

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



CRÊPEMAKER / CRÊPE MAKER / CRÊPIÈRE SCM 1500 B3

DE AT CH

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

FR BE

CRÊPIÈRE

Mode d'emploi

CZ

CRÊPEMAKER

Návod k obsluze

PT

MÁQUINA DE CREPES

Manual de instruções

GB IE

CRÊPE MAKER

Operating instructions

NL BE

CRÊPEMAKER

Gebruiksaanwijzing

ES

CREPERA

Instrucciones de uso

IAN 285567



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.

GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

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

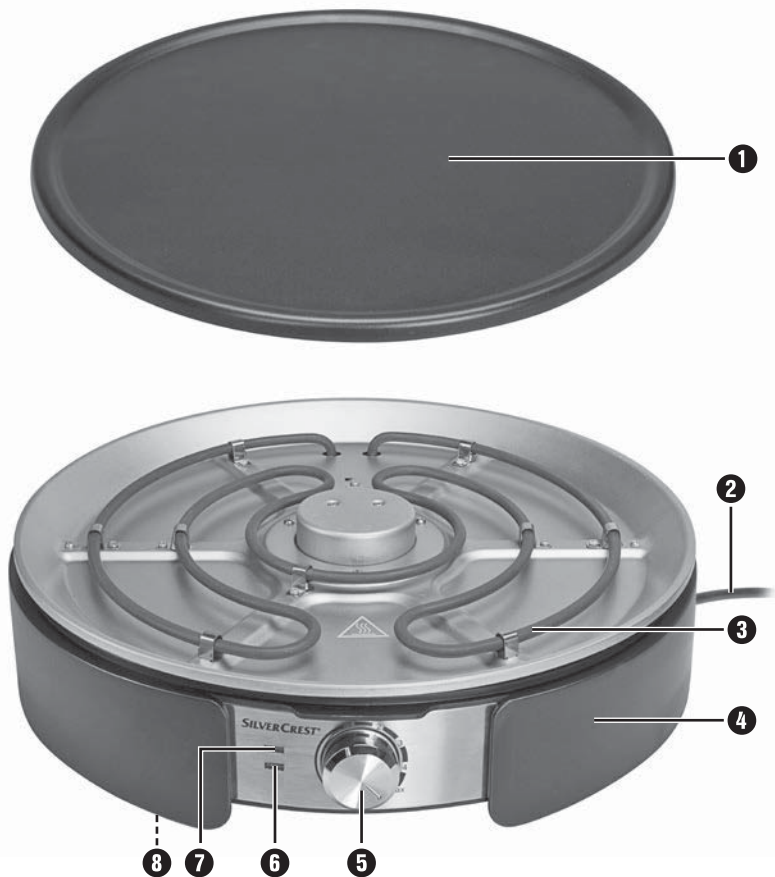
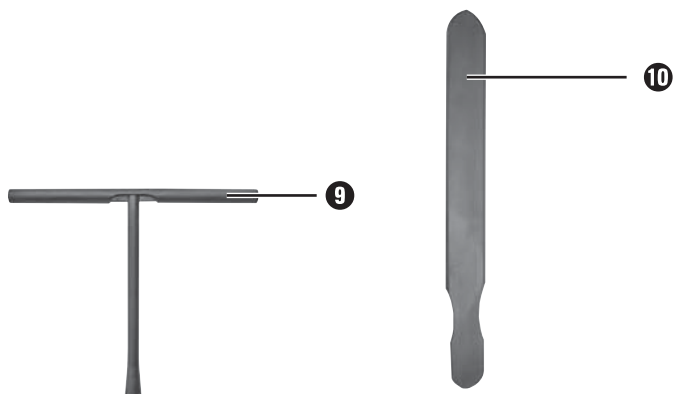
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	33
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Návod k obsluze	Strana	65
ES	Instrucciones de uso	Página	81
PT	Manual de instruções	Página	97

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Haftungsbeschränkung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Vor dem ersten Gebrauch	7
Crêpes backen	8
Reinigen und Pflegen	10
Aufbewahren	10
Rezepte	11
Grundrezept Crêpe	11
Grundrezept Galette	11
Crêpes mit Zucker und Zitrone	12
Crêpes nach Normandieart	12
Schinken-Ei-Galette	13
Galettes mit Räucherlachs	13
Entsorgung	14
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	14
Service	16
Importeur	16

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 Teigvertellers **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 Normandierart

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 ❶ 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 ❶ 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 ❶ und backen Sie die Galette ca. 1 Minute bei maximaler Temperaturreglereinstellung.
- 2) Wenden Sie die Galette und backen Sie die andere Seite ca. 1 Minute.
- 3) Nehmen Sie die Galette von der Backplatte ❶ 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

Contents

Introduction	18
Copyright	18
Limitation of liability	18
Intended use	18
Package contents	19
Disposal of the packaging	19
Appliance description	20
Technical data	20
Safety information	21
Before first use	23
Making crêpes	24
Cleaning and care	26
Storage	26
Recipes	27
Basic crêpe recipe	27
Basic galette recipe	27
Crêpes with sugar and lemon	28
Normandy-style crêpes	28
Ham and egg galette	29
Galettes with smoked salmon	29
Disposal	30
Kompernass Handels GmbH warranty	30
Service	31
Importer	32

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Limitation of liability

All the technical information, data and instructions regarding installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest information available to us at the time of printing and takes our previous experience and know-how into account.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

Intended use

This appliance is intended exclusively for making crêpes. This appliance is intended solely for use in private households.

It is not suitable for commercial use!

Use the crêpe maker only in enclosed spaces.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Crêpe Maker
- Batter spreader
- Crêpe spatula
- Operating instructions

- 1) Remove the appliance and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packaging material.

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- ▶ If possible, keep the original appliance packaging for the entire duration of the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Appliance description



Figure A:

- ① Cooking plate
- ② Power cable with mains plug
- ③ Heating element
- ④ Base
- ⑤ Temperature control
- ⑥ Green control lamp "Ready"
- ⑦ Red "Power" control lamp
- ⑧ Cable retainer

Figure B:


- ⑨ Batter spreader
- ⑩ Crêpe spatula

Technical data

Voltage	220-240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	1500 W
Protection class	I
Protective earth	
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services to avoid the risk of injury.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  Never immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.
- ▶ Ensure that the appliance can never come into contact with water. Never use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- ▶ Ensure that the power cable never gets wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ After use, always remove the plug from the mains power socket, this prevents the unintentional switching on of the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
Children younger than 8 years must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ The appliance can become hot when it is in use. Therefore, only touch the operating elements.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Unwind the power cable completely from the cable retainer before using the appliance.

CAUTION – RISK OF FIRE!

- ▶ Baked foods can burn! You should therefore never locate the appliance close to or underneath inflammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- ▶ This appliance may not be used in close vicinity to flammable material.
- ▶ Never leave the appliance unsupervised while it is in use.



This symbol on the appliance warns you of the risk of burns from hot surfaces!

Attention! Hot surface!

Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Wipe the cooking plate **1** with a damp cloth.
- Place the base **4** on a heat-resistant and level surface.
- Place the cooking plate **1** on the base **4** so that it sits firmly and stably.
- Connect the plug **2** to the power supply. The red "Power" control lamp **7** lights up.

NOTE

- ▶ When you turn the temperature control **5** to 0, the green control lamp "Ready" **6** lights up. This allows you to check whether the green control lamp "Ready" **6** is working. The appliance will not heat up when the control is in this position.
- Set the temperature control **5** to MAX and allow the appliance to heat up for about 10 minutes. The red and green control lamps **6/7** light up.

NOTE

- ▶ During first use, you may notice a small amount of smoke and a slight odour. This is due to production residue. This is completely normal and harmless. Provide sufficient ventilation by opening a window, for example.
- Turn the temperature control **5** to 0 and remove the plug **2** from the mains socket. The indicator lamps **6/7** go out.
- Wait for the appliance to cool down and then wipe the cooking plate **1** again with a damp cloth.

The appliance is now ready for use.

Making crêpes

CAUTION – RISK OF FIRE!

- ▶ You should therefore never locate the appliance close to or underneath inflammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.

- 1) Insert the plug **2** into a wall socket. The red "Power" control lamp **7** lights up.
- 2) Adjust the temperature regulator **5** to the desired temperature level. The higher the temperature level, the darker the crêpes will be. Wait until the green control lamp "Ready" **6** lights up. This shows that the appliance has heated up.
- 3) Add approximately one ladle of batter to the middle of the cooking plate **1**.

NOTE

- ▶ You can adjust the browning level of the crêpe using the temperature control **5** or by varying the cooking time.
- ▶ To work out the right amount of batter, add enough batter to the cooking plate **1** so that it is around 2/3 covered with batter. Make sure that the batter does not run over the edge of the cooking plate **1**. If necessary, reduce or increase the amount of batter for your next crêpe.

- 4) Dip the batter spreader **9** briefly in water.
- 5) Use the batter spreader **9** to spread the batter evenly over the cooking plate **1**:
Place the batter spreader **9** on the batter without exerting pressure and move it in a circular pattern from the middle of the cooking plate **1** working outwards to the edge. The batter should be spread thinly over the cooking plate **1**.
- 6) After about 45 seconds (depend on the desired degree of browning) turn the crêpe using the crêpe spatula **10**.

NOTE

- ▶ Dip the batter spreader ⑨ briefly in water after every use. This helps to spread the batter evenly.
- ▶ Sometimes the green control lamp "Ready" ⑥ goes off and then turns back on again during use. This indicates that the set temperature has briefly fallen and the appliance is heating up again.

