

SILVERCREST®



CRÊPE-MAKER SCMT 600 A1

(DE) (AT) (CH)

CRÊPE-MAKER

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

PIASTRA PER CRÊPES

Istruzioni per l'uso

(FR) (CH)

CRÊPIÈRE

Mode d'emploi

IAN 466712_2404

(CH)



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.

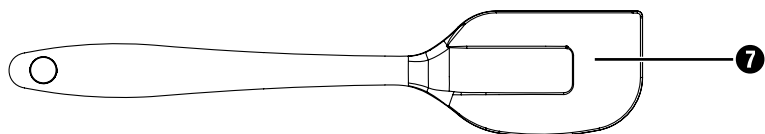
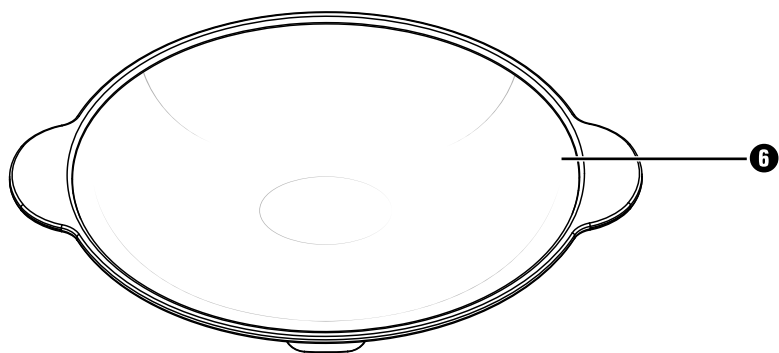
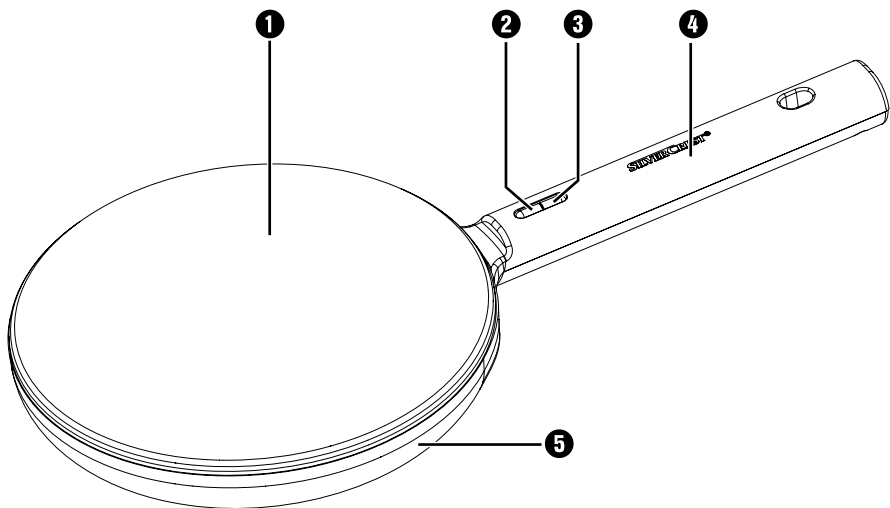
FR CH

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

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	15
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	29



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Verwendete Warnhinweise und Symbole	2
Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang	6
Gerätebeschreibung	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Bedienen	6
Rezepte	7
Reinigen und Pflegen	10
Aufbewahrung	10
Fehlerbehebung	10
Entsorgung	11
Gerät entsorgen	11
Verpackung entsorgen	11
Technische Daten	11
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	12
Service	13
Importeur	13

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

 Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Backen von Crêpes, Pfannkuchen und ähnlichen Eierspeisen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im Innenbereich von privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. 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 müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
-  Vorsicht! Heiße Oberfläche!
Die berührbaren Oberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Netzkabel.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe von oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränken.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie das Gargut aus der Backplatte nehmen, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- 1 Crêpe Maker
- 1 Teigschale
- 1 Crêpe-Wender
- Bedienungsanleitung

⚠️ WARNUNG! Erstickungsgefahr!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden.
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

i Hinweis

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

Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite.

- 1 Backplatte
- 2 Betriebsindikationsleuchte (rot)
- 3 Temperaturkontrollleuchte (grün)
- 4 Griff
- 5 Geräteboden
- 6 Teigschale
- 7 Crêpe-Wender

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel **„Reinigen und Pflegen“** beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
- 3) Sorgen Sie für einen ausreichenden Abstand von mindestens 20 cm zwischen der Geräteoberfläche und anderen Gegenständen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

- 1) Bereiten Sie zuerst den Crêpe-Teig zu, wie im Kapitel **„Rezepte“** beschrieben.

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Griff **4**.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Betriebsindikationsleuchte **2** leuchtet auf und das Gerät beginnt aufzuheizen.

i Hinweis

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Da dies jedoch den Geschmack des ersten Crêpe beeinträchtigen könnte, ist es ratsam, diesen nicht zu verzehren. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.
- 3) Warten Sie, bis die Temperaturkontrollleuchte **3** aufleuchtet. Dann ist die optimale Backtemperatur erreicht.

i Hinweis

- Die Temperaturkontrollleuchte **3** schaltet sich immer wieder ein und aus, um anzuzeigen, dass das Gerät die optimale Temperatur hält, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- 4) Geben Sie den Teig in die Teigschale **6**, bis diese bis ca. 0,5 cm unter dem Rand gefüllt ist.
- 5) Halten Sie das Gerät am Griff **4** und drehen Sie es so, dass die Backplatte **1** nach unten zeigt.
- 6) Tauchen Sie nun die Backplatte **1** in den Teig in der Teigschale **6**. Achten Sie darauf, dass die Ränder der Backplatte **1** frei bleiben. Halten Sie die Backplatte **1** etwa 3 Sekunden lang im Teig.

