

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CRÊPE MAKER SCM 1500 B3

SE

CRÊPEJÄRN

Bruksanvisning

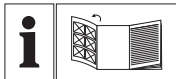
DE AT CH

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

IAN 285567

SE



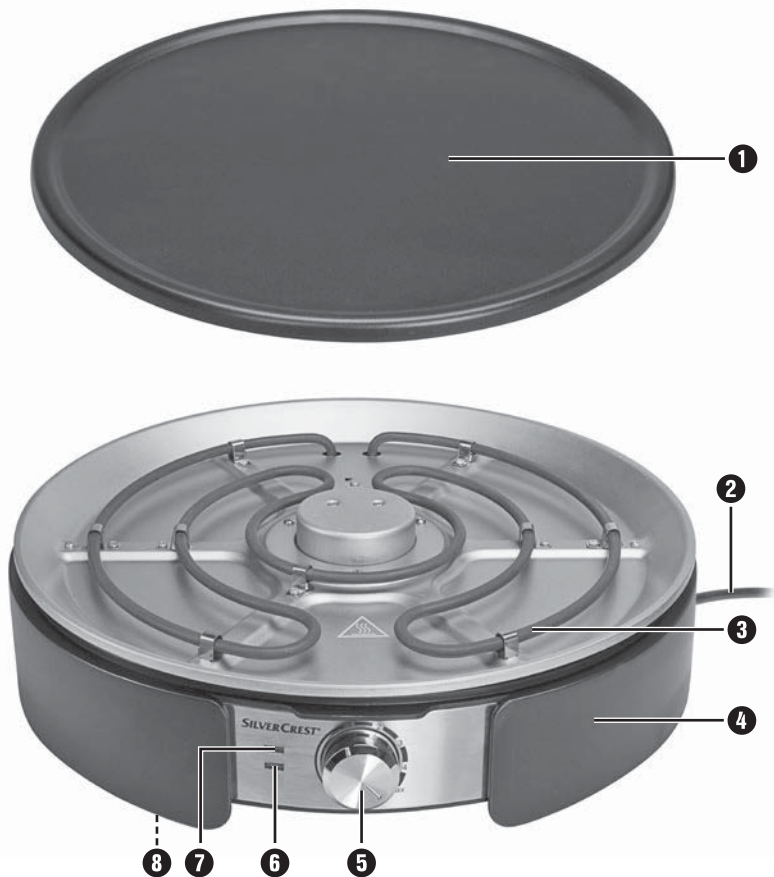
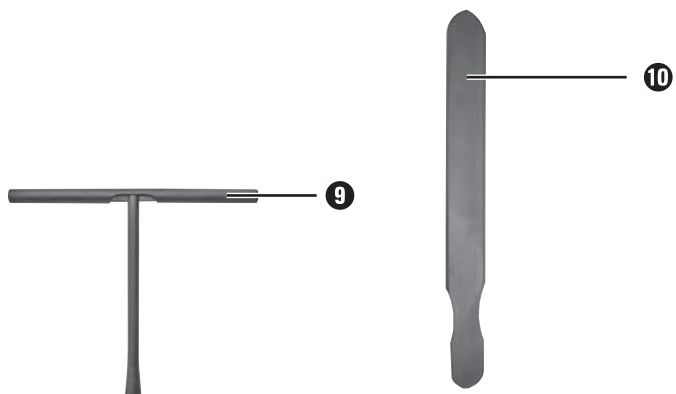
SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens 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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

A**B**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Upphovsrätt	2
Ansvarsbegränsning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll	3
Kassera förpackningen	3
Beskrivning	4
Tekniska data	4
Säkerhetsanvisningar	5
Före första användningen	7
Grädda crêpes	8
Rengöring och skötsel	10
Förvaring	10
Recept	11
Grundrecept för crêpes	11
Grundrecept för galettes	11
Crêpes med socker och citron	12
Crêpes Normandie	12
Galettes med skinka och ägg	13
Galettes med rökt lax	13
Kassering	14
Garanti från Kompernass Handels GmbH	14
Service	15
Importör	15

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och anvisningar för anslutning och användning motsvarar senaste standard när dokumentet trycks och har utformats efter bästa förmåga med hänsyn till vår tidigare erfarenhet och kunskap.