NOTE

- ▶ The specified cooking times are merely guidelines. The cooking time for crêpes depends on your personal taste. Work out the best time by trial and error.

- 7) After another 45 seconds, remove the crêpe from the cooking plate ① using the crêpe spatula ⑩.
To do this, slide the crêpe spatula ⑩ under the crêpe and lift it gently. Place the crêpe on a plate.
- 8) You can now add your favourite toppings to the crêpe.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not spread toppings or decorate the crêpe while it is on the cooking plate ①.
- ▶ Do not cut the crêpe while it is on the cooking plate ①.
- ▶ Do not use any sharp or metallic objects to flip the crêpe or to remove it from the cooking plate ①. This will irreparably damage the cooking plate ①!

- 9) Proceed with the following crêpes in the same way.

NOTE

- ▶ When the appliance is not in use, always remove the plug ② from the mains power socket. This is the only way to ensure that the appliance is current-free.

Cleaning and care

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Disconnect the plug **2** from the mains power socket before cleaning the appliance.



Never immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow the appliance to cool sufficiently before cleaning it. Risk of burns!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never immerse the base **4** in water for cleaning! Otherwise, the appliance could be irreparably damaged!
- Wipe the cooking plate **1** and base **4** with a moist cloth. Add a little mild detergent on the cloth to remove stubborn dirt.
- Clean the batter spreader **9** and the crêpe spatula **10** in water with a little washing up liquid. Rinse them off with clear water and then dry the batter spreader **9** and the crêpe spatula **10** with a tea towel.

NOTE

- ▶ You can also wash the cooking plate **1**, the batter spreader **9** and the crêpe spatula **10** in the dishwasher.
- ▶ If you clean them in the dishwasher, please ensure that the batter spreader **9** and the crêpe spatula **10** cannot become jammed between other objects. This could lead to them becoming deformed! If possible, place the batter spreader **9** and the crêpe spatula **10** in the top basket of the dishwasher.

Storage

- Do not put the appliance away until it has cooled down and been cleaned.
- Wind the cable **2** around the cable retainer **8** and fasten the power plug with the cable clip.
- Store the appliance in a clean and dry location.

Recipes

NOTE

► The quantities given should be enough for around 12 crêpes/galettes.

Basic crêpe recipe

6 eggs
1 litre of milk
500 g flour
3 tbsp. cooking oil

- 1) Whisk the eggs and the milk together.
- 2) Add the flour and the oil and mix everything into a smooth batter.
- 3) Leave the batter to stand for about 1 hour.

Basic galette recipe

Galettes are a kind of savoury version of a crêpe.

2 eggs
1 litre of milk
500 g buckwheat flour
100 g wheat flour
Salt
100 g melted butter
300 ml water

- 1) Whisk the eggs, milk and water together.
- 2) Mix the two kinds of flour and add a pinch of salt.
- 3) Stir the flour and the liquid together.
- 4) Add the melted and cooled butter and work everything into a smooth batter.
- 5) Leave the batter to stand for about 1 hour.

Crêpes with sugar and lemon

Basic crêpe recipe

Granulated sugar

3 lemons

- 1) Cook the crêpe at the MAX setting for around 45 seconds.
- 2) Turn the crêpe and cook it for another 45 seconds.
- 3) Remove the crêpe from the cooking plate ❶ and place it on a plate.
- 4) Sprinkle it with sugar and drizzle with lemon juice.
- 5) Fold the crêpe to create a square "pocket".
- 6) Serve the crêpe.

Normandy-style crêpes

Basic crêpe recipe

1 kg apples

100 g butter

300 g sugar

150 ml Calvados

250 g crème fraîche

Cinnamon

- 1) Peel the apples and cut them into thin slices.
- 2) Fry the apples in a pan with the butter and sugar.
- 3) Sprinkle a little cinnamon over them. Add the Calvados and the crème fraîche and mix thoroughly.
- 4) If the mixture is too runny, thicken it with a little cornflour.
- 5) Cook the crêpe at the MAX setting for around 45 seconds.
- 6) Turn the crêpe and cook it for another 45 seconds.
- 7) Remove the crêpe from the cooking plate ❶ and place it on a plate.
- 8) Spread the apple mixture on the crêpe.
- 9) Fold the crêpe to create a square "pocket".
- 10) Serve the crêpe.

Ham and egg galette

Basic galette recipe

12 slices of cooked ham

150 g grated parmesan cheese

12 eggs (boiled)

Salt

Pepper

- 1) Spread the batter for a galette on the cooking plate **1** and cook the galette for about 1 minute at the maximum temperature setting.
- 2) Turn the galette and cook the other side for around 1 minute.
- 3) Remove the galette from the cooking plate **1** and place it on a plate.
- 4) Spread the ham, egg slices and a little parmesan on the galette and season with salt and pepper.
- 5) Fold the galette to create a square "pocket".
- 6) Serve the galette.

Galettes with smoked salmon

Basic galette recipe

500 g smoked salmon slices

250 g crème fraîche

A little dill

- 1) Spread the batter for a galette on the cooking plate **1** and cook the galette for about 1 minute at the maximum temperature setting.
- 2) Turn the galette and cook the other side for around 1 minute.
- 3) Remove the galette from the cooking plate **1** and place it on a plate.
- 4) Mix the crème fraîche with a little dill.
- 5) Top the galette with a slice of smoked salmon and add a little crème fraîche with dill.
- 6) Fold the galette to create a square "pocket".
- 7) Serve the galette.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European Directive 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 285567

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	34
Droits d'auteur	34
Limitation de responsabilité	34
Utilisation conforme	34
Matériel livré	35
Élimination de l'emballages	35
Description de l'appareil	36
Caractéristiques techniques	36
Consignes de sécurité	37
Avant la première utilisation	39
Cuisson des crêpes	40
Nettoyage et entretien	42
Rangement	42
Recettes	43
Recette de base des crêpes	43
Recette de base des galettes	43
Crêpes au sucre et au citron	44
Crêpes normandes	44
Galette jambon-œuf	45
Galettes au saumon fumé	45
Mise au rebut	46
Garantie de Kompernass Handels GmbH	46
Service après-vente	47
Importateur	48

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne et de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez l'appareil que de la manière indiquée et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, est interdite sans l'accord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques se rapportant au raccordement et à l'utilisation contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse et tiennent compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Les indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations inadéquates, de modifications faites sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson de crêpes. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans un cadre privé.

Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles !

Utilisez toujours la crêpière dans des locaux fermés.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé standard avec les composants suivants :

- Crêpière
 - Étaleur
 - Spatule
 - Mode d'emploi
- 1) Retirez l'appareil et le mode d'emploi du carton.
 - 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez-vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Élimination de l'emballages

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Description de l'appareil



Figure A :

- ❶ Plaque de cuisson
- ❷ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- ❸ Élément chauffant
- ❹ Socle
- ❺ Thermostat
- ❻ Voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi"
- ❼ Voyant de fonctionnement rouge
- ❽ Enroulement du cordon

Figure B :

- ❹ Étaleur
- ❿ Spatule

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~ (courant alternatif) / 50 Hz
Puissance absorbée	1500 W
Classe de protection	I
Prise de terre	
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Faites immédiatement remplacer un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par du personnel technique agréé pour éviter tous dangers.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.



- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides ! Sinon un danger de mort par électrocution est possible.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
 - ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
 - ▶ Après utilisation, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur pour éviter tout déclenchement par inadvertance.
 - ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les pièces de l'appareil peuvent chauffer en cours d'utilisation. Pour cette raison, ne touchez que les éléments de commande.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable, antidérapante et plane.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, déroulez le cordon d'alimentation intégralement du dispositif d'enroulement du câble.

ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Les pâtes peuvent brûler ! Ne posez jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des placards suspendus.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.



Ce symbole sur l'appareil vous avertit du risque de brûlure lié aux surfaces chaudes.

Attention ! Surface brûlante !

Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Essuyez la plaque de cuisson ❶ à l'aide d'un chiffon humidifié.
- Posez le socle ❷ sur une surface plane et résistant à la chaleur.
- Placez la plaque de cuisson ❶ sur la base ❷ de manière à ce qu'elle soit bien positionnée et stable.
- Raccordez la fiche secteur ❸ au réseau électrique. Le voyant de fonctionnement rouge ❹ s'allume.

REMARQUE

- ▶ Si vous réglez le thermostat ❺ sur "0", le voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi" ❻ s'allume. Vous pouvez ainsi contrôler si le voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi" ❻ fonctionne. Sur cette position, l'appareil ne chauffe pas encore.
- Mettez le thermostat ❺ au niveau MAX et laissez chauffer l'appareil pendant 10 minutes environ. Les voyants de contrôle rouge et vert ❻/❼ sont allumés.