i Hinweis

- Wenn Sie die Backplatte **1** länger in der Teigschale **6** halten, wird der Crêpe etwas dicker.
- 7) Drehen Sie das Gerät um 180° wieder in die normale Position um und stellen Sie es mit dem Geräteboden **5** auf die Arbeitsfläche. Der Crêpe wird gebacken.
- 8) Nach ca. 60 Sekunden heben Sie mit dem Crêpe-Wender **7** die Ränder des Crêpe an und drehen Sie ihn auf der Backplatte **1** um.

i Hinweis

- Damit die Ränder des Crêpe beim Wenden nicht einreißen, sollte der Crêpe vollständig von der Backplatte **1** gelöst werden.
- 9) Warten Sie weitere ca. 40 Sekunden, bis auch die andere Crêpeseite fertig gebacken ist.
- 10) Lassen Sie den fertigen Crêpe mit Hilfe des Crêpe-Wenders **7** in einen Teller gleiten.

i Hinweis

- Sollte der Crêpe an der Backplatte **1** haften bleiben, lösen Sie ihn vorsichtig mit dem Crêpe-Wender **7**.

- 11) Fahren Sie in gleicher Weise fort für den nächsten Crêpe, bis der Teig aufgebraucht ist.

i Hinweis

- Wenn der Teig in der Teigschale **6** weniger wird, schwenken Sie ggf. die Backplatte **1** leicht hin und her, bis die Backfläche mit Teig bedeckt ist.
Bei sehr wenig Teig kann es passieren, dass die Teigschale **6** beim Anheben der Backplatte **1** mit hochgezogen wird. Heben Sie die Backplatte **1** daher langsam an.

! ACHTUNG!

- Geben Sie keine klebrigen Zutaten wie Konfitüre oder Sirup direkt auf die Backplatte **1**, sondern fügen Sie sie erst nach dem Garen hinzu, wenn die Crêpes auf den Tellern sind. Diese Zutaten würden sonst anbrennen und die Reinigung erschweren. Außerdem kann dadurch das Gerät beschädigt werden.
- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Backplatte **1** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, schalten Sie es aus, indem Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Rezepte

i Hinweis

- Die Rezepte können Sie in Menge und Zusammensetzung der Zutaten variieren. Je nach Teigzusammensetzung erhalten Sie einen mehr oder weniger flüssigen Teig. Grundsätzlich gilt: Je dünnflüssiger der Teig, desto dünner die Crêpes.
Wenn der Teig zuckerhaltig ist, kann sich die Backzeit verringern, da der Crêpe schneller braun wird.

Grundrezept Crêpe

3 Eier

500 ml Milch

250 g Mehl

1,5 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.
- 4) Backen Sie den Crêpe von beiden Seiten wie im Kapitel „Bedienen“ beschrieben.
- 5) Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte **1** und legen Sie ihn auf einen Teller.
- 6) Verteilen Sie den gewünschten Belag auf den Crêpe und klappen oder rollen Sie ihn anschließend zusammen.

- Die Crêpes können Sie mit verschiedenen Zutaten füllen oder garnieren:
Zum Beispiel mit Marmelade, Nuss-Nougat-Creme, Zimt und Zucker, Apfelmus, Pudding, Joghurt, Karamell, Sahne, frischen Beeren usw.

Grundrezept Galette

Gallettes sind die herzhaftere Variante eines Crêpe.

1 Ei

500 ml Milch

250 g Buchweizenmehl

50 g Weizenmehl

1 Prise Salz

50 g zerlassene Butter

150 ml Wasser

- 1) Verquirlen Sie das Ei, 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 Butter hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.

5) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

6) Backen Sie die Galette nach Anleitung von beiden Seiten, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

7) Nehmen Sie die Galette von der Backplatte **1** und legen Sie sie auf einen Teller.

8) Verteilen Sie die herzhaftere Zubereitung auf die Galette und klappen Sie diese zusammen, so dass eine viereckige „Tasche“ entsteht.

- Sie können verschiedene herzhaftere Zubereitungen für die Gallettes ausprobieren:
Zum Beispiel Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzaziki, Räucherlachs, Schinken, gekochte Eier, Schmelz- oder Reibekäse usw.

Grundrezept dünne Pfannkuchen

4 Eier

400 ml Milch

200 g Mehl

50 g zerlassene Butter

10 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

- 1) Schlagen Sie die Eier und rühren Sie dann die Milch unter.
- 2) Geben Sie das Mehl unter Rühren dazu, fügen Sie die Butter und das Mineralwasser hinzu und verrühren Sie alles zu einem glatten, homogenen Teig.
- 3) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

- Füllen oder garnieren Sie die Pfannkuchen mit süßen oder herzhaften Zutaten, wie z. B. mit heißen Kirschen und Vanillesoße, mit Bananen, Mandeln und Schokoladensoße oder mit Spinat und Ricotta usw.

