

# SILVER CREST®



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



## CRÊPE MAKER SCM 1500 C3

GB IE NI

**CRÊPE MAKER**

Operating instructions

DE AT CH

**CRÊPEMAKER**

Bedienungsanleitung

IAN 300006

IE NI



GB IE NI

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

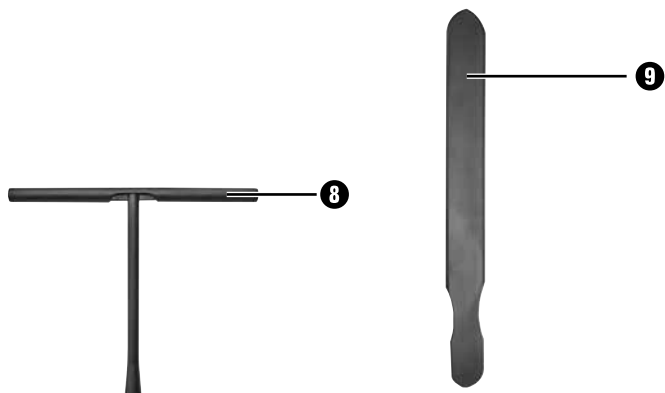
---

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/NI	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

---

**A****B**

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Copyright .....	2
Limitation of liability .....	2
Intended use .....	2
<b>Package contents</b> .....	<b>3</b>
Disposal of the packaging .....	3
<b>Appliance description</b> .....	<b>4</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>4</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>5</b>
<b>Before first use</b> .....	<b>7</b>
<b>Making crêpes</b> .....	<b>7</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>9</b>
<b>Storage</b> .....	<b>9</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>10</b>
Basic crêpe recipe .....	10
Basic galette recipe .....	10
Crêpes with sugar and lemon .....	11
Normandy-style crêpes .....	11
Ham and egg galette .....	12
Galettes with smoked salmon .....	12
<b>Disposal</b> .....	<b>13</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>13</b>
Service .....	14
Importer .....	14

## 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

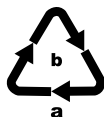
The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



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.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

- 1-7: Plastics,
- 20-22: Paper and cardboard,
- 80-98: Composites

## Appliance description



Figure A:

- ❶ Cooking plate
- ❷ Power cable with mains plug
- ❸ Heating element
- ❹ Base
- ❺ Temperature control
- ❻ Light ring green/red
- ❼ Cable retainer

Figure B:

- ❽ Batter spreader
- ❾ Crêpe spatula

## Technical data

Voltage	220–240 V ~ (AC), 50/60 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.



## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ 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 ❶ with a damp cloth.
- Place the base ❷ on a heat-resistant and level surface.
- Place the cooking plate ❶ on the base ❷ so that it sits firmly and stably.
- Connect the plug ❸ to the power supply. The light ring ❹ lights up red to show that the appliance is connected to the mains.

### NOTE

- ▶ When you turn the temperature control ❺ to "0", the light ring ❹ lights up green ("temperature reached"). In this way, you can check whether the green light ring ❹ is working. The appliance will not heat up when the control is in this position.
- Set the temperature control ❺ to MAX and allow the appliance to heat up for about 10 minutes.

### 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 ❺ to 0 and remove the plug ❸ from the mains socket. The light ring ❹ goes out.
- Wait for the appliance to cool down and then wipe the cooking plate ❶ 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 ❸ into a wall socket. The light ring ❹ lights up red..
  - 2) Adjust the temperature regulator ❺ to the desired temperature level. The higher the temperature level, the darker the crêpes will be. Wait until the light ring ❹ lights up green. This shows that the appliance has heated up.
  - 3) Add approximately one ladle of batter to the middle of the cooking plate ❶.

## 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 **8** briefly in water.
- 5) Use the batter spreader **8** to spread the batter evenly over the cooking plate **1**:  
Place the batter spreader **8** 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 **9**.

## NOTE

- ▶ Dip the batter spreader **8** briefly in water after every use. This helps to spread the batter evenly.
- ▶ It is possible that the light ring **6** can change colour from green to red and back again while cooking. This indicates that the set temperature has briefly fallen and the appliance is heating up again.
- ▶ 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 **9**.  
To do this, slide the crêpe spatula **9** 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 **8** and the crêpe spatula **9** in water with a little washing up liquid. Rinse them off with clear water and then dry the batter spreader **8** and the crêpe spatula **9** with a tea towel.