Det går inte att ställa några krav på ersättning som baseras på information, bilder och beskrivningar i denna bruksanvisning.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av att anvisningarna inte följts, användningssätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller för att reservdelar som inte är godkända använts.

Föreskriven användning

Den här produkten är endast avsedd för att grädda crêpes. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet.

Använd inte produkten yrkesmässigt!

Använd endast crêpejärnet inomhus.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Crêpejäm
- Smetfördelare
- Crêpevärdare
- Bruksanvisning

- 1) Ta upp produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- ▶ Spara helst originalförpackningen under garanti tiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Beskrivning



Bild A:

- 1 Lagg
- 2 Strömkabel med kontakt
- 3 Värmeslingor
- 4 Bas
- 5 Temperaturreglage
- 6 Grön kontrollampa "klar"
- 7 Röd kontrollampa "ansluten"
- 8 Kabelhållare

Bild B:


- 9 Smetfördelare
- 10 Crêpevändare

Tekniska data

Spänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50 Hz
Effektförbrukning	1500 W
Skyddsklass	I
Skyddsjordning	
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Låt genast auktoriserad fackpersonal byta ut skadade kablar och kontakter för att undvika olyckor.
- ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
-  Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.
- ▶ Försäkra dig om att produkten aldrig kan komma i kontakt med vatten. Använd aldrig produkten i närheten av vatten eller vätskefyllda kärl.
- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder den. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du använt produkten färdigt så att den inte kan sättas på av misstag.
- ▶ Om produkten faller i golvet eller skadas på annat sätt får den inte användas mera. Lämna in den till kvalificerad fackpersonal för kontroll och ev. reparation.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt. Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Delar av produkten kan bli heta när den används. Rör därför bara vid manöverenheterna.
- ▶ Använd bara produkten på en stabilt, halkfritt och plant underlag.
- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Linda ut hela kabeln från hållaren innan du använder produkten.

AKTA - BRANDRISK!

- ▶ Deg och smet kan börja brinna! Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.
- ▶ Produkten får inte användas i närheten av brännbart material.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.



Den här symbolen som sitter på produkten varnar för brännskador på grund av heta ytor.

Akta! Het yta!

Före första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial från produkten.
- Torka av laggen ① med en fuktig trasa.
- Ställ basen ④ på en plan yta som tål värme.
- Placera laggen ① på basen ④ och se till så att den ligger stadigt och säkert.
- Sätt strömkontakten ② i ett eluttag. Den röda kontrollampan "ansluten" ⑦ tänds.

OBSERVERA

- ▶ Om du sätter temperaturreglaget ⑤ på läge 0 lyser den gröna kontrollampan "klar" ⑥ konstant. På så sätt kan du kontrollera att den gröna kontrollampan "klar" ⑥ fungerar. Produkten värms inte upp på det här läget.
- Sätt temperaturreglaget ⑤ på MAX och låt produkten värmas upp i ca 10 minuter. Den röda och den gröna kontrollampan ⑥/⑦ lyser.

OBSERVERA

- ▶ Första gången produkten kopplas på kan det hända att det ryker och luktar lite av resterna från tillverkningsprocessen. Det är helt normalt och ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.
- Sätt temperaturreglaget **5** på läge 0 och dra ut kontakten **2** ur uttaget. Kontrolllamporna **6/7** slocknar.
- Låt produkten kallna och torka av laggen **1** med en fuktig trasa en gång till. Produkten är nu klar att användas.

Grädda crêpes

AKTA - BRANDRISK!