Vegane Crêpes mit Gemüsefüllung

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

250 ml Sojadrink

2 EL Pflanzenöl

1 TL Salz

Für die Füllung:

200 g Champignons

1 mittelgroße Möhre

4 kleine Lauchzwiebeln

1 Zehe Knoblauch

200 g Blattspinat (TK)

4 EL Sojasahne

Muskat, Salz und Pfeffer, Pflanzenöl zum Braten

- 1) Vermengen Sie zuerst die flüssigen Teigzutaten miteinander und fügen Sie dann das Mehl und das Salz hinzu. Verrühren Sie alles zu einem dünnflüssigen Teig.
- 2) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.
- 3) Backen Sie die Crêpes nach Anleitung von beiden Seiten, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.
- 4) Legen Sie die fertigen Crêpes auf einen Teller.
- 5) Bereiten Sie die Füllung vor: Schneiden Sie die Champignons, die Möhre, die Lauchzwiebeln und die Knoblauchzehe klein.
- 6) Braten Sie das Gemüse zusammen (zuerst die Möhre, dann die Frühlingszwiebeln mit dem Knoblauch und zum Schluss die Champignons) in einer großen Pfanne mit etwas Pflanzenöl an. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.
- 7) Fügen Sie den aufgetauten und abgetropften Spinat und die Sojasahne hinzu und lassen Sie alles ca. 7–10 Minuten bei leichter Hitze schmoren. Schmecken Sie Anschließend mit Muskat ab.

- 8) Geben Sie die Füllung auf die fertig gebackenen Crêpes und rollen Sie diese zusammen.

Vegane Pfannkuchen mit Birnen

Für den Teig:

150 g Weizenmehl

100 g Haferflocken

150 ml Birnensaft

300 ml Hafer- oder Sojamilch

1 Prise Salz

10 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 EL Pflanzenöl

Für die Füllung:

3 mittelgroße Birnen

60 g brauner Zucker

15 ml Wasser

1 TL Zimt

- 1) Verrühren Sie das Mehl mit den Haferflocken, dem Birnensaft, der Pflanzenmilch und dem Salz zu einem glatten Teig. Fügen Sie anschließend das Öl und das Mineralwasser hinzu und verquirlen Sie alles.
- 2) Während der Teig ruht, schälen Sie die Birnen, entfernen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie sie in Spalten.
- 3) Braten Sie die Birnenspalten in einer großen Pfanne mit etwas Speiseöl an.
- 4) Fügen Sie den Zucker und das Wasser hinzu und lassen Sie die Birnen bei leichter Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 5–7 Minuten karamellisieren. Schmecken Sie mit dem Zimt ab.
- 5) Backen Sie die Pfannkuchen nach Anleitung, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben und legen Sie die fertigen Pfannkuchen in einen Teller.
- 6) Verteilen Sie die Birnen auf die Pfannkuchen und rollen oder klappen Sie diese zusammen. Servieren Sie sie anschließend mit der karamellisierten Soße, die entstanden ist.

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Hauptgerät keinesfalls in der Spülmaschine!
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät gelangen kann.

⚠ WARNUNG!

- Lassen Sie die Backplatte ❶ immer erst abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

⚠ ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen und die Antihaftbeschichtung unbrauchbar machen.

ℹ Hinweis

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.



Die Teigschale ❷ und der Crêpe-Wender ❸ können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- 1) Entfernen Sie grobe Teigreste mit einem Papiertuch oder einer weichen Bürste aus der Backplatte ❶. Eventuelle Teigreste, die beim Backen in den Spalt zwischen Backplatte ❶ und Geräteboden ❷ haften geblieben sein sollten, können Sie z. B. mit einem Holz-zahnstocher entfernen.
- 2) Reinigen Sie die Backplatte ❶ nur mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach.
- 3) Reinigen Sie das Gerätegehäuse ❸ mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- 4) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wegräumen oder wieder in Betrieb nehmen.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das abgekühlte, gereinigte Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Der Crêpe bleibt nach dem Eintauchen in den Teig nicht an der Backplatte ❶ haften	Der Teig ist zu dickflüssig	Geben Sie so viel Flüssigkeit dazu, dass der Teig in etwa die Konsistenz von Sahne hat
	Zu wenig Teig in der Teigschale ❷	Füllen Sie Teig nach
Die Crêpes sind zu dünn oder weisen Löcher auf	Der Teig muss ruhen, damit der Kleber im Mehl aktiv wird	Lassen Sie den Teig mindestens eine Stunde ruhen

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät heizt nicht	Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden	Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose
	Die Netzsteckdose ist defekt	Verwenden Sie eine andere Netzsteckdose
	Das Gerät ist defekt	Wenden Sie sich an den Service

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Lösungen beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich an unseren Kunden-Service.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

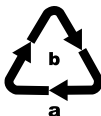


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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.

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W

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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 466712_2404 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466712_2404 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466712_2404

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
Deutschland
www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	16
Utilisation conforme à l'usage prévu	16
Avertissements et symboles utilisés	16
Avertissements de sécurité	17
Matériel fourni	20
Description de l'appareil	20
Avant la première utilisation	20
Utilisation	20
Recettes	21
Nettoyage et entretien	24
Rangement	24
Dépannage	24
Recyclage	25
Recyclage de l'appareil	25
Recyclage de l'emballage	25
Caractéristiques techniques	25
Garantie de Kompernass Handels GmbH	26
Service après-vente	27
Importateur	27

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité.

 Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la cuisson de crêpes, de galettes et d'aliments similaires à base d'œufs. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique en intérieur. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles.

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les pièces de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- L'appareil doit être raccordé à une prise secteur comportant un conducteur de terre.
- La tension de la source de courant doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Protégez le cordon d'alimentation contre tout contact avec des parties très chaudes de l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- Le cordon d'alimentation doit régulièrement être contrôlé pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, pas en extérieur.
- Ne saisissez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.
- Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur pour éteindre l'appareil.