### NOTE



- You can also wash the cooking plate **1**, the batter spreader **8** and the crêpe spatula **9** in the dishwasher.
- ▶ If you clean them in the dishwasher, please ensure that the batter spreader **8** and the crêpe spatula **9** cannot become jammed between other objects. This could lead to them becoming deformed! If possible, place the batter spreader **8** and the crêpe spatula **9** 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 **7** 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 ❶ 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 ❶ 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 ❶ 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 ❶ 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.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

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

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto: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](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 300006

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

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>16</b>
Urheberrecht .....	16
Haftungsbeschränkung .....	16
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	16
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>17</b>
Entsorgung der Verpackung .....	17
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>18</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>18</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>19</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>21</b>
<b>Crêpes backen</b> .....	<b>21</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>23</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>23</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>24</b>
Grundrezept Crêpe .....	24
Grundrezept Galette .....	24
Crêpes mit Zucker und Zitrone .....	25
Crêpes nach Normandieart .....	25
Schinken-Ei-Galette .....	26
Galettes mit Räucherlachs .....	26
<b>Entsorgung</b> .....	<b>27</b>
<b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> .....	<b>27</b>
Service .....	29
Importeur .....	29

## 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:

- Crêpemaker
- 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

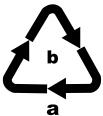
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



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.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1 - 7: Kunststoffe,
- 20 - 22: Papier und Pappe,
- 80 - 98: Verbundstoffe

## Gerätebeschreibung


Abbildung A:

- ❶ Backplatte
- ❷ Netzkabel mit Netzstecker
- ❸ Heizschlangen
- ❹ Basis
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Leuchtring grün/rot
- ❼ Kabelaufwicklung

Abbildung B:

- ❽ Teigverteiler
- ❾ Crêpewender

## Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 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.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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. Der Leuchtring **6** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Temperaturregler **5** auf „0“ stellen, leuchtet der Leuchtring **6** grün („Temperatur erreicht“). So können Sie kontrollieren, ob der grüne Leuchtring **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.

### 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. Der Leuchtring **6** erlischt.
- 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. Der Leuchtring **6** leuchtet rot.
  - 2) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperaturstufe. Je höher die Temperaturstufe, umso dunkler werden die Crêpes. Warten Sie, bis der Leuchtring **6** grün leuchtet. Dies 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 **8** kurz in Wasser.
- 5) Verteilen Sie den Teig mit Hilfe des Teigverteilers **8** gleichmäßig auf der Backplatte **1**:  
Legen Sie den Teigverteiler **8** 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 **9**.

## HINWEIS

- ▶ Tauchen Sie den Teigverteiler **8** nach jedem Gebrauch in Wasser. Dadurch lässt sich der Teig besser verteilen.
- ▶ Es kann passieren, dass während des Backvorganges der Leuchtring **6** kurzzeitig die Farbe von grün zu rot und wieder zurück wechselt. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperaturstufe kurz unterschritten war und das Gerät wieder aufgeheizt hat.
- ▶ 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 **9** von der Backplatte **1**:  
Schieben Sie dazu den Crêpewender **9** 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 **8** und den Crêpewender **9** in mildem Spülwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie den Teigverteiler **8** und den Crêpewender **9** danach mit einem Trockentuch.

### HINWEIS



- Sie können die Backplatte **1**, den Teigverteiler **8** und den Crêpewender **9** auch in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass der Teigverteiler **8** und der Crêpewender **9** nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Legen Sie den Teigverteiler **8** und den Crêpewender **9**, 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 **7** unter dem Geräteboden und fixieren Sie den Netzstecker mit dem Kabelclip.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

## Rezepte

### HINWEIS

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

### Grundrezept Crêpe

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

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

### Grundrezept Galette

Galettes sind die herzhaftere Variante eines Crêpe.

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

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

## Crêpes mit Zucker und Zitrone

Crêpe-Grundrezept

Kristallzucker

3 Zitronen

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

## Crêpes nach Normandieart

Crêpe-Grundrezept

1 kg Äpfel

100 g Butter

300 g Zucker

150 ml Calvados

250 g Crème fraîche

Zimt

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

## Schinken-Ei-Galette

Galette-Grundrezept

12 Scheiben Schinken

150 g geriebener Parmesan

12 Eier (gekocht)

Salz

Pfeffer

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

## Galettes mit Räucherlachs

Galette-Grundrezept

500 g Räucherlachs in Scheiben

250 ml Crème fraîche

etwas Dill

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

## Entsorgung



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

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



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

### AT Service Österreich

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

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

### CH Service Schweiz

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

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

IAN 300006

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Last Information Update · Stand der Informationen:

02/2018 · Ident.-No.: SCM1500C3-012018-2

IAN 300006