REMARQUE

- ▶ En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner le dégagement d'une odeur et d'une fumée légères. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.
- Réglez le thermostat **5** sur "0" et débranchez la fiche secteur **2** de la prise secteur. Les voyants de contrôle **6/7** s'éteignent.
- Laissez refroidir l'appareil et essuyez à nouveau la plaque de cuisson **1** à l'aide d'un chiffon humidifié.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Cuisson des crêpes

ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Ne posez jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des placards suspendus.
- 1) Branchez la fiche secteur **2** à une prise de courant. Le voyant de fonctionnement rouge **7** s'allume.
 - 2) Mettez le thermostat **5** au niveau de température souhaité. Plus le niveau de température est élevé, plus les crêpes seront dorées. Attendez que le voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi" **6** soit allumé. Il indique que l'appareil est chaud.
 - 3) Versez une louche de pâte au milieu de la plaque de cuisson **1**.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez déterminer le dorage des crêpes à l'aide du thermostat **5** ou du temps de cuisson.
 - ▶ Afin de déterminer la quantité de pâte nécessaire, versez la pâte sur la plaque de cuisson **1** jusqu'à ce qu'elle soit recouverte aux 2/3 de pâte. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas de la plaque de cuisson **1**. Si nécessaire, réduisez ou augmentez la quantité de pâte pour la crêpe suivante.
- 4) Plongez brièvement l'étaleur **9** dans l'eau.
 - 5) Répartissez régulièrement la pâte à l'aide de l'étaleur **9** sur la plaque de cuisson **1**:
Posez l'étaleur **9** sans exercer de pression sur la pâte et déplacez-le en dessinant un cercle en partant du milieu de la plaque de cuisson **1** jusqu'au bord. La pâte doit être répartie finement sur la plaque de cuisson **1**.
 - 6) Au bout de 45 secondes environ (en fonction du dorage souhaité), retournez la pâte à l'aide de la spatule **10**.

REMARQUE

- ▶ Plongez brièvement l'étaleur 9 dans l'eau après chaque utilisation. La pâte s'étale plus facilement.
- ▶ Il est possible que le voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi" 6 s'éteigne brièvement et se rallume ensuite. Cela signifie que la température es brièvement redescendue en dessous de celle réglée et que l'appareil a de nouveau chauffé.

REMARQUE

- ▶ Les temps de cuisson fournis ne sont que des valeurs indicatives. Le temps de cuisson de la crêpe peut varier en fonction des goûts. Trouvez la durée de cuisson idéale en faisant des essais.
- 7) Au bout de 45 secondes supplémentaires, retirez la crêpe à l'aide de la spatule 10 de la plaque de cuisson 1:
Glissez pour cela la spatule 10 sous la crêpe et soulevez-la. Posez la crêpe sur une assiette.
- 8) Vous pouvez maintenant garnir la crêpe selon vos goûts.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne tartinez ou ne garnissez pas la crêpe sur la plaque de cuisson 1.
 - ▶ Ne coupez pas la crêpe sur la plaque de cuisson 1.
 - ▶ N'utilisez pas d'objets métalliques ou pointus pour retourner la crêpe ou pour la soulever de la plaque de cuisson 1. Ceci entraîne des dommages irréparables sur la plaque de cuisson 1 !
- 9) Procédez de la même manière pour les crêpes suivantes.

REMARQUE

- ▶ Lorsque vous mettez l'appareil hors service, retirez toujours la fiche secteur 2 de la prise de courant. Ce n'est qu'ainsi que l'appareil n'est plus alimenté en électricité.

Nettoyage et entretien

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche secteur **2** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !
Sinon un danger de mort par électrocution est possible.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Pour le nettoyage, ne plongez jamais la base **4** dans de l'eau ! L'appareil risque sinon d'être endommagé de façon irréparable !
- Essuyez la plaque de cuisson **1** et le socle **4** à l'aide d'un chiffon humidifié. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon.
- Nettoyez l'étaleur **9** et la spatule **10** dans de l'eau à vaisselle douce. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez l'étaleur **9** et la spatule **10** avec un chiffon sec.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également nettoyer la plaque de cuisson **1**, l'étaleur **9** et la spatule **10** au lave-vaisselle.
- ▶ Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que l'étaleur **9** et la spatule **10** ne se coincent pas. Risque de déformation dans le cas contraire ! Placez l'étaleur **9** et la spatule **10** si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Rangement

- Rangez uniquement l'appareil lorsqu'il est froid et propre.
- Enroulez le cordon d'alimentation **2** autour de l'enrouleur de câble **8** sous le fond de l'appareil et fixez-le avec le clip du cordon.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre.

Recettes

REMARQUE

- Les quantités indiquées permettent de cuire environ 12 crêpes / galettes.

Recette de base des crêpes

- 6 œufs
- 1 l de lait
- 500 g de farine
- 3 c. à soupe d'huile (huile de cuisson)

- 1) Mélangez les œufs et le lait.
- 2) Ajoutez la farine et l'huile et mélangez le tout pour former une pâte lisse.
- 3) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.

Recette de base des galettes

Les galettes sont la version salée des crêpes.

- 2 œufs
- 1 l de lait
- 500 g de farine de sarrasin
- 100 g de farine de blé
- Sel
- 100 g de beurre fondu
- 300 ml d'eau

- 1) Mélangez les œufs, le lait et l'eau.
- 2) Mélangez les deux sortes de farine et ajoutez une pincée de sel.
- 3) Mélangez la farine au liquide.
- 4) Ajoutez le beurre fondu et refroidi et mélangez le tout pour former une pâte lisse.
- 5) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.

Crêpes au sucre et au citron

Recette de base des crêpes

Sucre en poudre

3 citrons

- 1) Faites cuire la crêpe au niveau MAX pendant 45 secondes environ.
- 2) Retournez la crêpe et laissez-la cuire à nouveau pendant 45 secondes environ.
- 3) Retirez la crêpe de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 4) Saupoudrez-la de sucre et versez quelques gouttes de jus de citron.
- 5) Pliez la crêpe de manière à former un "chausson" à quatre coins.
- 6) Servez la crêpe.

Crêpes normandes

Recette de base des crêpes

1 kg de pommes

100 g de beurre

300 g de sucre

150 ml de Calvados

250 g de crème fraîche

Cannelle

- 1) Épluchez les pommes et coupez-les en fines rondelles.
- 2) Faites revenir les pommes dans une poêle à frire avec le beurre et le sucre.
- 3) Saupoudrez d'un peu de cannelle. Ajoutez le calvados et la crème fraîche et mélangez bien.
- 4) Si la sauce est trop liquide, liez-la avec un peu de maïzena.
- 5) Faites cuire la crêpe au niveau MAX pendant 45 secondes environ.
- 6) Retournez la crêpe et laissez-la cuire à nouveau pendant 45 secondes environ.
- 7) Retirez la crêpe de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 8) Répartissez la préparation aux pommes sur la crêpe.
- 9) Pliez la crêpe de manière à former un "chausson" à quatre coins.
- 10) Servez la crêpe.

Galette jambon-œuf

Recette de base des galettes

12 tranches de jambon

150 g de parmesan râpé

12 œufs (cuits durs)

Sel

Poivre

- 1) Répartissez la pâte pour une galette sur la plaque de cuisson ❶ et faites cuire la galette pendant 1 minute environ au niveau de thermostat maximum.
- 2) Retournez la galette et faites cuire l'autre côté pendant 1 minute environ.
- 3) Retirez la galette de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 4) Répartissez le jambon, les rondelles d'œufs et un peu de parmesan sur la galette puis poivrez et salez.
- 5) Pliez la galette de manière à former un "chausson" à quatre coins.
- 6) Servez la galette.

Galettes au saumon fumé

Recette de base des galettes

500 g de saumon fumé en tranches

250 g de crème fraîche

un peu d'aneth

- 1) Répartissez la pâte pour une galette sur la plaque de cuisson ❶ et faites cuire la galette pendant 1 minute environ au niveau de thermostat maximum.
- 2) Retournez la galette et faites cuire l'autre côté pendant 1 minute environ.
- 3) Retirez la galette de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 4) Mélangez la crème fraîche avec un peu d'aneth.
- 5) Garnissez la galette avec une tranche de saumon fumé et ajoutez dessus un peu de la crème fraîche à l'aneth.
- 6) Pliez la galette de manière à former un "chausson" à quatre coins.
- 7) Servez la galette.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (Déchets d'équipements électriques et électroniques).

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et ssquand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 285567

Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	50
Auteursrecht	50
Beperking van aansprakelijkheid	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Inhoud van het pakket	51
De verpakking afvoeren	51
Apparaatbeschrijving	52
Technische gegevens	52
Veiligheidsvoorschriften	53
Vóór het eerste gebruik	55
Crêpes bakken	56
Reiniging en onderhoud	58
Opbergen	58
Recepten	59
Basisrecept crêpe	59
Basisrecept galette	59
Crêpes met suiker en citroen	60
Crêpes Normandes	60
Ham-ei-galettes	61
Galettes met gerookte zalm	61
Afvoeren	62
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	62
Service	63
Importeur	64

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product.

De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden.

Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Er kunnen geen claims gevorderd worden op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit het niet in acht nemen van de handleiding, gebruik in strijd met de bestemming, ondeskundig uitgevoerde reparaties, zonder toestemming uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegestane vervangingsonderdelen.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bakken van crêpes. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.

Gebruik het niet bedrijfsmatig!

Gebruik de crêpemaker uitsluitend in gesloten ruimtes.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Crêpemaker
- Beslagverdeler
- Crêpekeerder
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- ▶ Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving



Afbeelding A:

- ❶ Bakplaat
- ❷ Snoer met stekker
- ❸ Verwarmingselementen
- ❹ Basis
- ❺ Temperatuurregelaar
- ❻ Groen indicatielampje "Gebruiksklaar"
- ❼ Rood indicatielampje "Netvoeding"
- ❽ Kabelspoel

Afbeelding B:

- ❾ Beslagverdeler
- ❿ Crêpekeerder

Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Opgenomen vermogen	1500 W
Beschermingsklasse	I
Randaarde	
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Laat beschadigde snoeren of stekkers onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of naast voorwerpen die vloeistof bevatten.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer dat het niet gekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te vermijden.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en indien nodig repareren.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnformeerd en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ De onderdelen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak daarom alleen de bedieningselementen aan.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele antislip-ondergrond die waterpas is.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Wikkel het snoer volledig van de kabelspoel voordat u het apparaat gebruikt.