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 disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été initiés à l'utilisation sécurisée de l'appareil 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.
- Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise de courant. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher personne.



- Prudence ! Surface brûlante ! Les surfaces que l'on peut toucher peuvent devenir très chaudes en cours de fonctionnement. Pour cette raison, ne saisissez que la poignée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- En cas de danger, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise secteur. Saisissez le corps de la fiche, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Les pâtes peuvent brûler ! Ne placez de ce fait jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des placards suspendus.
- Ne recouvrez pas l'appareil aussi longtemps qu'il est en marche.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme un couteau, une fourchette, etc. lorsque vous retirez les aliments de la plaque de cuisson, vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Matériel fourni

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- 1 Crêpière
- 1 Bol à pâte
- 1 Spatule à crêpes
- Mode d'emploi

AVERTISSEMENT ! **Risque d'étouffement !**

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer.
- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
 - 2) Enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les éventuels films et autocollants de l'appareil.

Remarque

- Vérifiez si la livraison est complète 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**).

Description de l'appareil

Figures : voir le volet dépliant.

- 1) Plaque de cuisson
- 2) Voyant lumineux de fonctionnement (rouge)
- 3) Voyant de contrôle de la température (vert)
- 4) Poignée
- 5) Fond de l'appareil
- 6) Bol à pâte
- 7) Spatule à crêpes

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments, comme décrit au chapitre "**Nettoyage et entretien**". Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.
- 2) Installez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane.
- 3) Veillez à laisser une distance suffisante d'au moins 20 cm entre la surface de l'appareil d'autres objets.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

- 1) Préparez d'abord la pâte à crêpes comme décrit au chapitre "**Recettes**".

AVERTISSEMENT !

- L'appareil devient brûlant en cours d'utilisation. Pendant le fonctionnement, touchez uniquement la poignée 4.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant lumineux de fonctionnement 2 s'allume et l'appareil se met à chauffer.

Remarque

- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner un léger dégagement de fumée et une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Toutefois, comme cela pourrait altérer le goût de la première crêpe, il est conseillé de ne pas la consommer. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- 3) Attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la température 3 s'éteigne. La température de cuisson optimale est alors atteinte.

i Remarque

- Le voyant de contrôle de la température **3** s'allume et s'éteint régulièrement pour indiquer que l'appareil maintient une température optimale afin d'éviter toute surchauffe.
- 4) Versez la pâte dans le bol de pâte **6** jusqu'à environ 0,5 cm sous le bord.
- 5) Tenez l'appareil par la poignée **4** et retournez-le de manière à ce que la plaque de cuisson **1** soit orientée vers le bas.
- 6) Trempez maintenant la plaque de cuisson **1** dans la pâte dans le bol à pâte **6**. Veillez à ce que les bords de la plaque de cuisson **1** restent dégagés. Maintenez la plaque de cuisson **1** dans la pâte pendant environ 3 secondes.

i Remarque

- Si vous maintenez la plaque de cuisson **1** plus longtemps dans le bol à pâte **6**, la crêpe sera un peu plus épaisse.
- 7) Retournez l'appareil à 180° pour le remettre en position normale et posez-le avec le fond de l'appareil **5** sur le plan de travail. La crêpe cuit.
- 8) Au bout de 60 secondes environ, soulevez les bords de la crêpe avec la spatule à crêpes **7** et retournez-la sur la plaque de cuisson **1**.

i Remarque

- Pour éviter que les bords de la crêpe ne se fendent lors du retournement, il est préférable de détacher complètement la crêpe de la plaque de cuisson **1**.
- 9) Attendez encore environ 40 secondes, jusqu'à ce que l'autre côté de la crêpe soit également cuit.
- 10) Faites glisser la crêpe prête dans une assiette à l'aide de la spatule à crêpes **7**.

i Remarque

- Si la crêpe reste collée à la plaque de cuisson **1**, décollez-la délicatement avec la spatule à crêpes **7**.

- 11) Continuez de la même manière pour la crêpe suivante, jusqu'à épuisement de la pâte.

i Remarque

- Si la pâte dans le bol de pâte **6** diminue, faites éventuellement pivoter légèrement la plaque de cuisson **1** d'avant en arrière jusqu'à ce que la surface de cuisson soit recouverte de pâte. S'il y a très peu de pâte, il peut arriver que le bol à pâte **6** soit soulevé en même temps que la plaque de cuisson **1**. Soulevez donc lentement la plaque de cuisson **1**.

! ATTENTION !

- Ne versez pas d'ingrédients collants tels que de la confiture, du sirop ou directement sur la plaque de cuisson **1**, ne les ajoutez qu'après la cuisson, une fois que les crêpes sont dans les assiettes. Ces ingrédients brûleraient et compliqueraient le nettoyage. En outre, ils risqueraient d'endommager l'appareil.
- Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de cuisson **1**, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, etc.) car ils risqueraient d'abîmer le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.

Lorsque vous n'avez plus besoin de l'appareil, éteignez-le en débranchant la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

Recettes

i Remarque

- Vous pouvez varier les recettes en modifiant la quantité et les ingrédients. Selon la composition de la pâte, vous obtiendrez une pâte plus ou moins liquide. Le principe de base est le suivant : Plus la pâte est fluide, plus les crêpes sont fines. Si la pâte est sucrée, le temps de cuisson peut être réduit, car la crêpe dore plus rapidement.