- ▶ Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.
- 1) Sätt kontakten **2** i ett eluttag. Den röda kontrolllampan "ansluten" **7** tänds och visar att produkten får ström.
 - 2) Sätt temperaturreglaget **5** på önskad temperatur. Ju högre temperatur, desto mörkare crêpes. Vänta tills den gröna kontrolllampan "klar" **6** börjar lysa. Den visar att produkten värmts upp.
 - 3) Lägg ca en slev smet i mitten av laggen **1**.

OBSERVERA

- ▶ Gräddningsgraden avgörs av temperaturreglagets **5** inställning eller av gräddningstiden.
 - ▶ För att få lagom mängd smet till varje crêpe håller du på så mycket att den täcker ca 2/3 av laggen **1**. Akta så att smeten inte rinner över kanten på laggen **1**. Ta vid behov lite mer eller lite mindre smet nästa gång för att få ett bättre resultat.
- 4) Doppa ned smetfördelaren **9** snabbt i vatten.
 - 5) Använd smetfördelaren **9** för att stryka ut ett jämnt lager smet över laggen **1**: Placera smetfördelaren **9** på smeten utan att trycka och för den i cirklar från mitten av laggen **1** och ut mot kanten. Smeten ska fördelas tunt över laggen **1**.
 - 6) Efter ca 45 sekunder (beroende på önskad gräddningsgrad) vänder du smeten med crêpeväändaren **10**.

OBSERVERA

- ▶ Doppa smetfördelaren ⑨ i vatten så snart den använts. Då går det lättare att stryka ut smeten.
- ▶ Det kan hända att den gröna kontrollampen "klar" ⑥ slocknar en kort stund för att sedan tändas igen under tiden. Det betyder att temperaturen sjunkit för mycket en liten stund och att produkten nu har värmts upp igen.

OBSERVERA

- ▶ De gräddningstider som anges är bara riktvärden. Gräddningstiden kan variera efter personlig smak. Prova dig fram för att hitta den bästa gräddningstiden.

- 7) Efter ytterligare 45 sekunder lyfter du upp crêpen från laggen ① med crêpevändaren ⑩:
För in crêpevändaren ⑩ under crêpen och lyft upp den. Lägg crêpen på ett fat.
- 8) Sedan kan du lägga det du vill ha på din crêpe.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Lägg inget på crêpen så länge den ligger kvar på laggen ①.
- ▶ Skär inte upp crêpen så länge den ligger kvar på laggen ①.
- ▶ Använd inga spetsiga föremål eller föremål av metall för att vända eller ta upp en crêpe från laggen ①. Då blir laggen ① helt förstörd!


- 9) Grädda alla crêpes på samma sätt.

OBSERVERA

- ▶ Dra alltid ut kontakten ② ur uttaget när du använt produkten färdigt. Bara då är produkten fri från ström.

Rengöring och skötsel

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Dra ut kontakten **2** ur uttaget innan du rengör produkten.
-  Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt produkten svalna innan den rengörs. Risk för brännskador!

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Doppa aldrig ner basen **4** i vatten för att rengöra den! Då kan produkten bli totalt förstörd!
- Torka av laggen **1** och basen **4** med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på en trasa.
- Rengör smetfordelaren **9** och crêpevändaren **10** i vatten med mildt diskmedel. Skölj i rent vatten och torka därefter smetfordelaren **9** och crêpevändaren **10** med en kökshandduk.

OBSERVERA

- ▶ Laggen **1**, smetfordelaren **9** och crêpevändaren **10** kan också diskas i maskin.
- ▶ Akta så att smetfordelaren **9** och crêpevändaren **10** inte kläms fast i diskmaskinen. Annars kan de förlora formen! Lägg smetfordelaren **9** och crêpevändaren **10** i diskmaskinens övre korg, om det är möjligt.

Förvaring

- Produkten måste alltid vara kall och ren när den ställs undan.
- Linda upp strömkabeln **2** på kabelhållaren **8** på produktens undersida och fixera den med kabelklämman.
- Förvara produkten på ett torrt och rent ställe.