LET OP - BRANDGEVAAR!

- ▶ Bakproducten kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit nabij of onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of hangkasten.
- ▶ Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van brandbare materialen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd werken.



Dit symbool op het apparaat waarschuwt u voor verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

Let op! Heet oppervlak!

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat.
- Veeg de bakplaat **1** af met een vochtige doek.
- Plaats de basis **4** op een hittebestendig en egaal oppervlak.
- Plaats de bakplaat **1** zodanig op de basis **4**, dat de bakplaat er goed op ligt en stabiel is.
- Steek de stekker **2** in een stopcontact. Het rode indicatielampje "Netvoeding" **7** gaat branden.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u de temperatuurregelaar **5** op "0" zet, brandt het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" **6** continu. Zo kunt u controleren of het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" **6** werkt. Het apparaat wordt in deze stand niet verwarmd.
- Zet de temperatuurregelaar **5** op MAX en laat het apparaat ca. 10 minuten heet worden. Het groene en het rode indicatielampje **6/7** branden.

OPMERKING

- ▶ Tijdens het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling, veroorzaakt door restanten van het productieproces. Dit is volkomen normaal en ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- Zet de temperatuurregelaar **5** op "0" en haal de stekker **2** uit het stopcontact. De indicatielampjes **6**/**7** gaan uit.
- Laat het apparaat afkoelen en veeg de bakplaat **1** nogmaals met een vochtige doek af.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Crêpes bakken

LET OP - BRANDGEVAAR!

- ▶ Plaats het apparaat daarom nooit nabij of onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of hangkasten.
- 1) Steek de stekker **2** in een stopcontact. Het rode indicatielampje "Netvoeding" **7** gaat branden.
 - 2) Kies met de temperatuurregelaar **5** de gewenste temperatuurstand. Hoe hoger de temperatuur, hoe donkerder de crêpes worden. Wacht totdat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" **6** brandt. Dit geeft aan dat het apparaat heet genoeg is.
 - 3) Doe ca. één opscheplepel beslag op het midden van de bakplaat **1**.

OPMERKING

- ▶ De bruiningsgraad van de crêpe kunt u bepalen middels de temperatuurregelaar **5** of aan de hand van de baktijd.
 - ▶ Om de juiste hoeveelheid beslag te bepalen, doet u zo veel beslag op de bakplaat **1** dat die voor 2/3 met beslag bedekt is. Let erop dat het beslag niet over de rand van de bakplaat **1** loopt. Gebruik voor de volgende crêpe zo nodig iets meer of minder beslag.
- 4) Dompel de beslagverdeler **9** even onder in water.
 - 5) Verdeel het beslag met de beslagverdeler **9** gelijkmatig over de bakplaat **1**: Leg de beslagverdeler **9** zonder druk op het beslag en beweeg hem in rondjes vanuit het midden van de bakplaat **1** naar de rand. Het beslag moet daarbij dun over de bakplaat **1** worden verdeeld.
 - 6) Na ca. 45 seconden (afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad) keert u de crêpe met de crêpekeerder **10**.

OPMERKING

- ▶ Dompel de beslagverdelers 9 na elk gebruik onder in water. Daardoor kan het beslag beter worden verdeeld.
- ▶ Het kan gebeuren dat tijdens het bakken het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" 6 even uitgaat en daarna weer gaat branden. Dit betekent dat de temperatuur even te laag is geweest, zodat het apparaat weer moet worden verhit.

OPMERKING

- ▶ De aangegeven baktijden zijn richtwaarden. De baktijd van de crêpes kan al naar gelang de persoonlijke smaak variëren. Stel de optimale baktijd proefondervindelijk vast.
- 7) Na nog eens 45 seconden neemt u de crêpe met behulp van de crêpekeerder 10 van de bakplaat 1 af:
Schuif daartoe de crêpekeerder 10 onder de crêpe en til hem op. Leg de crêpe op een bord.
- 8) U kunt de crêpe nu naar wens beleggen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Bestrijk of decoreer de crêpe niet op de bakplaat 1.
 - ▶ Snijd de crêpe niet op de bakplaat 1.
 - ▶ Gebruik geen puntige of metalen voorwerpen om de crêpe te keren of van de bakplaat 1 af te nemen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan de bakplaat 1!
- 9) Ga met de volgende crêpes precies zo te werk.

OPMERKING

- ▶ Haal altijd de stekker 2 uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt. Alleen zo is het apparaat spanningsloos.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Haal de stekker **2** uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verbrandingsgevaar!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Dompel de basis **4** nooit onder in water om deze schoon te maken! Door onderdompeling kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken!
- Veeg de bakplaat **1** en de basis **4** af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek.
- Reinig de beslagverdeler **9** en de crêpekeerder **10** in mild zeepsop. Spoel ze af met schoon water en droog de beslagverdeler **9** en de crêpekeerder **10** daarna af met een vaatdoek.

OPMERKING

- ▶ U kunt de bakplaat **1**, de beslagverdeler **9** en de crêpekeerder **10** ook in de vaatwasser reinigen.
- ▶ Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de beslagverdeler **9** en de crêpekeerder **10** niet beklemd raken. Anders kunnen deze vervormd raken! Leg de beslagverdeler **9** en de crêpekeerder **10**, indien mogelijk, in het bovenste rek van de vaatwasser.

Opbergen

- Berg het apparaat alleen in afgekoelde en gereinigde toestand op.
- Wikkel het snoer **2** om de kabelspoel **8** onder op het apparaat en maak het snoer vast met de kabelclip.
- Bewaar het apparaat op een droge, schone plaats.

Recepten

OPMERKING

- De aangegeven hoeveelheden zijn goed voor ca. 12 crêpes/galettes.

Basisrecept crêpe

- 6 eieren
- 1 l melk
- 500 g meel
- 3 el olie (spijsolie)

- 1) Klop de eieren met de melk los.
- 2) Voeg het meel en de olie toe en verwerk alles tot een glad beslag.
- 3) Laat het beslag een uur rusten.

Basisrecept galette

Galettes zijn de hartige variant van crêpes.

- 2 eieren
- 1 l melk
- 500 g boekweitmeel
- 100 g tarwemeel
- Zout
- 100 g gesmolten boter
- 300 ml water

- 1) Klop de eieren met de melk en het water los.
- 2) Meng de beide meelsoorten en voeg een snufje zout toe.
- 3) Roer het meel door het vloeibare mengsel.
- 4) Voeg de gesmolten en afgekoelde boter toe en verwerk alles tot een glad beslag.
- 5) Laat het beslag een uur rusten.

Crêpes met suiker en citroen

Crêpe-basisrecept

Kristalsuiker

3 citroenen

- 1) Bak de crêpe bij de temperatuurinstelling MAX ca. 45 seconden.
- 2) Keer de crêpe en bak deze nog eens ca. 45 seconden.
- 3) Neem de crêpe van de bakplaat **1** en leg hem op een bord.
- 4) Bestrooi hem met suiker en besprenkel hem met citroensap.
- 5) Vouw de crêpe samen, zodat er een vierkante "buidel" ontstaat.
- 6) Serveer de crêpe.

Crêpes Normandes

Crêpe-basisrecept

1 kg appels

100 g boter

300 g suiker

150 ml calvados

250 g crème fraîche

Kaneel

- 1) Schil de appels en snijd ze in dunne plakjes.
- 2) Bak de appels in een koekenpan licht met de boter en de suiker.
- 3) Strooi er een beetje kaneel over. Voeg de calvados en de crème fraîche toe en meng alles goed dooreen.
- 4) Mocht er te veel vloeistof zijn gevormd, bind deze dan met een beetje sausbindmiddel.
- 5) Bak de crêpe bij de temperatuurinstelling MAX ca. 45 seconden.
- 6) Keer de crêpe en bak deze nog eens ca. 45 seconden.
- 7) Neem de crêpe van de bakplaat **1** en leg hem op een bord.
- 8) Verdeel het appelmengsel over de crêpe.
- 9) Vouw de crêpe samen, zodat er een vierkante "buidel" ontstaat.
- 10) Serveer de crêpe.

Ham-ei-galettes

Galette-basisrecept

12 plakken ham

150 g geraspte Parmezaanse kaas

12 eieren (gekookt)

Zout

Peper

- 1) Verdeel het beslag voor één galette over de bakplaat **1** en bak de galette ca. 1 minuut bij de temperatuurinstelling MAX.
- 2) Keer de galette en bak de andere kant ca. 1 minuut.
- 3) Neem de galette van de bakplaat **1** en leg hem op een bord.
- 4) Verdeel de ham, plakjes ei en een beetje Parmezaanse kaas over de galette en kruid deze met zout en peper.
- 5) Vouw de galette samen, zodat er een vierkante "buidel" ontstaat.
- 6) Serveer de galette.

Galettes met gerookte zalm

Galette-basisrecept

500 g gerookte zalm, in plakjes

250 g crème fraîche

Een beetje dille

- 1) Verdeel het beslag voor één galette over de bakplaat **1** en bak de galette ca. 1 minuut bij de temperatuurinstelling MAX.
- 2) Keer de galette en bak de andere kant ca. 1 minuut.
- 3) Neem de galette van de bakplaat **1** en leg hem op een bord.
- 4) Meng de crème fraîche met een beetje dille.
- 5) Beleg de galette met een plakje gerookte zalm en doe er wat crème fraîche met de dille op.
- 6) Vouw de galette samen, zodat er een vierkante "buidel" ontstaat.
- 7) Serveer de galette.

Afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan Europese richtlijn 2012/19/EU (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

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

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

IAN 285567

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	66
Autorské právo	66
Omezení odpovědnosti	66
Použití v souladu s určením	66
Rozsah dodávky	67
Likvidace obalu	67
Popis přístroje	68
Technické údaje	68
Bezpečnostní pokyny	69
Před prvním použitím	71
Pečení Crêpe/palačinek	72
Čištění a údržba	74
Skladování	74
Recepty	75
Základní recept pro Crêpe/palačinky	75
Základní recept pro Galette/galety	75
Crêpe/palačinky s cukrem a citronem	76
Crêpe/palačinky na normanský způsob	76
Galette/galety se šunkou a vejcem	77
Galette/galety s uzeným lososem	77
Likvidace	78
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	78
Servis	79
Dovozce	79

Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. dotisk, i pouze částečně, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Omezení odpovědnosti

Všechny technické informace, obsažené v tomto návodu k obsluze, jakož i údaje a pokyny pro zapojení a obsluhu, odpovídají poslednímu stavu techniky v době tisku a byly sestaveny s přihlédnutím k našim dosavadním zkušenostem a poznatkům a podle našeho nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze vyvozovat žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě používání v rozporu s určením, neodborných oprav, provedení nepovolených změn nebo na základě použití neschválených náhradních dílů.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro pečení Crêpe. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely.

Nepoužívejte ho pro komerční účely!

Crêpe-Maker používejte pouze v uzavřených prostorách.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- crêpemaker
- dělič těsta
- obraceč na Crêpe
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte přístroj a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte úplnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je proto recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Nadále nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Během záruční doby pokud možno uschovejte originální obal přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje



Obrázek A:

- 1 pečicí deska
- 2 síťový kabel se zástrčkou
- 3 topné spirály
- 4 základna
- 5 regulátor teploty
- 6 zelená kontrolka „připraveno k provozu“
- 7 červená kontrolka napájení
- 8 navíjení kabelu

Obrázek B:

- 9 dělič těsta
- 10 obraceč palačinek

Technické údaje

Napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon	1500 W
Třída ochrany	I
Ochranné uzemnění	
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

► Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.

► Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.

Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!



V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

► Zajistěte, aby přístroj nikdy nepřišel do styku s vodou.

Neprovozujte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo vedle nádob, obsahujících kapaliny.

► Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nebyl nikdy mokrá ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.

► Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

► Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, není dovoleno jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Součásti přístroje mohou být během provozu horké. Proto se dotýkejte pouze ovládacích prvků.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní, neklouzavé a rovné ploše.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Před použitím přístroje síťový kabel úplně odviňte z navíjení kabelu.

POZOR – NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Pečivo může hořet! Proto přístroj nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.
- ▶ Přístroj se nikdy nesmí používat v blízkosti hořlavých materiálů.
- ▶ Nikdy nenechávejte pracovat přístroj bez dozoru.



Tento symbol na přístroji Vás varuje před nebezpečím popálení horkými povrchy.

Pozor! Horký povrch!

Před prvním použitím

- Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál.
- Otrěte pečicí desku ❶ vlhkým hadříkem.
- Základnu ❷ postavte na tepelně odolnou a rovnou plochu.
- Pečicí desku ❶ položte na základnu ❷ tak, aby tato dobře doléhala a byla stabilní.
- Síťovou zástrčku ❸ zastrčte do sítě. Červená kontrolka napájení ❹ svítí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nastavíte-li regulátor teploty ❺ na „0“, svítí trvale zelená kontrolka „připraveno k provozu“ ❻. Tak můžete kontrolovat, zda zelená kontrolka „připraveno k provozu“ ❻ funguje. V této pozici se přístroj nezahřívá.
- Regulátor teploty ❺ nastavte na MAX a nechte přístroj zahřívát po dobu cca 10 minut. Červená a zelená kontrolka ❻/❼ svítí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním uvedení do provozu může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- Nastavte regulátor teploty **5** na „0“ a vytáhněte síťovou zástrčku **2** ze zásuvky. Kontrolky **6/7** zhasnou.
- Nechte přístroj vychladnout a pečicí desku **1** ještě jednou otřete vlhkým hadříkem.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

Pečení Crêpe/palačinek

POZOR – NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Proto přístroj nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.
- 1) Síťovou zástrčku **2** zasuněte do síťové zásuvky. Červená kontrolka napájení **7** svítí.
 - 2) Nastavte regulátor teploty **5** na požadovaný teplotní stupeň. Čím vyšší teplotní stupeň, tím tmavší jsou Crêpe. Vyčkejte, dokud nesvítí zelená kontrolka „připraveno k provozu“ **6**. Tato signalizuje, že se přístroj rozežhál.
 - 3) Nalijte cca jednu naběračku těsta do středu pečicí desky **1**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Stupeň zhnědnutí Crêpe můžete určit regulátorem teploty **5** nebo dobou pečení.
 - ▶ Pro určení správného množství těsta dejte na pečicí desku **1** tolik těsta, aby deska byla pokryta ze 2/3 těstem. Dbejte na to, aby těsto nepřetékalo přes okraj pečicí desky **1**. Podle potřeby u příštího Crêpe snižte nebo zvýšte množství těsta.
- 4) Dělič těsta **9** krátce ponořte do vody.
 - 5) Rozdělte těsto pomocí děliče těsta **9** rovnoměrně na pečicí desce **1**: Položte dělič těsta **9** bez tlaku na těsto a pohybujte děličem kruhovitě od středu pečicí desky **1** až na okraj. Přitom by se těsto mělo rozdělit v tenké vrstvě na pečicí desce **1**.
 - 6) Po cca 45 sekundách (v závislosti na požadovaném stupni zhnědnutí) obraťte těsto pomocí obraceče na Crêpe **10**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Dělič těsta **9** po každém použití ponořte do vody. Tím lze lépe rozdělit těsto.
- ▶ Může se stát, že během pečení zelená kontrolka „připraveno k provozu“ **6** krátce zhasne a poté se opět rozsvítí. To znamená, že došlo ke krátkodobému poklesu teploty nastaveného teplotního stupně a přístroj se opět nahřál.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Uvedené doby pečení jsou pouze orientačními hodnotami. Doba pečení Crêpe se může lišit v závislosti na chuti. Optimální dobu pečení zjistíte vyzkoušením.

- 7) Po dalších 45 sekundách odeberte Crêpe pomocí obrabeče na Crêpe **10** z pečicí desky **1**:
K tomu obrabeč na Crêpe **10** zasuněte pod Crêpe a nadzvedněte jej.
Dejte Crêpe na talíř.
- 8) Nyní Crêpe můžete podle libosti obložit.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Crêpe nepotírejte ani nezdobte na pečicí desce **1**.
- ▶ Crêpe nekrájejte na pečicí desce **1**.
- ▶ Nepoužívejte špičaté ani kovové předměty k obracení Crêpe nebo pro jeho odebrání z pečicí desky **1**. Vedlo by to k nevratnému poškození pečicí desky **1**!

- 9) U následujícího Crêpes postupujte stejně.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li přístroj odstavit z provozu, vždy vytáhněte síťovou zástrčku **2** ze síťové zásuvky. Pouze tak je přístroj bez proudu.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte sířovou zástrčku **2** ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Základnu **4** při čištění nikdy neponořujte do vody! V opačném případě se přístroj může nenávratně poškodit!
- Otřete pečicí desku **1** a základnu **4** vlhkým hadříkem. Na obtížně odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadřík.
- Umyjte dělič těsta **9** a obraceč na Crêpe **10** v jemné mýdlové vodě. Poté dělič těsta **9** a obraceč na Crêpe **10** opláchněte čistou vodou a vytřete je do sucha utěrkou.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pečicí desku **1**, dělič těsta **9** a obraceč na Crêpe **10** můžete mýt i v myčce na nádobí.
- ▶ Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí děliče těsta **9** a obraceče na Crêpe **10**. Mohly by se tím zdeformovat! Dělič těsta **9** a obraceč na Crêpe **10** uložte pokud možno do horního koše myčky nádobí.

Skladování

- Uchovávejte přístroj pouze v ochlazeném a vyčištěném stavu.
- Oviňte sířový kabel **2** kolem navíjení kabelu **8** ve spodní části dna přístroje a upevněte jej kabelovou sponou.
- Přístroj uchovávejte na suchém a čistém místě.

Recepty

UPOZORNĚNÍ

► Z uvedeného množství lze upéct cca 12 Crêpe/Galette.

Základní recept pro Crêpe/palačinky

6 vajec
1 l mléka
500 g mouky
3 PL oleje (stolní olej)

- 1) Rozkvedlejte vajíčka v mléce.
- 2) Přidejte mouku a olej a zpracujte vše do hladkého těsta.
- 3) Nechte těsto jednu hodinu odstát.

Základní recept pro Galette/galety

Galette jsou pikantní variantou Crêpe.

2 vejce
1 l mléka
500 g pohankové mouky
100 g pšeničné mouky
sůl
100 g rozpuštěného másla
300 ml vody

- 1) Rozkvedlejte vajíčka v mléce a přilijte vodu.
- 2) Smíchejte oba druhy mouky a přidejte špetku soli.
- 3) Mouku smíchejte s kapalinou.
- 4) Přidejte rozpuštěné a ochlazené máslo a zpracujte vše do hladkého těsta.
- 5) Nechte těsto jednu hodinu odstát.