Recette de base des crêpes

3 œufs

500 ml de lait

250 g de farine

1,5 cs. d'huile (huile de cuisson)

- 1) Mélangez les œufs et le lait au mixeur.
- 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.
- 4) Faites cuire la crêpe des deux côtés comme décrit au chapitre "Utilisation".
- 5) Retirez la crêpe de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 6) Répartissez la garniture de votre choix sur la crêpe, puis repliez-la ou roulez-la.

■ Vous pouvez fourrer ou décorer les crêpes avec différents ingrédients :

Par exemple, avec de la confiture, de la pâte chocolatée à tartiner, de la cannelle et du sucre, de la compote de pommes, du pudding, du yaourt, du caramel, de la crème, des baies fraîches, etc.

Recette de base des galettes

Les galettes sont la version salée des crêpes.

1 œuf

500 ml de lait

250 g de farine de sarrasin

50 g de farine de blé

1 pincée de sel

50 g de beurre fondu

150 ml d'eau

- 1) Mélangez l'œuf, le lait et l'eau au mixeur.
- 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 mélangez le tout pour obtenir une pâte lisse.

5) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.

6) Faites cuire la galette des deux côtés en suivant les instructions, jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré de brunissement souhaité.

7) Retirez la galette de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.

8) Répartissez la préparation salée sur la galette et repliez-la de manière à former une "poche" carrée.

■ Vous pouvez tester différentes préparations salées pour les galettes :
Par exemple, le fromage frais, le fromage blanc aux herbes, l'aïoli, le tzatziki, le saumon fumé, le jambon, les œufs à la coque, le fromage fondu ou râpé, etc.

Recette de base des crêpes fines

4 œufs

400 ml de lait

200 g de farine

50 g de beurre fondu

10 ml d'eau minérale gazeuse

1 pincée de sel

1) Mélangez les œufs et ajoutez le lait.

2) Ajoutez la farine en remuant, incorporez le beurre et l'eau minérale et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

3) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.

■ Remplissez ou garnissez les crêpes/galettes avec des ingrédients sucrés ou salés, comme des cerises chaudes et de la sauce vanille, des bananes, des amandes et de la sauce au chocolat ou des épinards et de la ricotta, etc.

Crêpes véganes fourrées aux légumes

Pour la pâte :

250 g de farine de blé

250 ml d'eau minérale gazeuse

250 ml de boisson au soja

2 cs. d'huile végétale

1 cc. de sel

Pour la garniture :

200 g de champignons

1 carotte de taille moyenne

4 petits oignons

1 gousse d'ail

200 g d'épinards en branches (surgelés)

4 cs. de crème soja

Muscade, sel et poivre, huile végétale pour la cuisson

- 1) Mélangez d'abord les ingrédients liquides de la pâte, puis ajoutez la farine et le sel. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte fluide.
- 2) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.
- 3) Faites cuire les galettes des deux côtés en suivant les instructions, jusqu'à ce qu'elles atteignent le degré de brunissement souhaité.
- 4) Posez les crêpes sur une assiette.
- 5) Préparez la garniture : Émincez les champignons, la carotte, les petits oignons et la gousse d'ail.
- 6) Faites revenir les légumes ensemble (d'abord la carotte, puis les petits oignons avec l'ail et enfin les champignons) dans une grande poêle avec un peu d'huile végétale. Salez et poivrez.
- 7) Ajoutez les épinards décongelés et égouttés ainsi que la crème de soja et laissez mijoter le tout pendant environ 7-10 minutes à feu doux. Assaisonnez ensuite avec de la muscade.

- 8) Versez la garniture sur les crêpes cuites et roulez-les.

Crêpes/galettes véganes aux poires

Pour la pâte :

150 g de farine de blé

100 g de flocons d'avoine

150 ml de jus de poire

300 ml de lait d'avoine ou de soja

1 pincée de sel

10 ml d'eau minérale gazeuse

1 cs. d'huile végétale

Pour la garniture :

3 poires de taille moyenne

60 g de sucre brun

15 ml d'eau

1 cc. de cannelle

- 1) Mélangez la farine avec les flocons d'avoine, le jus de poire, le lait végétal et le sel jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez ensuite l'huile et l'eau minérale et mélangez le tout au mixeur.
- 2) Pendant que la pâte repose, épluchez les poires, retirez le cœur et coupez-les en quartiers.
- 3) Faites revenir les quartiers de poires dans une grande poêle avec un peu d'huile de cuisson.
- 4) Ajoutez le sucre et l'eau et faites caraméliser les poires à feu doux en les retournant plusieurs fois pendant environ 5-7 minutes. Assaisonnez avec la cannelle.
- 5) Faites cuire les crêpes/galettes selon les instructions jusqu'à ce qu'elles atteignent le degré de brunissement souhaité et déposez les crêpes/galettes prêtes dans une assiette.
- 6) Répartissez les poires sur les crêpes/galettes et roulez-les ou repliez-les. Servez-les ensuite avec la sauce caramélisée qui s'est formée.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER !

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Il existe un risque d'électrocution !



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

- Ne lavez en aucun cas l'appareil principal au lave-vaisselle !
- Veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT !

- Laissez toujours refroidir la plaque de cuisson ❶ avant de la nettoyer. Il existe un risque de brûlure !

⚠ ATTENTION !

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent détériorer les surfaces de manière irréversible et rendre le revêtement antiadhésif inutilisable.

❗ Remarque

- Nettoyez l'appareil le plus tôt possible après le refroidissement. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.



