem Gebrauch in Wasser. Dadurch lässt sich der Teig besser verteilen.
- ▶ Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ **6** kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperaturstufe kurz unterschritten war und das Gerät wieder aufgeheizt hat.

## HINWEIS

- ▶ Die angegebenen Backzeiten sind nur Richtwerte. Die Backzeit des Crêpe kann je nach Geschmack variieren. Finden Sie die optimale Backzeit durch Probieren heraus.
- 7) Nach weiteren 45 Sekunden nehmen Sie den Crêpe mit Hilfe des Crêpewenders **10** von der Backplatte **1**:  
Schieben Sie dazu den Crêpewender **10** unter den Crêpe und heben Sie ihn an. Geben den Crêpe auf einen Teller.
  - 8) Sie können den Crêpe nun nach Belieben belegen.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Bestreichen oder verzieren Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte **1**.
  - ▶ Schneiden Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte **1**.
  - ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände, um den Crêpe zu wenden oder von der Backplatte **1** zu heben. Das führt zu irreparablen Schäden an der Backplatte **1**!
- 9) Verfahren Sie mit folgenden Crêpes genauso.

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen, ziehen Sie immer den Netzstecker **2** aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät stromfrei.

## Reinigen und Pflegen

### STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker **2** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

### WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Tauchen Sie die Basis **4** zur Reinigung niemals in Wasser! Anderenfalls kann das Gerät irreparabel beschädigt werden!
- Wischen Sie die Backplatte **1** und die Basis **4** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie den Teigverteiler **9** und den Crêpewender **10** in mildem Spülwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie den Teigverteiler **9** und den Crêpewender **10** danach mit einem Trockentuch.

### HINWEIS

- ▶ Sie können die Backplatte **1**, den Teigverteiler **9** und den Crêpewender **10** auch in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass der Teigverteiler **9** und der Crêpewender **10** nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Legen Sie den Teigverteiler **9** und den Crêpewender **10**, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

## Aufbewahren

- Bewahren Sie das Gerät nur im abgekühlten und gereinigten Zustand auf.
- Wickeln Sie das Netzkabel **2** um die Kabelaufwicklung **8** unter dem Geräteboden und fixieren Sie den Netzstecker mit dem Kabelclip.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

## Rezepte

### HINWEIS

- ▶ Aus den angegebenen Mengen lassen sich ca. 12 Crêpes / Galettes backen.

### Grundrezept Crêpe

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

- 1) Verquirlen Sie die Eier und die Milch.
- 2) Geben Sie das Mehl und das Öl hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.
- 3) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

### Grundrezept Galette

Galettes sind die herzhaftere Variante eines Crêpe.

- 2 Eier
- 1 l Milch
- 500 g Buchweizenmehl
- 100 g Weizenmehl
- Salz
- 100 g zerlassene Butter
- 300 ml Wasser

- 1) Verquirlen Sie die Eier, die Milch und das Wasser.
- 2) Mischen Sie die beiden Mehlsorten und geben Sie eine Prise Salz hinzu.
- 3) Verrühren Sie das Mehl mit der Flüssigkeit.
- 4) Geben Sie die zerlassene und abgekühlte Butter hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.
- 5) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

## Crêpes mit Zucker und Zitrone

Crêpe-Grundrezept

Kristallzucker

3 Zitronen

- 1) Backen Sie den Crêpe bei Einstellung MAX ca. 45 Sekunden.
- 2) Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn erneut ca. 45 Sekunden.
- 3) Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte **1** und legen Sie ihn auf einen Teller.
- 4) Bestreuen Sie ihn mit Zucker und beträufeln Sie ihn mit Zitronensaft.
- 5) Klappen Sie den Crêpe zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht.
- 6) Servieren Sie den Crêpe.

## Crêpes nach Normandieart

Crêpe-Grundrezept

1 kg Äpfel

100 g Butter

300 g Zucker

150 ml Calvados

250 g Crème fraîche

Zimt

- 1) Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie diese in dünne Scheiben.
- 2) Rösten Sie die Äpfel in einer Pfanne mit der Butter und dem Zucker an.
- 3) Streuen Sie etwas Zimt darüber. Geben Sie den Calvados und die Crème fraîche dazu und vermengen Sie alles gut.
- 4) Falls sich zuviel Flüssigkeit gebildet hat, binden Sie diese mit etwas hellem Soßenbinder.
- 5) Backen Sie den Crêpe bei Einstellung MAX ca. 45 Sekunden.
- 6) Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn erneut ca. 45 Sekunden.
- 7) Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte **1** und legen Sie ihn auf einen Teller.
- 8) Verteilen Sie die Apfel-Zubereitung auf dem Crêpe.
- 9) Klappen Sie den Crêpe zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht.
- 10) Servieren Sie den Crêpe.

## Schinken-Ei-Galette

Galette-Grundrezept

12 Scheiben Schinken

150 g geriebener Parmesan

12 Eier (gekocht)

Salz

Pfeffer

- 1) Verteilen Sie den Teig für eine Galette auf der Backplatte **1** und backen Sie die Galette ca. 1 Minute bei maximaler Thermostateinstellung.
- 2) Wenden Sie die Galette und backen Sie die andere Seite ca. 1 Minute.
- 3) Nehmen Sie die Galette von der Backplatte **1** und legen Sie sie auf einen Teller.
- 4) Den Schinken, Eischeiben und ein wenig Parmesan auf der Galette verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5) Klappen Sie die Galette zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht.
- 6) Servieren Sie die Galette.

## Galettes mit Räucherlachs

Galette-Grundrezept

500 g Räucherlachs in Scheiben

250 ml Crème fraîche

etwas Dill

- 1) Verteilen Sie den Teig für eine Galette auf der Backplatte **1** und backen Sie die Galette ca. 1 Minute bei maximaler Temperatureinstellung.
- 2) Wenden Sie die Galette und backen Sie die andere Seite ca. 1 Minute.
- 3) Nehmen Sie die Galette von der Backplatte **1** und legen Sie sie auf einen Teller.
- 4) Mischen Sie die Crème fraîche mit etwas Dill.
- 5) Belegen Sie die Galette mit einer Scheibe Räucherlachs und geben Sie etwas Crème fraîche mit dem Dill darauf.
- 6) Klappen Sie die Galette zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht.
- 7) Servieren Sie die Galette.



## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 285567

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tilstand af information · Stand der Informationen:

04/2017 · Ident.-No.: SCM1500B3-022017-2

IAN 285567