Crêpe/palačinky s cukrem a citronem

Základní recept pro Crêpe

krystalový cukr

3 citrony

- 1) Pečte Crêpe při nastavení MAX cca 45 sekund.
- 2) Crêpe obraťte a pečte jej opět cca 45 sekund.
- 3) Odeberte Crêpe z pečicí desky ❶ a položte jej na talíř.
- 4) Posypte cukrem a pokapte ho citronovou šťávou.
- 5) Crêpe složte tak, aby vznikla čtvercová "kapsa".
- 6) Crêpe ihned podávejte.

Crêpe/palačinky na normandský způsob

Základní recept pro Crêpe

1 kg jablek

100 g másla

300 g cukru

150 ml calvados

250 g crème fraîche

skořice

- 1) Oloupejte jablka a nakrájejte je na tenké plátky.
- 2) Jablka mírně opečte na pánvici s máslem a cukrem.
- 3) Lehce posypte skořicí. Přidejte calvados a crème fraîche a vše dobře promíchejte.
- 4) Pokud se vytvořilo příliš mnoho tekutiny, pojměte ji zahušťovadlem na omáčky.
- 5) Pečte Crêpe při nastavení MAX cca 45 sekund.
- 6) Crêpe obraťte a pečte jej opět cca 45 sekund.
- 7) Odeberte Crêpe z pečicí desky ❶ a položte jej na talíř.
- 8) Připravená jablka rozdělte na Crêpe.
- 9) Crêpe složte tak, aby vznikla čtvercová "kapsa".
- 10) Crêpe ihned podávejte.

Galette/galety se šunkou a vejcem

Základní recept pro Galette

12 plátků šunky

150 g nastrouhaného parmezánu

12 vajec (uvařených)

sůl

pepř

- 1) Rozdělte těsto pro Galette po pečicí desce ❶ a pečte Galette cca 1 minutu při maximálním nastavení termostatu.
- 2) Galette obraťte a pečte ji na druhé straně cca 1 minutu.
- 3) Odeberte Galette z pečicí desky ❶ a položte ji na talíř.
- 4) Rozdělte šunku, plátky vejce a trochu parmezánu na Galette a dochuťte solí a pepřem.
- 5) Galette složte tak, aby vznikla čtvercová "kapsa".
- 6) Galette ihned podávejte.

Galette/galety s uzeným lososem

Základní recept pro Galette

500 g uzeného lososa, plátky

250 g crème fraîche

trochu kopr

- 1) Rozdělte těsto pro Galette po pečicí desce ❶ a pečte Galette cca 1 minutu při maximálním nastavení regulátoru teploty.
- 2) Galette obraťte a pečte ji na druhé straně cca 1 minutu.
- 3) Odeberte Galette z pečicí desky ❶ a položte ji na talíř.
- 4) Smíchejte crème fraîche s trochou kopr.
- 5) Obložte Galette plátkem uzeného lososa a přidejte trochu crème fraîche s kopr.
- 6) Galette složte tak, aby vznikla čtvercová "kapsa".
- 7) Galette ihned podávejte.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (o odpadních elektrických a elektronických zařízeních).

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladničního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladniční lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepkou na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 285567

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	82
Derechos de propiedad industrial	82
Limitación de la responsabilidad	82
Uso previsto	82
Volumen de suministro	83
Desecho del embalaje	83
Descripción del aparato	84
Características técnicas	84
Indicaciones de seguridad	85
Antes del primer uso	87
Preparación de crepes	88
Limpieza y mantenimiento	90
Almacenamiento	90
Recetas	91
Receta básica de crepes	91
Receta básica de galletes	91
Crepes con azúcar y limón	92
Crepes a la normanda	92
Galletes de jamón y huevo	93
Galletes de salmón ahumado	93
Desecho	94
Garantía de Kompernass Handels GmbH	94
Asistencia técnica	95
Importador	96

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Limitación de la responsabilidad

Toda la información técnica, los datos y las indicaciones de estas instrucciones de uso para la conexión y el manejo del aparato reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones, del uso contrario a lo previsto, de las reparaciones inadecuadas, de las modificaciones realizadas sin autorización o del empleo de recambios no homologados.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para la preparación de crepes. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

No utilice el aparato con fines comerciales.

Utilice la crepera exclusivamente en estancias cerradas.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Crepera
- Accesorio esparcidor
- Espátula
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga el aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.

INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato



Figura A:

- ❶ Plancha
- ❷ Cable de red con enchufe
- ❸ Serpentin
- ❹ Base
- ❺ Regulador de temperatura
- ❻ Piloto de control verde "listo para el funcionamiento"
- ❼ Piloto de control rojo
- ❽ Enrollables

Figura B:

- ❾ Accesorio esparcidor
- ❿ Espátula

Características técnicas

Tensión	220-240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo de potencia	1500 W
Clase de protección	I
Puesta a tierra	
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Para evitar riesgos, encomiende a un especialista la sustitución inmediata del cable de red o del enchufe si están dañados.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que el aparato no pueda entrar nunca en contacto con agua. No utilice el aparato cerca de agua ni de recipientes que contengan líquidos.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse.
- ▶ Tras utilizar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica para evitar una reactivación accidental.
- ▶ Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los componentes del aparato se calientan durante su funcionamiento. Por lo tanto, solo deben tocarse los elementos de mando.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ Antes de utilizar el aparato, desenrolle totalmente el cable de red del enrollacables.

ATENCIÓN: ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ ¡Los ingredientes pueden arder! Por este motivo, no debe colocarse el aparato cerca de objetos inflamables ni bajo ellos; en especial, bajo cortinas o armarios suspendidos.
- ▶ No debe utilizarse el aparato cerca de materiales inflamables.
- ▶ No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia.



Este símbolo del aparato advierte del peligro de quemaduras por las superficies calientes.

¡Atención! ¡Superficie caliente!

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje del aparato.
- Limpie la plancha **1** con un paño húmedo.
- Coloque la base **4** sobre una superficie termostable y plana.
- Coloque la plancha **1** sobre la base **4** de forma que quede bien asentada y estable.
- Conecte el enchufe **2** a la red eléctrica. Tras esto, se iluminará el piloto de control rojo **7**.

INDICACIÓN

- ▶ Tras ajustar el regulador de temperatura **5** en "0", se iluminará el piloto de control verde "listo para el funcionamiento" **6** de forma constante. Así podrá comprobar si el piloto de control verde "listo para el funcionamiento" **6** funciona correctamente. El aparato no se calienta en esta posición.
- Ajuste el regulador de temperatura **5** en el nivel MAX y deje que el aparato se caliente durante aprox. 10 minutos. El piloto de control rojo y el piloto de control verde **6/7** estarán iluminados.

INDICACIÓN

- ▶ Durante la primera puesta en funcionamiento, es posible que se genere un ligero olor y se produzca humo debido a los residuos de fabricación. Esto es totalmente normal e inocu. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- Ajuste el regulador de temperatura **5** en el nivel "0" y desconecte el enchufe **2** de la red eléctrica. Tras esto, los pilotos de control **6/7** se apagarán.
- Deje que el aparato se enfríe y vuelva a limpiar la plancha **1** con un paño húmedo.

El aparato estará listo para su uso.

Preparación de crepes

ATENCIÓN: ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ Por este motivo, no debe colocarse el aparato cerca de objetos inflamables ni bajo ellos; en especial, bajo cortinas o armarios suspendidos.
- 1) Conecte el enchufe **2** a la red eléctrica. Tras esto, se iluminará el piloto de control rojo **7**.
 - 2) Ajuste el regulador de temperatura **5** en el nivel de temperatura deseado. Cuanto más elevado sea el nivel de temperatura, más tostados quedarán los crepes. Espere a que se ilumine el piloto de control verde "listo para el funcionamiento" **6**, que señala que ya se ha calentado el aparato.
 - 3) Vierta aprox. una cucharada de masa en el centro de la plancha **1**.

INDICACIÓN

- ▶ Puede controlar el nivel de tueste del crepe por medio del regulador de temperatura **5** o del tiempo de aplicación.
 - ▶ Para calcular la cantidad correcta de masa, viértala sobre la plancha **1** hasta cubrir 2/3 de la superficie. Procure que la masa no rebose el borde de la plancha **1**. En caso necesario, disminuya o aumente la cantidad de masa para el siguiente crepe.
- 4) Sumerja el accesorio esparcidor **9** brevemente en agua.
 - 5) Utilice el accesorio esparcidor **9** para distribuir uniformemente la masa sobre la plancha **1**:
Pose el accesorio esparcidor **9** sobre la masa sin presionarla y desplácelo en círculos desde el centro de la plancha **1** hacia el borde. Con esto, la masa debe quedar distribuida formando una fina capa sobre la plancha **1**.
 - 6) Tras aprox. 45 segundos (según el nivel de tueste deseado), voltee la masa con la espátula **10**.

INDICACIÓN

- ▶ Sumerja el accesorio esparcidor ⑨ en agua después de cada uso. Con esto, se distribuye mejor la masa.
- ▶ Es posible que, durante el proceso de preparación, se apague brevemente y vuelva a encenderse el piloto de control verde "listo para el funcionamiento" ⑥, lo que significa que la temperatura ajustada ha descendido un poco y el aparato ha vuelto a calentarse.