Le bol à pâte ❷ et la spatule à crêpes ❸ peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

- 1) Retirez les restes de pâte grossiers de la plaque de cuisson ❶ à l'aide d'un papier absorbant ou d'une brosse douce. Les éventuels restes de pâte qui auraient pu rester collés dans l'espace entre la plaque de cuisson ❶ et le fond de l'appareil ❺ pendant la cuisson peuvent être enlevés avec un cure-dents en bois, par exemple.
- 2) Nettoyez la plaque de cuisson ❶ uniquement avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau.
- 3) Nettoyez le fond de l'appareil ❺ avec une éponge ou un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau. Séchez bien le tout.
- 4) Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches avant de ranger l'appareil ou de le réutiliser.

Rangement

- Conservez l'appareil refroidi et nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussières.

Dépannage

Erreur	Cause	Solution
La crêpe n'adhère pas après avoir trempé la plaque de cuisson dans la pâte ❶	La pâte est trop épaisse	Ajoutez suffisamment de liquide pour que la pâte ait à peu près la consistance de la crème
	Pas assez de pâte dans le bol à pâte ❷	Rajoutez de la pâte
Les crêpes sont trop fines ou ont des trous	La pâte doit reposer pour que le gluten de la farine devienne actif	Laissez reposer la pâte pendant au moins une heure

Erreur	Cause	Solution
L'appareil ne chauffe pas	L'appareil n'est pas raccordé au réseau électrique	Branchez la fiche dans la prise secteur
	La prise secteur est défectueuse	Utilisez une autre prise secteur
	L'appareil est défectueux	Adressez-vous au service après-vente

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des solutions données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre Service après-vente.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

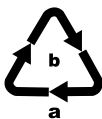


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~, 50-60 Hz
Puissance absorbée	600 W

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs 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 (IAN) 466712_2404 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- 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 quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 466712_2404.

Service après-vente

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466712_2404

Importateur

Veuillez 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
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

Indice

Introduzione	30
Uso conforme	30
Avvertenze e simboli utilizzati	30
Avvertenze di sicurezza	31
Materiale in dotazione	34
Descrizione dell'apparecchio	34
Prima del primo impiego	34
Uso	34
Ricette	35
Pulizia e manutenzione	38
Conservazione	38
Risoluzione degli errori	39
Smaltimento	39
Smaltimento dell'apparecchio	39
Smaltimento dell'imballaggio	39
Dati tecnici	39
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	40
Assistenza	41
Importatore	41

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio. È stato scelto un prodotto di alta qualità.



Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di crêpe, frittelle e piatti simili a base di uova. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego al chiuso in ambiente domestico privato. Non utilizzare a fini commerciali.

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una lesione grave.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una lesione grave.

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Avvertenze di sicurezza

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o nel caso in cui sia caduto.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- Impedire che il cavo di alimentazione si inumidisca o si bagni durante il funzionamento. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di terra.
- La tensione della sorgente di alimentazione deve coincidere con i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
- Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide.
- Se non si usa l'apparecchio e prima di pulirlo, staccarlo assolutamente dall'alimentazione elettrica.

-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte per folgorazione se i residui di liquido entrano in contatto con le parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.
- Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Dopo l'uso estrarre la spina dalla presa di corrente per spegnere l'apparecchio.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- In caso di utilizzo errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.

-  **Cautela! Superficie rovente!**
Le superfici con cui si può venire a contatto possono diventare molto calde durante il funzionamento. Pertanto toccare solo il manico.
- Far raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia! Pericolo di ustioni!
- In caso di pericolo, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Tirare dalla spina stessa, non dal cavo di alimentazione.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- I prodotti da forno possono incendiarsi! Pertanto non posizionare mai l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, in particolare sotto tendine o pensili.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- Non utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. per prelevare l'alimento dalla piastra di cottura, altrimenti lo strato antiaderente potrebbe danneggiarsi.

Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- 1 piastra per crêpes
- 1 ciotola per impasto
- 1 spatola
- Manuale di istruzioni

⚠ AVVERTENZA! **Pericolo di soffocamento!**

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini.

- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, eventuali pellicole di protezione ed etichette adesive.

i Nota

- controllare che la dotazione sia completa e che non presenti danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio

Per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole.

- ❶ Piastra di cottura
- ❷ Spia di funzionamento (rossa)
- ❸ Spia di controllo della temperatura (verde)
- ❹ Manico
- ❺ Fondo dell'apparecchio
- ❻ Ciotola per impasto
- ❼ Spatola

Prima del primo impiego

- 1) Pulire tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo **"Pulizia e manutenzione"**. Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- 2) Poggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, piana e pulita.
- 3) Assicurarsi che via una distanza sufficiente, pari ad almeno 20 cm, tra la superficie dell'apparecchio e altri oggetti.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Uso

- 1) Innanzitutto preparare l'impasto per le crêpe come descritto al capitolo **"Ricette"**.

⚠ AVVERTENZA!

- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Durante l'uso toccare solo il manico ❹.

- 2) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di funzionamento ❷ si illumina e l'apparecchio comincia a riscaldarsi.

i Nota

- Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Dato che però il sapore delle prime crêpe potrebbe risulterne alterato, si consiglia di non consumarle. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
- 3) Attendere che la spia di controllo della temperatura ❸ si illumini. A quel punto è stata raggiunta la temperatura di cottura ottimale.

i Nota

- La spia di controllo della temperatura ❸ si illumina e si spegne ripetutamente ad indicare che l'apparecchio mantiene la temperatura ottimale per evitare il surriscaldamento.