Recept

OBSERVERA

► De mängder som anges räcker till ca 12 crêpes/galettes.

Grundrecept för crêpes

6 ägg
1 l mjölk
500 g mjöl
3 msk (mat)olja

- 1) Vispa ihop ägg och mjölk.
- 2) Tillsätt mjöl och olja och rör ihop allt till en slät smet.
- 3) Låt smeten vila i en timme.

Grundrecept för galettes

Galettes är en matigare variant av crêpes.

2 ägg
1 l mjölk
500 g bovetemjöl
100 g vetemjöl
Salt
100 g smält smör
300 ml vatten

- 1) Vispa ihop ägg, mjölk och vatten.
- 2) Blanda ihop de två mjölsorterna och tillsätt en nypa salt.
- 3) Rör ned mjölblandningen i vätskan.
- 4) Tillsätt det smälta, avsvalnade smöret och rör ihop allt till en slät smet.
- 5) Låt smeten vila i en timme.

Crêpes med socker och citron

Grundrecept för crêpes

Strösocker

3 citroner

- 1) Grädda crêpen på MAX-läget i ca 45 sekunder.
- 2) Vänd och grädda även den andra sidan i ca 45 sekunder.
- 3) Lyft upp crêpen från laggen **1** och lägg den på ett fat.
- 4) Strö på socker och droppa över citronsaft.
- 5) Vik ihop crêpen så att det bildas ett fyrkantigt knyte.
- 6) Servera crêpes.

Crêpes Normandie

Grundrecept för crêpes

1 kg äpplen

100 g smör

300 g socker

150 ml calvados

250 g crème fraîche

Kanel

- 1) Skala äpplena och skär dem i tunna skivor.
- 2) Bryn äppelskivorna med smör och socker i en stekpanna.
- 3) Strö över lite kanel. Tillsätt calvados och crème fraîche och blanda noga.
- 4) Om det bildats för mycket vätska tillsätter du en ljus såsredning.
- 5) Grädda crêpen på MAX-läget i ca 45 sekunder.
- 6) Vänd och grädda även den andra sidan i ca 45 sekunder.
- 7) Lyft upp crêpen från laggen **1** och lägg den på ett fat.
- 8) Fördela äppelblandningen över crêpen.
- 9) Vik ihop crêpen så att det bildas ett fyrkantigt knyte.
- 10) Servera crêpes.

Galettes med skinka och ägg

Grundrecept för galettes

12 skivor skinka

150 g riven parmesan

12 ägg (kokta)

Salt

Peppar

- 1) Fördela smeten till en galette över laggen ❶ och grädda i ca 1 minut på maximal termostatinställning.
- 2) Vänd och grädda även den andra sidan i ca 1 minut.
- 3) Lyft upp galetten från laggen ❶ och lägg den på ett fat.
- 4) Fördela skinka, skivat ägg och lite parmesan över galetten och krydda med salt och peppar.
- 5) Vik ihop galetten så att det bildas ett fyrkantigt knyte.
- 6) Servera genast.

Galettes med rökt lax

Grundrecept för galettes

500 g rökt, skivad lax

250 g crème fraîche

lite dill

- 1) Fördela smeten till en galette över laggen ❶ och grädda i ca 1 minut på maximal temperatur.
- 2) Vänd och grädda även den andra sidan i ca 1 minut.
- 3) Lyft upp galetten från laggen ❶ och lägg den på ett fat.
- 4) Blanda crème fraîche med lite dill.
- 5) Placera en skiva rökt lax på galetten och lägg crème fraîche-blandningen ovanpå.
- 6) Vik ihop galetten så att det bildas ett fyrkantigt knyte.
- 7) Servera genast.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 285567

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Informationsstatus · Stand der Informationen:
04/2017 · Ident.-No.: SCM1500B3-022017-2

IAN 285567