INDICACIÓN

- ▶ Los tiempos de preparación son solo valores orientativos y pueden variar según el gusto personal. Realice pruebas para calcular el tiempo óptimo de preparación.
- 7) Tras otros 45 segundos, utilice la espátula ⑩ para retirar el crepe de la plancha ①:
Para ello, deslice la espátula ⑩ bajo el crepe y álcelo. Coloque el crepe en un plato.
- 8) Tras esto, podrá aderezarlo con los ingredientes que desee.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No unte ni añada otros ingredientes al crepe mientras esté sobre la plancha ①.
 - ▶ No corte el crepe mientras esté sobre la plancha ①.
 - ▶ No utilice utensilios puntiagudos ni metálicos para voltear el crepe ni para retirarlo de la plancha ①. De lo contrario, la plancha ① podría dañarse irreparablemente.
- 9) Proceda de la misma manera con el resto de los crepes.

INDICACIÓN

- ▶ Si no desea seguir utilizando el aparato, desconecte siempre el enchufe ② de la red eléctrica. Solo así se desconectará el aparato de la red eléctrica.

Limpieza y mantenimiento

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Desconecte primero el enchufe **2** de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡No sumerja nunca la base **4** en agua para su limpieza! De lo contrario, el aparato podría dañarse irreparablemente.
- Limpie la plancha **1** y la base **4** con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un jabón lavavajillas suave.
- Limpie el accesorio esparcidor **9** y la espátula **10** en agua jabonosa. Tras esto, enjuague el accesorio esparcidor **9** y la espátula **10** con agua limpia y séquelos con un paño seco.

INDICACIÓN

- ▶ También pueden limpiarse la plancha **1**, el accesorio esparcidor **9** y la espátula **10** en el lavavajillas.
- ▶ Si desea lavarlos en el lavavajillas, asegúrese de que el accesorio esparcidor **9** y la espátula **10** no queden aprisionados. De lo contrario, podrían deformarse. En la medida de lo posible, trate de colocar el accesorio esparcidor **9** y la espátula **10** en la parte superior del lavavajillas.

Almacenamiento

- Guarde el aparato exclusivamente en estado frío y limpio.
- Enrolle el cable de red **2** alrededor del enrollacables **8** situado en la parte inferior del aparato y fíjelo con el clip de sujeción para el cable.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

Recetas

INDICACIÓN

- ▶ Con las cantidades especificadas, pueden prepararse aprox. 12 crepes/galettes.

Receta básica de crepes

- 6 huevos
- 1 l de leche
- 500 g de harina
- 3 cucharadas de aceite

- 1) Bata los huevos y la leche.
- 2) Añada la harina y el aceite y mézclelo todo hasta que se forme una masa homogénea.
- 3) Deje reposar la masa durante 1 hora.

Receta básica de galettes

Las galettes son una variante con más cuerpo de los crepes.

- 2 huevos
- 1 l de leche
- 500 g de harina de trigo sarraceno
- 100 g de harina de trigo
- Sal
- 100 g de mantequilla derretida
- 300 ml de agua

- 1) Bata los huevos, la leche y el agua.
- 2) Mezcle los dos tipos de harina y añada un pellizco de sal.
- 3) Mezcle la harina con los ingredientes líquidos.
- 4) Añada la mantequilla derretida ya fría y mézclelo todo hasta que se forme una masa homogénea.
- 5) Deje reposar la masa durante 1 hora.

Crepes con azúcar y limón

Receta básica de crepes

Azúcar de mesa

3 limones

- 1) Prepare el crepe con el ajuste MAX durante aprox. 45 segundos.
- 2) Voltee el crepe y vuelva a hornearlo durante aprox. 45 segundos.
- 3) Retire el crepe de la plancha **1** y colóquelo en un plato.
- 4) Espolvoréelo con azúcar y añada unas gotas de zumo de limón.
- 5) Doble el crepe para formar una especie de bolsa cuadrada.
- 6) Sirva el crepe.

Crepes a la normanda

Receta básica de crepes

1 kg de manzanas

100 g de mantequilla

300 g de azúcar

150 ml de calvados

250 g de crema agria (crème fraîche)

Canela

- 1) Pele las manzanas y córtelas en rodajas finas.
- 2) Saltee las manzanas en una sartén con la mantequilla y el azúcar.
- 3) Espolvoree un poco de canela por encima. Añada el calvados y la crema agria y mézclelo todo bien.
- 4) Si la mezcla es demasiado líquida, añádale un poco de espesante para salsas claras.
- 5) Prepare el crepe con el ajuste MAX durante aprox. 45 segundos.
- 6) Voltee el crepe y vuelva a hornearlo durante aprox. 45 segundos.
- 7) Retire el crepe de la plancha **1** y colóquelo en un plato.
- 8) Extienda la mezcla de manzana sobre el crepe.
- 9) Doble el crepe para formar una especie de bolsa cuadrada.
- 10) Sirva el crepe.

Galettes de jamón y huevo

Receta básica de galettes

12 lonchas de jamón cocido

150 g de queso parmesano rallado

12 huevos (cocidos)

Sal

Pimienta

- 1) Distribuya la masa para una galette sobre la plancha ❶ y prepare la galette durante aprox. 1 minuto con el máximo ajuste de temperatura.
- 2) Voltee la galette y hornéela por el otro lado durante aprox. 1 minuto.
- 3) Retire la galette de la plancha ❶ y colóquela en un plato.
- 4) Extienda el jamón, las rodajas de huevo y un poco de parmesano sobre la galette y condimente con sal y pimienta.
- 5) Doble la galette para formar una especie de bolsa cuadrada.
- 6) Sirva la galette.

Galettes de salmón ahumado

Receta básica de galettes

500 g de salmón ahumado en lonchas

250 g de crema agria (crème fraîche)

Un poco de eneldo

- 1) Distribuya la masa para una galette sobre la plancha ❶ y prepare la galette durante aprox. 1 minuto con el máximo ajuste de temperatura.
- 2) Voltee la galette y hornéela por el otro lado durante aprox. 1 minuto.
- 3) Retire la galette de la plancha ❶ y colóquela en un plato.
- 4) Mezcle la crema agria con un poco de eneldo.
- 5) Cubra la galette con una loncha de salmón ahumado y añada un poco de la crema agria con eneldo por encima.
- 6) Doble la galette para formar una especie de bolsa cuadrada.
- 7) Sirva la galette.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 285567

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	98
Direitos de autor	98
Limitação da responsabilidade	98
Utilização correta	98
Conteúdo da embalagem	99
Eliminação da embalagem	99
Descrição do aparelho	100
Dados técnicos	100
Instruções de segurança	101
Antes da primeira utilização	103
Fazer crepes	104
Limpeza e conservação	106
Armazenamento	106
Receitas	107
Receita básica de crepe	107
Receita básica de galette	107
Crepes com açúcar e limão	108
Crepes à normanda	108
Galette de fiambre/presunto e ovo	109
Galettes com salmão fumado	109
Eliminação	110
Garantia da Kompernass Handels GmbH	110
Assistência Técnica	111
Importador	111

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Limitação da responsabilidade

Todos os dados, informações e indicações técnicas relativos à ligação e operação, presentes neste manual de instruções, correspondem ao último desenvolvimento técnico à data da impressão e são elaborados com base nos nossos melhores conhecimentos e tendo em consideração as nossas experiências e os nossos conhecimentos até ao momento.

Não poderão ser reivindicados quaisquer direitos relativamente aos dados, ilustrações e descrições presentes neste manual.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância do manual, de uma utilização incorreta, de reparações inadequadas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não aprovadas.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido apenas para fazer crepes. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada.

Não o utilize para fins comerciais!

Utilize a máquina de crepes apenas em espaços fechados.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Máquina de crepes
- Distribuidor de massa
- Espátula para virar crepes
- Manual de instruções

- 1) Retire o aparelho e o manual de instruções da embalagem.
- 2) Remova todo o material de embalagem.

NOTA

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Descrição do aparelho



Figura A:

- 1 Placa de cozedura
- 2 Cabo de alimentação com ficha
- 3 Serpentina de aquecimento
- 4 Base
- 5 Regulador da temperatura
- 6 Luz de controlo verde "Operacional"
- 7 Luz de controlo de energia vermelha
- 8 Dispositivo de enrolamento do cabo

Figura B:

- 9 Distribuidor de massa
- 10 Espátula para virar crepes

Dados técnicos

Tensão	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz
Consumo de energia	1500 W
Classe de proteção	I
Terra de proteção	
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Cabos ou fichas de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos devidamente autorizados, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos e não ao ar livre.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

- ▶ Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com água. Nunca utilize o aparelho perto de água ou recipientes que contenham líquidos.
- ▶ Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado.
- ▶ Após cada utilização, retire sempre a ficha da tomada, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- ▶ Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o pode voltar a colocar em funcionamento. O aparelho deve ser verificado e, se necessário, reparado por um técnico devidamente qualificado.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ Durante o funcionamento, as peças do aparelho podem aquecer muito. Por isso, toque apenas nos elementos de comando.
- ▶ Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Antes de utilizar o aparelho, desenrole totalmente o cabo de alimentação do dispositivo de enrolamento.

ATENÇÃO - PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Os alimentos podem queimar-se! Por esta razão, nunca coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis, especialmente cortinas ou armários suspensos.
- ▶ O aparelho não deve ser utilizado na proximidade de materiais inflamáveis.
- ▶ Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.



Este símbolo no aparelho alerta-o para o perigo de queimaduras devido a superfícies quentes.

Atenção! Superfície quente!

Antes da primeira utilização

- Remova todos os materiais da embalagem do aparelho.
- Limpe a placa de cozedura **1** com um pano húmido.
- Coloque a base **4** sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- Coloque a placa de cozedura **1** sobre a base **4**, de forma a ficar bem apoiada e estável.
- Ligue a ficha **2** à corrente elétrica. A luz de controlo de energia vermelha **7** acende-se.