- 4) Versare l'impasto nella ciotola per impasto **6** riempiendola all'incirca fino a 0,5 cm sotto il bordo.
- 5) Sostenere l'apparecchio dal manico **4** e girarlo in modo che la piastra di cottura **1** sia rivolta verso il basso.
- 6) Ora immergere la piastra di cottura **1** nell'impasto presente nella ciotola per impasto **6**. Assicurarsi che i bordi della piastra di cottura **1** rimangano liberi. Mantenere la piastra di cottura **1** nell'impasto per circa 3 secondi.

i Nota

- Se si mantiene la piastra di cottura **1** nella ciotola per impasto **6** più a lungo, la crêpe diventa un poco più spessa.
- 7) Riportare l'apparecchio nella posizione normale girandolo di 180° e collocarlo con il fondo dell'apparecchio **5** sulla superficie di lavoro. La crêpe viene cotta.
- 8) Dopo circa 60 secondi sollevare i bordi della crêpe con la spatola **7** e rivoltare la crêpe sulla piastra di cottura **1**.

i Nota

- Per evitare che i bordi si rompano quando si gira la crêpe, è preferibile staccare completamente la crêpe dalla piastra di cottura **1**.
- 9) Attendere per altri 40 secondi circa fino al termine della cottura dell'altro lato della crêpe.
- 10) Fare scivolare la crêpe pronta in un piatto aiutandosi con la spatola **7**.

i Nota

- Se la crêpe dovesse restare attaccata alla piastra di cottura **1**, girarla con cautela con la spatola **7**.
- 11) Continuare allo stesso modo con le altre crêpe fino ad utilizzare tutto l'impasto.

i Nota

- Quando l'impasto nella ciotola per impasto **6** diminuisce, eventualmente muovere leggermente la piastra di cottura **1** avanti e indietro fino a coprire completamente la superficie di cottura con impasto. Quando l'impasto è molto poco, può succedere che, sollevando la piastra di cottura **1**, si sollevi anche la ciotola per impasto **6**. Pertanto sollevare la piastra di cottura **1** lentamente.

! ATTENZIONE!

- Non mettere ingredienti collosi come marmellata o sciroppo direttamente sulla piastra di cottura **1**; aggiungerli invece dopo la cottura, quando le crêpe sono nei piatti. In caso contrario gli ingredienti contenenti zucchero si brucerebbero rendendo più difficile la pulizia. Inoltre l'apparecchio può danneggiarsi.
- Quando si prelevano i cibi dalla piastra di cottura **1**, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette ecc., in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.

Quando non si ha più bisogno dell'apparecchio, spegnerlo staccando la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Ricette

i Nota

- È possibile variare la quantità e la composizione degli ingredienti delle ricette. A seconda della composizione dell'impasto, si otterrà un impasto più o meno liquido. In linea di principio si applica quanto segue: quanto più liquido è l'impasto, tanto più sottili saranno le crêpe. Se l'impasto contiene zucchero è possibile ridurre il tempo di cottura, poiché la crêpe si indora più velocemente.

Ricetta base per crêpe

3 uova

500 ml di latte

250 g di farina

1,5 cucchiaini di olio (olio alimentare)

- 1) Sbattere le uova e il latte.
- 2) Aggiungere la farina e l'olio e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
- 3) Fare riposare l'impasto per un'ora.
- 4) Cuocere la crêpe da entrambi i lati come descritto al capitolo "Uso".
- 5) Prelevare la crêpe dalla piastra di cottura ❶ e metterla su un piatto.
- 6) Distribuire la guarnitura desiderata sulla crêpe, poi ripiegarla o arrotolarla.

- È possibile riempire o guarnire le crêpe con ingredienti diversi:
ad esempio con marmellata, crema alle nocciole, cannella e zucchero, budino, yogurt, composta di mele, budino, yogurt, caramello, panna, frutti di bosco freschi ecc.

Ricetta base per focaccina

Le focaccine sono le varianti salate della crêpe.

1 uovo

500 ml di latte

250 g di farina di grano saraceno

50 g di farina di frumento

1 pizzico di sale

50 g di burro fuso

150 ml di acqua

- 1) Sbattere l'uovo, il latte e l'acqua.
- 2) Mescolare i due tipi di farina e aggiungervi un pizzico di sale.
- 3) Mescolare la farina con il liquido.

4) Aggiungere il burro fuso e mescolare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.

5) Fare riposare l'impasto per un'ora.

6) Cuocere la focaccina da entrambi i lati come da istruzioni, fino a raggiungere il grado di doratura desiderato.

7) Prelevare la focaccina dalla piastra di cottura ❶ e metterla su un piatto.

8) Distribuire la preparazione salata sulla focaccina e ripiegare quest'ultima creando un "saccottino" quadrato.

- Per le focaccine si possono provare varie preparazioni salate:
ad esempio formaggio fresco, ricotta alle erbe, salsa di aglio e olio, tzatziki, salmone affumicato, prosciutto, uova sode, formaggio fuso o grattugiato ecc.

Ricetta base per frittella sottile

4 uova

400 ml di latte

200 g di farina

50 g di burro fuso

10 ml di acqua minerale gassata

1 pizzico di sale

- 1) Sbattere le uova e incorporarvi poi il latte.
 - 2) Aggiungere la farina sempre mescolando, aggiungere il burro e l'acqua minerale e mescolare il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
 - 3) Fare riposare l'impasto per un'ora.
- Riempire o guarnire la frittella con ingredienti dolci o salati, ad es. con ciliege calde e crema alla vaniglia, con banane, mandorle e cioccolato fuso, con spinaci e ricotta ecc.

Crêpe vegane con ripieno di verdure

Per l'impasto:

- 250 g di farina di frumento
- 250 ml di acqua minerale gassata
- 250 ml di latte di soia
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cucchiaino di sale

Per il ripieno:

- 200 g di champignon
- 1 carota di media grandezza
- 4 cipollotti piccoli
- 1 spicchio d'aglio
- 200 g di spinaci in foglia (surgelati)
- 4 cucchiaini di panna di soia
- Noce moscata, sale e pepe, olio vegetale per la cottura

- 1) Innanzitutto mescolare insieme gli ingredienti liquidi dell'impasto, poi aggiungervi la farina e il sale. Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto fluido.
- 2) Fare riposare l'impasto per un'ora.
- 3) Cuocere le crêpe da entrambi i lati come da istruzioni, fino a raggiungere il grado di doratura desiderato.
- 4) Disporre le crêpe pronte su un piatto.
- 5) Preparare il ripieno: tagliare a pezzi piccoli gli champignon, le carote, i cipollotti e gli spicchi d'aglio.
- 6) Cuocere insieme le verdure (prima le carote, poi i cipollotti con l'aglio e alla fine gli champignon) in una padella grande con un poco di olio vegetale. Insaporire il tutto con sale e pepe.
- 7) Aggiungere gli spinaci scongelati e sgocciolati e la panna di soia e fare cuocere il tutto a fuoco lento per circa 7-10 minuti. Al termine insaporire con la noce moscata.
- 8) Versare il ripieno sulle crêpe pronte e arrotolarle.

Frittelle vegane con pere

Per l'impasto:

- 150 g di farina di frumento
- 100 g di fiocchi d'avena
- 150 ml di succo di pera
- 300 ml di latte di avena o di soia
- 1 pizzico di sale
- 10 ml di acqua minerale gassata
- 1 cucchiaino di olio vegetale

Per il ripieno:

- 3 pere di media grandezza
- 60 g di zucchero di canna
- 15 ml di acqua
- 1 cucchiaino di cannella

- 1) Mescolare la farina con fiocchi d'avena, il succo di pera, il latte vegetale e il sale fino ad ottenere un impasto liscio. Poi aggiungere l'olio e l'acqua minerale e sbattere il tutto.
- 2) Mentre l'impasto riposa, sbucciare le pere, rimuovere il nocciolo e tagliarle a spicchi.
- 3) Scottare gli spicchi di pera in una padella grande con un poco di olio vegetale.
- 4) Aggiungere lo zucchero e l'acqua e fare caramellare le pere per circa 5-7 minuti a fuoco basso girandole più volte. Insaporire con la cannella.
- 5) Cuocere le frittelle da entrambi i lati come da istruzioni, fino a raggiungere il grado di doratura desiderato e disporre le frittelle pronte su un piatto.
- 6) Distribuire le pere sulle frittelle e arrotolarle o ripiegarle. Infine servire con la salsa caramellata prodotta.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente! Sussiste il pericolo di folgorazione!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

- Non lavare in nessun caso l'apparecchio principale in lavastoviglie!
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio.

AVVERTENZA!

- Prima di pulire la piastra di cottura ❶, farla sempre raffreddare. Sussiste il pericolo di ustioni!



ATTENZIONE!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Essi possono danneggiare irreparabilmente le superfici e rendere inutilizzabile lo strato antiaderente.



Nota

- Si consiglia di pulire l'apparecchio non appena si è raffreddato. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.



La ciotola per impasto ❹ e la spatola ❺ possono essere lavate anche in lavastoviglie.

- 1) Rimuovere il grosso dell'impasto residuo dalla piastra di cottura ❶ con carta da cucina o una spazzola morbida. Gli eventuali resti di impasto rimasti nella fessura tra la piastra di cottura ❶ e il fondo dell'apparecchio ❺ durante la cottura possono essere rimossi ad esempio con uno stuzzicadenti di legno.
- 2) Pulire la piastra di cottura ❶ con un panno umido. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua.
- 3) Pulire base dell'apparecchio ❺ con una spugna umida o un panno umido. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua. Asciugare tutto accuratamente.
- 4) Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di riporre l'apparecchio o di rimetterlo in funzione.

Conservazione

- Conservare l'apparecchio raffreddato e pulito in luogo asciutto e privo di polvere.

Risoluzione degli errori

Errore	Causa	Soluzione
La crêpe non aderisce alla piastra di cottura ❶ dopo aver immerso quest'ultima nell'impasto	L'impasto è troppo denso	Aggiungere liquido sufficiente a far sì che l'impasto acquisisca all'incirca la consistenza della panna
	Troppo poco impasto nella ciotola per impasto ❷	Aggiungere impasto
Le crêpe sono troppo sottili o hanno dei buchi	L'impasto deve riposare perché si attivi il collante della farina	Fare riposare l'impasto per almeno un'ora
L'apparecchio non si riscalda	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica	Inserire la spina nella presa di corrente
	La presa di corrente è guasta	Utilizzare un'altra presa di corrente
	L'apparecchio è guasto	Rivolgersi al servizio clienti

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi al nostro servizio di assistenza ai clienti.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale

direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.

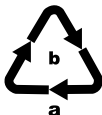


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potenza assorbita	600 W

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 466712_2404 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 466712_2404 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466712_2404

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

07/2024 · Ident.No.: SCMT600A1-072024-2

IAN 466712_2404