NOTA

- ▶ Quando coloca o regulador de temperatura **5** em "0", a luz de controlo verde "Operacional" **6** emite uma luz constante. Desta forma, pode controlar se a luz de controlo verde "Operacional" **6** funciona. Nesta posição, o aparelho não aquece.
- Coloque o regulador de temperatura **5** em MAX e deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos. As luzes de controlo vermelha e verde **6/7** acendem-se.

NOTA

- ▶ Durante a primeira colocação em funcionamento pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos resultantes da produção. Isto é totalmente normal e inofensivo. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.
 - Coloque o regulador de temperatura **5** em "0" e retire a ficha **2** da tomada. As luzes de controlo **6**/**7** apagam-se.
 - Deixe o aparelho arrefecer e limpe novamente a placa de cozedura **1** com um pano húmido.
- O aparelho está agora operacional.

Fazer crepes

ATENÇÃO - PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Por esta razão, nunca coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis, especialmente cortinas ou armários suspensos.
- 1) Insira a ficha **2** numa tomada. A luz de controlo de energia vermelha **7** acende-se.
 - 2) Coloque o regulador de temperatura **5** no nível de temperatura desejado. Quanto maior for a temperatura, mais escuros ficam os crepes. Aguarde até que a luz de controlo verde "Operacional" **6** acenda. Esta sinaliza que o aparelho está quente.
 - 3) Deite uma concha de massa no centro da placa de cozedura **1**.

NOTA

- ▶ Pode determinar a cor dos crepes por meio do regulador de temperatura **5** ou do tempo de cozedura.
 - ▶ Para determinar a quantidade de massa correta, coloque massa sobre a placa de cozedura **1** até 2/3 estarem cobertos de massa. Verifique se a massa não transborda da placa de cozedura **1**. Se necessário, reduza ou aumente a quantidade de massa no crepe seguinte.
- 4) Mergulhe brevemente o distribuidor de massa **9** em água.
 - 5) Distribua a massa com ajuda do distribuidor de massa **9**, de forma homogénea, sobre a placa de cozedura **1**:
Assente o distribuidor de massa **9** sem pressão sobre a massa e desloque-o circularmente, partindo do centro da placa de cozedura **1** para a extremidade. A massa deve ser distribuída finamente sobre a placa de cozedura **1**.
 - 6) Após aprox. 45 segundos (consoante o nível de torragem desejado) vire a massa com ajuda da espátula para virar crepes **10**.

NOTA

- ▶ Mergulhe o distribuidor de massa **9** em água após cada utilização. Deste modo, a massa pode ser distribuída mais facilmente.
- ▶ Durante o processo de cozedura, a luz de controlo verde "Operacional" **6** poderá apagar-se brevemente e voltar a acender-se. Isto significa que o nível de temperatura regulado não foi atingido durante breves instantes e que o aparelho voltou a aquecer.

NOTA

- ▶ Os tempos de cozedura indicados são apenas valores de referência. O tempo de cozedura do crepe pode variar consoante o gosto. Realize diversas experiências para encontrar o tempo de cozedura ideal.
- 7) Após mais 45 segundos, retire o crepe, com a ajuda do distribuidor de crepes **10**, da placa de cozedura **1**:
Para este fim, introduza a espátula para virar crepes **10** por baixo do crepe e levante-o. Coloque o crepe num prato.
- 8) Pode então guarnecer o crepe a gosto.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não barre nem decore o crepe sobre a placa de cozedura **1**.
 - ▶ Não corte o crepe sobre a placa de cozedura **1**.
 - ▶ Não utilize objetos pontiagudos ou metálicos para virar o crepe ou para o levantar da placa de cozedura **1**. Caso contrário, ocorrerão danos irreparáveis na placa de cozedura **1**!
- 9) Proceda da mesma forma com os crepes seguintes.

NOTA

- ▶ Quando não utilizar o aparelho, retire sempre a ficha **2** da tomada. Só desta forma o aparelho ficará isento de corrente.

Limpeza e conservação

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Retire primeiro a ficha **2** da tomada antes de limpar o aparelho.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!
Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de proceder à limpeza, deixe o aparelho arrefecer. Perigo de queimaduras!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca mergulhe a base **4** em água para a limpeza! Caso contrário, o aparelho pode sofrer danos irreparáveis!
- Limpe a placa de cozedura **1** e a base **4** com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano.
- Lave o distribuidor de massa **9** e a espátula para virar crepes **10** em água com um detergente suave. Passe-os por água limpa e depois seque o distribuidor de massa **9** e a espátula para virar crepes **10** com um pano seco.

NOTA

- ▶ Também pode lavar a placa de cozedura **1**, o distribuidor de massa **9** e a espátula para virar crepes **10** na máquina de lavar loiça.
- ▶ Na lavagem à máquina tenha cuidado para que o distribuidor de massa **9** e a espátula para virar crepes **10** não sejam entalados. Caso contrário, estes poderão ficar deformados! Coloque o distribuidor de massa **9** e a espátula para virar crepes **10**, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Guarde o aparelho apenas se estiver frio e limpo.
- Enrole o cabo de alimentação **2** à volta do dispositivo de enrolamento do cabo **8**, na base do aparelho, e fixe-o com o clipe do cabo.
- Guarde o aparelho num local seco e sem poeiras.

Receitas

NOTA

- ▶ A partir das quantidades indicadas podem ser feitos aprox. 12 crepes/galettes.

Receita básica de crepe

- 6 ovos
- 1 l de leite
- 500 g de farinha
- 3 colheres de sopa de óleo (óleo alimentar)

- 1) Bata os ovos e o leite.
- 2) Adicione a farinha e o óleo, e mexa bem até obter uma massa homogénea.
- 3) Deixe a massa repousar durante uma hora.

Receita básica de galette

As galettes são a versão mais substancial de um crepe.

- 2 ovos
- 1 l de leite
- 500 g de farinha de trigo-sarraceno
- 100 g de farinha de trigo
- Sal
- 100 g de manteiga derretida
- 300 ml de água

- 1) Bata os ovos, o leite e a água.
- 2) Misture os dois tipos de farinha e adicione uma pitada de sal.
- 3) Misture a farinha com o líquido.
- 4) Adicione a manteiga derretida e arrefecida, e mexa bem até obter uma massa homogénea.
- 5) Deixe a massa repousar durante uma hora.

Crepes com açúcar e limão

Receita básica de crepe

Açúcar cristalizado

3 limões

- 1) Coza o crepe na regulação MAX durante aprox. 45 segundos.
- 2) Vire o crepe e coza-o novamente durante aprox. 45 segundos.
- 3) Retire o crepe da placa de cozedura ❶ e coloque-o num prato.
- 4) Polvilhe-o com açúcar e salpique-o com sumo de limão.
- 5) Dobre o crepe de modo a formar uma “bolsa” quadrada.
- 6) Sirva o crepe.

Crepes à normanda

Receita básica de crepe

1 kg de maçãs

100 g de manteiga

300 g de açúcar

150 ml de Calvados

250 g de crème fraîche

Canela

- 1) Descasque as maçãs e corte-as em rodela finas.
- 2) Frite as maçãs numa frigideira com a manteiga e o açúcar.
- 3) Polvilhe com um pouco de canela. Adicione o Calvados e o crème fraîche, e misture tudo bem.
- 4) Caso se tenha formado demasiado líquido, engrosse-o com um pouco de espessante.
- 5) Coza o crepe na regulação MAX durante aprox. 45 segundos.
- 6) Vire o crepe e coza-o novamente durante aprox. 45 segundos.
- 7) Retire o crepe da placa de cozedura ❶ e coloque-o num prato.
- 8) Distribua a mistura de maçã por cima do crepe.
- 9) Dobre o crepe de modo a formar uma “bolsa” quadrada.
- 10) Sirva o crepe.

Galette de fiambre/presunto e ovo

Receita básica de galette

12 fatias de fiambre/presunto

150 g de queijo parmesão ralado

12 ovos (cozidos)

Sal

Pimenta

- 1) Distribua a massa para uma galette sobre a placa de cozedura ❶ e coza a galette durante aprox. 1 minuto com a regulação máxima do termóstato.
- 2) Vire a galette e coza o outro lado durante aprox. 1 minuto.
- 3) Retire a galette da placa de cozedura ❶ e coloque-a num prato.
- 4) Distribua o fiambre/presunto, as rodela de ovo e um pouco de parmesão sobre a galette. Tempere com sal e pimenta.
- 5) Dobre a galette de modo a formar uma "bolsa" quadrada.
- 6) Sirva a galette.

Galettes com salmão fumado

Receita básica de galette

500 g de salmão fumado em fatias

250 g de crème fraîche

Um pouco de aneto

- 1) Distribua a massa para uma galette sobre a placa de cozedura ❶ e coza a galette durante aprox. 1 minuto com a regulação máxima da temperatura.
- 2) Vire a galette e coza o outro lado durante aprox. 1 minuto.
- 3) Retire a galette da placa de cozedura ❶ e coloque-a num prato.
- 4) Misture o crème fraîche com um pouco de aneto.
- 5) Guarneça a galette com fatias de salmão fumado e cubra com um pouco do crème fraîche com o aneto.
- 6) Dobre a galette de modo a formar uma "bolsa" quadrada.
- 7) Sirva a galette.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Garantia da Kompersnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 285567

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

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

IAN 285567